



西餐實習工場管理暨使用要點

1. 各班依西餐烹飪教室課程表所排列時間實習。
2. 教學中發現有設備損壞，請任課老師指導學生確實將損壞情形登記於實習日記內
3. 實習場所禁帶食物、飲料入內，違者負責當日垃圾之回收及處理。
4. 嚴禁故意損壞各項設備器具，違者應負賠償責任並依校規處分。
5. 學生上課前，應先檢查設備器具及環境整潔，有異狀立即向任課老師反應，以明責任。
6. 進教室前，穿著工作服，按照組別聆聽老師講解與示範。
7. 實習課結束前，務必將所有器具清洗乾淨歸回原位。
8. 實習結束，請帶走分類好的垃圾、扣鎖門窗、檢視電源爐具及瓦斯開關是否關閉。



實習工場一般安全衛生守則

- 一、準時上下課，不遲到，不早退。
- 二、認真學習，一而再，再而三，驗證科學新知、熟練操作技能。
- 三、不在工場中追逐、跑跳，不丟擲工具、物品。
- 四、未經許可不得擅自操作機器設備。
- 五、遵照老師指導，依正確步驟、方法操作儀器設備。
- 六、依規定著工作服、實驗衣，穿戴安全防護。
- 七、若有同學不慎受傷，應立即報告師長處理。
- 八、操作完畢，儀器、工具歸位，分工合作，維護環境整潔。



實習工場安全衛生工作手則

- 1、確實遵守勞工安全衛生法令規章及安全衛生工作守則。
- 2、實習（驗）工作前、工作後實施安全檢查。
- 3、實習（驗）工作前、工作中及工作後實施預知危險活動並記錄。
- 4、確實瞭解實習（驗）之工作方法、專業技能知識。
- 5、充份瞭解工作環境，時時注意狀況的變化。
- 6、虛心接受老師、技士、技佐之指導。
- 7、熟知所使用或修護之機器、設備及工具之性能。
- 8、遇有自己不瞭解之問題，應請示老師，切勿自行判斷，心存姑且試之，此種行為易肇意外災害。
- 9、對他人經管之機器、設備，不可隨意亂動。
- 10、隨時保持警覺，發現事故立即通報，以利有效急救與搶救。
- 11、參與學校所辦之各種安全衛生活動。



教學目標

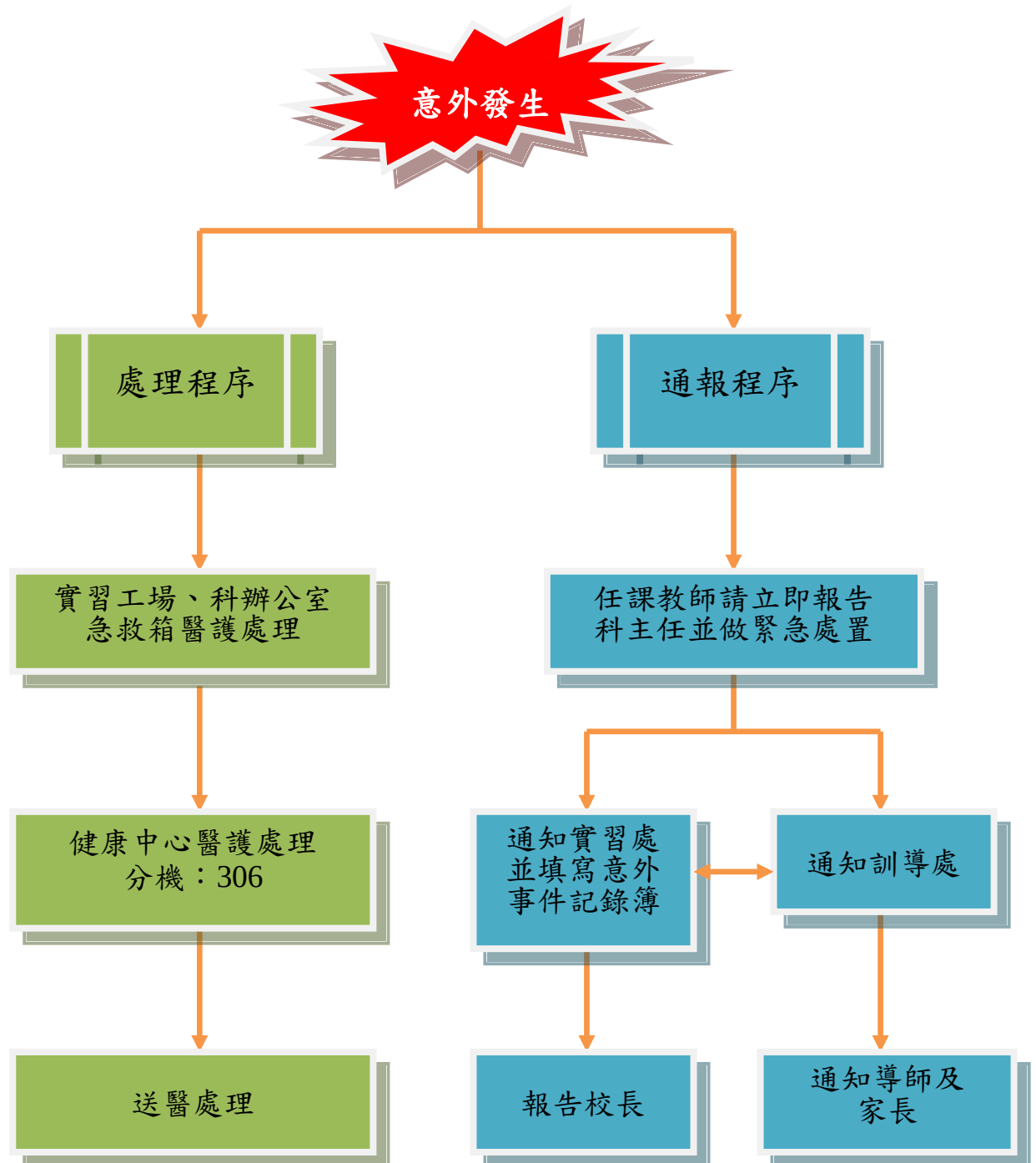
- 使學生瞭解西方各式菜色之特點。
- 熟練各種食物材料之切割技巧。
- 熟悉西餐基本烹飪技巧。
- 訓練學生更高深之刀工技法。
- 使學生認識較少見食材之烹調用法

