

臺南市光華女中烹飪教室使用規則

90.08.20 實習輔導會議修正通過

98.09.08 實習輔導會議修訂

- 一、學生進入教室，學生進入教室務須嚴守紀律保持肅靜，並按指定位置工作，不得隨意走動或喧嘩。
- 二、實習前應詳細閱讀做法，並準備好材料用具。
- 三、使用器具前，如發現有損壞或缺零件時，應立即登記，否則應負賠償責任。
- 四、使用烹飪用具時，須小心輕放以免損壞，並不得擅自取用。
- 五、實習中，隨時保持工作爐台之乾淨，殘渣廢物應投入垃圾筒內，切勿隨意丟棄。
- 六、烹飪用具使用完畢，須洗刷乾淨放回原處。
- 七、實習中，非經教師許可，學生不可擅自進入貯藏室或教師準備室。
- 八、冰箱只可存放當次使用之材料，如因特殊需要經教師指定外，所有材料不可存放一日以上。
- 九、各組使用之調味品可存放於梳理台櫥內，但須貼明班級、組別，並以膠袋或盒子裝妥。
- 十、課外時間，未經任課教師之許可，不得隨意進出或使用。
- 十一、注意安全，如有意外事故發生，應立即報告任課老師處理。
- 十二、隨時保持教室內清潔，上課結束，應將餐桌、椅排列整齊。
- 十三、實習結束時，負責學生應將瓦斯、抽油煙機關閉才可離開。
- 十四、本規則經陳校長核准後實施，修正時亦同。