

課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）  
 班 別：OM-KN  
 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>中四學年</i>		
1	2021 年 1 月 9 日	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	2021 年 1 月 16 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（一） • 餐飲服務的模式
3	2021 年 1 月 23 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（二） • 餐桌擺設及禮儀
4	2021 年 1 月 30 日	單元一：烹調基礎 • 成本控制及採購
5	2021 年 2 月 6 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 食物衛生及安全（一）
6	2021 年 2 月 20 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 食物衛生及安全（二） • 職業安全（一）
7	2021 年 2 月 27 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 職業安全（二） 評估課業（2）：食物衛生及職業安全筆試

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	2021年3月6日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 優質飲食體驗（三）</li> <li>• 基本飲品與咖啡</li> </ul>
9	2021年3月13日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基礎廚房組織架構</li> <li>• 餐飲業的發展</li> </ul>
10	2021年3月20日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 西餐菜式的演變與文化</li> <li>• 經濟及可持續發展議題與食品趨勢認識款待業及飲食業</li> </ul>
11	2021年3月27日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基礎廚藝技巧（一）</li> </ul>
12	2021年4月10日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基礎廚藝技巧（二）</li> </ul>
13	2021年4月17日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基礎廚藝技巧（三）</li> </ul>
14	2021年4月24日	單元一：烹調基礎 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 專業廚務操守</li> <li>• 廚房設置及器具</li> </ul> 評估課業（1）：準備工序實務評估
15	2021年5月8日	單元三：甜品及包餅基本食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物材料－包餅麵粉類</li> <li>• 食物保存及儲藏（一）</li> </ul>

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#
<i>中五學年</i>		
16	2021年9月4日	單元三：甜品及包餅基本食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物材料－蛋類、乳製產品</li> <li>• 食物保存及儲藏（二）</li> <li>• 菜譜及食譜設計（一）</li> </ul>
17	2021年9月11日	單元三：甜品及包餅基本食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物材料－香料與香草</li> <li>• 食物保存及儲藏（三）</li> <li>• 菜譜及食譜設計（二）</li> </ul>
18	2021年9月18日	單元三：甜品及包餅基本食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物材料－酵母及巧克力類</li> <li>• 菜譜及食譜設計（三）</li> </ul>
19	2021年9月25日	單元三：甜品及包餅基本食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 菜譜及食譜設計（四）</li> </ul> 評估課業（3）：西式烹調基礎小型專題研習（簡述）
20	2021年10月2日	單元三：甜品及包餅基本食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 菜譜及食譜設計（五）</li> </ul>
	2021年10月9日	課堂取消 (八號風球)
21	2021年10月16日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 歐陸及軟硬麵包製作（一）</li> </ul>
22	2021年10月23日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 歐陸及軟硬麵包製作（二）</li> </ul>
23	2021年10月30日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 歐陸及軟硬麵包製作（三）</li> </ul>

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#
24	2021年11月6日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本歐陸甜品製作（一）</li> <li>創意餅面裝飾及伴碟設計（一）</li> <li>基本汁醬（一）</li> </ul> <b>評估課業（4）：基本食材筆試</b>
25	2021年11月13日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本歐陸甜品製作（二）</li> <li>創意餅面裝飾及伴碟設計（二）</li> <li>基本汁醬（二）</li> </ul>
26	2021年11月20日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本歐陸甜品製作（三）</li> <li>創意餅面裝飾及伴碟設計（三）</li> </ul>
27	2021年11月27日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本歐陸甜品製作（四）</li> <li>創意餅面裝飾及伴碟設計（四）</li> </ul>
28	2021年12月4日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本歐陸甜品製作（五）</li> </ul>
29	2021年12月11日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本朱古力製作（一）</li> </ul>
30	2021年12月18日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本朱古力製作（二）</li> </ul>
31	2022年1月8日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本朱古力製作（三）</li> </ul> <b>評估課業（5）：菜式製作</b>
32	2022年1月15日	<b>單元四：基礎甜品及包餅製作</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>蛋糕及酥餅製作（一）</li> <li>基本餡料的製作（一）</li> </ul>
	2022年1月22日	課堂取消
	2022年1月29日	課堂取消

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#
33	2022年2月12日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>蛋糕及酥餅製作（二）</li> <li>基本餡料的製作（二）</li> </ul>
34	2022年2月19日	行業參觀 / 工作坊（詳情另行通知）
35	2022年2月26日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>蛋糕及酥餅製作（三）</li> </ul>
36	2022年3月5日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>蛋糕及酥餅製作（四）</li> </ul>
37	2022年3月12日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>蛋糕及酥餅製作（五）</li> </ul>
38	2022年3月19日	單元四：基礎甜品及包餅製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>甜品製作練習</li> </ul>
39	2022年3月26日	單元四：基礎甜品及包餅製作 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（簡述）
40	2022年4月2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）
41	2022年4月2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（報告呈交）
42	2022年4月23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）
43	待定	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）
44	待定	單元五：甜品及包餅專題研習 <ul style="list-style-type: none"> <li>課程重溫及回饋</li> </ul>

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。