

聖母醫護管理專科學校
餐旅管理科中西餐廚藝教室使用要點

98年02月20日科務會議通過訂定
100年05月04日科務會議通過修正
101年01月18日科務會議通過修正
102年07月31日科務會議通過修正
104年02月24日科務會議通過修正
104年03月23日校長核定發布

- 一、 本科為管理、維護專業實習教室，特訂定中西餐專業實習教室使用要點（以下簡稱本要點）
- 二、 為確保廚藝教室冰箱整潔，每次實習完畢請各班將所有食材帶回，除特殊調味品可置放於各班冰箱分層中外，已烹調好食物及易腐敗之食材請自行處理至垃圾桶或廚餘內，不得放置冰箱中。
- 三、 各班級使用廚藝教室實習教學之前、後需確認組實習之用具、設備之數量及品質，若有短缺或破損需立即通知任課老師登記，並詳細填寫『實習教室管理檢查表』、『實習教室日誌』、『設備使用紀錄表及維修紀錄表』後由任課老師簽名。
- 四、 不可擅自將廚藝教室內之器具、設備、餐具及食物等攜帶離開廚藝教室。如因特殊原因須借出，須填寫借出單並經教室管理老師同意並儘速貴還。
- 五、 廚藝教室使用完畢後，請務必打掃整潔、用具歸定位、垃圾廚餘分類處理好，門窗、水電及瓦斯關妥，經任課教師檢查通過後方可離開。
- 六、 實習教學使用後的油品，若不堪使用，勿隨意傾倒，造成環境汙染，須將廢棄的油倒置回收油鍋，統一處理。
- 七、 請任課老師督促管理學生回復廚藝教室器皿與機具的整理工作，務必使教室做到清潔與衛生。
- 八、 實習結束前，請將機器設備和視聽設備電源關閉，並將四周環境整齊、清潔，並禁止隨意拆取借用任何實習教室設備做個人私用。
- 九、 專業實習教室作業守則：

(一)個人服儀及出席方面：

1. 進入廚藝教室內實習教學須著全套乾淨的廚師制服以及安全工作鞋。
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。女生頭髮需犬入廚帽內。
4. 上課須注意禮儀及不得遲到、早退。

(二)專業實習教室使用方面：

1. 器具和餐具由實習股長以及值日生組學生發鳳並清點繳回

2. 非經任課教師同意，不得將器具及餐具攜出。
3. 不得於專業實習教室內追逐嬉戲，以維護公共安全守則。
4. 廚藝教室實習教學使用完畢後，應負責確實打掃清潔。
5. 確實做好垃圾、廚餘、回收物分類，以便資源回收。
6. 任課教師應確實做好水、電、瓦斯管制。

十、 凡違反本要點者，依本校校規懲處。

十一、 本要點經科務會議通過，校長核定後發布實施，修正時亦同。