

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（廚藝分流）
 班 別：HA
 上課地點：香港專業教育學院 - 黃克競
 九龍長沙灣荔枝角道 702 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>中五學年</i>		
1	2020 年 9 月 19 日 [以 MS Teams 網上授課]	課程簡介 學生守則、訓練場地及設施、制服安排 單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> 認識款待業及飲食業
2	2020 年 9 月 26 日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> 認識款待業及飲食業 基礎廚房組織架構. 餐飲業的發展
3	2020 年 10 月 3 日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> 成本控制及採購
4	2020 年 10 月 10 日	單元二：食物衛生、營養與職業安全 <ul style="list-style-type: none"> 食物衛生及安全（一）
5	2020 年 10 月 17 日	單元二：食物衛生、營養與職業安全 <ul style="list-style-type: none"> 食物衛生及安全（二）
6	2020 年 10 月 24 日	單元二：食物衛生、營養與職業安全 <ul style="list-style-type: none"> 食物衛生及安全（三） 職業安全（一）
7	2020 年 10 月 31 日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> 西餐菜式的演變與文化 生態及經濟環境對食品趨勢的影響
8	2020 年 11 月 7 日	單元二：食物衛生、營養與職業安全 <ul style="list-style-type: none"> 職業安全（二） 營養、膳食與健康（一）
9	2020 年 11 月 14 日	單元二：食物衛生、營養與職業安全 <ul style="list-style-type: none"> 營養、膳食與健康（二） 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#
10	2020年11月21日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（一） • 餐飲服務的模式
11	2020年11月28日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（二） • 餐桌擺設及禮儀
12	2020年12月5日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 廚房設置及器具
13	2020年12月12日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 專業廚務操守
14	2020年12月19日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 基礎廚藝技巧（一）
15	2021年1月9日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 基礎廚藝技巧（二）
16	2021年1月16日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 基礎廚藝技巧（三）
17	2021年1月23日 [以 MS Teams 網上授課]	單元三：廚藝基本食材 • 食物原材料－蔬菜 • 食物保存及儲藏（一） 評估課業（4）：基本食材小型專題研習（簡述）
18	2021年1月30日 [以 MS Teams 網上授課]	單元三：廚藝基本食材 • 食物材料－蛋類、乳製產品 • 食物保存及儲藏（二） • 菜譜及食譜設計（一）
19	2021年2月6日 [以 MS Teams 網上授課]	單元三：廚藝基本食材 • 食物原材料－香料與香草 • 食物保存及儲藏（三） • 菜譜及食譜設計（二） 評估課業（4）：基本食材小型專題研習（報告呈交）
20	2021年2月20日 [恢復面授課堂]	單元三：廚藝基本食材 • 食物原材料－五穀雜糧
21	2021年2月27日	單元三：廚藝基本食材 • 食物原材料－肉類 評估課業（3）西式烹調基礎筆試
22	2021年3月6日	單元三：廚藝基本食材 • 食物原材料－海產 評估課業（1）：準備工序實務評估

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#
22	2021年3月6日	單元三：廚藝基本食材 • 食物原材料—海產 評估課業（1）：準備工序實務評估
23	2021年3月13日	單元三：廚藝基本食材 • 菜譜及食譜設計（三）
24	2021年3月20日	單元三／四：基礎食品製作 • 原湯及餐湯製作（一）
25	2021年3月27日	單元四：基礎食品製作 原湯及餐湯製作（二）
26	2021年4月10日	單元四：基礎食品製作 • 汁醬製作（一）
27	2021年4月17日	單元四：基礎食品製作 • 汁醬製作（二）
28	2021年4月24日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（一）
29	2021年5月8日	行業參觀 / 工作坊 （詳情另行通知）
30	2021年5月15日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（二）
31	2021年5月22日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（三）
32	2021年5月29日	單元四：基礎食品製作 • 薯菜及配菜製作練習（一） • 評估課業（5）：菜式製作
33	2021年6月5日	單元四：基礎食品製作 薯菜及配菜製作練習（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#
中六學年		
34	2021年9月4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	2021年9月11日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（二）
36	2021年9月18日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（三）
37	2021年9月25日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（四）
38	2021年10月2日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（五）
39	2021年10月9日	課堂取消
40	2021年10月16日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（一） 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（進度檢核）
42	2021年10月30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）
43	2021年11月6日	單元五：廚藝專題研習 • 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（進度檢核）
44	2021年11月13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）
45	2021年11月20日	單元四：基礎食品製作 主菜製作練習
46	2021年11月27日	單元五：廚藝專題研習 • 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。