# 烹饪实训楼规章制度

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-07-16

*第一篇：烹饪实训楼规章制度烹饪实训楼规章制度烹饪实训楼是烹饪专业学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训工场的安全、卫生，充分发挥其教学服务的功能，特制定本制度。一、烹饪专业教师工作职责专业任课教师在其上课期间是教学、安全、卫...*

**第一篇：烹饪实训楼规章制度**

烹饪实训楼规章制度

烹饪实训楼是烹饪专业学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训工场的安全、卫生，充分发挥其教学服务的功能，特制定本制度。

一、烹饪专业教师工作职责

专业任课教师在其上课期间是教学、安全、卫生的第一责任人，全面负责整个教学过程，其主要职责如下：

1、经常进行安全、卫生知识教育。

2、上课前一天必须负责开好原料采购通知单。

3、上课前必须组织好本班学生各项准备工作（包括服帽、学生现场面授），并排好队进入实验室。

4、进实验室时必须检查设备、设施是否完好，有问题及时向管理人员提出，方可带学生进入实验室，课上好后请管理人员检查，如有问题，任课教师必须负责查清。

5、负责学生原料的分配工作。

6、按规范程序进行教学。

7、在下课前15分，组织卫生工作（包括垃圾清倒），并积极协助管理人员进行卫生检查，下课铃响后组织好学生返回教室。

8、负责刀具发放及回收工作。

9、以身作则，遵守学校的教学管理制度。

10、下课后，填好工场使用记录表，及时处理课堂中发生的问题。

11、正确处理教学过程中的突发事件，并及时向主管领导汇报。

二、管理人员工作职责

管理人员必须努力提高管理水平，主要工作职责如下：

1、要树立服务理念，全心全意地为教学服务，确保教学顺利进行。

2、必须及时检查设备设施的安全，发现问题及时与总务处联系，3、负责管理好设备设施、器具等，包括借、还、赔等工作。

4、任课教师上课前、下课后，管理人员负责检查设备设施等是否完好，发现问题及时处理，并负责汇报。

5、实训室为该班上课的卫生包干区，做好检查工作，并及时公布结果（包括上课纪律）。

三、红案操作室守则

1、热爱专业，爱护公物，具有良好的职业道德。

2、学生进操作室必须征得指导老师同意，并在指导老师的指导下进行操作。

3、学生进操作室练习时必须穿戴工作服、工作帽，注意个人卫生、仪表仪容，工作服必须干净清洁、整洁。

4、严格按照操作程序程序进行操作，注意安全。

5、养成良好的卫生习惯，在操作前必须清洗工作台和工作工具，在操作过程中始终保持工作台、工作工具、地成的清洁，操作结束后，必须让值日生负责打扫卫生，并由指导老师、管理员负责打分。

6、使用操作室 必须每次有记录，损坏公物必须赔偿。

7、对操作的成品不能品尝，要品尝必须经老师同意。

8、对每次操作作品都必须打分，指导老师必须讲评，写好实习报告，需使用餐具必须事先借出，用后必须当天归还，并有记录。

四、刀工切配实验室守则

1、烹饪刀工室实行专职管理，任课老师按计划组织使用。

2、进入刀工室必须换上工作服。

3、学生进入刀工室必须保持安静，听从老师指挥，并按指定案位站立，不得擅自变动。

4、课前准备好墩头、刀具、抹布，并搞好案面卫生工作。

5、第个学生必须听从指导老师的指导，认真按操作步骤操作。

6、爱护公物，保持地面、案面、墩头的清洁，将切后渣料放入废物桶内。

7、上课结束后需及时归还所借的盘碗、墩头。

8、实验结束后，每个学生必须整理好本案头。

9、离开刀工室，需关好电灯、门窗。

五、烹饪实验楼卫生管理制度

1、烹饪楼卫生管理责任人为：烹饪楼管理员

工场使用后卫生负责人为：指导老师，由指导教师负责安排值日学生，搞好课后卫生工作，直至管理员认可。

2、对学生必须经过食品卫生知识培训后方可进入实验室。

3、教师、学生进入烹饪实训楼要穿戴工作衣帽，要求整洁，长发全部戴入帽内，不戴饰物。否则，不得进入烹饪实训楼。

4、进入烹饪实训工场后，要按学号到指定工位，不得随意调动，各人要首先清洁各自工位和餐具，然后才可使用。

5、操作过程中，注意不乱丢垃圾，特别要注意不要把垃圾扔到水槽中，保证下水道畅通。

6、操作课结束前15分钟，学生可开始清理各自灶具、操作台及餐具的卫生工作，切忌大量用水冲洗灶具和操作台，以免水、杂物进入风机或堵塞气孔。如果不听劝阻，不按规定操作，造成煤气灶损坏，由相关学生负责赔偿。赔偿金额由总务处根据维修情况确定。实训工场公共卫生由指导老师负责安排值日学生进行，所有垃圾放到卫生桶，并送到学校垃圾房倒掉。

