

義守大學廚藝暨美食學學系巧克力教室管理實施要點

107學年度第一學期系務會議通過(107.09.04)

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)本教室專供巧克力課程教學實習使用。
 - (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，應置於教室之貯物櫃，不得任意置放於工作檯內或下面。
 - (七)課程結束後，不得將實習剩餘之材料置於冰箱中。
 - (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)器具、模型使用完畢應洗淨，並擦乾後歸回原位。
 - (五)器具使用完畢應立即清除殘渣，並以熱水及清潔劑洗滌乾淨，並抹拭乾淨，歸還原位。
 - (六)清點器具，並洗淨擦乾收回庫房放置。

- (七)抹布為擦拭工作檯、器具之用，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、水溝並將截油槽清洗乾淨。

四、安全守則：

- (一)攪拌機：在裝置不同拌打器及攪拌鋼時，應確實裝牢，並關緊防護架後方可啟動電源，勿用濕手啟動開關，機器全部停止轉動後，始可變速或移動攪拌鋼，預防手被餘速夾傷。
- (二)烤箱：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，並關閉爐內照明及電源。
- (三)醱酵箱：使用後應關閉電源，將烤盤取出，並打開箱門散出水氣。
- (四)熱水：使用熱水應注意水溫避免燙傷，並節約用水。

五、值日組整理事項：

- (一)煮抹布：用少許漂白水倒入水中煮一次，再用清水煮一次。
- (二)清潔二間教室地板。
- (三)檢查各組清潔，確認各組桌面及器具完善。
- (四)洗手槽及地板水溝清潔。
- (五)清理巧克力分割機及器具。
- (六)微波爐清潔。
- (七)倒垃圾。
- (八)完成後請小老師檢查。

六、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。