**新光高中餐飲科專業教室安全衛生暨使用管理規則**

1. 學生須遵照規定時間，準時進出專業教室，不得擅自逗留專業教室內。

2. 嚴禁攜帶食物飲料（包含礦泉水）進入專業教室、手機攜入請關機。

3. 需熟悉專業教室安全設備：滅火設備、醫護急救箱、安全出入口位置及緊急聯絡電話 電源、水源、總開關位置及開關方法，並熟知各項安全設備使用方法。

4. 實習課程前後，須做好安全檢查，各項器材如有短少毀損，應立即報告老師。

5. 未經老師許可，不得任意啟用設備，未熟悉之設備，需先請老師指導後再使用。

6. 各項器材設備操作前，先確認使用步驟及安全須知。

7. 若遇有特殊狀況（電器用具）發生不明原因狀況，請勿慌張，馬上將電源關閉，報告老師。

8. 專業教室內應保持整潔、肅靜，嚴禁高聲談笑、嬉戲、奔跑。

9. 實習器材使用必需謹慎、注意安全、愛惜公物。

10實習所用之消耗性材料等，應節約使用，免於浪費，實習結束應將廢棄物分類投入指定地點。

11各班上課完畢後，應確實打掃教室、各種設備擦拭清潔，放回原位擺放整齊，清查是否有損失並詳細填寫『設備使用記錄簿』後由任課老師簽名，始可離開專業教室。設備組將不定期抽查，若不符合規定者，按校規處理之。

12老師指派專人於實習結束前檢查清點所有儀器設備、上課借用設備歸還定位，儀器、工作桌及教室各項電源門窗關閉。

13教室內之所有公物、設備、儀器等，未經許可嚴禁任何人攜出校外。

14廢料、瓶罐、垃圾應集中分類處置，嚴禁隨地棄置。

15上課完畢，請任課老師填寫『實習日誌』後由各班送實習處建檔查核。

16各實習廚藝教室安全規範之特定實習科目，應著整套標準廚藝工作制服，包括廚衣、帽子、安全鞋、圍裙及白色毛巾。並工作前先修剪指甲、整理儀容、保持衛生清潔。

17每班實習課後之安全衛生，應指派學生清掃實習廚藝教室之地面，各種餐飲材料、廢棄物應日清理，整齊排放廚藝器具，並切斷電源、瓦斯及關閉門窗。

18實習廚藝教室安全衛生發生事故時，應立即向任課老師及助教報告，並依循本校緊急事故處理流程處理，立即採取變措施。

19以上各項規則是為了確保你的安全健康所訂定的，如有違規事項依校規處理。