7、任课教师有责任配合管理人员搞好卫生检查卫生。

8、学生卫生工作须经指导教师和管理员认可后才能离开。对不搞好卫生工作的学生，指导教师和管理员可先予以口头警告，屡教不改的，学校将取其进入烹饪实训工场资格，直至其提出申请，并让学校确认其确有悔改之意。

热菜制作技术操作规程

学校为给学生提供整洁、卫生的实习环境，促进掌握操作规程，保证实习质量．培养良好的职业习惯，特规定如下：

一、学生必须身着洁净工装（衣服、圈裙、工帽），带好抹布、工具进入实习室。

二、实习室内严禁吸烟、吐痰、大声喧哗、随意走动。

三、学生必须听从教师的统一安排和调配。在操作过程中严肃认真，态度积极，集中精力．规范量作。

四、学生必须在教师指导下，全面了解实习设备的使用功能，熟悉并掌握炉灶、煤气的正确使用方法，严格遵守操作规程，确保人身安全。严禁自行拆卸、随意调试炉灶、电嚣。发现漏气、炉灶不能正常使用等情况，及时报告指导教师进行维修后，方可使用。

五、节约用水．灶台卫生应用抹布擦洗，不可用木直接冲洗。

六、严禁学生用勺、菜刀、炒锅等用具敲击灶台。

七、实习结束后，必须把灶具、莱刀和砧板等打扫干净，保持加工操作场地卫生整洁，空气清新。将所有用品放回原位并摆放整齐。

八、杜绝安全隐患，正确掌握灭火器的使用方法。

中餐烹饪专业实习室食品卫生制度

一、严格执行《食品卫生法》和《四川省食品卫生管理实施办法》。

二、认真检查食品质量，腐败变质和有毒有害的食品不切配、不烧煮。

三、食品容器、盛器、工具清洁，做到刀不锈、砧板不霉，加工台面、抹布干净。配菜盘与熟菜盘要有明显区别，不得混用。

四、冰箱专人管理，定期化霜，经常检查食品质量，成品、半成品与原料分开存放。

五、教师和学生积极参加各种卫生知识培训，接受学校卫生管理部门的监督、指导和帮助。

六、搞好个人卫生，实作时穿戴工作衣帽，随时保持双手清洁卫生，严格做到不用炒勺直接尝味。

七、建立健全卫生检查制度，注意保持室内外环境整洁，定期清洗各种设施设备。

八、积极采取有效措施，防止苍蝇、老鼠、蟑螂等危害。

烹饪实训室安全管理制度

烹饪实训室消防安全制度是对师生生命安全负责的重要制度，为加强对烹饪室的管理和杜绝意外事故的发生，特制订本制度。

1、有关教师和管理员要熟悉消防器材的使用方法，忠于职守，严格检查教室内外安全，做到防火、防盗、防暴、防污染。管理员下班离开时，要关好门、窗、水、电、煤气，发现问题及时上报，不得隐瞒。

2、教师和管理员在上课期间，不得擅自离开工作岗位，以防意外事故发生。教师在实训课结束后，要认真检查有关区域的水、电、煤气关闭情况，待管理员复查，并在使用记录登记册上登记签字后，方可离开。

