

台南市立永康國中綜合教室一管理及使用規範

98.06.23第1次修訂、99.01.11第2次修訂、99.04.12第3次修訂、102.10.01第4次修訂、
103.09.09第5次修訂、104.09.23第六次修訂、105.09.08第七次修訂

1. 綜合一教室主要供綜合活動課進行烹飪實習課程，管理教師為綜合活動領域教師，每學期有管理教師輪值表公告於學校網頁，以方便借用及管理。**當週管理教師為優先使用者。**
2. 綜合一教室借用請事先上網到「永中網頁/專科教室預約」登記，請於使用前後親自向當週管理教師領取或歸還鑰匙，勿由學生代勞，以免發生不可預期之困擾。

備註：

- (1) 上網預約借用專科教室，須先向教務處資訊組申請學校電子帳號。
 - (2) 綜合活動領域教師可於10天前上網預約，若無法10天前預約請向召集人反應以解決問題。其他領域課程若有需要可請於事前7天上網登記，若需當天使用則請向輪值教師登記。寒暑假若有需要使用請洽教務處設備組。
 - (3) 綜合活動領域召集人可於14天前上網預約，並且安排每學期管理綜合教室的輪值教師，同時在「永中網頁/專科教室預約」設定綜合教師權限(10天前預約)。
3. 綜合一教室借用以正式課程之實施為主，於正常上課時間（早上8:00~下午4:00）開放與教職員及學生（以班級為單位）使用，且需有負責教師（人員）管理之，如為**個人用途、班級同樂、慰勞、或園遊會準備之用，恕不外借。**
 4. 本校烹飪設備置於綜合一教室，由設備組與當週管理教師(附件一)負管理及基本維護之責。備註：綜合一教室**瓦斯用完時，請告知設備組**，以利更換瓦斯桶。
 5. 教師欲使用綜合一教室進行烹飪課程，教師依據清單內容於上課前自行準備上課器具(請勿讓學生在上課中自行拿取器具使用)。使用後清點用具及設備後歸位，**使用完畢請填寫「綜一教室使用登記表(附件二)」**，並放入「綜一教室使用登記簿」。
 6. 烹飪器材的使用權，以當週輪值教師為主。其餘教師若欲使用烹飪器材，請向當週輪值教師洽詢協調。
 7. **非綜合領域教師欲使用綜合一教室進行烹飪課程，須先參加「綜合教室餐飲設備使用說明研習」**，以先了解所使用之設備正確之使用方法，後方可借用。若有問題可於借用時向當週管理教師詢問。上課中各項設備、器材如有破損、缺

失，請向當週管理老師報備，並將破損缺失用具、設備填寫於「綜合一教室使用登記表」上。

8. 借用烹飪器材設備僅限於綜合一教室內使用。使用各種烹飪器皿、設備之時，應妥善保管；請勿任意變更教室內器具設定或破壞器具，如有故障、損害或不能正常使用者，如屬不當使用或人為疏失導致損壞，應負修繕或損害賠償之責。
9. 所借用之烹飪器材請一律清洗擦乾後歸回原處，以方便下一班使用及保持衛生。
10. 上烹飪實習課班級準備垃圾袋2只（供一般垃圾、可回收垃圾使用），**綜合一教室不提供垃圾袋及垃圾桶。**
11. 上課班級**不得攜帶上課教學使用材料以外的飲料、食物、用品進入綜合一教室**，以維護教室之整潔。
12. 上課班級請於上課前於綜合一教室外集合，任課教師未進入教室前，學生請勿擅自進入。如有二節連課之下課時間，請任課教師勿離開，而讓學生留在教室內嬉戲，以免發生危險。烹飪實習課則中間不下課，未經任課老師許可，學生不可隨意離開教室。
13. 綜合一教室使用後，應將使用器具設備（含桌椅、黑板）清理、檢查及歸位，並將教室打掃乾淨。上課班級下課前應依所分配工作，逐項完成各項「教室使用日誌」所列之清掃工作；廚餘垃圾均須回收並帶離教室，並經任課老師依教室使用日誌逐項檢查後於上簽名。教師應檢查所有設備是否完整、水、電、瓦斯等開關及教室門窗是否關閉後，方可離開。
14. 冰箱使用，**課程需用之食材可於上課前三天冰入冰箱，並請貼上標籤註明班級、授課教師及上課日期，並請於上課後一天內將材料清掉，請勿留於冰箱，否則將予以清除。**
15. 綜合一教室之清理打掃工作，由衛生組安排負責打掃之班級清掃，借用班級需負責使用後的清潔整理。
16. 借用之教師若無法約束上課學生導致違反使用規定或借用教師不遵守綜合教室一管理及使用規範，則借用之教師則停止下學期使用權；學生違反規定之行為則依校規議處且若造成器具的損壞需照價賠償。
17. 本規範經領域會議討論後敬會行政單位會辦後，檢呈校長核准後施行，修正時亦同。

