# 食品職群概論：

日常生活中和我們息息相關的就是食品，從食品原料到製造過程，甚至是包裝都是不可少的喔！食品種類繁多，有調理食品、休閒食品、健康食品…等等，十分多元!

但是，隨著對食安問題的重視，即可知曉食品處理的方式.過程，以及保存的環境.方法，食材的選擇與處理，每一個環節對食用者的健康都有著大大的影響。

所以希望透過食品職群的實物接觸和教學，以及各種中式麵食. 中式米食.烘焙…等課程的實作，讓你能對這一切有所了解，並能藉由品嘗自己親手所製的程品來體驗實作課程的成就感。

課程安排：

職群概論、中式米食加工、中式麵食加工、烘培麵包餅乾、饅頭麵包蛋糕製作…等。

未來就業：

中西餐廚師、烘焙師傅、餐飲從業人員、飯店服務員、食品管理及檢驗工作人員、生物科技人員、營養技師、食品公司研發或品管人員…等。

# 餐旅概論

隨著生活品質的提升，餐旅職群的發展的重要性也不斷攀高。從旅館特色如何與旅遊景點搭配.旅館內部服務品質.各種房務服務及用品選擇與擺放設計.環境的衛生與安全.服務人員的專業與敬業態度….等等，在在都是人們看重的地方。

在餐旅職群的技藝課程中，希望能讓大家了解餐旅的類別與特性.餐旅從業人員的工作內容.餐旅從業人員應有的素養.培養安全的工作態度.正確服務態度...等等。

課程安排：

職群概論.休閒與觀光.中餐餐旅製作.飲料餐旅製作…等。

未來就業：各式(中式.日式.西式.港式…)廚師.調酒師.餐飲主管.餐飲領班.旅行社人員.房務人員.導遊.領隊.飯店主管或服務人員…等。

# 龍崎國中 112 學年度 技藝課程 安全守則及教室使用規則

一、課程重點安全事項：

1. 刀櫃由指定之負責同學，專人管理，非負責的同學不可自刀櫃取用刀具。
2. 工作台、地面、流理台及任課老師指定區域應隨時保持整潔。
3. 課程進行中，非經老師許可，不得擅離教學教室，下課時間由老師安排，離開前，應確認危險器具及火源等，務必做到安全事項要求。
4. 技藝教室內，應謹慎以對，教室內危險物品多，瓦斯、火源、熱油、地板溼滑、機具鋒利等等，操作前務必詢問老師並遵守安全事項，並留意自身及四周同學安全，動作務必仔細確實，刀具拿取、使用時，刀鋒不得朝向任何人。課程結束後，各組應負責將工具一一清潔完畢，並放回指定位置。
5. 課程進行中，應謹慎言行，不得說髒話、推擠、吵鬧等影響秩序行為。
6. 技藝課程應依教師指示，確實完成作品，不可惡意破壞他人作品、惡作劇或影響他人課程進行等行為，如有發現此類行為，將以校規加重嚴懲，並立即召開會議重新檢核該生選讀本技藝課程之權利。

二、技藝課程進行前

技藝課程『當日早自修』，請『班級導師』利用班級時間或上課前一節的下課時間，『檢查學生服儀及整潔』

1. 著廚衣、戴廚帽、戴口罩，服裝乾淨整齊無異味。
2. 不得配帶手錶、手鍊…等飾品，不得塗抹指甲油或貼有異物等，頭髮綁束整齊並包入廚帽，指甲依規定進行修剪。
3. 進技藝教室前，用肥皂或清潔劑等確實洗手，洗手後不再碰觸其他物品。
4. 由班長整隊，將同學帶往上課教室集合。
5. 未能及時在上課時間之前完成以上規範，該生將不予參與技藝課程操作僅能在旁聽講，並依次扣除該生課程分數。

三、技藝課程進行中

1. 學生進入技藝教室後，不喧嘩、不推擠、不交談，依老師指示，站好定位，並聽取老師宣達安全事項及課程內容等。
2. 課堂中須在指定位置上學習，不得在教室內追逐嬉戲，以維護安全。
3. 烹調工作務必時時保持各項用具清洗乾淨以及食材衛生。
4. 如果離開烹煮位置，一定要確認是否已經熄火。烹煮時，不得離開位置。
5. 課堂中禁止擅離教室，亦不可未經許可就將教室內烹飪器具帶出教室之外。
6. 依老師指導領用各項器具，並正常使用，用後歸還。若因使用不慎而造成教室內器具損壞，由使用學生負責賠償。
7. 學生應仔細觀察老師示範教學，並遵照老師講授方法進行實作。
8. 實作過程中若有問題，均應請示任課老師處理。

9. 使用過程中生食與熟食所用的刀具與砧板.碗盤應分開放置，不宜混合使用。使用刀具需注意安全。

10. 拿取熱燙物質或剛出爐的成品時，請做好隔熱措施，避免燙傷。

11. 各種用具使用完畢後，應清洗乾淨並拭乾，後放回原處。

12. 烹調後水槽應清除乾淨，廚餘與垃圾需分類處理。

13. 廢油務必先放置桌面內側或較安全位置，放涼後，再倒入廢油集中桶。

四、技藝課程結束後

1、 確認火源關閉、瓦斯關閉、抽油煙機關閉、風扇關閉。

2、 確認刀具返還刀櫃。

3、 確認電動器具已歸還（如：果汁機、攪拌機、電子秤等等）

4、 確認鍋具、湯勺、盤子等食器清洗+擦拭完畢並歸位。

5、 確認流理台整潔，濾網無殘渣。

6、 確認桌面整潔，無油漬、無水漬，物品歸位。

7、 確認地面整潔，無垃圾、無雜物。

8、 確認老師指示事項均已達成之後，向老師回報，經老師許可，集合組員一同帶回班級教室。

9、 帶回教室，書寫技藝課程日誌。

10、 組長將今日的任務檢核表，「一一勾選+簽名」完成後，立即交回輔導室。

11、 放學前，寫聯絡簿：「今天清洗廚衣廚帽等服裝」。

**我看完了，有意見請舉手詢問或發表。已知道並能遵守，**

**如有違規，將會扣除技藝課程成績影響未來升學報名，**

**嚴重違規者，將開會討論是否移出技藝課程名單，將無法取得技藝課程時數。**

# 112年9月7日已聽取 安全告知及使用規範說明

## 到場者簽名

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 01 | 02 | 03 | 04 陳佑任 | 05 |
| 06 楊志坤 | 07 | 08 | 09 | 10 |
| 11 | 12 | 13 鄭伊真 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | | |