

新高中應用學習調適課程 (2022-24年度)

第一學年 教學時間表 (2022/23年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 2022240825

課程 餐飲服務基礎課程

班別編號 1B班

模式 模式一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一學年						
1	8/10/2022 (六)	08:45-10:45	餐飲服務概論	香港餐飲業的概況及特點	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00	餐飲服務概論	餐飲業的組織架構及職位	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
2	15/10/2022 (六)	08:45-10:45	餐飲服務概論	早期的香港餐飲業(一)/(二)	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
		11:00-13:00	餐飲服務概論	現代的香港餐飲業和未來發展	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
3	22/10/2022 (六)	08:45-10:45	餐飲服務概論	機構的背景和歷史 餐飲指南的功能和對餐飲業的影響	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00	餐飲服務概論	一般餐廳及食肆的評級制度和方法 認識香港和國際的星級餐廳	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
4	29/10/2022 (六)	08:45-10:45	餐飲服務概論	食環署的職能範疇和餐飲業的關係 食環署的職能：食物安全	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
		11:00-13:00	餐飲服務概論	食環署的職能：食物安全 衛生經理及衛生督導員計劃	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
5	5/11/2022 (六)	08:45-10:45	人力抬舉	人力抬舉的注意事項	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00	人力抬舉	貨物擺放的注意事項	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
6	12/11/2022 (六)	08:45-10:45		參觀日		陳頌欣、教學助理
		11:00-13:00		參觀日		陳頌欣、教學助理
7	19/11/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及器材使用	使用廚房電器的注意事項	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及器材使用	使用廚房爐具的注意事項	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
8	26/11/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及器材使用	手套、抹布、清潔刷類的認識及使用 方法		陳頌欣、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及器材使用	洗地機、吸塵機、吸水機的認識及 使用方法		陳頌欣、教學助理
9	3/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及器材使用	廚房常用清潔劑的認識及使用方法	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及器材使用	個人防護裝備 清潔工作安全守則	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
10	10/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及器材使用	工作時的衣著安全守則及個人安全守則 意外受傷的基本處理方法 (刀傷、燒 傷、滑倒)	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及器材使用	預防工傷及急救箱安全指引	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
11	17/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及器材使用	定義危機、積極管理	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	管事部內不同工作崗位 廳面、廚房、水吧的清潔及保養	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
12	24/12/2022 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	廚餘分類及處理	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	個人衛生及儀容整潔的要點 職業安全及衛生知識	廚藝 /樓面工場	陳頌欣、教學助理
13	7/1/2023 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	基本社交禮儀：溝通及聆聽 基本社交禮儀：身體語言表達	廚藝 /樓面工場	鄧玉綸、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	辨別上司、同事及下屬的關係	廚藝 /樓面工場	鄧玉綸、教學助理
14	14/1/2023 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	抹布的種類、使用及處理技巧 餐後枱面清潔及執拾	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	掃把及垃圾刮的使用技巧	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
15	21/1/2023 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	地拖及榨水車的使用技巧	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	下欄車的使用及注意事項	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理

新高中應用學習調適課程 (2022-24年度)

第一學年 教學時間表 (2022/23年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 2022240825

課程 餐飲服務基礎課程

班別編號 1B班

模式 模式一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一學年						
16	4/2/2023 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	認識不同物料的餐具及用途 破舊餐具的處理及點存	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	餐具洗滌基本步驟	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
17	11/2/2023 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	辨別不同人物的情緒反應	廚藝 /樓面工場	陳麗芬、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	情緒誘因	廚藝 /樓面工場	陳麗芬、教學助理
18	18/2/2023 (六)	08:45-10:45	管事及樓面清潔技巧	情緒失控的跡象及即時處理	廚藝 /樓面工場	鄧玉綸、教學助理
		11:00-13:00	管事及樓面清潔技巧	合宜的情緒表達方式及管理技巧(上)/(下)	廚藝 /樓面工場	鄧玉綸、教學助理
19	25/2/2023 (六)	08:45-10:45	基礎輕食及調飲製作	水吧用具的介紹及使用方法 水吧器具的介紹及使用方法	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00	基礎輕食及調飲製作	水吧爐具的介紹及使用方法	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
20	4/3/2023 (六)	08:45-10:45	基礎輕食及調飲製作	冰粒機的介紹及使用方法 咖啡機的介紹及使用方法	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
		11:00-13:00	基礎輕食及調飲製作	攪拌機的介紹及使用方法 榨汁機的介紹及使用方法	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
21	11/3/2023 (六)	08:45-10:45	基礎輕食及調飲製作	食材前置處理的基本知識 烹調用具的基本知識	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00	基礎輕食及調飲製作	收納食材及處理保存	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
22	18/3/2023 (六)	08:45-10:45	基礎輕食及調飲製作	全日早餐、廚師三文治	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
		11:00-13:00	基礎輕食及調飲製作	全日早餐、廚師三文治	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
23	25/3/2023 (六)	08:45-10:45	基礎輕食及調飲製作	美式焗薯、炸煙肉薯仔可樂餅	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00	基礎輕食及調飲製作	美式焗薯、炸煙肉薯仔可樂餅	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
24	1/4/2023 (六)	08:45-10:45	基礎輕食及調飲製作	紫菜三文治飯糰、粟米吞拿魚焗通心粉	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
		11:00-13:00	基礎輕食及調飲製作	紫菜三文治飯糰、粟米吞拿魚焗通心粉	廚藝 /樓面工場	黎淑儀、教學助理
25	15/4/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	自我剖析：長處與短處→發揮潛能 建立正面價值觀→邁步走向工作世界	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	發展良好興趣,裝備自己	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
26	22/4/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	團體工作之重要性,以至團隊精神之 重要性	廚藝 /樓面工場	陳穎琪、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	改善人際關係技巧	廚藝 /樓面工場	陳穎琪、教學助理
27	29/4/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	不同行業的工作內容 不同行業的能力要求	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	職業訓練與工作的關係 工作與個人能力的配對	廚藝 /樓面工場	董相棠、教學助理
28	6/5/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	了解行業就業概況,認識求職途徑及進 修方向	廚藝 /樓面工場	陳穎琪、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	訂立目標,規劃人生	廚藝 /樓面工場	陳穎琪、教學助理
29	13/5/2023 (六)	08:45-10:45		評估日	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
		11:00-13:00		評估日	廚藝 /樓面工場	蕭國輝、教學助理
30	19/8/2023 (六)			家長日(待定)		