

餐旅群專業教室使用與管理要點

104年8月12日餐飲科科務會議訂定

107年9月17日餐飲科科務會議修訂

教室：飲調情境教室

1. 需使用教室請找管理老師登記。
2. 使用完畢請將場地恢復原狀，勿將垃圾、物品留在教室內，個人/各班物品若遺留在此，一天內未取回將開罰打掃單。
3. 請勿隨便更動、使用教室內器具，若需使用必須填寫器具借用表。
4. 器具於前一天就先借完畢，當天一律不外借。
5. 請利用早上早自修、午休時間借還器具。
6. 使用完器具請確實清洗乾淨並擦乾、器具確實與管理同學對點檢查再歸還。
7. 非經上課老師同意，進入工廠全程禁止使用手機或3C產品。
8. 衛生紀錄表檢查表、使用紀錄請各班務必確實填寫。
9. 總電源、冷氣開關除老師及管理同學外其餘同學禁止操作，冷氣調溫至26度。
10. 教室內設備、物品使用完畢務必恢復原樣。
11. 產品、垃圾務必當日帶回，勿置放工廠，以免滋生蟑螂鼠患。
12. 確實遵照工廠實習安全衛生宣導規範使用實習工廠。