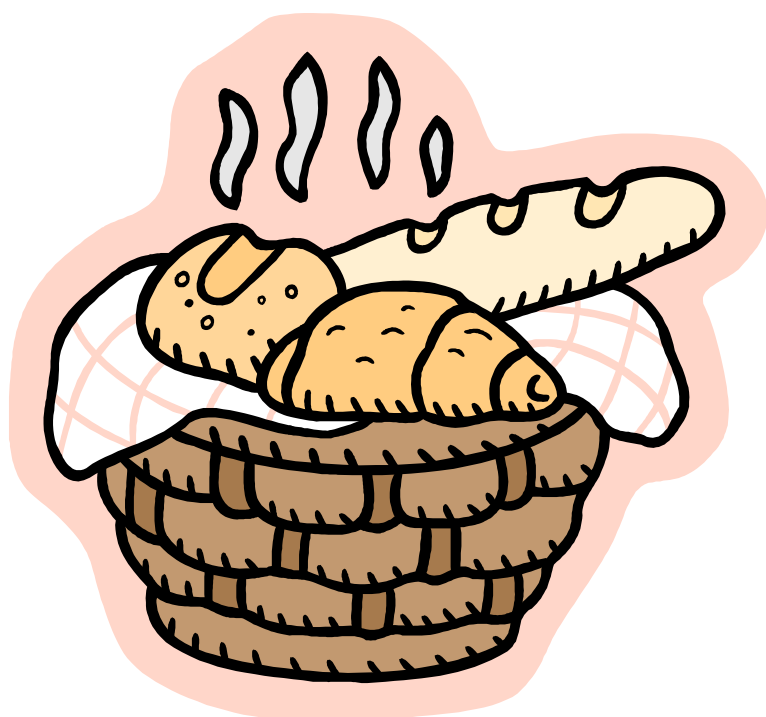


國立玉里高級中學

餐飲管理科

實習場所管理辦法



餐 飲 管 理 科 專 業 教 室 管 理 規 則

一、 一般規則

1. 使用專業教室前請事先登記
2. 請遵守時間，不遲到不早退
3. 上課前請先至更衣室換上實習課規定之工作服裝
4. 上課前專業教室負責之同學要開啟門窗、電源及瓦斯
5. 上課前後各組應確實清點該組器具並做紀錄簽名，以示負責
6. 公共物品使用後請歸回原位，以方便下一位同學使用
7. 器具如因使用不當或惡意破壞，使用者要負責賠償
8. 上課期間要保持安靜，不嬉戲不喧嘩
9. 下課前十分鐘請收拾個人物品並將專業教室清理乾淨
10. 任課教師應指導學生下課後關閉門窗、瓦斯、抽油煙機及電源器材後方可離開教室

二、 安全規則

1. 實習教室內請勿追逐嬉戲以免發生危險
2. 各項設備須善加維護，使用前宜先檢查，如有損壞立即報告老師，並詳實填寫再專業教室管理日誌上，以便維修
3. 刀具必須放在刀架中，不可放在抽屜中
4. 地板請保持乾淨，以免跌倒
5. 非經允許，不可私立開動機器設備
6. 在使用電器用品時，請勿與人交談及注意旁邊是否有人，以免發生危險
7. 隨時注意用電安全，用畢電器須將插頭拔下
8. 應隨時注意開飲機生水補充，以免乾燒
9. 隨時注意瓦斯使用安全，下課時須關閉瓦斯總開關
10. 教師應在實習第一堂課實讓學生瞭解消防器材的位置及使用方法，並做定期檢查
11. 急救箱應放在固定位置及應定期檢查及補充

三、 衛生規則

1. 請各任課教師於第一節上課前灌輸學生餐飲衛生之重要性
2. 請保持服裝儀容整潔並注意手部衛生(不可留指甲、塗抹指甲油及穿戴手錶及戒指)
3. 請養成個人的衛生習慣
4. 不要使用破裂之器具
5. 要注意生熟食之區別，砧板要分開使用
6. 抽油煙機要定期清潔及保養

7. 烹調材料應採先進先出之方法且做適當的儲存，以免滋生蟑螂老鼠
8. 應做好垃圾分類，並再每次下課時清除乾淨
9. 各實習器皿使用後應確實清洗乾淨，並檢查水槽內是否留有菜渣應清理乾淨
10. 抹布應確實洗乾淨、晾乾並定期消毒
11. 每次下課後都應做地板清潔刷洗並用漂白水消毒