# 最新烹饪操作实训室管理制度[5篇范例]

来源：网络 作者：眉眼如画 更新时间：2025-01-17

*第一篇：最新烹饪操作实训室管理制度烹饪操作实训室管理制度一、进入示范室的人员，必须穿戴工作服、帽，做好 个人卫生。二、教师在上课前，必须认真检查所有教学设备和安全设施，如发现问题要及时报告处理。并对学生进行安全教育，保证教学工作在安全的前...*

**第一篇：最新烹饪操作实训室管理制度**

烹饪操作实训室管理制度

一、进入示范室的人员，必须穿戴工作服、帽，做好 个人卫生。

二、教师在上课前，必须认真检查所有教学设备和安全设施，如发现问题要及时报告处理。并对学生进行安全教育，保证教学工作在安全的前提下完成。

三、教师要加强课堂教学组织，遵守操作规程，学生必须按教师的安排就位，遵守课堂要求，听从教师指挥。

四、爱护公物，保证设施设备的完好，未经教师允许，学生不得随意使用操作设备。

五、保持室内清洁卫生，原材料的加工要清洁有序的进行。边角废料不得随意乱丢，教师要组织学生做好课前、课后的清场工作。

六、学生在操作过程中，要按操作程序正确使用操作设备。如设备出现问题要及时报告教师。

七、教师要加强巡回检查，防止不安全隐患的发生。

八、任何人不准在操作室吸烟、吃东西。未到下课时间，教师、学生不得随意离开操作室。

九、未经允许，不得将操作室内的原材料和加工成品及教学用具带出操作室，加工成品未经教师允许，学生不得自行处理。

十、操作用具和设备必须摆放有序，便于操作，符合安全要求，做到规范操作、文明操作。如遇突发情况，教师要坚守岗位，指挥学生做好应急工作。

十一、当班教师作为教学的组织者，对操作室的教学活动和教学设备负管理责任。

烹饪操作实训教学规程

为了进一步提高教学质量，加强烹饪操作实训教学的规范化管理，维护正常的教学秩序，操作实训教学的教师、学生都必须遵守本操作规程：

一、示范教学前的准备

1、教师每次课应按时到岗，在上课铃响后10分钟内结束教学前的准备工作；

2、在准备工作过程中，教师应检查教学设施、设备；打开安全用口，办理教学用具、原材料（主、辅料）及调味品的借（领）用手续；

3、教师应组织学生有序进入实训室，检查学生工作衣帽的穿戴整洁情况，清点学生人数并分发实训物品。学生按教师要求就位。

二、实训教学

1、教师向学生布置实训的内容，并向学生讲清楚实训品种的工艺流程及实训要求；

2、教师应对实训过程作出合理安排，并在实训过程中注意加强巡视指导；

3、教师应对学生实训的菜点优劣进行严格评定。

三、教学组织与纪律要求

1、教师根据实训场所条件，按照一人做一人观摩的原则将学生分组；

2、实训以分组的形式进行。实训学生应严格按实训要求操作，观摩学生要在观摩后进行点评。其他学生应在教师指定位置认真观摩。

3、学生在实训过程中，应服从教师的管理，不得随意走动、大声喧哗、甚至离开实训室，扰乱正常的教学秩序；

4、学生须认真填写实习登记册，品尝菜点时，注意卫生、文明。

四、清场与安全卫生

1、实训教学结束（不得早于下课铃响前15分钟），教师应组织学生做好实训室内清洁卫生，做到不留死角；

2、教师办理各种物品归还手续，检查卫生、教学设施、设备（并填写设施设备使用状况表），关闭水、电、煤气、安全出口及门窗。

五、凡进入实训室的教师和学生必须严格遵守《烹饪操作实训室管理制度》。

**第二篇：烹饪实训室管理制度（推荐）**

烹饪专业实训安全操作规范

凡进入实训室学生，必须严格遵守以下安全操作规范：

一、进入实训室前的准备

1、穿工装：必须按规范统一穿工作服（视工位要求包括帽、衫、裤、围裙等），做到规范、整齐、洁净；

2、剪指甲：必须按规范剪指甲，不能留长指甲；

3、扎头发：留有中、长头发的女生必须扎起头发；

4、课前集合：进入实训室前必须按班集合、清点人数，有事需请假。

5、违规处罚：未做到以上要求的班级或个人，不准进入实训室。

二、开展实操前的准备

1、清洁准备：每组准备一块洁净抹布，开展操作前必须对相关设备、设施、器材、工作台和物品进行认真的清洁工作，达到有关卫生标准；