綜一教室當週管理教師



105上學期當週管理教師				借用及管理說明	
週	管理者	辦公室	分機	管理教師	取得綜一使用權教師
4	林雨涵	導二	8086	<p>1.上e-school登記借用教室。 (註明使用餐飲設備)</p> <p>↓</p> <p>2.上課前教師取出所需器具。 (勿讓學生自行取用)</p> <p>↓</p> <p>3.使用後器具清潔乾淨並歸位。 (填寫綜一教室使用登記表)</p> <p>↓</p> <p>4. W 五下班前將登記簿轉交給下週管理教師。 (最後一位管理教師登記簿交還給領召)</p>	<p>1.取得當週管理教師使用同意。 (前一週告知當週管理教師並通知領召)</p> <p>↓</p> <p>2.上 e-school 登記借用教室。 (註明使用餐飲設備)</p> <p>↓</p> <p>3.上課前向管理教師領鑰匙與綜一教室使用登記簿。 (告知管理教師鑰匙歸還時間)</p> <p>↓</p> <p>4.上課前教師取出所需器具。 (勿讓學生自行取用)</p> <p>↓</p> <p>5.使用後器具清潔乾淨並歸位。 (填寫綜一教室使用登記表)</p> <p>↓</p> <p>6.鑰匙與登記簿交還給管理教師。 (管理教師填寫檢核表)</p>
5	林雨涵	導二	8086		
6	郭樹懋	導三	8083		
7	楊筑琪	專三	8019		
8	楊筑琪	專三	8019		
9	何雅惠	專一	8016		
10	何雅慧	專一	8016		
11	郭樹懋	導三	8083		
12	何慧真	輔導室	8032		
13	羅瑋馨	專三	8019		
14	羅瑋馨	專三	8019		
15	羅瑋馨	專三	8019		
16	邱雅婷	導一	8082		
17	張文怡	導一	8082		
18	徐雯雅	專四	無電話		
19	徐雯雅	專四	無電話		

