

# 台南應用科技大學餐飲系

## 中餐暨中點教室管理作業要點

民國 97 年 10 月 21 日系務會議通過  
民國 99 年 9 月 23 日教育部台技(一)字第 0990160764-A 號函核定更名  
民國 101 年 8 月 14 日系務會議通過  
民國 105 年 11 月 28 日系務會議修正通過

- 一、依本系「專業教室管理辦法」訂定「台南應用科技大學中餐暨中點教室管理作業要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、中餐暨中點教室(以下簡稱本教室)本教室提供中餐暨中點教室相關課程之實習使用,未經報備申請而擅自進入使用者嚴重議處。因公務或特殊情況需要使用時,需有指導老師陪同指導以維護安全,方可提出申請借用。
- 三、使用前先向餐飲系辦公室借用鑰匙,並繳交借用者證件。
- 四、本教室之器具禁止外借,如有特殊活動需先向管理老師申請,經系主任同意後方可借用。
- 五、衛生安全工作守則
  - (一)進入教室應著專業服裝,違者予以懲處。
  - (二)使用班級應注意公共安全,並保持教室整潔,不得留置私人物品於教室或冰箱內,違者丟棄。
  - (三)使用設備器具前應先閱讀其操作說明,並需有指導老師在場方得使用。
  - (四)器具使用前請先清點,發現遺失或損毀則向任課老師報備,任課老師再通知管理老師採購或報廢。請珍惜使用器具,並保持器具之整潔。惡意遺失或損壞,需負責賠償。
  - (五)使用後需將教室徹底整潔,含工作檯、水溝、地板、截油槽等。並關閉電源、門窗及瓦斯,先由指導老師檢查,再經系辦工讀生複查後,歸還鑰匙並取回借用證件。
  - (六)蒸箱:依指示將水伐打開,水箱注水後,以點火槍點火,調整適當火候。使用時注意避免蒸氣燙傷,或碰觸燙傷。使用後應將水箱餘水排空,並關閉注水伐。
  - (七)烤箱:開啟電源總開,設定上下火溫度及時間,使用時應使用隔熱手套,避免燙傷,使用後將溫度歸零,打開氣伐或爐門散熱,並關閉總電源。
  - (八)壓麵機:將攪拌後的麵糰,放至壓麵機木斗入料處,調好適當麵皮之厚度,按下開關,直到麵皮 Q 度適中即可。切勿將手伸進滾輪中,並將頭髮包入帽中。緊急情況掀開安全蓋即可斷電停止運轉,注意電源是否順暢皮帶是否鬆動。
  - (九)攪拌機:選擇適合拌打器。將鋼盆對準固定孔,裝上要使用的攪拌器並將升降手把升起,關上安全網,按下啟動開關即可。操作攪拌機時,請操作員務必在旁監督,變換速度時務必將電源關閉,並待完全停止運轉才可變速(1-低速;2-中速;3-高速度),運轉中勿將手或器具伸入機器中。攪拌完成後,卸下攪拌鋼和拌打器,拔下插頭並仔細清潔。
- 六、本要點經系務會議通過後實施,修正時亦同。