

# 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（廚藝分流）  
 班 別：MA  
 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）
<b>中六學年</b>		
	2023年9月2日	課堂取消
34	2023年9月9日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>主菜製作練習（四）</li> <li>薯菜及汁醬配搭（一）</li> </ul>
35	2023年9月16日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>主菜製作練習（五）</li> <li>薯菜及汁醬配搭（二）</li> </ul>
36	2023年9月23日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>主菜製作練習（六）</li> <li>創意伴碟設計（一）</li> </ul>
37	2023年10月7日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>創意伴碟設計（二）</li> <li>創意伴碟設計（三）</li> </ul>
38	2023年10月14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（簡述）（註二）
39	2023年10月21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	2023年10月28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	2023年11月4日	單元四：基礎食品製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>創意伴碟設計（四）</li> </ul>
42	2023年11月11日 (上午9時至1時)	<b>ApL 技能體驗日</b>
43	2023年11月18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）
44	2023年11月25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）

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)
45	2023 年 12 月 2 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。