



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校學生 中西餐烹調 實習工場管理要點

1. 本實習工場之使用，除原先排定課程之外，其他課程或活動非經「群科主任及工場管理教師」同意，不得進入即擅自使用本實習工場暨其他各項設備器具。
2. 課餘時段若班級需借用實習工場時，依課餘時段使用實習工場申請表作業處理。
3. 課餘時段若需借用材料或器具使用時，應確實填寫材料/器具使用登記表，並經管理老師簽名及群科主任確認後，始可取用借出。
4. 禁止攜帶個人飲料、食物進入實習工場。
5. 實習小老師當日上課前，至群科辦公室領取鑰匙，且務必填寫實習日誌。
6. 上課進入實習工場時，應修剪指甲、整理儀容、保持衛生清潔、工作服、工作鞋、勿戴手錶飾物、勿塗抹指甲油。
7. 實習工場內禁止追逐、嬉戲，若情節重大者依學校獎懲辦法議處。
8. 工場進出口、走道、通道應保持整齊暢通，勿堆積物品。
9. 了解消防器材的位置及使用方法。
10. 保持地板乾燥，操作刀械注意安全，勿手潮濕使用電器插頭。
11. 非經任課老師允許，不可私自操作任何設備器具及勿擅自離開工作崗位。
12. 燒燙的爐灶、鍋具，切勿以手或身體直接觸碰。
13. 工場內電器設備發生故障時，非電器指定人員，一律禁止擅自修理，應先關閉電源並及時回報任課老師，將故障事項填寫於實習日誌之特別記事。
14. 實習課當中若有受傷時，應立即告訴任課老師及群科主任，輕微者應於實習場所做適當傷口處理包紮且須實習全程配戴乳膠指(手)套；嚴重者依實習課學生傷病處理程序作業處理(至健康中心)，並須登記於實習課學生傷病處理登記表及填寫【實習工場意外事件報告表】。
15. 使用瓦斯爐台時，應檢視瓦斯是否有漏氣，加熱時附近不可放置可燃物並注意使用安全。
若查覺瓦斯漏氣時，應立即關閉開關並即時告知任課老師
16. 實習課後應及時關閉瓦斯，應徹底將爐台、工作區、器具、設備及工作區之環境清理乾淨，器具設備勿必歸還原位。
17. 實習課後，應將一班垃圾及資源回收帶回班級，並依衛生組規定處理。
18. 實習食材不可浪費，實習設備器具應愛惜使用，如有使用不當造成器具損毀，應自購器具賠償。若發現蓄意破壞者除自購器具賠償外，將依學校獎懲辦法議處。
19. 實習課程結束離開實習工場時，實習股長務必關閉所有電源(冰箱、製冰機除外)，門窗確實上鎖，並歸還工場鑰匙、繳交實習日誌。
20. 本實習工場管理要點未盡之事宜，得隨時修訂補正。
21. 本實習工場管理要點經群科務會議通過後，陳請校長核定公佈實施，修正時亦同。