3、加强对消防器材的管理，任何人不得损坏或挪作他用，过期要及时更换，使其处于有效状态。要保证消防通道的畅通。

4、实训室内严禁吸烟。学生不得擅自动用各种设备。

5、所有入室人员必须严格遵守消防安全制度，否则造成后果将负一切责任。

烹饪实习室管理制度

1、实习生进入操作室，不得大声喧哗、追逐搞打，不准半途擅自离开操作室。

2、进入实习室，师生须穿好工作服，戴好工作帽，做好个人卫生。

3、按实习要求，备齐刀、砧板、抹布、餐具等实习工具，做好实习准备。

4、在任课教师的指导下，检验原料的配备情况，做好初加工，并摆放整齐。

5、实习生在得到老师的指导后，方可进行操作，不得擅自动手。

6、实习生在实习室内必须注意刀具、水、火、电、煤气的安全，不得违章操作。

7、实习室的原料、设备及成品未经批准，不得擅自带离实习室。

8、实习结束，需将炊具、餐具清洁卫生后，放回原处，得到老师的批准后，方可秩序地离开。

9、值日生每次操作后，必须做好整洁工作，检查煤气、水电、门窗是否关好。得到老师许可后，方可离开。

烹饪专业实习指导教师岗位职责

一、积极配合任课教师维持课堂纪律，完成专业实习计划。协助指导学生完成课题训练任务，检查督促学生规范操作。

二、认真管理机器设备、公用物品、实习材料等，检查督促学生及时做好卫生清洁工作，下班关好门窗，切断场内总电源、水源。

三、上班时间不做与工作无关的事。

四、加强现场巡回指导，热情、耐心、细致指导学生，对待学生有问必答，有求必教。

五、发现设备故障、公物损坏，及时查找原因并按规定报请主管领导妥善处理。

六、及时填写实习教学日志。

七、严禁与教学无关者进入室内。

食品雕刻与冷拼规章制度

1、进入实训室所有人员需着统一工作服（规范、整齐、洁净，严禁穿拖鞋入内）并佩戴胸卡。

2、学员进入实验室后由专人领取刀具，并按编号统一发放。

3、由专人统一领取原料（分发）、用具等实训所需物品。

4、在老师的安排下，按要求、分步骤的进行规范化实训操作

5、实训室内严禁吸烟，严禁接听电话，严禁高声喧哗。

6、爱护实训室内外的清洁卫生，严禁乱丢、乱画、随地吐痰。

7、爱护一切设备、工具，损坏按规定赔偿经济损失；

8、实训结束后，要做好室内清洁，检查，检查是否关好门窗、水。在班组长安排下做好刀具、用具的交接工作，并自觉接受卫生检查，检查合格后方可离开实训室。

9、所有进入实训室的人员，必须遵守实验室的有关规定。对于违纪的学生视其情节和后果，雕刻实训室有权对违纪者予以批评教育、停止实训等纪律处分，严重者送上级处理。实训室需维持正常的教学秩序，杜绝各类事故发生。

西餐制作技术操作规程

学校为给学生提供整洁、卫生的实习环境，促进掌握操作规程，保证实习质量，培养良好的职业习惯，特规定如下：

一、学生必须身着洁净工装（衣服、围裙、工帽），带好抹布、工具进入实习室。

二、实习室内严禁吸烟、吐痰、大声喧哗、随意走动。

三、学生必须听从教师的统一安排和调配。在操作过程中严肃认真，态度积极，集中精力，规范操作。

四、学生必须在教师指导下，全面了解实习设备的使用功能，熟练并掌握炉灶、煤气的正确使用方法，严格遵守操作规程，确保人身安全。严禁自行拆卸、随意调试炉灶、电器。发现漏气、炉灶不能正常使用等情况，及时报告指导教师进行维修后，方可使用。

