

馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校

餐飲管理科專業教室使用規則

94年10月17日科務會議通過
95年11月01日科務會議修正通過
102年06月14日科務會議修正通過
108年08月05日科務會議修正通過
109年10月05日科務會議通過
111年09月07日科務會議通過

- 第1條 每班需分組使用專業教室，且每班需選出兩名實習小老師及每組務必選出組長1人，使用專業教室上課前繳交實習老師及分組名單，以學期為單位，不得任意變更。
- 第2條 凡本科學生進入專業教室上課者，須穿戴整齊之實習工作衣帽鞋，始得進入。若未依規定穿著概不得進入專業教室，敬請任課教師確實督導執行。
- 第3條 各組完成檢查單上所有項目後請組長、實習小老師、任課教師會同檢查，並由實習小老師及任課教師點交於技佐簽收。
- 一、各班使用專業教室前，須於一星期前填寫借用器材表。除學校特殊活動，其餘申請單位，採先申請先使用，交由管理老師技佐，避免使用衝突。上課前由技佐會同實習助教點交器材，請任課教師會同督導。
- 二、專業教室使用完畢後，使用人員務必依專業教室維護使用標準完成設備及器材的清潔維護，所有設備請愛惜使用，並恢復原狀。
- 第4條 專業教室使用完畢，請將個人物品及材料帶走；遺留物品，以丟棄論。如有特殊申請，請先知會技佐。
- 第5條 請保持專業教室操作環境及地面清潔乾燥，離開前務必將所有垃圾帶走。
- 第6條 專業教室內禁止嬉戲、喧嘩，禁止攜帶任何飲料及上課實習材料以外之食物進入。（礦泉水除外）
- 第7條 設備器具使用規定如下：
- 一、請愛惜並小心使用專業教室所有設備及器材，如有毀損須照價賠償。
- 二、所有物品清潔後必須擦乾始可歸回原位。

三、抹布需清洗乾淨，並置於抹布架上攤開使其自然風乾。

四、專業教室存放器皿之櫥櫃未經技佐許可，不得私自開啟、使用。違者須負損壞、遺失賠償責任。

五、油炸油請過濾集中倒至回收油桶。(倒油時務必注意安全，需緩慢倒入以免熱油濺起)

第 8 條 使用設備規定如下：

一、使用教室相關設備，安全第一，任課老師務必在旁督導。

二、爐火使用時，外火不可太大，以免發生危險，如導致燒壞任何設備，須照價賠償。

第 9 條 上課期間，如有發生任何事故，請先通知任課教師並知會技佐會同處理，於下課後，繳交實習日誌。

第 10 條 違反以上規定者，每月彙整後，由技佐提請科務會議討論懲處。

第 11 條 使用者需遵守本實習室之使用管理辦法，如有疑問請洽餐飲管理科辦公室實習教室技佐。(分機 2272)。

第 12 條 本辦法經科務會議通過，呈校長核定後公布實施，修正時亦同。