**烹饪专业实训室上课、及安全管理制度**

1. 使用实训室工作的所有人员必须严格执行实训室各项规章制度，确保实习课程、实训环境畅通安全无误使用。
2. 所有老师上课前，备好课、备好料，做好课前一切准备。 (检查设施、设备、炉具炊具正常使用、烹饪原材料烹调原料准备、每次课前和任课班级班主任或者班长沟通所需调配料购买使用事宜）。
3. 任课教师下课后，按程序检查火源、电源、液化气源，门窗，防止隐患发声。
4. 严格把控实训室卫生，炉具炊具、器皿、洁具柜、地面的卫生。任课教师监督学生做好实习用具摆放及课后室内保洁工作。确保其他教师下节课正常使用。
5. 师生上课时，必须穿好工作服、戴好工作帽，注意公共卫生，个人卫生。
6. 实训室严谨吸烟、及无关人员进入，做好防火、防爆、防盗工作。
7. 上课教师及管理员发现实训室隐患、及时报告。
8. 因以上原因，没有及时按时完成课程教学任务。依规追究教师责任。

 餐饮教研室制