

# 應用學習課程 (2020/22 學年)

## 上課時間表

[更新於：2021年2月5日]



課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）  
 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：逢星期六下午 2 時至下午 6 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	2021 年 9 月 4 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（二）
35	2021 年 9 月 11 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（三）
36	2021 年 9 月 18 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本餡料的製作（一）
37	2021 年 9 月 25 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本餡料的製作（二）
38	2021 年 10 月 2 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（一）
39	2021 年 10 月 9 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（二）
40	2021 年 10 月 16 日	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	2021 年 10 月 23 日	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）

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 <sup>#</sup>
42	2021 年 10 月 30 日	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	2021 年 11 月 6 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	2021 年 11 月 13 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	2021 年 11 月 20 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。