

應用學習課程 (2022/24 學年)

上課時間表

[更新於：2023年9月5日]



課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 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

課堂	上課日期	學習課題（註一）
中六學年		
	2023年9月2日	課堂取消
34	2023年9月9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	2023年9月16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	2023年9月23日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（三）
37	2023年10月7日	單元四：基礎甜品及包餅製作 蛋糕及酥餅製作（四）
38	2023年10月14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	2023年10月21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	2023年10月28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	2023年11月4日	單元四：基礎甜品及包餅製作 蛋糕及酥餅製作（六）
42	2023年11月11日 (上午9時至午1時)	ApL 技能體驗日
43	2023年11月18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	2023 年 11 月 25 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	2023 年 12 月 2 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。