

# 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：烘焙二教室

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，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