

聖母醫護管理專科學校  
**餐旅管理科烘焙實習教室使用管理要點**

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，特訂定烘焙實習教室使用管理要點（以下簡稱本要點）。
- 二、 專業實習教室作業守則：
  - (一)服儀及出席方面：
    - 1.須著全套乾淨的廚師制服。
    - 2.不得配戴飾品、手錶及化妝、塗指甲油。
    - 3.頭髮及指甲須依規定進行修剪。
    - 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.非經任課老師同意，不得將器具攜出。
    - 2.不得於專業實習教室內追逐嬉戲，以維安全。
    - 3.實習課使用完畢後，應負責確實打掃清潔。
    - 4.確實做好垃圾分類，以便資源回收。
    - 5.管理老師應確實做好水、電管制。
    - 6.上課剩餘之公共材料，非經老師許可，一律嚴禁攜出教室。
    - 7.請務必妥善維護實習教室整潔及安全。
- 三、 專業實習教室作業標準程序
  - (一)須有本科任課老師或經申請許可之老師在場。
  - (二)由任課老師開啟電源總開關，並應檢查教室所有電源開關是否確實關閉。
  - (三)離開教室前，老師指派專責同學於課程結束前檢查清點所有設備器具是否有損失，並詳細填寫『實習教室管理檢查表』、『實習教室日誌』、『設備使用記錄表及維修記錄表』後由任課老師簽名。
- 四、 凡違反本要點者，依本校校規懲處。
- 五、 本要點經科務會議通過，校長核定後發布實施，修正時亦同。