

課程名稱：西式食品製作（廚藝分流）
 班 別：TK
 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 (下午 2 時至下午 6 時)	ApL 技能體驗日
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)
中五學年第 42-55 堂為 4 小時課堂 (下午 2 時至下午 6 時)		
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。