五、节约用水，灶台卫生应用抹布擦洗，不可用水直接冲洗。

六、严禁学生用勺、菜刀、炒锅等用具敲击灶台。

七、实习结束后，必须把灶具、菜刀和砧板等打扫干净，保持加工操作场地卫生整洁，空气清新。将所有用品放回原位并摆放整齐。

八、杜绝安全隐患，正确掌握灭火器的使用方法。

烘焙操作流程

1、课前集合

2、清点人数

3、检查设施设备是否安全

4、教师讲解基本安全操作规范及预防措施

5、教师强调技术重难点及重要事项

6、学生按照教学要求做好用具准备

7、原料准备（包括称量、调温、整理等）

8、按要求进行操作

9、教师巡回指导 1O、学生完成后进行装饰

11、教师点评菜品评分

12、学生打扫清洁、实作用品归位

13、教师检查水电气是否关好

14、课后学生集合，总结归纳

15、作业布置：填写实作报告

面点操作流程

1、课前集合

2、清点人数

3、教师讲解基本安全操作规范及预防措施

4、教师强调技术重难点及重要事项

5、学生按照教学要求做好操作准备

6、对原料进行初加工（包括和面、馅料准备、整理等）

7、按要求进行熟处理

8、教师巡回指导

9、学生完成后教师点评菜品评分

10、学生打扫清洁、实作用品归位

11、教师检查水电气是否关好

12、课后学生集合，总结归纳

13、作业布置：填写实作报告

**第二篇：教学楼、实训楼平面图**

第三部分 长沙民政职业技术学院教学楼、实训楼分布示意图

说明：

1、双线代表道路，单线代表建筑

2、S1－S19为实训楼 3、1－13为教学楼

4、N1和N2分别为南院的办公楼和教学楼

教务处制

**第三篇：实训楼管理员职责**

实训楼管理员职责

实训楼是师生进行教学实训、教研活动的重要场所，能提高教学效率，增强学生自学能力和创新能力。为了更好地完成教学计划和学生培养目标，特制订以下管理条例。

一、严格遵守学校的规章制度，按时上下班，不迟到、不早退，确保实训课按时进行，有事须向主管领导请假；

二、服从学校工作大局，随叫随到，不私自将工作交他人代办；

三、统一保管实训楼大门钥匙，确保财产安全；

四、学生实训期间，应经常巡视，杜绝和制止学生破坏公物；

五、每学期开学前统计好各实训室所需耗材及时上报，学期期末督促实训室责任人做好设备的维护保养工作；

六、保管好各种设备的使用说明书、安装软件、保修证书，建立好设备技术档案；

七、妥善做好工量具、仪器设备、实训室钥匙等借用登记手续，贵重设备需主管领导批准后方可借用，借用时间到期后应及时催收；

八、搞好实训室的科学管理，落实有关规章制度，加强对实训室有关人员的指导、培训、管理及考核工作；定期组织检查和总结实训室工作，提出整改措施，落实到位；

九、协助教务处做好低值易耗品购置计划，及时完成需报废、报损或报失的仪器设备、低值耐用品的申报处理工作；

十、紧密配合实训教学工作，主动与实训指导教师沟通，协助实训教师做好各项实训准备工作，如备料、联系加工、核查并领购实训用工具、量具、耗材等，并确保其处于正常技术状态；

十一、保管所辖各实训室钥匙，负责开门、锁门，锁门前检查室内的卫生和安全等工作。实训室钥匙一般不外借，特殊情况需借出时（不能借给学生），应在下一个工作日开始时及时收回，并检查实训室使用情况和做好借还记录。每天下班前对所辖楼层进行一次安全检查。放长假前对实训楼进行一次全面水、电、门窗安全检查；保证所辖区域环境卫生达标；

十二、认真贯彻设备物资的管理制度，负责办理实训室用仪器设备、低值易耗品和材料的采购、入库、发放、调拨、借出等手续，负责追查物资损失、丢失的原因，向教务处定期汇报所管物资的消耗、库存情况等；

金华市第一中等职业学校 2024-10-12

**第四篇：烹饪实训室学生实训守则**

烹饪工艺与营养专业学生实训守则

1.严格遵守实训室的各项管理规章制度。仪容、仪表、着装规范。进入实训室必须穿工作服，不准穿拖鞋、短裤，女生不准穿吊带裙，不准穿高跟鞋。

2.严格遵守上课时间和课堂秩序，不准在实训室内做任何与该堂实训课无关的事，不准大闹、喧哗、起哄，不准吸烟（包括走廊和楼梯内），不准串层或私自外出，有事走开须先向当班老师请假批准。

4.实训操作课时，要发扬吃苦耐劳的精神，树立良好的个人品质，分配原料时应按秩序领取，注意安全

5.实训操作时要耐心细致的观察、记录，并按照规范操作流程合理使用实训室内设备、工用具、器皿。如有非正常损坏或丢失，追究当事人责任；故意损坏或私自拿走任何设备、工用具、器皿的按学校有关规定加重处罚。

6.保持实训室的清洁卫生；实训完毕后必须按分工彻底搞好场地、档位、设备、工用具、器皿的清洁卫生，并将工用具、器皿归位，摆放整齐，经指导教师验收同意方可离开实训室。

7.必须节约实训原料、水、电、气、洗洁精等。

8.示范和学生实训成品，未经指导教师同意，不准擅自食用；成品试食或处理后，必须倒入指定的垃圾筐内。

**第五篇：烹饪实训计划执行总结**

烹饪实训计划执行总结

一、计划执行情况

本次课程设计中，由于人员过多，实行分组教学分为6个小组，1、2、3组为一个大组，4、5、6组为第二大组。分别实行不同的项目教学，在这个学期按教学计划完成了基本功训练（刀工、勺工）并全部考核过关。热菜烹调进行了炸、熘、爆、炒、烹、煎、塌、贴烹调方法实习菜肴的制作，制作的菜肴全部符合标准。

二、主要经验

在烹饪教学过程中每组每人都能明确自己的职责，每天教师分配给每组不同的项目进行实习而每组组长给每个组员也分配不同的任务，有打荷的、有配菜的、有初加工的、有上灶烹调的、有面点的。这样学生能了解和掌握每个岗位的职责，到单位以后无论分到什么岗位都能胜任。

通过实习，学生有以下收获：

1、能掌握和学到烹饪技术。

2、能了解各个岗位的岗位职责。

3、能知道怎样配合团队的协作完成每个项目。

4、能学会酒店厨房是怎样管理和运行的。

5、能学会烹调方法的举一反三。

三、存在问题和建议

1.学生对原料的认知太少，好多原料都没见过。2.学生自学能力需提高，不仅是自学书本知识的能力。还有实际操作出现的问题。

烹饪实习指导教师：王洪良 德州四方职业中等专业学校

2024年12月

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找