

彰化縣立員林國民中學家政教室管理辦法

111年12月5日行政主管會議通過

一、為有效整合、管理家政教室，特制訂此辦法。

二、家政教室以提供家政課程使用為原則，家政課授課教師使用時請依循下列事項：

1. 請授課教師務必於授課前至「校務系統」預約登記使用。
【校務系統/教職員/課表查詢/預約專科教室/選擇專科教室/家政教室】
2. 請授課教師於上課前至教務處設備組登記、取用鑰匙，並於下課後歸還、登記。
3. 請授課教師隨時提醒學生相關注意事項(如附件)
4. 請授課教師於課程結束後督導各組同學確實清理、清點設備器具，並檢查確認所有設備器具之電源是否關閉、門窗上鎖。

三、學生使用注意事項：

1. 各組設組長一人，於課程開始前清點設備器具種類、數量是否無誤；若有缺少、損壞請立即通知授課教師或設備組管理人員；每組領到之設備器具需負保管責任，若有損壞或遺失，需負賠償責任。
2. 學生進入家政教室務必嚴格遵守使用規範(如附件)，於課程中保持教室內、桌面上下整潔，嚴禁在室內追逐、嬉鬧。
3. 上課時間學生應按照組別位置就座，不可任意調換；所使用設備器具應負責維護、保管責任，如有遺失、破壞、毀損情況，則由該組學生負責賠償。
4. 未經任課教師允許，不得動用任何設備器具及材料。
5. 下課前應將使用過的設備器具清洗乾淨，並清點設備器具。
6. 下課後協助教師確實關閉門窗、水電，並將所使用的器具歸位。

四、設備的使用與維護：

1. 定期維護：
由該科教師視需要向設備組提出維護申請，再由設備組延請專業人員維護。
2. 如發現設備器具有故障損壞時，請立即通知設備組申報維修。

五、環境清潔：

1. 每節下課由各組同學自行分配清潔工作並將桌面及周圍之垃圾清除。
2. 由衛生股長做最後檢查及整理。

六、本規定經行政主管會議通過，經陳校長核可後實施，修訂時亦同。

學生使用家政教室應遵守事項

- 一、烹飪以 1 節為原則，25 分鐘烹飪，10 分鐘品嚐，10 分鐘整理。
- 二、請勿帶免洗餐具，因 60° C 便具有毒性。
- 三、抹布使用完畢，請立刻清洗乾淨，使之潔白如新。
- 四、上烹飪課時，看到地上有垃圾，請立即撿拾放到垃圾桶，以免滑倒。
- 五、洗滌沖水時，請勿濺溼冰箱、爐心、電扇、插頭，以策安全。
- 六、烹飪前請用肥皂洗手，使用工具及工作台面等要清洗乾淨。
- 七、烹飪食物請在烹飪教室吃完，不可拿出烹飪教室外(學習「量」的控制，避免造成秩序混亂及工具的遺失和心情浮躁)。
- 八、請勿在烹飪教室內外玩水、嬉戲、奔跑及互相潑水，**違者該班該學期停止使用家政教室。**
- 九、各組請自備一包抽取式衛生紙。
- 十、水槽垃圾隨時清理以免造成水管阻塞，吃不完的東西請妥善收拾，不得倒入水槽內。
- 十一、 冰箱插頭不可拔起來否則冰箱容易壞掉。
- 十二、 上烹飪課時請注意食材冷藏，以免變質。
- 十三、 若有剩餘麵粉請用水和手處理，不可用碗布或桌布及刷子處理，否則麵粉會黏住桌布及刷子拿不起來。
- 十四、 砧板使用完以洗碗精清洗，直立晾放在洗手檯層板(勿疊放，以免發霉)
- 十五、 請依據工作分配及工具清點單點收。(打√)
- 十六、 家政教室的工具不可拿出家政教室外，離開時檢查所有電源；**未做好檢查工作的班級，該班該學期停止使用家政教室。**
- 十七、 **垃圾請分類並請值日生帶走，未做好清潔工作的班級，該班該學期停止使用家政教室。**
- 十八、 如有故意破壞公物，除依校規處理外，並照價賠償。