

義守大學廚藝暨美食學學系西餐教室管理實施要點

100學年度第一學期系務會議通過(100.09.01)

112年6月13日系務會議修正通過(全文及規章名稱)，112年8月18日校長備查公告

一、本要點依據「義守大學廚藝暨美食學學系專業教室管理辦法」第五條規定訂定之。

二、使用規則：

- (一)本教室專供西餐課程教學實習使用。
- (二)使用本教室者，應於使用前詳閱本教室之使用注意須知，以確保衛生與安全。
- (三)實習中非相關人員不得擅入。
- (四)上課時，應隨時保持乾淨，上課結束後，使用人應確實清點器具無誤始可離開。
- (五)使用後，應確實負責關妥各水電、瓦斯及門窗，並填寫進出記錄簿及整潔安全檢查記錄表。
- (六)與實習無關之私人用品，應置於教室外面之置物櫃，不得攜入教室。
- (七)課程結束後，不得將實習剩餘之材料置於冷凍或冷藏冰箱中，如有暫放必要，須註明班別日期及使用日期，逾期一律清除。
- (八)實習中，如發生任何危急情況，應立即執行安全守則，並通報負責老師及系辦公室速作處理。

三、衛生守則：

- (一)工作時不得配帶戒指及手錶。
- (二)進入教室前，需穿著符合標準之工作服、長褲、戴工作帽並穿著襪子，不得穿著涼鞋及拖鞋進入。
- (三)頭髮應梳理整潔，指甲剪短，保持乾淨。
- (四)碗盤使用完畢應洗淨擦乾，置於碗籃放入消毒櫃消毒。
- (五)刀具及砧板使用完畢應洗淨擦乾，依序放入消毒櫃消毒。
- (六)器具使用完畢應立即清除殘渣，並以清水及清潔劑洗滌乾淨，並

晾乾，歸還原位。

(七)各組準備乾淨餐手布作為餐具擦拭用，減少使用餐巾紙，抹布為擦拭工作檯之用，不可用來擦拭器具，使用後應洗淨晾乾。

(八)地板隨時保持乾燥，避免溼滑。

(九)每次上課結束，必須刷洗地板、水溝蓋及溝壁並將截油槽隔板，槽壁清洗乾淨至水清，底部無殘渣。

(十)廚餘請依規定回收倒入廚餘桶，廢油回收集中裝回空桶中不可倒入水槽。

四、安全守則：

(一)課程進行中需注意刀具之正確使用方法，不可奔跑或嬉戲。

(二)烹調過程中需隨時注意瓦斯之正確使用，以免造成瓦斯漏氣中毒。若進入教室有聞到瓦斯味道，不可開啟電氣開關或點火，以免引起爆炸。應開窗通風，並向任課老師、管理老師及系辦公室報備處理。

(三)油炸食物時應注意油溫，若不慎引起油鍋起火，應馬上蓋上鍋蓋，不可用水滅火。並依照任課老師指示遵守秩序離開教室，並向管理老師及系辦公室報備處理。

(四)取出烤箱出爐之熱烤盤應使用專用隔熱手套，以免燙傷。使用後應將溫度歸零，並關閉瓦斯母火。

(五)電烤箱：使用後應關閉電源，將烤盤取出，並打開門散出熱氣。

(六)使用熱水應注意水溫避免燙傷，並節約用水。

(七)使用湯鍋、煎鍋、煮鍋或蒸籠鍋，應注意熱氣及水溫避免燙傷，取拿以乾布隔熱搬運。

(八)冰箱使用需保持清潔，注意溫度是否正常、是否漏電，如有異常情形，應立即改善或填請修單報請修理。

(九)使用前注意是否漏電，組合不正確時請勿使用，應報請任課老師處理。

(十)使用任何器材、器具、機械、鍋具、刀具、加溫、電源、瓦斯時，如遇不知如何操作或有安全疑慮時，嚴禁勉強使用操作，請熟悉同學協助及老師教導至熟悉後方可操作使用。

五、本要點經系務會議審議通過，送交觀餐學院核備，陳請校長備查後自公告日實施。