

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：中式爐台

作業種類區分：中餐/中點/創料/異料烹調作業

單位作業名稱：中式爐台使用

作業方式：個人作業或協同作業

使用處理材料：製備食品、食材、食物

使用處理器具：鍋具、手工具

防護器具：廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套

資格限制：需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 查看教室內是否有瓦斯外洩。 3. 檢查爐台四周是否異常或有易燃物。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 未落實檢查瓦斯開關。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查逃生出口是否暢通。 2. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 3. 準備適合的鍋蓋、滅火毯。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 爐圈擋火牆於六點鐘方向。 2. 選擇正確的鍋具。 3. 先開啟瓦斯總開關，再點燃母火，再依烹調需求開啟內外火圈。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未將擋火牆置於六點鐘方向。 2. 未選擇正確的鍋具。 3. 火候未控制好。 4. 未穿著個人防護具。 5. 同學易嬉鬧 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 立即關閉各組瓦斯開關。 2. 準備適合的鍋蓋、滅火毯滅火。 3. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即給予適當急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確實關閉所有瓦斯開關。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔爐台機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源、瓦斯是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具確實歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：西式爐台

作業種類區分：西餐/創料/異料烹調作業

單位作業名稱：西式爐台使用

作業方式：個人作業或協同作業

使用處理材料：製備食品、食材、食物

使用處理器具：鍋具、手工具

防護器具：廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套

資格限制：需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 查看教室內是否有瓦斯外洩。 3. 檢查爐台四周是否異常或有易燃物。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 未落實檢查瓦斯開關。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查逃生出口是否暢通。 2. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 3. 準備適合的鍋蓋、滅火毯。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 爐圈擋火牆於六點鐘方向。 2. 選擇正確的鍋具。 3. 先開啟瓦斯總開關，再點燃母火，再依烹調需求開啟內外火圈。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未將擋火牆置於六點鐘方向。 2. 未選擇正確的鍋具。 3. 火候未控制好。 4. 未穿著個人防護具。 5. 同學易嬉鬧 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 立即關閉各組瓦斯開關。 2. 準備適合的鍋蓋、滅火毯滅火。 3. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即給予適當急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確實關閉所有瓦斯開關。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔爐台機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源、瓦斯是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具確實歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：攪拌機

作業種類區分： 烘焙/中點烹調作業

單位作業名稱： 攪拌機使用

作業方式： 個人作業

使用處理材料： 攪拌粉類食材、麵團食物、液體食品

使用處理器具： 攪拌器、手工具

防護器具： 廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋

資格限制： 需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 查看設備是否有異常或損壞。 3. 檢查電源四周是否有異常或雜物。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 未落實檢查電源開關。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 安全防護網設置。 2. 檢查逃生出口是否暢通。 3. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇正確的攪拌器。 2. 投料後，安全防護網確實關閉。 3. 先由低速檔攪拌，再依需求待完全靜止時再行變速。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未選擇正確的鍋具。 2. 未確實關閉安全護網。 3. 攪拌機運轉中，隨意拉開防護網。 4. 未穿著個人防護具。 5. 同學易嬉鬧 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 立即關閉電源。 2. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即給予適當急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確實關閉所有電源開關。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔相關機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具確實歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：壓麵機

作業種類區分： 烘焙/中點烹調作業

單位作業名稱： 壓麵機使用

作業方式： 個人作業

使用處理材料： 壓製麵糰食物

使用處理器具： 手工具

防護器具： 廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋

資格限制： 需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 查看設備是否有異常或損壞。 3. 檢查電源四周是否有異常或雜物。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋。 2. 未落實檢查電源開關。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 安全防護網設置。 2. 檢查逃生出口是否暢通。 3. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依課程需求調節壓麵滾輪厚薄度。 2. 製壓過程中嚴禁將手伸入防護網內。 3. 壓製過程中出現異常應先移除電源，再進行檢查。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未確實關閉安全護網。 2. 機器運轉中，隨意拉開防護網。 3. 用水沖洗壓麵機，有感電風險。 4. 未穿著個人防護具。 5. 同學易嬉鬧 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 立即關閉電源。 2. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即給予適當急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確實關閉所有電源開關。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔相關機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具確實歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：烘豆機

