

長榮女中 112 學年度第二學期 教學及作業預定進度表

教授科目	烘焙實務	授課班級	餐二孝
教科書	烘焙實務	出版社	文野
擬定進度教師	林佳蓁	同科目任課教師	無

月份	週次	星期							預定教學內容 (章節單元)	融入議題 (必填)	備註
		日	一	二	三	四	五	六			
二月	一	11	12	13	14	15	16	17	預備週		
	二	18	19	20	21	22	23	24	分組、衛生安全宣導	布 丁 甜 麵包, 草莓奶酪	
	三	25	26	27	28	29	1	2	山形白吐司、奶酥甜麵包	第一組	
三月	四	3	4	5	6	7	8	9	山形白吐司、奶酥甜麵包	第二組	
	五	10	11	12	13	14	15	16	蛋糕	環境教育	03/12~03/13 三年級模擬考
	六	17	18	19	20	21	22	23	蛋糕		03/21~03/22 第一次段考
	七	24	25	26	27	28	29	30	圓頂葡萄乾土司、橄欖型麵包	第一組	
	八	31	1	2	3	4	5	6	圓頂葡萄乾土司、橄欖型麵包	第二組	
四月	九	7	8	9	10	11	12	13	蛋糕		04/08~04/09 三年級模擬考
	十	14	15	16	17	18	19	20	蛋糕		
	十一	21	22	23	24	25	26	27	圓頂葡萄乾土司、布丁甜麵包	第一組(個人練習開始)	
	十二	28	29	30	1	2	3	4	圓頂葡萄乾土司、布丁甜麵包	第二組	
五月	十三	5	6	7	8	9	10	11	山形白吐司、紅豆甜麵包	第一組	05/07~05/08 一、二年級段考； 三年級期末考
	十四	12	13	14	15	16	17	18	山形白吐司、紅豆甜麵包	第二組	
	十五	19	20	21	22	23	24	25	圓頂奶油土司、布丁麵包	第一組	05/20 三年級補考
	十六	26	27	28	29	30	31	1	圓頂奶油土司、布丁麵包	第二組	06/03 畢業典禮

六 月	十七	2	3	4	5	6	7	8	圓頂葡萄乾土司、奶酥甜麵包	第一組	
	十八	9	10	11	12	13	14	15	圓頂葡萄乾土司、奶酥甜麵包	第二組	
	十九	16	17	18	19	20	21	22	術科考試及繳交作業		
	二十	23	24	25	26	27	28	29	大掃除		06/27~06/28 期末考

(請看下頁說明)

※請負責編排教學進度教師協助：

- (1) 十九項議題如下：海洋教育、科技教育、能源教育、家庭教育、原住民族教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、多元文化教育、閱讀素養教育、戶外教育、人權教育。
- (2) 電子檔繳交至：寶萱 LINE
- (3) 存檔並依以下格式 **PDF 檔** 更改檔名：1122_(完整科目名稱)_(融入議題)-(擬定進度教師)
- (4) 完成後請於 **2/23(五)** 前繳交完畢，**不必再交紙本**，如有任何疑問，請與教學組聯繫，謝謝。