

新北市立泰山高級中學教學進度表 113學年度 第2學期										教科書名：	自編教材
										出版書局：	自編教材
班級		科目		編寫進度教師		共同科目教師		共同任課 教師簽章		導師廖璿 特教曾詠琨	
餐服科 二年級		烘焙食品製作		廖璿、曾詠琨							
週	起	迄	頁碼 起 迄	單元名稱	講授重點	補充 教材	講授 方法	教 具	作 業	進 度	
1	2/10	2/14		課程內容說明	1. 課程說明+環境清潔 2. 西點概論與器具		講述 實作				
2	2/17	2/21		日式點心	從0開始做大福		講述 實作				
3	2/24	2/28		蛋糕：奶油打霜	1. 大福考試 2. 磅蛋糕		講述 實作				
4	3/3	3/7		蛋糕：奶油打霜	1. 磅蛋糕 2. 巧克力瑪芬		講述 實作				
5	3/10	3/14		蛋糕：奶油乳酪打霜	1. 巧克力瑪芬 2. 巴斯克乳酪蛋糕		講述 實作				
6	3/17	3/21		蛋糕：奶油融化類	1. 巴斯克乳酪蛋糕 2. 瑪德蓮		講述 實作				
7	3/24	3/28		蛋糕：奶油融化類	1. 瑪德蓮 2. 布朗尼 (第一次段考3/24一~3/25二)		講述 實作				
8	3/31	4/4		實作測驗	抽題考試		講述 實作				
9	4/7	4/11		畢旅	畢旅4/9二~1/10三		講述 實作				
10	4/14	4/18		校外參訪	4/16 書屋花甲		講述 實作				
11	4/21	4/25		餅乾：基礎	1. 冰箱餅乾 2. 奶油餅乾		講述 實作				
12	4/28	5/2		餅乾：進階	1. 奶油餅乾+冰箱餅乾 2. 杏仁瓦片+貓舌餅乾		講述 實作				
13	5/5	5/9		西點	1. 甜派 2. 鹹派		講述 實作				
14	5/12	5/16		段考	第二次段考5/14三~5/15四		講述 實作				
15	5/19	5/23		西點	1. 奶酪 2. 布丁		講述 實作				
16	5/26	5/30		西點	泡芙		講述 實作				
17	6/2	6/6		西點	提拉米蘇		講述 實作				
18	6/9	6/13		西點	達克瓦茲						
19	6/16	6/20		本學期教學總複習與整理			講述 實作				
20	6/23	6/27		期末考週							

1. 請編寫教師會同共同科目教師編排進度,並簽名後於開學1週內送交教學組存查。謝謝!

2. 同一科目同一年級請各任課老師於教學研究會時協商統一進度。

3. 敬請各科任課老師務必按預定進度逐週教學俾便命題。