作業種類區分：烘焙生咖啡豆作業

單位作業名稱：烘豆機使用

作業方式：個人作業或協同作業

使用處理材料：生咖啡豆

使用處理器具：無

防護器具：防滑工作鞋

資格限制：需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿防滑工作鞋。 2. 查看設備是否有異常或損壞。 3. 檢查電源、瓦斯四周是否異常或雜物。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴防滑工作鞋。 2. 未落實檢查電源、瓦斯開關。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查逃生出口是否暢通。 2. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電源、瓦斯均需使用。 2. 依教師指導進行烘豆。 3. 開啟排風系統。 4. 製程中機身溫度升高需留意自身安全。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未依教師指導操作。 2. 機器運轉中，隨意異動烘焙溫度或數值。 3. 用水沖洗，有感電風險。 4. 未穿著個人防護具。 5. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 立即關閉電源、瓦斯。 2. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即給予適當急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確實關閉所有電源、瓦斯開關。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔相關機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具確實歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：烤箱

作業種類區分： 烘焙烤箱作業

單位作業名稱： 烤箱使用

作業方式： 個人作業或協同作業

使用處理材料： 烘焙食品、食材、食物

使用處理器具： 烤盤、模具

防護器具： 廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套

資格限制： 需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套。 2. 查看烤箱是否正常，內部是否有異物。 3. 開啟電源設定溫度、時間。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電源加裝接地線。 2. 電線破損應修包或更換。 3. 檢查逃生出口是否暢通。 4. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 產品入爐時，應放在大烤盤以方便拿取。 2. 物料放入烤箱時，需小心以免燙傷。 3. 視需要可開燈查看。 4. 查看物料是否熟透，應戴防熱手套。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未戴防熱手套，就伸手拿取烤盤。 2. 未控制適當溫度、時間，致使產品燒焦。 3. 同學易嬉鬧 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應戴防熱手套。 2. 穿著防滑工作鞋 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 人員感電應先脫開電源，必要時實施 CPR。 3. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 停機烤箱溫度歸 0，關閉電源。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔烤箱機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：萬用蒸烤箱

作業種類區分：蒸烤箱作業

單位作業名稱：蒸烤箱使用

作業方式：個人作業或協同作業

使用處理材料：蒸烘焙食品、食材、食物

使用處理器具：烤盤、模具

防護器具：廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套

資格限制：需經任課教師指示操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套。 2. 查看蒸烤箱是否正常，內部是否有異物。 3. 開啟電源設定溫度、時間。 4. 檢查逃生出口是否暢通。 5. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴廚帽、廚衣、圍裙、長褲、防滑工作鞋、防熱手套。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電源加裝接地線。 2. 電線破損應修包或更換。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 產品入爐時，應放在烤盤以方便拿取。 2. 物料放入蒸烤箱時，需小心以免被蒸氣燙傷。 3. 查看物料是否熟透，應戴防熱手套。 4. 開啟爐門時，人員應站於爐門後方。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未戴防熱手套，就伸手拿取蒸烤盤。 2. 未控制適當溫度、時間，致使產品焦黑或失敗。 3. 隨意開啟爐門，被蒸氣燙傷。 4. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應戴防熱手套。 2. 穿著防滑工作鞋 3. 站於門後，再開啟爐門。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 人員感電應先脫開電源，必要時實施 CPR。 3. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 停機蒸烤箱時關閉電源。 2. 器具歸回定位。 3. 清潔烤箱機具。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：義式咖啡機

