# 應用學習課程 (2020/22 學年)
## 上課時間表
## [更新於：2021 年 3 月 5 日]

**課程名稱：** 西式食品製作（甜品及包餅分流）

**班　　別：** PC

**學校名稱：** 香港青少年培育會陳南昌紀念學校

**上課地點：** 國際廚藝學院
香港薄扶林道 145 號，職業訓練局薄扶林大樓 1 樓

**上課時間：** 逢星期五下午 2 時 15 分至下午 6 時 15 分，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# |
|---|---|---|
| *中五學年* | | |
| 1 | 2020 年 9 月 18 日<br>[以 MS Teams 網上授課] | **課程簡介**<br>**學生守則、訓練場地及設施、制服安排**<br>**單元一：烹調基礎**<br>• 認識款待業及飲食業 |
| 2 | 2020 年 9 月 25 日<br>[以 MS Teams 網上授課] | **單元一：烹調基礎**<br>• 認識款待業及飲食業<br>• 基礎廚房組織架構.<br>• 餐飲業的發展 |
| 3 | 2020 年 10 月 9 日 | **單元二：食物衛生、營養與職業安全**<br>• 食物衛生及安全（一） |
| 4 | 2020 年 10 月 16 日 | **單元二：食物衛生、營養與職業安全**<br>• 食物衛生及安全（二） |
| 5 | 2020 年 10 月 23 日 | **單元二：食物衛生、營養與職業安全**<br>• 食物衛生及安全（三）<br>• 職業安全（一） |
| 6 | 2020 年 10 月 30 日 | **單元二：食物衛生、營養與職業安全**<br>• 職業安全（二）<br>• 營養、膳食與健康（一） |
| 7 | 2020 年 11 月 6 日 | **單元二：食物衛生、營養與職業安全**<br>• 營養、膳食與健康（二）<br>**評估課業（2）：食物衛生、營養健康及職業安全筆試** |

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# |
|---|---|---|
| 8 | 2020 年 11 月 13 日 | **單元一：烹調基礎**<br>• 西餐菜式的演變與文化<br>• 生態及經濟環境對食品趨勢的影響 |
| 9 | 2020 年 12 月 4 日<br>[短訊通知下載教材] | **單元一：烹調基礎**<br>• 優質飲食體驗（一）<br>• 餐飲服務的模式 |
| 10 | 2020 年 12 月 11 日<br>[短訊通知下載教材] | **單元一：烹調基礎**<br>• 優質飲食體驗（二）<br>• 餐桌擺設及禮儀 |
| 11 | 2021 年 1 月 8 日<br>[短訊通知下載教材] | **單元一：烹調基礎**<br>• 成本控制及採購 |
| 12 | 2021 年 1 月 15 日<br>[以 MS Teams 網上授課] | **單元一：烹調基礎**<br>• 廚房設置及器具 |
| 13 | 2021 年 1 月 22 日<br>[以 MS Teams 網上授課] | **單元一：烹調基礎**<br>• 專業廚務操守 |
| 14 | 2021 年 2 月 5 日<br>[以 MS Teams 網上授課] | **單元一：烹調基礎**<br>• 基礎廚藝技巧（一） |
| 15 | 2021 年 3 月 12 日 | **單元一：烹調基礎**<br>• 基礎廚藝技巧（二） |
| 16 | 2021 年 3 月 26 日 | **單元一：烹調基礎**<br>• 基礎廚藝技巧（三）<br>**評估課業（3）：西式烹調基礎筆** |
| 17 | 2021 年 4 月 23 日 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 食物材料－包餅麵粉類<br>• 食物保存及儲藏（一）<br>**評估課業（1）：準備工序實務評估** |
| 18 | 2021 年 4 月 30 日 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 食物材料－蛋類、乳製產品<br>• 食物保存及儲藏（二）<br>• 菜譜及食譜設計（一）<br>**評估課業（4）：基本食材小型專題研習（簡述）** |
| 19 | 2021 年 5 月 14 日 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 食物材料－香料與香草<br>• 食物保存及儲藏（三）<br>• 菜譜及食譜設計（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# |
|---|---|---|
| 20 | 2021 年 5 月 21 日 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 食物材料－酵母及巧克力類<br>• 菜譜及食譜設計（三）<br>**評估課業（4）：基本食材小型專題研習（報告呈交）** |
| 21 | 2021 年 6 月 4 日 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 菜譜及食譜設計（四） |
| 22 | 2021 年 6 月 16 日<br>星期三<br>上午 9 時至 1 時 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 菜譜及食譜設計（五） |
| 23 | 2021 年 6 月 16 日<br>星期三<br>下午 2 時至 6 時 | **單元三：甜品及包餅基本食材**<br>• 菜譜及食譜設計（六） |
| 24 | 2021 年 6 月 17 日<br>星期四<br>上午 9 時至 1 時 | **單元三／四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 歐陸及軟硬麵包製作（一） |
| 25 | 2021 年 6 月 17 日<br>星期四<br>下午 2 時至 6 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 歐陸及軟硬麵包製作（二） |
| 26 | 2021 年 6 月 23 日<br>星期三<br>上午 9 時至 1 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 歐陸及軟硬麵包製作（三） |
| 27 | 2021 年 6 月 23 日<br>星期三<br>下午 2 時至 6 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本歐陸甜品製作（一）<br>• 創意餅面裝飾及伴碟設計（一）<br>• 基本汁醬（一） |
| 28 | 2021 年 6 月 24 日<br>星期四<br>上午 9 時至 1 時 | **行業參觀 / 工作坊**<br>**（詳情另行通知）** |
| 29 | 2021 年 6 月 24 日<br>星期四<br>下午 2 時至 6 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本歐陸甜品製作（二）<br>• 創意餅面裝飾及伴碟設計（二）<br>• 基本汁醬（二） |
| 30 | 2021 年 6 月 30 日<br>星期三<br>上午 9 時至 1 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本歐陸甜品製作（三）<br>• 創意餅面裝飾及伴碟設計（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# |
|---|---|---|
| 31 | 2021 年 6 月 30 日<br>星期三<br>下午 2 時至 6 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本歐陸甜品製作（四）<br>• 創意餅面裝飾及伴碟設計（四） |
| 32 | 2021 年 7 月 2 日<br>星期五<br>上午 9 時至 1 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本歐陸甜品製作（五）<br>**評估課業（5）：菜式製作** |
| 33 | 2021 年 7 月 2 日<br>星期五<br>下午 2 時至 6 時 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本朱古力製作（一） |

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 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本朱古力製作（二） |
| 35 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本朱古力製作（三） |
| 36 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本餡料的製作（一） |
| 37 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 基本餡料的製作（二） |
| 38 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 蛋糕及酥餅製作（一 |
| 39 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 蛋糕及酥餅製作（二） |
| 40 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 蛋糕及酥餅製作（三）<br>**評估課業（6）： 特色菜譜設計及製作專題研習**（簡述） |
| 41 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 蛋糕及酥餅製作（四）<br>**評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（進度檢核） |
| 42 | 待定 | **單元四：基礎甜品及包餅製作**<br>• 蛋糕及酥餅製作（五）<br>**評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（報告呈交） |
| 43 | 待定 | **單元五：甜品及包餅專題研習**<br>**評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（進度檢核） |
| 44 | 待定 | **單元五：甜品及包餅專題研習**<br>**評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習**（實務評估） |

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# |
|---|---|---|
| 45 | 待定 | **單元五：甜品及包餅專題研習**<br>• 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。