

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：MA
 上課地點：匯縱專業發展中心（馬鞍山）
 新界沙田馬鞍山恆康街2號耀安邨
 上課時間：逢星期六下午2時至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（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。