

課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 班 別：TD
 上課地點：酒店及旅遊學院
 新界天水圍天河路 11 號
 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	ApL 技能體驗日
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（進度檢核）
41	2022 年 10 月 29 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 11 月 5 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（六）
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）

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)
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)
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。