領域召集人：張文怡

綜一教室使用登記表

<p>日期+班級 (例：9/28 -305)</p>		<p>1. 借用教師使用完畢，請確認相關事項後勾選，以利教室器具維護管理。</p> <p>2. 檢核教師確認前任使用教師清潔維護狀況後簽名，有需改進請通知領召。</p> <p style="text-align: center;">◎感謝大家的合作!</p>															
<p>教師姓名</p>																	
<p>辦公室+分機</p>																	
<p>一、環境清潔</p>	<p><input type="checkbox"/> 白板乾淨、地面乾淨、椅子歸位。</p> <p><input type="checkbox"/> 垃圾帶回班級或丟至垃圾場。</p> <p><input type="checkbox"/> 門窗上鎖、窗簾收起來。</p> <p><input type="checkbox"/> 電燈、電扇電源關閉(使用單槍等設備請關閉電源、延長線開關)。</p>																
<p>二、餐飲用具</p>	<p><input type="checkbox"/> 勾選「設備與器具借用清單」(在背面)。</p> <p><input type="checkbox"/> 器具確實清洗乾淨，並用器具抹布擦乾歸回原位。【一乾二淨三歸位】</p> <p><input type="checkbox"/> 砧板：吊掛晾乾；瓦斯桶：關閉；隔熱手套：夾好。</p> <p><input type="checkbox"/> 水槽：乾淨無水漬；濾杯：清洗後倒扣。</p> <p><input type="checkbox"/> 工作台：乾淨、無水漬；瓦斯爐：乾淨、無污漬。</p> <p><input type="checkbox"/> 擦桌子抹布：乾淨、攤開掛於水槽晾乾。</p> <p><input type="checkbox"/> 器具抹布：晾在烤箱旁架上(第七節使用者請洗淨)。</p> <p><input type="checkbox"/> 工具櫃：上鎖。</p> <p><input type="checkbox"/> 烤箱：設定歸零→關閉電源→總電源開關 OFF。</p> <p><input type="checkbox"/> 冰箱：清空。<input type="checkbox"/> 尚有物品(註明所有人、班級與存放期限)。</p>																
<p>三、溝通事項</p>	<p><input type="checkbox"/> 沒有瓦斯，請於瓦斯桶櫃子外張貼說明(<input type="checkbox"/> 已聯絡設備組處理)。</p> <p><input type="checkbox"/> 水槽漏水，請張貼禁止用標示 (<input type="checkbox"/> 已上網報修)。</p> <p>物品毀損：名稱_____ <input type="checkbox"/> 因老舊不用賠償。</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> 將購買類似器具放回。</p>																
<p>檢核教師</p>	<p><input type="checkbox"/> OK</p> <p><input type="checkbox"/> 需提醒使用規則 簽名：_____</p>																
<p>致_____老師，下列事項請配合管理：</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 填餐飲設備使用登記表。</td> <td><input type="checkbox"/> 器具要洗淨。</td> <td><input type="checkbox"/> 器具要歸回原位。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 水槽要洗乾淨。</td> <td><input type="checkbox"/> 濾杯要洗淨、要倒扣。</td> <td><input type="checkbox"/> 工作台要洗乾淨。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 瓦斯爐要乾淨。</td> <td><input type="checkbox"/> 抹布要洗淨、要晾乾。</td> <td><input type="checkbox"/> 冰箱物品要清理。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 白板要擦乾淨。</td> <td><input type="checkbox"/> 地面要乾淨。</td> <td><input type="checkbox"/> 椅子要記得歸位。</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 垃圾要處理掉。</td> <td><input type="checkbox"/> 門窗要關好。</td> <td><input type="checkbox"/> 其他_____</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">綜合教室檢核教師留</p>			<input type="checkbox"/> 填餐飲設備使用登記表。	<input type="checkbox"/> 器具要洗淨。	<input type="checkbox"/> 器具要歸回原位。	<input type="checkbox"/> 水槽要洗乾淨。	<input type="checkbox"/> 濾杯要洗淨、要倒扣。	<input type="checkbox"/> 工作台要洗乾淨。	<input type="checkbox"/> 瓦斯爐要乾淨。	<input type="checkbox"/> 抹布要洗淨、要晾乾。	<input type="checkbox"/> 冰箱物品要清理。	<input type="checkbox"/> 白板要擦乾淨。	<input type="checkbox"/> 地面要乾淨。	<input type="checkbox"/> 椅子要記得歸位。	<input type="checkbox"/> 垃圾要處理掉。	<input type="checkbox"/> 門窗要關好。	<input type="checkbox"/> 其他_____
<input type="checkbox"/> 填餐飲設備使用登記表。	<input type="checkbox"/> 器具要洗淨。	<input type="checkbox"/> 器具要歸回原位。															
<input type="checkbox"/> 水槽要洗乾淨。	<input type="checkbox"/> 濾杯要洗淨、要倒扣。	<input type="checkbox"/> 工作台要洗乾淨。															
<input type="checkbox"/> 瓦斯爐要乾淨。	<input type="checkbox"/> 抹布要洗淨、要晾乾。	<input type="checkbox"/> 冰箱物品要清理。															
<input type="checkbox"/> 白板要擦乾淨。	<input type="checkbox"/> 地面要乾淨。	<input type="checkbox"/> 椅子要記得歸位。															
<input type="checkbox"/> 垃圾要處理掉。	<input type="checkbox"/> 門窗要關好。	<input type="checkbox"/> 其他_____															

