

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：TA
 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

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 時至下午 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。