

達德高級商工職業學校餐飲管理科實習教室安全衛生管理辦法

106.09.01 科務會議修訂

108.06.12 科務會議修訂

112.02.20 科務會議修訂

壹、目的：

為維護實習工場上課之安全及儀器設備之管理特訂定本規則。

- 一、物盡其用：任何設備的購置皆應基於課程需要，學生在教師指導下可充分操作使用。
- 二、支援教學：學校任何措施均應遵守『學生第一，教學為先』之原則，所以一切管理措施皆應以方便教師教學活動為前提，以提高教學效率。
- 三、惜物愛物：儀器設備與資源得來不易，且維護費用昂貴，需愛惜使用，使儀器設備都能維持最佳狀態，延長使用壽命。
- 四、尊重倫理：尊重教師專業與體會管理人員之辛勞，教導學生建立正確使用公物心態，不可只圖一己方便，任意變更或移除設備及設定，造成下一位使用者之困擾。
- 五、保持整潔：為維護實習工場整潔，不可攜帶零食、飲料等入內食用。
- 六、分層負責：為落實工場安全防範工作，責由各分層負責、督導與考核，以達到防範於未然之目的。

貳、實施內容：

- 一、實習時需穿著整齊之實習服(帽子、廚師衣、圍裙、防滑皮鞋)；實習工場、材料室未經老師或助教許可不得隨意進入。器具、設備等應依正確方法操作使用，遇有問題立即告知老師處理。
- 二、實習進度統一開立領用單，向材料室領用後簽收並清點；器具設備使用後需檢查完畢後整理擦乾後歸還。
- 三、進入實習教室內，請實習股長於實習課前後確實檢查電器設備、爐台器具、消防器材、急救器材等設備，待之完整良好後，再回報餐飲科辦確定使用責任歸屬。
- 四、實習課前及課後，請任課教師及實習股長確實清點該班刀具。切勿在工場中奔跑、大聲喧嘩或嬉戲，嚴禁揮舞刀具等危險動作。
- 五、專業實習教室禁止攜帶飲料、食品進入；下課前十分鐘歸還借用器具，並確實打掃工場整潔，關閉門窗及電源後始得下課。
- 六、廚餘及垃圾請確實分類，垃圾請自行帶回班級處理。
- 七、爐台及設備如有遺失及毀損，追究使用班級，責任歸屬問題。
- 八、專業實習教室學生意外傷病安全措施，於實習中學生受傷程度輕微者，先以科辦急救箱處理，再送保健室；若是受傷程度較嚴重者，立即由校護送醫院處理。
- 九、專業實習教室逃生通道隨時保持暢通，不得堆放任何物品。
- 十、違反規定班級經規勸糾正後，上課情況仍未改善者暫停實習課一週。

***** 上述事項經任課教師進行宣導，並落實於實習課程中 *****

科主任：

主任 蕭素真

實習組長：

實習組長 許麗娟

實習主任：

實習主任 蔡宏輝

校長：

校長 許維純