

烹飪教室使用管理規則

1. 本教室僅提供給綜合領域內烹飪課程使用，所有烹飪器材一定要在老師的指導下使用，並注意操作順序以免發生意外。
2. 若需借用冰箱保存食材，請先將食材以塑膠袋盛裝，並在塑膠袋上註明擁有人班級和姓名。並於當天課程結束後將食材悉數攜回處理。
3. 烹調前請要求學生先清洗雙手及用具。
4. 嚴禁將烹飪過程前後產生的廚餘、雜物、菜屑及油污流入排水孔中。
5. 烹飪教室所有器具嚴禁攜出烹飪教室，各項器具若有損毀當事人要負賠償之責。
6. 烹調完畢請確實清理用具、爐臺、流理臺、桌面及地板。
7. 所有器具使用完畢務必清洗、擦乾，並依指定位置，確定數量放妥。
8. 使用完畢請確實清點器具、檢查瓦斯及門窗是否關閉、並帶走垃圾。
9. 上課完畢，請老師督導學生清掃，並關閉電源、電器設備、門窗等。
10. 課程結束後若有器具短缺或損毀，應由任課教師負責督導學生歸還或賠償。
11. 上課學生遵從老師指導及其它規定，有違規定者，按校規議處。
12. 上課完畢，請老師指導學生填寫專科教室日誌（使用登記簿），以備建檔查核。
13. 下課前應完成事項：
 - a. 瓦斯桶上的旋轉開關一定要確定是關閉狀態。
 - b. 瓦斯爐開關是未點火狀態。
 - c. 除冰箱外其餘設備皆是斷電狀態。
 - d. 教室確實清潔
 - e. 廚餘、垃圾全數裝袋帶離教室。