

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：MB
 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。