

# 應用學習課程 (2022/24 學年)

## 上課時間表

[更新於：2022年8月31日]



課程名稱：西式食品製作（廚藝分流）  
 班 別：MK  
 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時至下午5時，每課3小時  
 或  
 逢星期六下午2時至下午6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（下午2時至下午5時）</i>		
31	2022年9月3日	單元四：基礎食品製作 • 原湯、餐湯及汁醬製作（二）
32	2022年9月10日	單元四：基礎食品製作 • 原湯、餐湯及汁醬製作（三）
33	2022年9月17日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（一）
34	2022年9月24日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（二）
35	2022年10月8日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（三）
36	2022年10月15日	單元四：基礎食品製作 • 頭盤及小點創作練習（四）
37	2022年10月22日	單元四：基礎食品製作 • 薯菜及配菜製作練習（一）
38	2022年10月29日	單元四：基礎食品製作 • 薯菜及配菜製作練習（二）
39	2022年11月5日 (上午9時至下午1時)	<b>ApL 技能體驗日</b> 國際廚藝學院職業訓練局薄扶林大樓
40	2022年11月12日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（一）
41	2022年11月19日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（二）

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)
<b>中五學年第 42-55 堂為 4 小時課堂 (上午 9 時至下午 1 時)</b>		
42	2022 年 11 月 26 日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習 (三)
43	2022 年 12 月 3 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)
44	2022 年 12 月 10 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)
45	2022 年 12 月 17 日	單元四：基礎食品製作 評估課業 (5)：菜式製作 (註二)
46	2023 年 1 月 7 日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習 (六) • 創意伴碟設計 (一)
47	2023 年 1 月 14 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計 (二)
48	2023 年 2 月 4 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計 (三)
49	2023 年 2 月 11 日	單元四：基礎食品製作 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：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)
51	2023 年 2 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 (報告呈交)
52	2023 年 3 月 4 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計 (四)
53	2023 年 3 月 11 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)
54	2023 年 3 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 (實務評估)
55	2023 年 3 月 25 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。