

國立關西高級中學 115 學年度第 1 學期 實習安全衛生教育紀錄

實習課程：

實習場所名稱：家政科西餐教室

班級：

指導老師：

以下是家政科西餐教室的實習規則，當你了解了全部的實習要點，請在背面簽名，代表你瞭解，並且遵守這些規定；如果有疑義，請馬上提出和指導老師討論。

1. 請按照學校烹飪課排定時間進入實習教室；其他相關須使用烹飪教室之班級請事先填寫實習教室借用單。
2. 進入教室實習請聽從老師及管理人員的指導。
3. 進入教室實習需著整齊的工作服衣帽及安全鞋。
4. 進入烹飪教室需打開全部窗戶及前後門，以維持空氣流通。
5. 實習教室禁止攜帶非實習所需的食物和材料。
6. 教室內請保持安靜，勿追趕嬉戲。
7. 非經指導老師及管理人員同意，不可隨意拿取烹飪貯藏櫃的器具和實習材料，若需借用請找技士填寫借用單，器具使用後需清潔乾淨歸還。
8. 注意實習教室內所有設備，配置及正確操作方法。
9. 非經指導老師及管理人員同意，不可隨意使用各項機器設備。
10. 使用各項機器設備，若有任何問題應即刻報請老師及管理人員處理。
11. 必須愛惜資源，正確使用各項機器設備、節約水電瓦斯及各種實習材料，值日生應關閉不必使用之電源、瓦斯總開關後始准離開。
12. 注意實習教室內插座、電壓之種類(110V 或 220V)適當插接，切勿擅自變更使用。
13. 快速爐瓦斯使用：以點火槍點燃母火，注意瓦斯開關，調節至適當位置能點燃即可，不需開到盡頭，否則出氣量太大不易點著，又有廢氣有礙健康。
14. 嚴禁將實習器具及材料攜出實習場所之外，供他項使用。
15. 物品毀損須報請老師及管理人員處理，情節嚴重者照價賠償。
16. 實習結束須確實清洗碗盤器具，並按規定置放，最後將碗盤連同塑膠籃拿至工作檯面晾乾，抽屜亦須打開晾乾。
17. 桿麵棍、筷子、刮刀等易發霉的器具，請確實按照規定集中晾乾。
18. 實習完畢須整理機器、工作檯面、排水溝及教室地板並帶走教室垃圾。
19. 未經老師或管理員許可，不可冒然開動機器，以免損壞機器或發生意外。
20. 嚴禁自行拆卸機械，以免發生危險及零件、附件遺失。
21. 實習完畢的飯菜殘餘，請按學校規定回收處理。
22. 利用冰箱冷藏生鮮材料，各班應自行準備帶蓋收納盒一個，並標明班級及日期，未標明班級由管理人員決定處理。
23. 班級實習完畢，請值日生確實檢查關閉所有不用之電源，關好門窗並拉下鐵門。

24. 若遇著火時，應確知滅火器位置，並知道如何使用。
25. 教室內的逃生動線我已了解，並且實際演練過，確知火警、緊急救護的電話為 119。
26. 性平宣導事項：不得對他人性騷擾、面對騷擾勇敢說不、發生時立即通報學校或報警處理。
27. 我已瞭解**防疫原則**與安全衛生相關規定，實習期間若有不瞭解事項（物），一定請教老師絕不擅自動作，並遵守這些規定。**防疫原則**：維持教室(實習場所)室內空氣流通、定期環境清潔消毒、肥皂勤洗手、生病在家休息。
28. 其他補充事項：

(請學生在下方空格處簽名)

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	32
33	34	35	36
37	38	39	40
41	42	43	44

授課老師

科主任

實習組長

實習主任