

# 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：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

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 • 主菜製作練習（四） • 薯菜及汁醬配搭（一）
35	2023 年 9 月 16 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	2023 年 9 月 23 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	2023 年 10 月 7 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（二） • 創意伴碟設計（三）
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 • 創意伴碟設計（四）
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。