

義守大學觀光餐旅學院廚藝影棚圖書中心使用 管理要點

111 年 6 月 28 日院務會議通過(全文)，111 年 7 月 13 日校長核備公告
112年6月14日院務會議修正通過(第1、2、4點)，112年8月18日校長核備公告

- 一、義守大學觀光餐旅學院(以下簡稱本院)，為能妥適管理廚藝影棚圖書中心(Cooking Studio & Library，以下簡稱本中心)，維持衛生與安全，特訂定本要點，並經院務會議指定，委由廚藝暨美食學學系為權責管理單位，由該系指定專任教師管理。
- 二、本中心使用規則如下：
 - (一)如因課程或常態性活動之使用，應於前一學期向權責管理單位提出申請，並經本院專業教室管理委員會審議通過，始可使用。
 - (二)如因臨時性之需求使用，應於使用日期至少三天前，向權責管理單位提出申請，並完成申請程序。權責管理單位應於每學期本院專業教室管理委員會會議召開時，提案備查。
 - (三)使用本中心者，應於使用前詳閱本中心之使用辦法及清潔檢查表，以確保衛生與安全。
 - (四)非課程相關人員不得擅入。
 - (五)使用時，應隨時保持乾淨，上課結束後，使用者應實清點器具無誤始可離開。
 - (六)使用後，應確實負責關妥各水電及門窗，填寫整潔檢查表，並請檢查老師簽名確認。
 - (七)私人用品應置於教室座位區，不得任意置放於工作檯內或備餐室。
 - (八)使用結束後不可將剩餘之材料置於冰箱中，如有暫放必要，須註明班別日期及使用日期，逾期一律清除。
 - (九)使用中，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)需穿著標準工作服、長褲及戴工作帽。
- (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，歸還原位。
- (五)刀具及砧板使用完畢應洗淨擦乾，歸還原位。
- (六)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。
- (七)器具應依標示清點，並洗淨擦乾收回庫房放置。
- (八)準備乾淨布巾作為餐具擦拭用，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。
- (九)地板隨時保持乾燥，避免溼滑。
- (十)廚餘應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)注意刀具之正確使用方法，不可奔跑或嬉戲。
- (二)油炸食物時應注意油溫，如不慎引起油鍋起火，應馬上蓋上鍋蓋並放防火毯或以滅火器滅火，絕不可用水滅火。如火勢較大應啟動滅火開關，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。
- (三)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。
- (四)電烤箱使用後應關閉電源，將烤盤取出，並打開門散出熱氣。
- (五)使用熱水應注意水溫避免燙傷，並節約用水。
- (六)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。
- (七)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。
- (八)使用任何器材、器具、機械、鍋具、刀具、加溫、電源時，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、如有違反使用規定，經權責管理單位開立勸導單，累計達二次以上

者，下一學期不得再使用。權責管理單位應將違反使用規定者及勸導單，提報至本院專業教室管理委員會議備查。本院專業教室管理委員會議召開時，得視情節輕重，予以相關之處置。

六、本要點由權責管理單位提送院務會議審議通過，陳請校長核備後自公告日實施。