永康國中綜合教室—餐飲設備與器具借用清單 105.09.08 修

一般烹飪器具			烘焙器具		
設備器具名稱	可借用數量	勾選+寫數量	設備器具名稱	可借用數量	勾選+寫數量
瓦斯爐	6 座	<input type="checkbox"/>	烤箱	2 臺	<input type="checkbox"/>
炒菜鍋(雙把)	2 個	<input type="checkbox"/>	攪拌缸	1 座	<input type="checkbox"/>
平底鍋	6 個	<input type="checkbox"/>	烤盤(大/淺)		<input type="checkbox"/>
雪平鍋	13 個	<input type="checkbox"/>	篩網	9 個	<input type="checkbox"/>
木鏟	12 隻	<input type="checkbox"/>	桿麵棍	17 把	<input type="checkbox"/>
鍋鏟(大/小)	4/12 隻	<input type="checkbox"/>	切麵刀	12 隻	<input type="checkbox"/>
湯杓(大/小)	12/18 個	<input type="checkbox"/>	打蛋器(XL-L/S cm)	41 隻	<input type="checkbox"/>
生食砧板(白)	24 個	<input type="checkbox"/>	8 吋/20 cm圓篩網	7 個	<input type="checkbox"/>
熟食砧板(藍/紅)	12/10 個	<input type="checkbox"/>	橡皮刮刀(長)	12 隻	<input type="checkbox"/>
水果刀	9 把	<input type="checkbox"/>	橡皮刮刀(短)	7 隻	<input type="checkbox"/>
菜刀	18 把	<input type="checkbox"/>	塑膠刮板(硬/軟)	10/5 個	<input type="checkbox"/>
刨絲器	6 隻	<input type="checkbox"/>	抹刀	5 把	<input type="checkbox"/>
削皮刀	3 隻	<input type="checkbox"/>	塑膠量筒(0.5/1/1.2 升)	15 個	<input type="checkbox"/>
三用開罐器	10 個	<input type="checkbox"/>	量杯(500cc)	6 個	<input type="checkbox"/>
剪刀	7 把	<input type="checkbox"/>	量匙(4 隻/組)	12 組	<input type="checkbox"/>
夾子(24 cm)	30 隻	<input type="checkbox"/>	電動打蛋器	8 台	<input type="checkbox"/>
湯匙	102 隻	<input type="checkbox"/>	電子秤	11 個	<input type="checkbox"/>
筷子	35 雙	<input type="checkbox"/>	隔熱手套	7 組	<input type="checkbox"/>
鋼盤(26 cm)	28 個	<input type="checkbox"/>	8 吋圓形蛋糕模(脫模)	12 個	<input type="checkbox"/>
小鋼碗	18 個	<input type="checkbox"/>	塔模(8 cm)	161 個	<input type="checkbox"/>
小鋼盆(淺 22 cm)	39 個	<input type="checkbox"/>	鳳梨酥模	64 個	<input type="checkbox"/>
鋼盆(33 cm)	14 個	<input type="checkbox"/>	長型不沾蛋高烤模	6 個	<input type="checkbox"/>
白色美耐盤(25 cm)	58 個	<input type="checkbox"/>			
塑膠長方形淺盤(小)	12 個	<input type="checkbox"/>			
有柄篩網	8 個	<input type="checkbox"/>			
器具籃(淺)	12 個	<input type="checkbox"/>			
其他借用器具：					