教學單元

- 廚房認識
- 酒的應用
- 切割法介紹
- 基本烹調法 I
- 基本烹調法 II
- 西式早餐
- 三明治的製作
- 高湯之製作
- 基本沙司
- 配菜的製作



國立玉井工商實習課程意外事件處理流程





實習工場學生人事組織職責表

領班	1. 監督及領導工場人事組織正常運作。 2. 轉達及執行教師的指示事項。 4. 上課時將出缺席人數及每組之實習進度詳細填入實習日誌。 5. 下課二十分鐘前，傳達停止實習工作，並督導學生整理工作崗位，將工具歸還原位並清潔工場。
副領班	1. 協助領班執行職務，領班缺席時代理其職務。 2. 填寫工場日誌。
清潔管理員	1. 分配工場清潔人員之工作並督導清掃日常清潔工作能確實執行（室內地面、走廊、工作台、櫃架及洗手台、廁所等，清潔管理員免清潔職務）。 2. 策劃定期大掃除之職務分配。 3. 保持廢物箱清潔、用具及存放部份之整潔，對各種廢品督導分類存放。 4. 負工場佈置、維持工場清潔整齊之規劃及督導責任。
安全管理員	1. 負責上下課時間照明、電扇、窗戶、總電源之啟閉。 2. 協助教師處理有關安全事故(大門、窗戶、照明設備、插座、電氣設備、機械設備、危險物品等)。 3. 執行教師有關安全指示。 4. 隨時注意遵守安全工作者或不愛惜公物之學生。
材料管理員	1. 填寫材料申請單向物料庫領取材料並轉發同學。 2. 整理及收回材料及廢料。
器材管理員	1. 負責管理器具(設備)借用與收回。 2. 檢查器具(設備)是否完整，如有不妥即報告老師作適當處理。 3. 下課後檢點並整理事具(設備)，如有損壞或缺少即報告老師。 4. 登記未還之工具。

附註：工場人事組織產生方式：

1. 各項人事由任課教師指派或指導學生互選擔任。
2. 每任工場幹部任期一學期，必要時，任課教師可以於期中更換幹部。
3. 各學期人事宜輪流擔任避免重覆，期使全體學生均有參與學習及學習服務之機會。



攪拌機使用安全規則

- 一、 將材料倒入桶內, 關上安全網, 拉高攪拌桶。
- 二、 把變速桿推到適當位置(高, 中, 低速)。
- 三、 壓下綠色(ON)啓動開關開始轉動。
- 四、 完成或緊急停止時, 壓下紅色(off)開關停止。
- 五、 放下攪拌桶, 倒出桶內材料。
- 六、 請勿在轉動中任意改變速度會損壞機器。