

廖寶珊紀念書院（13-14）
 9-11-2013（六）3：30p.m. - 5：30p.m.
 親子烹飪班-中菜烹飪-松子黃魚
 檢討問卷

A. 以下有 8 題有關是次工作坊的安排，請✓出適當的答案。

	非常 同意	同意	不 同意	非常 不同意	不 適用
1. 這次中菜烹飪活動的時間安排理想	80%	20%	0%	0%	0%
2. 這次活動的主題很吸引我	70%	30%	0%	0%	0%
3. 這次活動的內容與主題相當切合	80%	20%	0%	0%	0%
4. 能享受這次中菜烹飪活動	80%	20%	0%	0%	0%
5. 老師的教授方式能幫助我學習如何烹煮松子黃魚	100%	0%	0%	0%	0%
6. 透過活動，增進我與孩子的關係	90%	10%	0%	0%	0%
7. 整體上，我滿意這次親子活動	90%	10%	0%	0%	0%
8. 我日後再會參加這類型的親子教育活動	80%	20%	0%	0%	0%

B.

1. 本次中菜烹飪活動最讓我感興趣的地方是：

- (1) 烹飪的秘訣。
- (2) 那條黃魚，我自己本身很喜歡吃魚，所以這次活動能吸引我。
- (3) 菜式特別。
- (4) 學到新的菜式。
- (5) 學會以前未煮過的餸菜。
- (6) 從親子合作一起製作。
- (7) 親子活動。
- (8) 可以親子烹飪。
- (9) 煮松子黃魚的方法和技巧。

2. 本次中菜烹飪讓我們享受了的是：

- (1) 即嚐自己的成果。
- (2) 煮黃魚的過程。
- (3) 一家人齊齊煮。
- (4) 和子女一起完成菜式，享受這個過程。

- (5) 可以學習又可以有魚吃。
- (6) 合作、明白烹煮過程非易事。
- (7) 親子互動。
- (8) 煮饊樂趣。
- (9) 一次親子烹飪的快樂時光。

3. 請建議下年度親子教育活動的內容是：

- (1) 實用手工藝品或家庭用品。
- (2) 咕嚕肉，薑蔥炒蟹，蒸蝦。
- (3) 親子烹飪班。
- (4) 其它不同的中菜。
- (5) 中菜。
- (6) 製作甜品。
- (7) 增加烹飪活動。

4. 其他意見及建議：

- (1) Well Done !
- (2) 可同一時間學習兩款菜式。
- (3) 希望不是只此一次。
- (4) 活動整體不錯！可以多舉辦。