

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：HB
 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：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 • 認識款待業及飲食業
2	2020年9月26日	單元一：烹調基礎 • 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 • 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 • 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 • 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 • 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 • 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	單元一：烹調基礎 廚房設置及器具
9	2020年11月14日	單元一：烹調基礎 專業廚務操守

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	單元二：食物衛生、營養與職業安全 • 職業安全（二） • 營養、膳食與健康（一）
11	2020年11月28日	單元二：食物衛生、營養與職業安全 • 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
12	2020年12月5日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（一） • 餐飲服務的模式
13	2020年12月12日 [以 MS Teams 網上授課]	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（二） • 餐桌擺設及禮儀
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

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) 評估課業(2)：食物衛生、營養健康及職業安全筆試
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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 主菜製作練習（二）
36	2021年9月18日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 主菜製作練習（三）
37	2021年9月25日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 主菜製作練習（四）
38	2021年10月2日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 主菜製作練習
46	2021年11月27日	單元五：廚藝專題研習 <ul style="list-style-type: none"> 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。