

# 餐旅群專業教室使用與管理要點

97年9月10日餐飲科科務會議訂定  
103年2月18日餐飲科科務會議修訂  
107年9月17日餐飲科科務會議修訂

教室：中西餐教室

1. 請中西餐實習任課教師於期初宣導學生消防防制要點、機具安全使用方法及本實習教室使用辦法與意外處理要點後再開始本學期之實習課程，以維護學生之安全。
2. 各班設班級小老師一名協助借用器具；若「未於管理時間借用器具或於課程日期前一天借用器具者」，則需按照專業教室管理辦法進行罰打掃。
3. 各組設組長一名「協助課前、課後清點器具和課後組別檢查」以利維護工廠清潔之進行，若課前清點器具有損壞或短少者，請立即告知任課老師，以便釐清責任歸屬問題。
4. 實習前應先了解各組機具、器材之安全使用方法，以避免危險或損壞。
5. 如發現瓦斯漏氣或其他危險情勢應立即通知師長。
6. 請著整齊工作制服（帽、衣、裙）準時進實習教室，嚴禁喧嘩、嬉戲、追跑。
7. 嚴禁攜帶飲料、食品、課外書進入實習教室。
8. 臨時離開實習教室應先告知老師。
9. 嚴禁使用其他實習教室之器具或將本教室之器具帶離實習教室使用。
10. 中西餐教室之特殊器具及原料一律儲藏於器具室與調味料室中，未經申請不得私自取用，請任課老師於上課前與管理同學聯繫，所需調味料與器具，平常上課嚴禁學生私自進入器具與調味料室。
11. 器具使用完畢後，請任課老師監督協助清理工作機具設備，借用之

器具清點收齊擦乾後放置工作台以便管理同學收發。

12. 瓦斯爐、烤箱、明火烤箱、冷氣、後方控制面板等電器確實關閉電源並整理乾淨，抹布以清潔劑搓洗乾淨整齊擺回工作檯指定位置。
13. 地板、排水溝應每組派同學刷洗，刷排水溝時請使用後方專用菜瓜布，並律定全班統一刷洗，開水溝清洗機 3~5 分鐘。
14. 垃圾（包括截油槽及廚餘）由上課班級派組別統一收集清理。
15. 刷帚、拖把一律放置教室後方掃具櫃，嚴禁隨意亂放。
16. 器具、碗盤請按夾層圖片擺放，中式和西式器具請不要擺錯位置，蒸籠鍋按規定擺放方式疊好在放置工作檯夾層下方，切割墊請整齊掛好，炒鍋蓋放置爐台下方靠水溝那邊。
17. 請任課老師協助指導學生整理調味料盒，將調味料盒清洗擦乾後做於調味料車補充，以便下個上課班級使用，調味料罐請清洗乾淨，保持外表無油乾淨。
18. 請任課老師親自或指定幹部開冷氣機，嚴禁其他學生操作冷氣設備，並將冷氣控制於 26 度，嚴禁自行調整溫度。
19. 下課離開教室前請再確實檢查機具用電開關、瓦斯、照明設備及空調系統是否已全部關閉。
20. 未經管理老師許可，學生不可於任何時段私自使用教室設備。
21. 有關本實習場所事宜請聯絡負責老師。

**為維護實習場所之正常運作，請任課老師、同學配合遵守冰箱使用規則。**

1. 學生私人、實習後剩下物料或易腐敗之食品請當天帶走，隔天則清除掉。
2. 嚴禁儲存食品於製冰機中，取用冰塊應使用冰杓以保持冰塊乾淨。
3. 嚴禁使用各組之容器儲存食品於冰箱中，請老師另外準備容器以免影響其他班級清點容器之方便性。
4. 保持冰箱冷藏、冷凍機、製冰機之清潔並注意門是否確實關上。
5. 請各任課老師協助宣導各班領菜負責人勿隨意移動冰箱夾層，若有需要調整者請管理同學協助調整，以免冰箱夾層掛勾遺失或斷裂。
6. 中西餐右上層冷凍/冷藏冰箱為餐服選手存放練習物料之處，請勿隨意冰放上課食材，或任意使用選手之物料。
7. 中西餐左上層冷凍/冷藏冰箱為公共調味料，請上課班級於課後將調味車上須用冰箱保存之調味料，移至冰箱存放，以免損壞，並協助整理冰箱公共調味料區。

## 危險機具安全維護操作守則

### 中式瓦斯爐台

打開爐心蓋→打開瓦斯開關→打開瓦斯爐台下方螺絲栓→點火確認火是否點著→瓦斯是否完全燃燒→使用中注意瓦斯爐架邊緣易燒燙傷→使用完畢蓋上爐心蓋→關上瓦斯螺絲栓→關上瓦斯開關→確實清洗過周遭

使用安全注意:點火期間切勿觸碰周為不鏽鋼

### 西式平口爐台

1. 將瓦斯總開關打開
2. 平口爐開關轉至母火圖案→按壓用點火槍將母火點燃後→持續按壓 15 秒讓母火感溫棒達到溫度即可點燃母火
3. 達到烹飪溫度將火轉至大小火即可。

### 明火烤箱

1. 將電源總開關打開
2. 西式烹調選擇全開或是半開

### 傳統瓦斯烤箱

1. 將瓦斯總開關打開
2. 將轉扭轉到母火圖案按壓，再持續按點黑鈕母火開關直至母火點燃，持續按壓 15 秒讓感溫辦達到溫度即可，再調至所需溫度。

### 立式烤箱

1. 將電源打開。
2. 再調至所需溫度。
3. 使用完畢請將風門拉起，電源關閉並將烤箱溫度歸零。