

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

