

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：MA
 上課地點：匯縱專業發展中心（馬鞍山）
 新界沙田馬鞍山恆康街2號耀安邨
 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 | 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 [#] |
|----|-------------|--|
| 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。