2、物品和材料发放：进入实训室并搞好清洁准备之后，由老师统一分配材料、工具，按组统一发放、统一管理、统一回收，规范放置；

3、违规处罚：未做到以上要求的班级或个人，不准开始操作，直到按要求准备好为止；经教育仍不改正者，取消其实训资格。

三、实训中的要求

1、实训安排与进行：必须服从实训老师的安排、听从指挥，听课、看示范时态度要积极，操作过程中要严肃认真、积极训练；

2、规范操作：必须在指导老师的统一安排下，按要求、分步骤进行规范化培训和实际操作；

3、答疑解问：实训过程中如有疑问，可以向实训老师或管理员报告，讲明原由，听从实训老师的指导、建议与安排。

4、任务要求：必须认真完成老师下达的实训任务，提高自身素质与职业技能，为烹饪技能比赛及自己以后的择业、就业做准备。

5、违规处罚：不服从安排或实训过程中不认真、经教育后仍不改正的，取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

四、实训室纪律

1、爱护公共财产：爱护设备设施工具等，不得敲打、摔放设备、器材和物品，刀具不得乱砍乱切；

2、安静、严肃、认真开展实训：严禁嬉戏、打闹、奔跑、大声喧哗、玩手机、擅自离开实训室等； 分组安排实训时还没轮到的组别成员要在指定的地方有序等候。

3、卫生整洁：保持实训室的清洁卫生和整洁，严禁乱写乱画、乱丢垃圾、随地吐痰、乱丢面团等实训材料，违者首先罚打扫实操室一次，然后再依规作其它处罚；

4、励行节约：水、电、燃气等用完即关，做到节约用电用水用气；爱惜烹饪原料，杜绝乱丢原料现象,剩余的材料要妥善存放好。

5、违规处罚：由于个人原因造成设备、器材、物品、工具等损坏的，按规定价格赔偿学校经济损失。违反上述第2～4条者，经教育后仍不改正的，取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学等，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

五、实训室安全规范

1、必须按照老师的安排和规定的实操规范进行实操练习，不能私下随便乱开乱动设备仪器，严禁学生用刀、勺、擀面杖等工具敲击灶台和案板。

2、学生如患有以下不适宜进行实训操作的疾病（如心脏病、高血压或者重感冒导致的头晕眼花等）必须提前向实操室老师报告、作特殊安排处理，以免在实操过程中发生安全事故。

3、经常认真复习安全知识，遵守各项操作安全规范，正确掌握灭火器的使用方，杜绝安全隐患。

4、违规处罚：违反上述安全规范经教育后仍不改正的，取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

六、安全撤离

1、实训总结：实训结束前15分钟，列队统一进行实训总结。

2、物品回收：刀具、餐具、砧板等实训设备、器材要全部回收，放回原位、清点数量。

3、清洁整理：清洁好自己岗位的操作台、工具、刀具等，并按规定摆放好。

4、实训室卫生：负责值日的组进行实训室的卫生打扫工作，搞好卫生经老师验收合格后方可离开实训室。

5、门窗、水、电、燃气关闭：实训结束后离开实训室时要关好门窗，水、电、煤气等。

6、违规处罚：未按上述规定完成者不得离开实训室，直到完成为止；

拒绝纠正者将取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

七、课后总结

实训学生按行业岗位或者专业规范要求，进行实训学习，同时接受学校安全与卫生的实训教育培训等工作，按要求如实填写实训报告，上交实训作业等。实训过程中杜绝各类安全隐患，防止各类安全事故。

八、其他

严禁将实训设备、器材、工具、材料和权属学校的物品（教师允许者除外）带出实训室，违者按物品定价格进行罚款，情节严重者按盗窃论处，直到勒令退学、开除学籍，并追究相关法律责任。

2024-5-3

**第三篇：烹饪实训室卫生管理制度**

实训室卫生管理制度

烹饪实训楼是烹饪工艺与营养专业学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训室的安全、卫生，充分发挥其教学服务功能，特制定本制度。

