

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：中式麵食教室

1. 器具於前一天就先借完畢，當天一律不外借。
2. 請利用早上早自修、午休、放學時間借還器具。
3. 進入工廠實習需著整齊實習服裝，以維自身安全。
4. 使用完器具請確實清洗乾淨並擦乾。
5. 上課前後物料、器具確實與管理同學對點檢查再歸還。
6. 非經上課老師同意，進入工廠全程禁止使用手機或3C產品。
7. 工廠日誌、衛生紀錄表檢查表、使用紀錄請各班務必確實填寫。
8. 總電源、瓦斯、冷氣開關除老師及管理同學外其餘同學禁止操作，冷氣調溫至26度。
9. 攪拌機使用完不必拔插頭，白板使用完畢務必恢復原樣。
10. 鋼盆、打蛋盆請勿放在瓦斯爐上烹煮。
11. 截油槽的油網需清洗乾淨無殘留物。
12. 個人/各班物品若遺留在此，一天內未取回將開罰打掃單。
13. 烤箱下及洗衣機前走道都需刷洗，沒有刷洗將全班罰打掃。
14. 產品務必當日帶回，勿置放工廠，以免滋生蟑螂鼠患。
15. 當日生鮮物料皆使用完，勿遺留工廠或跟管理老師聯絡能否再利用。
16. 一律使用洗碗精清潔桌面器具，洗衣粉清潔地板截油槽，敬請節省使用。
17. 禁止碰觸，倚靠玻璃門窗。
18. 確實遵照工廠實習安全衛生宣導規範使用實習工廠。