

課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 班 別：VB
 上課地點：青年學院 - 邱子文
 新界將軍澳陶樂路 11 號
 上課時間：逢星期六上午 9 時至下午 1 時，每課 4 小時

****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#
<i>中六學年</i>		
34	2020年9月5日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（二）
35	2020年9月12日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（三）
36	2020年9月19日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本餡料的製作（一）
37	2020年9月26日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本餡料的製作（二）
38	2020年10月3日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（一） 評估課業（3）：西式烹調基礎筆試
39	2020年10月10日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（二） 評估課業（5）：菜式製作
40	2020年10月17日 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（三） 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 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（四） 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 九龍灣中心上課	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（五） 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：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）

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：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	2020 年 11 月 21 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。