

## 五專廚藝科廚房使用規範

(以 C603 為主要規範，但規範皆適用於 CB04 及 C401)

請大家遵守科上訂定的規範，一起愛護珍惜我們的廚房，維護大家使用的權利。

### 廚房管理條例：

1. 未借用廚房者不得私自進入廚房使用。
2. 實習廚房之鑰匙嚴禁私下轉移，學生不可保管鑰匙至隔夜。
3. 未經他人同意不可使用他人物料，即便為課堂用途也**不可擅自使用他人物料**。
4. C603 走入式冰箱的物料一周工讀生會清理兩次(每周三、周五)，請各班的小老師注意物料的先進先出，並於課後將剩餘物料以**保鮮盒盛裝並黏貼清楚標示日期及品項的標籤**，並依標示放在**指定區域**。若物料過於龐大無法裝入保鮮盒內，則必須放置於各班的箱子內且也須以 A4 紙張清楚標示日期及品項。違者公差兩支，物品或食材一律直接丟棄處理。
5. 每兩周請課程小老師或活動負責人來整理物料箱，如太雜亂且某些食材已發霉或腐敗，**違者記兩支公差**。
6. 冰箱內**不能**放置任何瓷盤類容器。
7. 廚房調味品（鹽、糖、白胡椒粉和太白粉）及清潔用品為公材，有需要麻煩到科辦請工讀生補。但若課上需使用大量的調味料，則需由該班自行購買，以維護大家使用權益，且課堂上塑膠袋必須由各班自己購買使用。
8. 須解凍的肉品和海鮮類務必使用容器或保鮮盒
9. 請使用各班級自己的廢油桶盛裝廢油，請勿拿別班的油桶，且桶子快滿時或油已太黑時，請各班自己拿到 B1 的廢油桶處理
10. 每次**上課前**皆必須先檢查廚房是否有髒亂，及器具是否有缺失，如果有缺失或髒亂，請拍照存證並告知工讀生。
11. 每次下課打掃完以後，務必通知工讀生檢查廚房，且必須全班留下等待不可先行離開。若無工讀生檢查廚房時，則由借用的班級負起全責，若經下一個使用班級檢舉，則直接懲處。
12. 班級與班級交接時需先檢查器具數量及瓦斯、水、電是否確實關閉，因為攸關生命財產，所以請同學務必要記得。如發現瓦斯漏氣或其他危險情勢應立即通知師長。
13. 器具**使用前**確實清點器具，如有缺少或損壞立即報告，依正確方法使用器具，養成愛惜公物，凡有破壞情形，**理當照價賠償**。
14. 示範組冰箱開放使用，但每次課程結束後都必須清空且保持整潔。
15. 凡有使用到蒸烤箱，在每次課程結束皆須”無片清潔”蒸烤爐。
16. 打掃結束後，陽台掃具請擺放整齊。
17. C603 後面空間不是倉庫，請不得堆滿物料、器具，導致無路可走。暫放器具請在顯眼處貼上”物料存放單”，**違者一律沒收**，小老師或活動負責人公差兩支。
18. 請著**整齊工作制服**（帽、衣、裙）準時進入實習教室，嚴禁喧嘩、嬉戲、追跑。**違者公差一支**。

課程用物料			
班級		小老師	
課程名稱			

圖表 1 課程用物料單

非課程用 暫放物料			
班級		姓名	
放入日期		取出日期	
手機			

圖表 2 非課程用 暫放物料單