

課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 班 別：TJ
 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 12 時，每課 3 小時
 或
 逢星期六上午 9 時至下午 1 時，每課 4 小時
 [詳情請參閱以下時間表]

****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>中五學年第 31-41 堂為 3 小時課堂 (上午 9 時至中午 12 時)</i>		
31	2022 年 9 月 3 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（一）
32	2022 年 9 月 10 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（二）
33	2022 年 9 月 17 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本朱古力製作（三）
34	2022 年 9 月 24 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本歐陸甜品製作（一）
35	2022 年 10 月 8 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本歐陸甜品製作（二） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（一） • 基本汁醬（一）
36	2022 年 10 月 15 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本歐陸甜品製作（三） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（二） • 基本汁醬（二）
37	2022 年 10 月 22 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本歐陸甜品製作（四） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（三） • 基本汁醬（三）
38	2022 年 10 月 29 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 基本歐陸甜品製作（五） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（四）

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)
39	2022 年 11 月 5 日 (上午 9 時至下午 1 時)	ApL 技能體驗日
40	2022 年 11 月 12 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)
41	2022 年 11 月 19 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)
中五學年第 42-55 堂為 4 小時課堂 (上午 9 時至下午 1 時)		
42	2022 年 11 月 26 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作 (三)
43	2022 年 12 月 3 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作 (四)
44	2022 年 12 月 10 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作 (五)
45	2022 年 12 月 17 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 評估課業 (5)：菜式製作 (註二)
46	2023 年 1 月 7 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作 (六)
47	2023 年 1 月 14 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 軟硬麵包製作 (一)
48	2023 年 2 月 4 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 軟硬麵包製作 (二)
49	2023 年 2 月 11 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 評估課業 (6)：特色菜譜設計及製作專題研習 (簡述) (註二)
50	2023 年 2 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)
51	2023 年 2 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 (報告呈交)
52	2023 年 3 月 4 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 軟硬麵包製作 (三)
53	2023 年 3 月 11 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)
54	2023 年 3 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 (實務評估)
55	2023 年 3 月 25 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。