美食•家 春学期课程安排表

**一、美食主题及周次安排**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **年 级** | **主题参考** | **周次安排** |
| 三年级 | 水果派 | 2、7、11、15 |
| 四年级 | 凉拌菜 | 3、8、12、16 |
| 五年级 | 烘焙 | 4、9、13、17 |
| 六年级 | 炒菜 | 5、10、14、18 |

备注：各年级在此大主题下可以个性化开展美食活动。

**二、各年级具体课表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **节次** | **周一** | **周二** | **周三** | **周四** | **周五** |
| **第1-2节** | 三1、四1五1、六1 | 三5、四5五5、六5 | 三9、四9五9、六9 | 三13、四13五13、六13 | 三17、四17五17 |
| **第3-4节** | 三2、四2五2、六2 | 三6、四6五6、六6 | 三10、四10五10、六10 | 三14、四14五14、六14 | 三18、四18 |
| **第5-6节** | 三3、四4五3、六3 | 三7、四7五7、六7 | 三11、四11五11、六11 | 三15、四15五15、六15 | 三19美食校本 |
| **课后服务** | 三4、四4五4、六4 | 三8、四8五8、六8 | 三12、四12五12、六12 | 三16、四16五16、六16 | 三20美食社团 |

**三、活动规则**

1.进门先开窗通风，检查厨具是否存在安全隐患，有问题及时报告老师。

2.低年级学生需在老师（家长志愿者）陪同下使用刀具，所有刀具不得离开厨房，使用前后负责老师必须对刀具进行清点，离开前所有刀具归回原位。

3.制作食物前，老师要检查学生所带食材是否安全，保证食物的新鲜和健康。（特别注意对某些食物过敏的学生，要杜绝误食。）

4.负责教学的老师要严格按照区域进行活动（教学区、清洗区、准备区、烹饪区），可提前分好组，教育学生在厨房内不得大声喧哗，更不能随意奔跑、打闹，要保证活动安全。

5.活动过程中，尽可能保持地面干净整洁，若有食物或者液体溅落，要及时进行擦拭清理。在清洗区活动时，水流量不宜过大，以防水溅到地面。

6.活动结束后，要先清理灶台、桌面，再清理地面，并保证各类工具归回原位，摆放整齐。