1.烹饪工艺与营养专业学生必须经过严格的食品卫生知识培训后方可进入实验室。

2.指导教师、学生进入实训室之前要穿戴好整洁的工作衣帽，长发务必全部戴入帽内，不允许佩戴饰物。否则，不得进入实训室。

3.进入实训室后，要按学号到指定位置，不得随意调动，个人要首先清洁各自工位和餐具，然后才可使用。

4.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。

5.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，造成炉灶损坏，由相关学生负责赔偿。赔偿金额由后勤处根据维修情况确定。实训室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。

6.学生卫生工作须经指导教师认可后才能离开。对不搞好卫生工作的学生，指导教师可先予以口头警告，屡教不改的，学院将取消其进入实训室资格，直至其提出申请，并让学院确认其确有悔改之意后方可同意进入。

7.每周五大扫除卫生制度。施行学分制，每学期两个学分，烹饪专业学生务必每周按时按质完成卫生清扫工作，如有不参加者，本门课程学分为零。

**第四篇：烹饪实训室卫生管理制度**

烹饪实训室卫生管理制度

烹饪实训室是高年级学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训室的安全、卫生，充分发挥其教学服务功能，特制定本制度。1.学生必须经过食品卫生知识培训后方可进入实训室。

2.指导教师、学生进入实训室之前要穿戴好整洁的工作衣帽，长发务必全部戴入帽内，不允许佩戴饰物。否则，不得进入实训室。

3.进入实训室后，要按学号或分组到指定位置，不得随意调动，个人要首先清洁各自工位和餐具，然后才可使用，特别强调不准疯赶打闹，高声喧哗。4.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。

5.操作课结束前10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。如果不听老师劝阻，不按规定操作，造成炉灶损坏，由相关学生负责赔偿。赔偿金额根据维修情况确定。

6.实训室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.学生卫生工作须经指导教师认可后才能离开。对不搞好卫生工作的学生，指导教师可对其批评教育改正后下次方可进入实训室。7.每次课后认真打扫清洗到位，确保实训室整洁干净！

**第五篇：烹饪实训室(面点)管理制度**

烹饪实训室管理制度

1.热爱专业，爱护公物，具有良好的职业道德。

2.进入实训室前，需在更衣室更换工作服、工作帽，工作服要整洁。不许穿拖鞋、凉鞋、高鞋过入实训室，不许穿工作服离开实训室。不准用私人充电器在面点实训室充电。

3.助教、学生上实训课提前10分钟到实训室，做好实训课准备工作，遵守实训时间，不

迟到，不早退，不无故缺席，学生进实训室须在实训教师的指导下进行操作。进入实训 室保持安静，听从老师指挥，按指定案位站立，不得擅自变动。

4.注意个人卫生、男生不留长发、胡须。女生不留长指甲、染指甲。长发全部戴入工作 帽内，不戴饰物，不化浓妆。

5.学生做实训前，助教应提醒学生检查每个实训用具是否齐备完好，如发现实训用具缺少

或已损坏，应立即上报给实训老师，由实训老师反馈给相关人员，否则由在该学生承担 责任。对于丢失或损坏的实训用具原则上按原价三倍赔偿。

6.刀具以组为单位由助教负责分发和收回，不得随意放置，不得拿着刀具随意走动，避免

安全事故发生

7.按正常操作程序操作，爱护实验设备和工具，节约用水、电、气，做到无长明灯，无长 流水。学生未经指导教师批准，不得开启与本次实训项目无关的设备和电源开关。实训操作 前应先检查炉灶的开关、管道、接头，防止漏气中毒。

8.养成良好的卫生习惯，操作前清洗工作台和工作用具。操作中始终保持工作台、工作用

具、地面的清洁，不乱丢垃圾，不把垃圾扔到水槽中，保证下水道畅通。操作后按要求 清理工作台、工作用具，工作用具分类摆放。

9.严禁在实训室内打架、嬉闹、偷吃、偷拿，浪费原材料。对不听劝告者，实训教师有权

停止其实训，并上报相关人员。

10.实训作品经实训教师同意后方可品尝。

11.实训室教师要及时处理实训过程中的突发事件，并对实训室使用情况做好登记，并检查

实训用具是否完好。

12.实训室内配备了消防设施，学生要熟悉消防器材的使用方法，定点存放，严格管理，不 得随意挪用，使其处于有效状态。

13实验结束后应及时做好各卫生清理工作，关好水、电、油、气开关，锁好门窗，经助教 检查合格后方可离开。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！