

# 應用學習課程 (2023/25 學年)

## 上課時間表

[更新於：2023 年 7 月 14 日]



課程名稱：西式食品製作（廚藝分流）  
 班 別：PT  
 上課地點：國際廚藝學院  
 香港薄扶林道 145 號，職業訓練局薄扶林大樓 1 樓  
 上課時間：逢星期六下午 2 時至 6 時，每課 4 小時

課堂	上課日期	學習課題（註一）
<i>中五學年</i>		
31	2023 年 9 月 2 日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（二）
32	2023 年 9 月 9 日	單元四：基礎食品製作 • 主菜製作練習（三）
33	2023 年 9 月 16 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）
34	2023 年 9 月 23 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）
35	2023 年 10 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）
36	2023 年 10 月 14 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（二）
37	2023 年 10 月 21 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（三）
38	2023 年 10 月 28 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）
39	2023 年 11 月 4 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 11 月 11 日 (下午 2 時至 6 時)	<b>ApL 技能體驗日</b>
41	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（報告呈交）
42	2023 年 11 月 25 日	單元四：基礎食品製作 • 創意伴碟設計（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)
43	2023 年 12 月 22 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 12 月 9 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)
45	2023 年 12 月 16 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。