

# 餐旅群專業教室使用與管理要點

101年9月7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：烘焙三教室

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實習課程，以維護學生安全。
2. 各班設班級助理兩名；各組設組長一名以協助本實習規則之進行。
3. 實習前先了解各組機具、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，請任課老師於上課前一週投遞申領單以便發放，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，如經累積二次污點記錄，當週處以一次大掃除為警惕。
12. 工作台、攪拌機座、水槽內外圍以沙拉脫全面清洗擦乾並確實清點各組器具。
13. 瓦斯、烤箱、壓麵機、整型機、醱酵箱等電器確實關閉電源並整理

乾淨;攪拌缸依缸桶上編號使用切勿拿取別組的，以免造成機身損壞。

14. 抹布以清潔劑搓洗乾淨整齊掛回水槽邊。
15. 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。
16. 垃圾（包括水槽及各組）由值日組統一收集清理。
17. 刷帚、拖把一律放置教室後廊工具櫃，嚴禁貯放於教室中。
18. 隔熱手套、電子秤、打蛋器、沙拉脫、菜瓜布應回歸原位。
19. 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。
20. 維護實習場所正常運作，請任課老師、同學配合遵守冰箱使用規則。
21. 學生私人、實習後剩下物料或易腐敗之食品請當天帶走。
22. 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。
23. 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。
24. 保持冰箱、急速冷凍機、製冰機之清潔並注意門是否確實關上。
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. 器具、教室借用請於前一天填寫借用單，當天恕不受理。

29. 各組基本設備如下：

品名	單位	數量	品名	單位	數量	品名	單位	數量
大勾型打蛋器	支	1	大攪拌缸	個	2	工作台	台	1
大槳型打蛋器	支	1	小網狀打蛋器	個	1	攪拌機	台	1
大網狀打蛋器	個	1	小攪拌缸	個	1	水槽	個	1
小勾型打蛋器	支	1	隔熱手套	雙	1	充電器	個	1
小槳型打蛋器	支	1	沙拉脫	瓶	1	菜瓜布	個	1