

桃園市立壽山高級中學烹飪教室使用規則

一、借用原則與方式：

- (一)因應課程預備及清潔檢核時段，已排定或申請課程之前後一堂課禁止借用。
- (二)無法依規定進行清潔回復者遭停權者禁止借用。
- (三)因應課程預備及清潔檢核需要，除教務處排定課程外，欲借用烹飪教室之課程或活動需至少連續2節課方可申請借用。
- (四)優先順序：
 - 1. 教務處排定之相關課程
 - 2. 學務處排定之烹飪類社團活動。
 - 3. 本校承辦各項校內外烹飪類研習活動
 - 4. 以班級為單位之班級經營相關活動
- (五)申請借用方式：使用日前一周至設備組填寫申請表（僅限校內教師與行政單位）
- (六)完成申請手續後，於當天活動或課程前至設備組借用鑰匙。

二、使用規定：

- (一)班級經營活動僅借用場地，各項食材、鍋具、食具請自行準備，並於使用後自行處理攜回。
- (二)教學與研習活動需事先填寫須借用設備器材方可借出使用。
- (三)烹飪教室配有刀具、瓦斯等危險器具，嚴禁在烹飪教室嬉戲打鬧，以免發生危險。
- (四)請指導教師於課前清點各項借用器材，並於課後清點歸還。
- (五)學生未經許可不得擅自使用教室內各項器具設備，經查獲違規依校規處分。
- (六)烹飪教室所有器材皆為公物，嚴禁帶至教室外使用，請借用師生自備保鮮盒或其他盛裝容器，非烹飪課程使用之耗材亦請自行準備(如廚房紙巾、烤盤紙、調味料、保鮮膜…等)。
- (七)使用烤箱需鋪妥烤盤紙方可使用。
- (八)使用後整理注意事項：
 - 1. 遙控器、麥克風請務必歸位。
 - 2. 借用之設備器材務必刷洗乾淨，擦乾後置回原處。
 - 3. 水槽、濾網、工作檯、爐台皆請清潔乾淨、務必清除油漬，不可遺留殘渣
 - 4. 白板、桌椅、地面亦請擦拖潔淨，椅子請倒置於桌面。
 - 5. 若有使用炸油：請降溫後以報紙或其他紙類吸收丟棄，不可將炸油直接倒入水槽或水溝，以免堵塞並影響衛生。

6. 使用烤箱後請將烤盤清洗乾淨，如有食材掉入烤箱內側底部，務必清除乾淨。
7. 課程結束後，請勿存放任何食物於教室內冰箱。
8. 地面需清掃保持清潔與乾燥，請申請教師監督學生將髒汙油漬清潔完成。
9. 抹布需以清潔劑洗淨，晾於指定位置。
10. 所有垃圾及廚餘須自行攜回丟棄，不可留置於烹飪教室內

三、使用單位須預留時間完成教室復原工作，設備組會於結束時間至教室逐一檢核，檢核時教室內僅須指導教師(活動負責人)與當值學生在場。

四、指導教師(活動負責人)須監督完成清潔及復原工作，並會同設備組確認各項器材點交無誤，環境回復原狀，繳回鑰匙後，方完成檢核歸還工作。

五、罰則：

(一)因故意或過失導致器材損壞者，除照價賠償外，視情節輕重依校規處分。

(二)未能確實於時間內完成場地復原之班級，將以一學期停權做為處分。

六、本管理辦法經校長核定後實施，修正時亦同。