

廚藝學系廚藝教室使用規則

1. 各班負責人於使用前三天，需填妥器具借用單，以便器具保管人預先準備。
(課程當天不再提供任何器具用品)
2. 除實習課外，非經任課老師許可，不得擅自進入教室、儲藏室或品評室內。
3. 器具使用前確實清點，使用完畢後。如有缺少或損壞立即依器具表格上的價位賠償，以便查明責任。
4. 實習教室冰箱僅供存放當天實習材料，其他食材各班需到 B1 冷藏室按指定的位置分類放整齊以便日後取用。
5. 當日課程結束後，剩餘之材料及食物不得留置教室內，各組應自理後帶離。
6. 任何烹飪器具均不得攜帶出教室。
7. 課後應將工作檯、爐臺、及所有器具洗淨拭乾，並確實清點歸回原位。(以圖片為主)
8. 值日生需負責善後工作，包含清理地面、水溝、截油槽、倒垃圾、關門窗、檢查自來水、瓦斯、電源等開關，以確保安全。(以圖片為主)
9. 器具領用時間如下，其他時間不提供，並不得私自拷貝鑰匙，若違反，則以校規嚴厲處分。

早上	08：00～08：10
下午	13：10～13：20
晚上	18：30～18：40

10. 服儀一切依照技術士檢定標準，未依標準禁止進入實習操作。
11. 嚴禁任課教師提早離開教室，教師應盡職責至課程結束後，學生全部離開教室，始得離開，以確保學生安全。若違反者，則逕送系教評會，審查續聘事宜。