

課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 班 別：OM-TA
 上課地點：酒店及旅遊學院
 新界天水圍天河路 11 號
 上課時間：逢星期六上午 9 時至下午 1 時，每課 4 小時

課堂	上課日期	學習課題 (註一)
<i>中五學年</i>		
1	2023 年 9 月 16 日	課程簡介 學生守則、訓練場地及設施、制服安排 單元一：烹調基礎 • 餐飲業的發展
2	2023 年 9 月 23 日	單元一：烹調基礎 • 基礎廚房組織架構
3	2023 年 10 月 7 日	單元一：烹調基礎 • 基礎烹調技巧 (一)
4	2023 年 10 月 14 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 食物衛生及安全 (一)
5	2023 年 10 月 21 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 食物衛生及安全 (二) • 職業安全 (一)
6	2023 年 10 月 28 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 職業安全 (二) 評估課業 (2)：食物衛生及職業安全筆試 (註二)
7	2023 年 11 月 4 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗 (一) • 餐飲服務的模式
8	2023 年 11 月 11 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗 (二) • 餐桌擺設及禮儀
9	2023 年 11 月 18 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗 (三) • 基本飲品與咖啡
10	2023 年 11 月 25 日	單元一：烹調基礎 • 基礎烹調技巧 (二)

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 (註一)
11	2023 年 12 月 2 日	單元一：烹調基礎 • 廚務管理的專業操守 • 廚房設置及器具
12	2023 年 12 月 9 日	單元一：烹調基礎 • 基礎烹調技巧 (三) 評估課業 (1)：準備工序實務評估 (註二)
13	2023 年 12 月 16 日	單元一：烹調基礎 • 成本控制及採購
14	2024 年 1 月 6 日	單元一：烹調基礎 • 西餐菜式的演變與文化 • 經濟及可持續發展議題與食品趨勢
15	2024 年 1 月 13 日	行業參觀 / 工作坊 (註二)
16	2024 年 1 月 20 日	單元三：基本食材 • 食物材料－蛋類、乳製產品
17	2024 年 1 月 27 日	單元三：基本食材 • 食物材料－水果、乾果及堅果類
18	2024 年 2 月 3 日	單元三：基本食材 • 食物材料－香料與香草 評估課業 (3)：西式烹調基礎小型專題研習 (簡述) (註二)
19	2024 年 2 月 17 日	單元三：基本食材 • 食物材料－酵母及麵粉類 • 食物材料－朱古力
20	2024 年 2 月 24 日	單元三：基本食材 • 食物材料－糖、鹽及香精類 • 食物保存及儲藏 (一) 評估課業 (3)：西式烹調基礎小型專題研習 (報告呈交)
21	2024 年 3 月 2 日	單元三：基本食材 • 食物保存及儲藏 (二) • 菜譜及食譜設計
22	2024 年 3 月 9 日	單元四：基礎食品製作 • 歐陸及軟硬麵包製作 (一)
23	2024 年 3 月 16 日 2024 年 3 月 23 日	單元四：基礎食品製作 • 歐陸及軟硬麵包製作 (二)
24	2024 年 4 月 6 日	單元四：基礎食品製作 • 歐陸及軟硬麵包製作 (三)
25	2024 年 4 月 13 日	單元三：基本食材 評估課業 (4)：基本食材筆試 (註二)

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 (註一)
26	2024 年 4 月 20 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本歐陸甜品製作 (一) 創意餅面裝飾及伴碟設計 (一) 基本汁醬 (一)
27	2024 年 4 月 27 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本歐陸甜品製作 (二) 創意餅面裝飾及伴碟設計 (二) 基本汁醬 (二)
28	2024 年 5 月 4 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本歐陸甜品製作 (三) 創意餅面裝飾及伴碟設計 (三) 基本汁醬 (三)
29	2024 年 5 月 11 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本歐陸甜品製作 (四) 創意餅面裝飾及伴碟設計 (四)
30	2024 年 5 月 18 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本歐陸甜品製作 (五) 創意餅面裝飾及伴碟設計 (五)
31	2024 年 5 月 25 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本朱古力製作 (一)
32	2024 年 6 月 1 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本朱古力製作 (二) 評估課業 (5)：菜式製作 (註二)
33	2024 年 6 月 8 日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 基本朱古力製作 (三)

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 #
中六學年		
34	2024 年 9 月 7 日	單元四：基礎食品製作 • 蛋糕及酥餅製作（一） • 基本餡料的製作（一）
35	2024 年 9 月 14 日	單元四：基礎食品製作 • 蛋糕及酥餅製作（二） • 基本餡料的製作（二）
36	2024 年 9 月 21 日	單元四：基礎食品製作 • 蛋糕及酥餅製作（三）
37	2024 年 9 月 28 日	單元四：基礎食品製作 • 蛋糕及酥餅製作（四）
38	2024 年 10 月 5 日	單元四：基礎食品製作 • 蛋糕及酥餅製作（五）
39	2024 年 10 月 12 日	單元四：基礎食品製作 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（簡述）
40	2024 年 10 月 19 日	單元五：甜品及包餅專題研習 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（進度檢核）
41	2024 年 10 月 26 日	單元五：甜品及包餅專題研習 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（報告呈交）
42	2024 年 11 月 2 日	單元四：基礎食品製作 • 蛋糕及酥餅製作（六）
43	2024 年 11 月 9 日	單元五：甜品及包餅專題研習 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（進度檢核）
44	2024 年 11 月 16 日	單元五：甜品及包餅專題研習 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（實務評估）
45	2024 年 11 月 23 日	單元五：甜品及包餅專題研習 • 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。