

高中應用學習調適課程 (2018-20年度)
第一學年 教學時間表 (2018/19學年)

課程提供機構 職業訓練局展亮技能發展中心(觀塘)

科目代碼 2018200803A 課程 包餅製作A

班別編號 -- 模式 一 教學語言 中文

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一學年						
	18-09-2018 (二) 因恶劣天氣影響停課					
25-09-2018 停課一週						
1	02-10-2018 (二)	13:00-17:00	開學禮		展亮技能發展中心(屯門)禮堂	何宇軒 羅震陞
2	09-10-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 飲食安全衛生(五)	西式廚房的組織架構及主要功能	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
3	16-10-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 飲食安全衛生(五)	基礎烹調及原材料知識	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
4	23-10-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 飲食安全衛生(五)	原材料認識與加工	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
5	30-10-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	基礎包餅製作知識	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
6	06-11-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	酥皮製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
7	13-11-2018 (二)	13:00-15:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	牛角酥製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
		15:00-17:00	全人發展及工作共通能力(六)	自我認識及建立自信心，接納自己及自我形象	課室	周偉強
8	20-11-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	酥角及酥盒製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
9	27-11-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 基礎西點實務製作(四)	鮮果撻製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
10	04-12-2018 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 基礎西點實務製作(四)	蛋撻製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
11	11-12-2018 (二)	13:00-15:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三)	薄班戟製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
		15:00-17:00	全人發展及工作共通能力(六)	溝通技巧訓練	課室	周偉強
12	18-12-2018 (二)	13:00-15:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三)	厚班戟製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
		15:00-17:00	全人發展及工作共通能力(六)	解決問題技巧，面對困難及批評	課室	周偉強

25-12-2018 及 01-01-2019 停課兩週

13	08-01-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	焦糖燉蛋製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
14	15-01-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	簡單薄餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
15	22-01-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	餐包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
16	29-01-2019 (二)	13:00-15:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	墨西哥包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
		15:00-17:00	全人發展及工作共通 能力(六)	情緒處理，認識情緒及控制情緒	課室	周偉強

05-02-2019 及 12-02-2019 停課兩週

17	19-02-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	菠蘿包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
18	26-02-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	腸仔包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
19	05-03-2019 (二)	15:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	叉燒餐包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
20	12-03-2019 (二)	15:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	雞尾包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
21	19-03-2019 (二)	15:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	椰撻製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
22	26-03-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	泡芙製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
23	02-04-2019 (二)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	巧克力泡芙條製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
24	09-04-2019 (二)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	雞批製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
25	16-04-2019 (二)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	蘋果批製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞

23-04-2019 及 30-04-2019 停課兩週

26	07-05-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	雜果啫喱杯製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
27	14-05-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	士多啤拿破崙餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
28	21-05-2019 (二)	13:00-17:00		行業參觀	待定	周偉強 何宇軒 羅震陞

29	28-05-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	麵包布甸製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞
30	04-06-2019 (二)	13:00-17:00	包餅廚房實務(一) 基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	梳乎厘製作的知識及技巧	飲食業實務工場	何宇軒 羅震陞