

家政烹飪教室使用管理守則

- 一、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。
- 二、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。
- 三、烹調前請要求學生先清洗雙手及用具。
- 四、**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**。
- 五、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。
- 六、烹調完畢請**確實清理用具、器材、機具、爐臺、流理臺、桌面及地板等**。
- 七、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**。
- 八、使用完畢請確實清點器具、**檢查瓦斯、電源及門窗是否關閉、並帶走垃圾**。
- 九、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**。
- 十、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。
- 十一、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。
- 十二、上課完畢，請老師填寫**專科教室日誌（使用登記簿）**，以備建檔查核。
- 十三、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。