

★請借用人請讀完下列使用注意事項，並在右側簽名。

《簽名: _____》

使用本系廚房專業實習教室注意事項:

※教室保管老師：HR107-烘焙教室(蔡宏儒老師)、HR-108 西餐教室(趙偉廷老師)、HR-110 中餐及烘焙教室(柯立元老師)、HR-301 鐵板燒教室(趙偉廷老師)、迎賓館餐廳(柯立元老師及曾筱懿老師)

※借用廚房專業教室者，請於**借用前一週 (不含使用當日)**完成表單填寫 (並附上參與同學之名單)，借用實習器具請先向器具室登記借用。

※每次借用教室需押申請人證件，實習教室使用後必須確實清潔整理**依照本系實習教室檢查紀錄表**檢查室內空調、實習設備、水電、瓦斯、門窗及燈光是否確實關閉，經檢核無誤後歸還證件，清潔工作未確實完成者，需勞動服務 4 小時，隔次借用仍未確實完成者，則記該組全體同學警告乙支，且本系教室保管老師有權拒借。

※**借用時段:週一至週五上午 8:10-12:00、下午 13:30-17:20，夜間、假日及平日上課時段不開放使用，逾時者依系上規定處理，並通知授課老師或實務專題指導教師。**

※使用廚房專業教室器具如有損壞，請向器具室行政助理更換，若**遺失或蓄意破壞**則需照價賠償，並由申請人負責全數賠償事宜。

※廚房工作安全須知，須**依照本系實習教室安全規定使用與操作**，如操作不當意外產生，本系教室保管老師有權拒借。