應用學習課程 (2018/20 學年)
上課時間表
[更新於：2019 年 10 月 5 日]

課程名稱： 西式食品製作（廚藝分流）

班　　別： OM - KH(WC- CA)

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： 逢星期六下午 2 時至 6 時，每課 4 小時

課堂	上課日期	學習課題#
中六學年		
34	2019 年 9 月 7 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	2019 年 9 月 21 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（二）
36	2019 年 9 月 28 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（三）
	2019 年 10 月 5 日	課堂取消
37	2019 年 10 月 12 日	**單元四：基礎食品製作** • 主菜製作練習（五）
38	2019 年 10 月 19 日	**單元四：基礎食品製作** • 創意伴碟設計（一）
39	2019 年 10 月 26 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）
40	2019 年 11 月 2 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）
41	2019 年 11 月 9 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）
42	2019 年 11 月 16 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#
43	2019 年 11 月 23 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）
44	2019 年 11 月 30 日 星期六 下午 1 時至 6 時 九龍灣中心上課	**單元五：廚藝專題研習** • 行業專家分享會
45	2019 年 12 月 7 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。