

# 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：TB  
 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<br>• 主菜製作練習（四）<br>• 薯菜及汁醬配搭（一）                                |
| 35          | 2022 年 9 月 10 日  | 單元四：基礎食品製作<br>• 主菜製作練習（五）<br>• 薯菜及汁醬配搭（二）                                |
| 36          | 2022 年 9 月 17 日  | 單元四：基礎食品製作<br>• 主菜製作練習（六）<br>• 創意伴碟設計（一）                                 |
| 37          | 2022 年 9 月 24 日  | 單元四：基礎食品製作<br>• 創意伴碟設計（二）  |
| 38          | 2022 年 10 月 8 日  | 單元四：基礎食品製作<br>• 創意伴碟設計（三）<br>單元五：廚藝專題研習<br>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 | <b>ApL 技能體驗日</b>   |
| 40          | 2022 年 10 月 22 日 | 單元五：廚藝專題研習<br>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：廚藝專題研習<br>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：基礎食品製作<br>• 創意伴碟設計（四）  |
| 43          | 2022 年 11 月 12 日 | 單元五：廚藝專題研習<br>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<br>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<br>• 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。