

屏榮學校財團法人屏東縣屏榮高級中學

餐飲科專用教室使用管理要點

90年10月08日訂定
93年10月18日修訂
95年09月04日修訂

- 一. 聞上課鐘聲，由班長負責集合班級並整隊至實習教室。
- 二. 本教室依學期課程排訂使用，於上課前向專業教室保管老師洽取鑰匙，使用後繳回。
- 三. 學生須遵照規定時間，準時進入教室，按座號或教師指定方式就座。
- 四. 任課教師於上課前應先清點有關器材設備，並向學生說明發生緊急情事時，人員疏散方向及移動路線。另應熟悉滅火器、消防栓及急救藥箱放置位置，以備緊急事故使用。
- 五. 點名後由教師分配工作，必要時加以講解或示範，然後開始工作，遲到者應立即報告教師。上課時間應絕對服從教師之指導。並應遵照老師指示使用各項公共器材，以免損壞。
- 六. 烹飪器材使用規定如下：
 - (一) 爐火使用：火不可太大，以免燒壞鍋柄。
 - (二) 使用教室相關設備：如爐台、烤箱、調理機等，應依老師指導及操作方法使用。
 - (三) 所有器具或物品用完後必須擦乾，始可歸回原位。
 - (四) 工作臺不可使用金屬鍋鏟或菜瓜布擦拭，以免損害表層。
 - (五) 菜刀盡量勿浸水、薄菜刀不可剝物、紅砧板生食用、白砧板熟食用。另薄刀使用完後，除擦乾外要放回刀架上。
- 七. 教室打掃要點如下：
 - (一) 各節課應預留30分鐘做清掃工作。
 - (二) 打掃工作：除將上課使用之器具整理乾淨外，要擦窗戶、刷地(含磁磚)、洗工作台及水槽，並將沙拉脫及菜瓜布放在水槽內指定位置。
 - (三) 水槽清洗完畢後，請將濾網內殘渣清乾淨並倒蓋。
 - (四) 瓦斯爐台容易囤積油漬，務必在使用完後立即清洗，以免造成之後使用上的不便。
 - (五) 抹布亦請清洗乾淨，並且置於陽台抹布架上攤開，使其自然風乾。
 - (六) 每學期應大掃除至少兩次。
 - (七) 抽油煙機應定期清潔及保養（請總務處協助處理）。
- 八. 教室內之設備、桌椅、抽屜及牆壁，嚴禁學生塗刻文字、線條或圖畫，違者依校規懲處。
- 九. 私人物品請勿放置教室內或操作檯面，以維持教室整潔。
- 十. 本教室使用後請清點設備、器材並歸回原位，由小老師填寫教室使用日誌，並經任課教師簽名。設備、器材若有異狀(含短少或故障)，請據實填報，並通知管理老師。
- 九. 愛惜使用各項設備、器材等公物，不得擅自更動、破壞。如係故意或重大過失造成

損壞，應依總務處有關規定賠償責任外，交學務處議處。

- 十. 上課完畢，請老師督導學生清掃(含清除垃圾)，請檢查瓦斯、關閉門窗、電器設備電源及上鎖等，並經任課教師檢查無誤後，始得離開。
- 十一. 違反使用要點及管理辦法一律依校規處理，敬請使用人員務必配合！
- 十二. 本要點經餐飲科教學研究會通過，呈校長核准後實施，修正時亦同。