應用學習課程 (2019/21 學年)
上課時間表
[更新於：2020 年 8 月 31 日]

課程名稱： 西式食品製作（廚藝分流）

班　　別： KE

上課地點： 酒店及旅遊學院
香港九龍九龍灣大業街 46 號職業訓練局九龍灣大樓 7 樓

上課時間： 逢星期六上午 9 時至下午 1 時，每課 4 小時

****如因停課而有在線學習安排，VTC 將以電話短訊通知個別學員****

課堂	上課日期	學習課題#
		中六學年
34	2020 年 9 月 5 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（一） • 薯菜及配菜製作練習（三）
35	2020 年 9 月 12 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（二）
36	2020 年 9 月 19 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（三）
37	2020 年 9 月 26 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（四）
38	2020 年 10 月 3 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（五） **評估課業（3）：西式烹調基礎筆試**
39	2020 年 10 月 10 日	**單元四：基礎食品製作** • 創意伴碟設計（一） **評估課業（5）：菜式製作**
40	2020 年 10 月 17 日	**單元四：基礎食品製作** • 創意伴碟設計（二） **評估課業（6）： 特色菜譜設計及製作專題研習**（簡述）
41	2020 年 10 月 24 日	**單元四：基礎食品製作** • 創意伴碟設計（三） **評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（進度檢核）
42	2020 年 10 月 31 日	**單元四：基礎食品製作** • 創意伴碟設計（四） **評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（報告呈交）
43	2020 年 11 月 7 日	**單元五：廚藝專題研習** **評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（進度檢核）

註 1：學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。
註 2：各評估課業的評估日期會因各班的施教順序而有別，確實的日期會列於課業綱要並於評估的兩個星期前發予學員。

課堂	上課日期	學習課題#
44	2020 年 11 月 14 日	**單元五：廚藝專題研習** **評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（實務評估）
45	2020 年 11 月 21 日	**單元五：廚藝專題研習** • 課程重溫及回饋

註 1：學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。
註 2：各評估課業的評估日期會因各班的施教順序而有別，確實的日期會列於課業綱要並於評估的兩個星期前發予學員。