

## 「食品加工教室」實習注意事項

- 一、選出實習組長一位，負責借用鑰匙和填寫實習日誌，並管理場所之設備與環境之整潔。
- 二、選出科長一位，負責材料和作業簿。
- 三、各班依指導老師規定分組，並選出各組組長。
- 四、實習前先清查餐具數量，如經發現有短缺或破損情形時，應即向指導老師提出報告，並記錄在實習日誌。
- 五、學生於實習前自備之器具、烹飪材料等，須準備齊全，避免臨時尋找器材，影響實習。
- 六、實習時應端整儀容，穿著規定之實習工作服，工作服須保持整潔，並繡班級、姓名，以利師長評鑑。
- 七、實習時應特別注意安全，如開關瓦斯、切肉切菜、烹調蒸炒，應按正確方法操作。
- 八、準時上下課，不遲到早退，未經老師核准，不得擅離實習場所。
- 九、學生實習時應遵守秩序，聽從老師指導，分工合作，不可推諉塞責。
- 十、實習中遇有機件故障，或器物破損時，應即向指導老師提出報告，如經指導老師查覺，概以「故意破壞公物」論處，其所毀損部份，則照價賠償。
- 十一、隨時注意禮貌，遇有貴賓蒞校參觀，態度要大方有禮，必要時並予詳實說明。
- 十二、飲料和食物不可帶入實習場所。
- 十三、下課前，應檢查所用器材，並放回原處，不可將公用器材攜離實習場所，如經發覺嚴予處分。
- 十四、實習完畢時，應將實習場所打掃乾淨，每週及每學期定期打掃，保持整潔。

- 十五、實習完畢後，注意關閉瓦斯、燈、水龍頭、拔開插頭（如抽風機），並將鑰匙交回實習處。
- 十六、實習完成後，成品展示時應互相觀摩，取人之長補己之短。
- 十七、用具不可帶離實習場所。