

觀光學院餐飲實驗室專業教室管理辦法

中華民國 85 年 5 月 6 日公布實施

- 一、 本專業教室只供旅館、餐飲相關課程使用，實驗室內器物僅供教學及活動使用，一律不外借。
- 二、 上課開放後同學方得進入(第四堂下課的班級應立即離開教室，並由衛生幹事至院辦公室告知鎖門，第五堂上課的班級亦由衛生幹事於上課前十分鐘至院辦公室告知開門)。
- 三、 本專業教室使用規則：
 - (一) 進入本專業教室，個人必須修剪指甲，拔除手上任何飾物及手錶，符合衛生要求。
 - (二) 勿攜帶食物及酒類進本專業教室。
 - (三) 非經教師許可，勿飲用吧台內飲料。
 - (四) 勿浪費材料，並謹慎愛護設施。
 - (五) 嚴禁將專業教室內器材攜出，否則以竊盜論送校規處理。
 - (六) 室內禁止大聲喧嘩、追逐嬉戲及任何妨礙公共安全、安寧的行為。
 - (七) 使用機器及刀具時必須遵守安全規則與使用手冊。
 - (八) 吧台使用後必擦拭檯面，用具請物歸原處；不用的機器必拔掉插頭、關閉電源。
 - (九) 使用過的餐盤必擦拭乾淨，排列整齊。
 - (十) 杯皿如有破損，則原價賠償，機器如有故障，務必通知任課老師報修。
 - (十一) 下課時由值日生整理垃圾，使用過的空瓶必集中放置處理。
 - (十二) 完成分配或指定的清潔工作經檢查後，方可離開本實驗室。
- 四、 本專業教室管理辦法，經院務會議通過，全院師生應共同遵守如有違規依校規相關規定處理。

五、 本專業教室管理辦法若須修改時，則於院務會議討論通過再行修正後呈請核備。