

## 一、實習教學設備

### 1. 實習場所及其教學設備一覽表、照片

依照課程需要安排相關實習教室，讓學生能了解工作場所體驗課程。

本校設有以下專業教室

- (1). 中餐教室-3 間
- (2). 西餐教室-3 間
- (3). 烘培教室-3 間
- (4). 餐務教室-1 間
- (5). 房務教室-1 間
- (6). 飲調教室-2 間

## 二、消防與建物安全、衛生設施

1. 實習場所之消防、安全管理及建物安全、設備圖、照片等資料(如附圖)。

2. 實習場所之通風、照明及環境衛生設施、照片等(如附圖)。

對於照明、通風、消防、防震、等消防安全及建物安全設施。實習場所之廚餘、垃圾分類回收設施。(如附圖)。

## 實習教室與教學設施

烘培教室-烤箱設備



烘培教室-發酵箱設備



## 實習教室與教學設施

烘焙教室-各組別檯面



烘焙教室-攪拌機設備



## 實習教室與教學設施

中餐三教室全景



中餐三教室-各組爐台配備



## 實習教室與教學設施

中餐二教室



中餐二教室-各組爐台配備



## 實習教室與教學設施

中餐一教室-工作檯



中餐一教室-爐台設備



## 實習教室與教學設施

西餐三教室-工作檯、烤箱設備



西餐三教室-器具設備



## 實習教室與教學設施

西餐二教室-烤箱設備



西餐二教室-器具設備





## 實習教室與教學設施

西餐一教室-工作檯



西餐一教室-器具設備



## 實習教室與教學設施

飲調教室一、飲調教室二-器具



飲調教室一、飲調教室二-器具



## 實習教室與教學設施

飲調教室一、飲調教室二-器具



調飲教室教學設施



## 實習教室與教學設施

磨豆機、咖啡萃取機



磨豆機、咖啡萃取機



## 實習教室與教學設施

調飲教室教學設施



調飲教室教學設施



## 實習教室與教學設施

餐務教室教學設施



餐務教室教學設施



## 實習教室與教學設施

餐務教室教學設施器具



餐務教室教學設施器具



# 實習教室與教學設施

房務教室教學設施



房務教室教學設施





## 消防安全檢查及建物安全設備

專業教室均放置滅火器



專業教室均放置滅火器



## 消防安全檢查及建物安全設備

設立緊急照明系統



照明設備良好



## 消防安全檢查及建物安全設備

煙霧偵測器



瓦斯偵測器



## 消防安全檢查及建物安全設備

瓦斯遮斷操作器



瓦斯系統監控



## 消防安全檢查及建物安全設備

各專業教室配備之消防栓



設置引導避難器具使用



## 消防安全檢查及建物安全設備

通道良好



抽風機備有抽風罩並使用防爆燈具



## 消防安全檢查及建物安全設備

隔熱手套



防滑工作鞋



## 消防安全檢查及建物安全設備

實習教室 空氣門



三槽式 油脂截油槽





## 消防安全檢查及建物安全設備

廚餘收集區



實習教室 淨水器



# 消防安全檢查及建物安全設備

## 抽風機(排風)



## 教室張貼：燒燙傷緊急處理步驟

### 燒、燙傷緊急處理步驟

「沖、脫、泡、蓋、送」

輕微燒(燙)緊急處理

- 1、在流動的水下沖洗十至十五分鐘(或直到疼痛感緩解)。
- 2、保持乾燥與清潔。
- 3、注意觀察傷口變化。
  - a、不可使用油膏、油脂類塗劑。
  - b、不要使用黏性敷料。
  - c、不要弄破水泡。

★若無水可用，任何無害的冷水如牛奶、啤酒都可取代。



★輕輕移除傷處的戒指、手錶、腰帶、鞋或其他衣飾束縛。應在皮膚腫起前完成。



★使用清潔或無菌，不含棉毛的材料敷裹。



## 消防安全檢查及建物安全設備

教室設置急救箱



教室設置引導避難方向



## 消防安全檢查及建物安全設備

廢油收集區



飲水機

