

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(屯門)

科目代碼 2018200803B 課程 包餅製作B

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 | 迎新簡介、廚房運作概念 | | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| | | | 開學禮 | | 禮堂 | |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 7 | 13-11-2018 (二) | 13:00-15:00 | 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 | 鄭美絹 |
| | | 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) | 牛角酥製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 8 | 20-11-2018 (二) | 13:00-15:00 | 全人發展及工作共通 能力(六) | 溝通技巧訓練 | 課室 | 鄭美絹 |
| | | 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) | 酥角及酥盒製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 9 | 27-11-2018 (二) | 13:00-15:00 | 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 | 鄭美絹 |
| | | 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) 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 10 | 04-12-2018 (二) | 13:00-15:00 | 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 | 鄭美絹 |
| | | 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) 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 11 | 11-12-2018 (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) | 薄班戟製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |

| | | | | | | |
|----------------------------|-------------------|-------------|--|-----------------|---------|-------------------|
| 12 | 18-12-2018 (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) | 厚班戟製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 25-12-2018、01-01-2019 停課二週 | | | | | | |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 16 | 29-01-2019 (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) | 墨西哥包製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 05-02-2019、12-02-2019 停課二週 | | | | | | |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 19 | 05-03-2019 (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) | 叉燒餐包製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 20 | 12-03-2019 (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) | 雞尾包製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 21 | 19-03-2019 (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) | 椰撻製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 23-04-2019、30-04-2019 停課二週 | | | | | | |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |
| 28 | 21-05-2019 (二) | 13:00-17:00 | 行業參觀 | | 待定 | 鄭美絹 麥來和 吳少恆 |
| 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) | 麵包布甸製作的知識及技巧 | 飲食業實務工場 | 麥來和 蕭素芳 |

| | | | | | | |
|----|-------------------|-------------|--|-------------|---------|------------|
| | | | 飲食安全衛生(五) | | | |
| 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 | 麥來和 蕭素芳 |