

# 烹飪教室使用辦法

2019.8.5 教研會修正通過

## (一)專任家政教師

1. 自行整理/清點教室餐具/
2. 清除每次上課的垃圾
3. 與其他同仁配合

## (二)非家政教師(請事先找負責老師協調溝通)

1. 自行整理/清點教室餐具/
2. 清除每次上課的垃圾
3. 每次上課務必要安排值日生
  - (1)檢查使用過的餐具是否清洗乾淨?ex. 曾經沾黏麵粉奶油糰
  - (2)是否有同學亂丟垃圾/藏垃圾在餐具櫃裡面
  - (3)桌椅要排列整齊:桌子 一排 + 最多 5 把椅子疊高, 全部靠門窗排列 2 行。
  - (4)檢查挖斯爐台檯面和下層是否有油漬?
4. 上課前請先取出要使用的餐具, 不要讓學生自由拿取, 因為學生會大搬家, 無法控制秩序
5. 提醒同學勿使用教室外面的水槽 \* 樓梯間的掃地工具(教室內有工具室)
6. 課程備課除了食材以外, 應該包括: 取出適量的餐具在工作檯上/
7. 下課時間要控制, 盡量讓學校安排清掃班級的學生可以掃地拖地