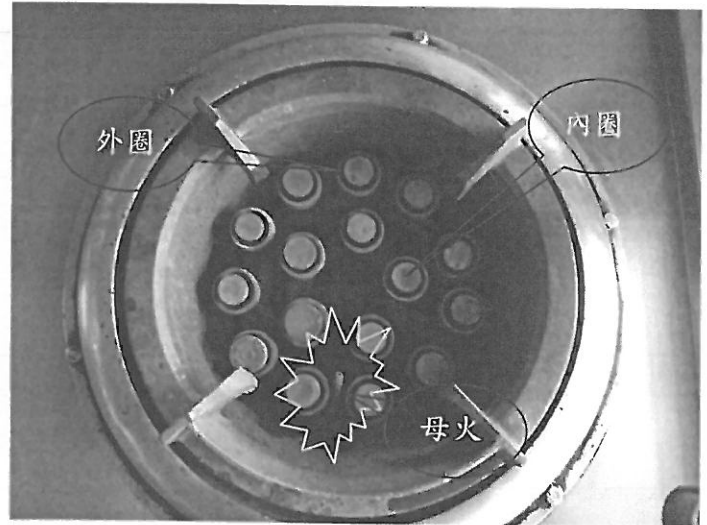
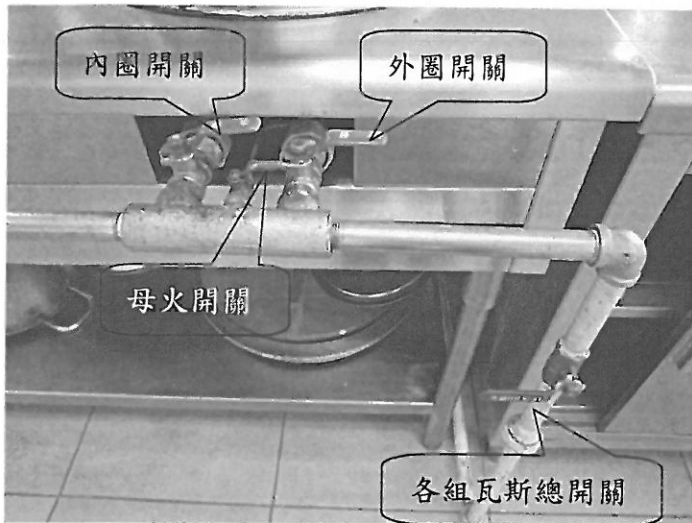


## 達德商工 餐飲管理科 中餐、中點實習教室危險機器操作守則



### 使用前注意事項：

1. 進教室時請先開啟窗戶，並檢查是否有無瓦斯外洩之情形。
2. 使用瓦斯時須有餐飲科專業任課老師在場。
3. 各組檢查爐具、爐台四周是否有異常或易燃物，若無則可進行廚房烹調作業。

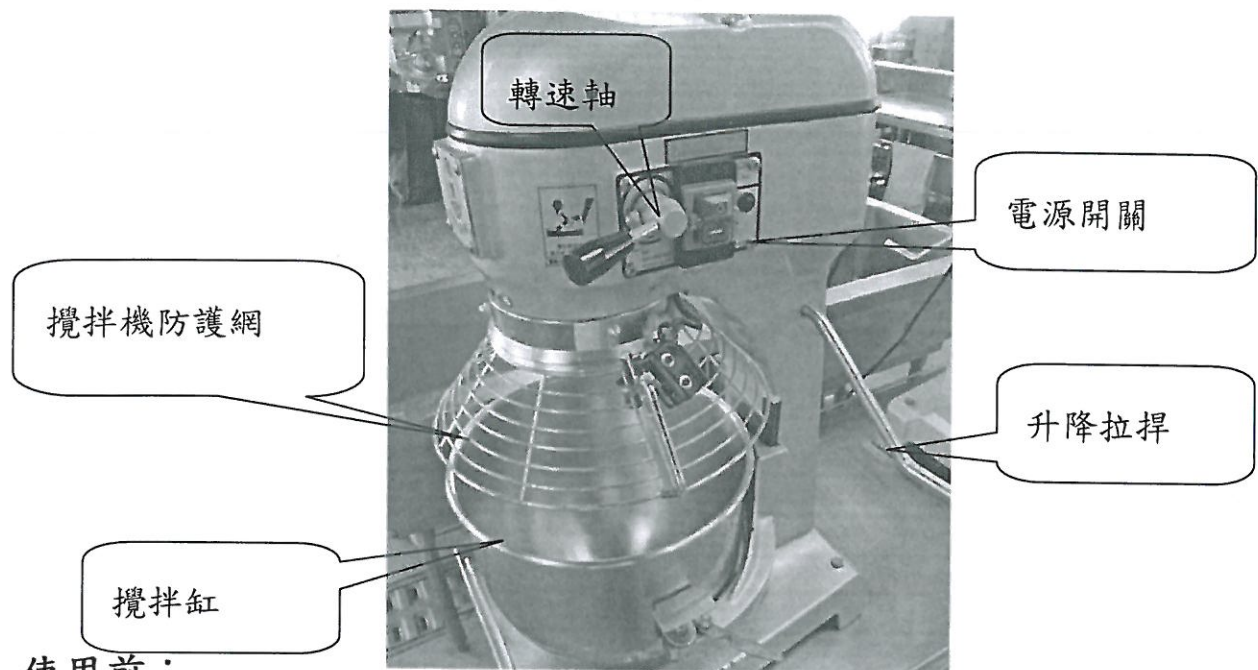
### 使用中注意事項：

1. 確認每個瓦斯開關皆關閉。(與瓦斯管垂直)
2. 各組總開關先開啟。(與瓦斯管平行)
3. 使用前先將母火點著，烹飪中母火不用關閉。
4. 再開內圈火，最後再決定是否需使用外圈火。

### 使用後注意事項：

1. 廚房實習完畢後，各組應先確實關閉爐具及瓦斯支閥後，再進行清潔打掃，同時並告知管理人員爐具、給水、排水是否有異常。
2. 請關閉排油煙機總開關後，再關閉窗戶。
3. 檢查各組爐具開關與瓦斯支閥是否確實關閉，確定後關閉瓦斯各組總開關。
4. 首先請實習股長檢查各組爐具開關與瓦斯支閥是否確實關閉，再請任課教師做最後巡視檢查。等待下課鐘響起後，關閉電燈電源即可離開實習教室。

## 烘焙教室攪拌機操作守則



### 使用前：

1. 檢查機具設備有無故障。
2. 機器是否已安置於定位，並且穩固固定不會搖晃。
3. 場地總電源是否已開啟；機器是否於 OFF 狀態。

### 使用中：(運轉中請勿變速)

1. 將配方材料放置於攪拌缸後，依所需的攪拌速度條件設定。
2. 裝上適合的攪拌器。
3. 確認機器升降拉桿是否定位(拉上)。
4. 啟動機器(ON)。拉上防護網，操作員的手請與攪拌缸保持距離。
5. 需換速時請待機器停止，再轉速。
6. 攪拌完成後，關閉機器電源(OFF)，拉開防護網，取出攪拌好的食材。

### 使用後：

1. 確認機器於停機狀態，並關閉機器總電源。
2. 將攪拌缸與攪拌器具配合中性清潔劑清洗乾淨，並擦拭乾淨。
3. 使用抹布將機器安全護蓋及機身擦拭乾淨。抹布不可過濕，以防水氣進入使機器電器原件受損。
4. 將攪拌器具放置於下方收存，攪拌缸請放正確位置。

**\*攪拌機運轉中，切勿將防護網拉開。**

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