

家政課程(烹飪教室)

2019.8.5 教研會修正通過

烹飪課注意事項：

01. 上課鐘響需全部進入烹飪教室，各組搬桌椅至指定位置，並穿好圍裙，並用橡皮筋將頭髮紮好，由各組組長點名，副班長站在講台確實點名，將未著圍裙、頭髮未紮好同學座號寫在黑板右側。
(未著圍裙、頭髮未紮好同學一律站著，已準備妥當的同學請安靜坐好。)
02. 說明食譜時要注意聽，以避免做的步驟錯誤，影響成品的品質
03. 製作餐點前，先將手洗乾淨。過程：使用肥皂，有起泡作用才能殺菌。
04. 各組若有自備食材，一定要事先準備妥，每組派 1 位負責同學於當天早上 7：30 前，將需要冷藏的材料，拿到廚房冰箱放（上層冷凍，下層冷藏），請註明※班級、組別
05. 切菜時要用砧板切，請注意不在工作台上切
06. 爐子的使用：
 - (1)按烹飪之需要，隨時注意控制火候的大小
 - (2)炒菜鍋加熱前鍋底要擦乾，請自行準備廚房紙巾
 - (3)如有食物或湯汁溢出湯鍋，灑於爐面時，注意要馬上熄火並將爐子擦乾後，才可繼續加熱，請注意安全
07. 熱油、熱湯不得使用**塑膠碗、美耐皿**盛裝
08. 隨時維護烹飪教室的整潔、安全及寧靜的氣氛；
09. 準備過程要迅速、正確、細心、節省材料，不要浪費
10. 成品做好後，應擺在餐桌上，避免邊做邊嚐的不良習慣；同學餐點成品要用保鮮盒或餐盒裝好，放桌上打整組分數。
11. 烹飪教室的器皿不得帶出，請同學自備保鮮盒或餐盒。不可在上烹飪課時，至福利社買紙碗，或到教室拿餐盒，不得擅自離開烹飪教室，有必要時需向老師報備，否則一律扣 5 分。
12. 烹飪教室餐具收拾好，等老師檢查完後，才可享受成品，否則一律扣 5 分。
13. 有幸邀請導師、任課老師分享的組別，於當日上午第二節下課或午餐後向導師拿餐具，不可在上烹飪課時，向老師拿取，否則一律扣 5 分，請注意上課時間秩序。※可在前幾日告訴老師。
14. 上課後各組應將餐具洗淨擦乾並歸位，拿清點單點餐具，若有缺損需記錄並告知老師；若課程中有破損或遺失，各組得負責賠償
15. 每組組長上課時需帶食譜，否則該組扣 5 分。
16. 每組至少帶一枝筆，點餐具用。
17. 膳後處理：
 - (1)清潔工作包括工作檯面、櫥櫃、爐子、烹飪檯面、洗碗、刷鍋、擦乾器皿、清水槽殘渣、洗抹布等，要確實做好，最好邊做烹調邊收拾
 - (2)如果 2 節課程時間來不及收拾，組長務必指定兩位同學留在課後做總整理的工作，清點餐具並簽名，待老師全部檢查完才可離開
18. 每次全班有一組同學們輪流擔任值日工作：請組長要指揮、叮嚀全部組員共同完成善後整理
 - (1)課前帶 1x 垃圾袋進入烹飪教室
 - (2)膳後要負責烹飪教室地板的清潔，包括掃地、拖地、擦黑板、倒垃圾及廚餘
19. 評分標準：
 - (1)課前準備：是否準備妥該帶的食材
 - (2)服儀整齊：穿戴好圍裙，綁頭髮
 - (3)遵守上課秩序
 - (4)組員間分工合作
 - (5)成品的色香味
 - (6)善後工作
 - (7)值日組工作—掃地、拖地、倒垃圾、倒廚餘、倒資源回收、排桌子椅子、晾抹布，若未做好，該組扣 5~20 分不等。
 - (8)若要上廁所，或公務集合、找老師…等，請向老師報備，勿於上課時，私自離開烹飪教室。
 - (9)若以上規定均能做到，該組加 5 分。

※ 感謝各位美女帥哥的配合，希望大家上烹飪課有趣又愉快！