

義守大學廚藝暨美食學學系中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)本教室專供中餐烹調、中式點心課程教學實習使用。
 - (二)使用本教室者，應於使用前詳閱本教室之使用注意須知，以其確保衛生與安全。
 - (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)課程結束後，不得實習剩餘之材料置於冷凍或冷藏冰箱中。
 - (七)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)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、抽油煙機濾網並將截油槽清洗乾淨。

(十)廚餘及廢油應依規定回收倒入廚餘桶與廢油回收桶。

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)使用攪拌器需老師在場才可啟動電源操作，不用時電源開關需關閉，以防誤啟電源造成危險。

(五)使用蒸籠鍋或湯鍋應注意熱氣及水溫避免燙傷。

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。