

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（廚藝分流）
 班 別：KD
 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：基礎食品製作 • 主菜製作練習（四） • 薯菜及汁醬配搭（一）
35	2022 年 9 月 10 日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（五） • 薯菜及汁醬配搭（二）
36	2022 年 9 月 17 日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（六） • 創意伴碟設計（一）
37	2022 年 9 月 24 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（二）
38	2022 年 10 月 8 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（三） 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（簡述）（註二）
39	2022 年 10 月 15 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（進度檢核）
40	2022 年 10 月 22 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（報告呈交）
41	2022 年 10 月 29 日	單元四：基礎食品製作 創意伴碟設計（四）
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：廚藝專題研習 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：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	2022 年 11 月 26 日	單元五：廚藝專題研習 • 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。