

應用學習課程 (2021/23 學年)

上課時間表

[更新於：2022年8月19日]



課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 班 別：KA
 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 (註一) |
|-------------|------------------------------------|---|
| <i>中六學年</i> | | |
| 34 | 2022 年 9 月 3 日 | 單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（一） • 基本餡料的製作（一） |
| 35 | 2022 年 9 月 10 日 | 單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（二） • 基本餡料的製作（二） |
| 36 | 2022 年 9 月 17 日 | 單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（三） |
| 37 | 2022 年 9 月 24 日 | 單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（四） |
| 38 | 2022 年 10 月 8 日 | 單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（五） 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（簡述）（註二） |
| 39 | 2022 年 10 月 15 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） |
| 40 | 2022 年 10 月 22 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） |
| 41 | 2022 年 10 月 29 日 | 單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（六） |
| 42 | 2022 年 11 月 5 日 (上午 9 時至下午 1 時) | ApL 技能體驗日 國際廚藝學院職業訓練局薄扶林大樓 |
| 43 | 2022 年 11 月 12 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 | 2022 年 11 月 19 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） |

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 (註一) |
|----|------------------|----------------------------|
| 45 | 2022 年 11 月 26 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。