作業種類區分：義式咖啡機作業

單位作業名稱：飲料調製課程

作業方式：個人或小組操作

使用處理材料：咖啡粉、牛奶

使用處理器具：單孔/雙孔把手、拉花鋼杯、小鋼杯

防護器具：防滑工作鞋

資格限制：需在任課老師督導之下進行操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 磨豆機未停機前視線不離開。 2. 正確填壓咖啡粉。 3. 檢查逃生出口是否暢通。 4. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴相關防護器具。 2. 填壓器掉落砸傷。 3. 磨豆機未正確操作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 正確操作流程。 2. 滅火器位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 測試水壓。 2. 正確扣緊把手。 3. 視線不離開。 4. 蒸氣管排氣。 5. 擰乾濕抹布擦拭蒸氣管。 6. 加熱牛奶、奶泡。 7. 擦拭蒸氣管。 8. 蒸氣管排氣。 9. 正確擺放蒸氣管。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未正確扣緊把手，導致把手掉落。 2. 未注意蒸氣管位置就排氣。 3. 加熱過久，導致燙傷。 4. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應準備擰乾濕抹布。 2. 穿著防滑工作鞋。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鬆脫把手，倒掉咖啡渣，清洗。 2. 器具清洗完畢後歸回定位。 3. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 器具歸位。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：電動攪拌機

作業種類區分：電動攪拌機作業

單位作業名稱：飲料調製課程

作業方式：個人或小組操作

使用處理材料：水果、液體

使用處理器具：吧叉匙、延長線

防護器具：防滑工作鞋

資格限制：需在任課老師督導之下進行操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1.作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴相關防護具。 2. 正確操作延長線。 3. 確認開關未開。 4. 檢查插頭。 5. 檢查逃生出口是否暢通。 6. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴相關防護具。 2. 延長線漏電。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 正確操作流程。 2. 滅火器位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2.作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 正確裝設上座。 2. 材料加入後才開啟開關。 3. 操作期間視線不離開。 4. 停機後才使用吧叉匙攪拌確認。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未正確裝設上座。 2. 未注意延長線擺設位置。 3. 未停機就攪拌。 4. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 注意機器使用狀態。 2. 穿著防滑工作鞋。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3.作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 再次確認開關位置。 2. 拔除延長線。 3. 器具清洗完畢後歸回定位。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 告知器具放置位置。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。

達德高級商工 餐飲管理科專業教室實習設備使用 SOP 流程

設備名稱：卡式爐

作業種類區分：卡式爐作業

單位作業名稱：飲料調製課程

作業方式：個人或小組操作

使用處理材料：液體

使用處理器具：雪平鍋、吧叉匙、瓦斯罐

防護器具：防滑工作鞋

資格限制：需在任課老師督導之下進行操作且須精神狀況良好

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
1. 作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿戴相關防護具。 2. 正確擺放卡式卡式爐架。 3. 檢查卡式爐罐是否安全裝設。 4. 檢查逃生出口是否暢通。 5. 了解滅火器擺放位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿戴相關防護具。 2. 瓦斯罐未正確裝設。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 正確操作流程。 2. 滅火器位置及操作方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
2. 作業中	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開啟卡式爐安全開關。 2. 視線不離開爐台。 3. 視需要調整火力大小。 4. 加熱中，使用擰乾濕抹布進行隔熱。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未正確使用擰乾抹布就碰觸加熱後爐具。 2. 未控制適當火力、時間，致使產品燒焦。 3. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應準備擰乾濕抹布。 2. 穿著防滑工作鞋。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。
3. 作業後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 復歸卡式爐安全開關。 2. 待冷卻後復歸卡式爐架。 3. 器具清洗完畢後歸回定位。 4. 整理工作場地。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未穿著防滑工作鞋，清潔場地時易滑倒。 2. 同學易嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查所有電源是否確實關閉。 2. 落實清潔工作。 3. 告知器具放置位置。 4. 嚴禁同學嬉鬧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人員受傷立即急救並送醫。 2. 依緊急應變流程通報相關人員。