

# 達德高級商工職業學校餐飲管理科實習教室安全使用守則

102年2月科務會議修訂  
106年09月科務會議修訂  
108年6月12日科務會議修訂  
112年2月20日科務會議修訂

## 一、實習教室作業守則：

### (一)個人服儀及出席方面：

1. 上廚課須著全套白色乾淨的廚師服、廚師帽、圍裙、防滑皮鞋。
2. 不得化妝、配戴飾品及手錶。
3. 頭髮及指甲須依規定進行修剪。
4. 不得於實習廚房內嬉戲打鬧、抽煙及嚼食檳榔。
5. 上課須注意禮儀及不得遲到、早退。
6. 不得攜帶礦泉水以外之飲料及零食進入實習廚房。

### (二)環境機具設備使用方面：

1. 機具和餐具由各組組長負責清點，如數量有誤應立即提出。
2. 非經管理老師同意，不得將機具及餐具攜出。
3. 不得於廚房內追逐嬉戲，以維安全。
4. 教室使用完畢後，應負責確實打掃清潔。
5. 確實做好垃圾分類，以便資源回收。
6. 管理人員應確實做好水、電、瓦斯管制。
7. 上課後務必將調味箱送回科辦。
8. 請務必妥善維護實習教室整潔及個人安全。

### (三)庫房使用方面：

1. 除任課教師、管理老師或分配領取材料同學之外，其餘人不得隨意進入冷藏、冷凍、乾貨庫房，並不得擅自取用別班材料。
2. 上課剩餘材料，請搬置2樓科辦庫房，並排放整齊。
3. 材料取用後應立即歸位，課程結束後值日組同學、管理老師及任課老師應確實檢查是否歸位。

## 二、實習教室作業管理程序：

1. 由任課老師或管理人員檢查廚房所有瓦斯支閥及爐具開關是否確實關閉。
2. 確定廚房無瓦斯洩漏情形後，由任課老師或管理老師統一開啟排油煙機風門及總開關。
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。
4. 廚房實習完畢後，各組應確實關閉瓦斯支閥後進行清潔打掃，同時並告知管理人員爐具、給水、排水是否有異常。
5. 實習課後請關閉排油煙機之總開關，再關閉各組窗戶。
6. 檢查各組爐具開關與瓦斯支閥是否確實關閉，確定後關閉瓦斯總開關，並將教室上鎖。

## 三、實習教室清潔衛生要點：

1. 器具：使用後，洗淨擦乾放固定位置，並確實清點且補齊；若損壞需請告知該管理人員。
2. 設備：使用後確實清潔及保養，若有損壞故障請告知該管理人員。
3. 桌面：隨時保持乾淨，請勿坐在工作台上。
4. 地板：隨時保乾燥，離開前需用泡沫水刷洗、再刮乾。
5. 水溝：使用後需刷洗、濾網要倒要清洗。
6. 垃圾：每次清理垃圾要分類、垃圾桶需清洗。
7. 冰箱：請保持乾淨、定期清理。
8. 廚餘：每次清理需清洗廚餘桶。

**\*\*經由任課教師進行宣導，並落實於實習課程中\*\***

科主任：

餐飲科 蕭素真  
主任

實習組長：

實習 許麗娟  
組長

實習主任：

實習 蔡宏輝  
主任

校長：

校長 許維純