

台南應用科技大學餐飲系 西餐教室管理作業要點

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「台南應用科技大學西餐教室管理作業要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、西餐教室(以下簡稱本教室)本教室專供西餐課程教學實習使用。
- 三、使用本教室者，請於使用前詳閱本教室之借用與使用辦法(含進出教室與使用標準作業流程圖及各項物品器具借用標準作業流程圖)，以確保其衛生與安全。
- 四、實習中非相關人員請勿擅入。
- 五、進入實習教室，務必依考證照工作服裝穿著整齊，方得進入。上課時，應隨時保持乾淨，課程結束後，各組確實清點器具檢查無誤後才可離開。
- 六、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衛生檢查記錄表。
- 七、與實習無關之私人用品，請置放於教室外面的貯物櫃裡，不得任意置放在工作檯內或下面。
- 八、課程結束後應將實習剩餘之生鮮食材置於冰箱收納箱中，調味料類應另置於倉庫集中存放，如有需暫放之必要，須註明班級、日期、存放日期，否則逾期一率清除。
- 九、實習中，若發生任何危急情況，立即依安全守則執行，並通報負責老師及系辦公室速作處理。
- 十、衛生安全工作守則
 - (一)操作時依考照規定執行，不得配帶戒指及手錶等。
 - (二)進入實習教室前，需穿著標準的工作服、長褲、戴工作帽及穿安全工作鞋，可穿著短褲、裙子、涼鞋及拖鞋，並應穿著襪子。
 - (三)頭髮應梳理整潔，指甲剪短，保持乾淨。
 - (四)器具、器皿使用完畢應洗淨，並放入消毒櫃中消毒，再取出置於儲物櫃中擺放整齊。
 - (五)砧板使用完畢應洗淨，依序放入消毒櫃中消毒。
 - (六)抽油煙機濾網、爐台、工作檯，均需依規定刷洗乾淨，爐心應避免沖水清洗。
 - (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、槽壁清洗乾淨至底部乾淨清澈見底無殘渣及油垢。
 - (十)廚餘請依規定回收倒入廚餘桶，垃圾及回收類置於垃圾場集中處理，廢油先於教室集中回收後，再倒入專用回收空桶中，嚴禁倒入水槽內。
 - (十一)刀具使用：課程進行中需注意刀具之正確使用方法，不可奔跑或以刀具開玩笑。

- (十二)瓦斯使用：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。應先開窗通風，並向任課老師、管理老師及辦公室報備處理。
- (十三)油鍋使用：油炸食物時應注意油溫，若不慎引起油鍋起火，應馬上蓋上鍋蓋並放防火毯或以滅火器滅火，絕不可用水滅火。若火勢較大請啟動滅火開關，並依照任課老師指示遵守秩序離開教室，並向管理老師及辦公室報備處理。
- (十四)烤箱使用：取拿烤箱出爐之熱烤盤應使用專用隔熱手套或抹布，以免燙傷。使用後應將溫度歸零，並關閉瓦斯母火。
- (十五)電烤箱使用：使用後應關閉電源，將烤盤取出，並打開門散出熱氣。
- (十六)鍋具使用：使用湯鍋、煎鍋、煮鍋，應注意熱氣及水溫避免燙傷，取拿以乾布隔熱搬運。
- (十七)冰箱使用：冰箱使用需保持清潔及定位，溫度是否正常，注意是否漏電，如遇以上情形應立即改善或填請修單報請修理。
- (十八)其他器具使用：使用前注意是否漏電、異常現象、組合不正確等請勿使用，報請任課老師處理。
- (十九)使用任何器材、器具、機械、鍋具、刀具、加溫、電源、瓦斯、如遇有不會、不懂、不熟悉、忘記…等有安全疑慮時，嚴禁免強使用操作，並有權拒絕操作，請熟悉同學協助，及老師再次教導至熟悉後方可操作使用。
- 十一、本要點經系務會議通過，修正時亦同。