

餐旅群專業教室使用與管理要點

96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：烘焙一教室

1. 請烘焙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教室使用辦法後再開始本學期之實習課程，以維護學生安全。
2. 各組設組長一名以協助本實習規則之進行。
3. 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。
4. 如發現瓦斯漏氣或其他危險情勢應立即通知師長。
5. 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。
6. 嚴禁攜帶手提袋、飲料、食品、課外書進入實習教室。
7. 臨時離開實習教室應先告知老師。
8. 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。
9. 烘焙教室之特殊器具及原料一律儲藏於倉庫中，未經申請不得私自取用，平常上課嚴禁學生私自進入倉庫。
10. 器具使用完畢後，請任課老師監督協助清理工作機具設備，請領之器具清點收齊擦乾後放置示範台以便幹部清點。
11. 上課班級實習結束後應清理之重點包括以下範圍，如工作台、攪拌機座、水槽內外圍，瓦斯爐，發酵箱，材料區以沙拉脫全面清洗擦乾並確實清點各組器具。
12. 瓦斯、烤箱、醱酵箱等電器確實關閉電源並整理乾淨；
13. 抹布以清潔劑搓洗乾淨整齊掛回抹布架。
14. 地板、排水溝應每組派兩名刷洗後收好塑膠管並確實關閉水龍頭。

15. 掃具一律放置教室掃具櫃並擺放整齊，嚴禁亂丟於教室中。
16. 除上課老師之外，學生請勿自行操作電箱電源開關。
17. 教室無人時請隨手關閉電源(電燈、烤箱、冷氣、抽風機)。
冷氣運轉時請隨手關門，請勿同時使用抽風機。
(除有使用瓦斯爐造成油煙外，請勿開抽風機造成冷氣外洩)
18. 清理截油槽及水溝時，先蓄熱水，勿持續開水造成水資源浪費。
19. 請先用水槽準備泡沫水，勿直接把洗衣粉倒到地上和截油槽內。
20. 學生私人、實習後剩下物料或易腐敗之食品請當天帶走。
21. 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。
22. 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。
23. 保持冰箱、製冰機之清潔並注意門是否確實關上。
24. 放學後請勿逗留逃避降旗，違者依校規處理。
25. 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。
26. 未經實習管理老師許可，學生不可於任何時段私自使用教室設備。
27. 有關本實習場所事宜請聯絡負責老師。
28. 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。
29. 各組基本設備如下：

磅秤 x 1

大攪拌缸 x 1

小攪拌缸 x 1

球型攪拌器(大)x 1

槳型攪拌器(大)x 1

勾型攪拌器(大)x 1

球型攪拌器(大)x 1

槳型攪拌器(大)x 1

勾型攪拌器(大)x 1