

桃園市立南坎高級中等學校

烹飪教室使用及安全守則

一、 課堂基本規範

- 衛生與進場：學生在烹調前須先清洗雙手及器具。進入教室後應依位置就座，避免人員移動造成碰撞。
- 環境維護：嚴禁攜帶課程以外之零食、飲料進入教室。
- 秩序與安全區域：應遵守課堂秩序，嚴禁嬉戲。特別是烤箱前與快速爐四周為危險熱源區，嚴禁在該區域嬉鬧或多人同時佇留。

二、 設備使用與操作安全

- 教師專用限制：烤箱與攪拌機僅限教師操作，學生嚴禁私自使用。
- 防護要求：操作烤箱時必須使用隔熱手套。操作攪拌器時，雙手必須離開機器，不可靠近運轉部位。
- 危險器具管理：刀子等危險器具嚴禁帶出教室。
- 冰箱管理：冰箱內食材必須標註教師姓名與日期，並於上課後一周內清理完畢，否則將予以清除。
- 賠償責任：如因不當使用或人為疏失導致設備損壞，應負賠償之責。

三、 課程學習準備

- 課前詳閱：在進入實際操作步驟以前，學生應詳細閱讀本次課程教材之全部內容，務求充分瞭解操作流程；如有疑難或不清楚之處，應立即請教老師。

四、 緊急災害應變與離場

- 緊急疏散：遇災害事故（如火災、地震、鄰近場所事故等）發生時，請依老師指示快步疏散至一樓空曠處，切勿推擠。
- 環境清理：
 - 分組清潔：料理檯、爐台須刷洗，水槽油垢與廚餘須徹底清除，抹布應洗淨晾乾。
 - 垃圾處理：垃圾袋須自備，課後所有一般垃圾、回收物及廚餘須由各班自行帶走，不得留於教室。
- 離場核查機制：
 - 教師須確認電源（冷氣、電腦、風扇、電燈）已關閉。
 - 瓦斯安全：教師須特別檢查並確認瓦斯開關已確實關閉。
 - 門窗確認：確認所有窗戶已關上並鎖門後方可離開。

五、 本守則經陳校長核可後實施，修訂時亦同。