

台南應用科技大學餐飲示範教室教室管理管理辦法

中華民國 97 年 10 月 28 日系務會議通過

民國 99 年 09 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

一、依「台南應用科技大學餐飲系專業教室管理辦法」訂定本工作守則。

二、本工作守則乃指使用該教室應遵守的規則，說明如下：

(一) 一般性守則

1. 本教室專供餐飲系及學校相關單位舉辦烹調推廣活動時使用。
2. 不得攜帶食物、飲料入內並請維護教室及設備之整潔。
3. 不得任意搬動設備、桌椅和器材。
4. 不得抽煙、飲酒或高聲喧嚷妨礙他人。
5. 使用中若損毀器材或設備，請任課老師或負責人務必向系辦公室報備。
6. 使用教室須事前辦理借用手續，經核允後，始可進入使用。
7. 教室使用完畢後，需確實做好善後工作，並填寫「衛生安全檢核表」及「教室使用記錄表」，確實將瓦斯、冷氣、電源均關妥，垃圾收拾好，始可離開教室，並將教室及設備之鎖匙交回系辦。
8. 使用本教室者，請於使用前詳閱本教室之使用辦法，以其確保衛生與安全。

(二) 特殊設備使用守則

1. 使用特殊設備需事先經過申請，經核准後始可使用。
2. 使用時請確實遵守設備、器具之使用說明書或張貼之操作注意事項。
3. 使用後應確實將設備清潔乾淨，並確認設備均已關閉電源。
4. 使用後應將地板及週邊環境打掃乾淨。
5. 西餐爐灶、煎板、碳烤爐灶：禁止用水沖洗噴火爐頭及瓦斯開關。火滅時會自動關閉瓦斯，需重新點火。
6. 明火烤箱：烤架使用後務必以濕布擦拭，再以乾布擦乾。
7. 油炸機：使用後務必擦拭乾淨。油槽內無油勿打開使用。
8. 萬能蒸烤箱：清潔時設備必須拔下插頭，不可使用粉末或有腐蝕性之清潔劑清洗，亦不可用水噴淋烤箱外殼。烤箱排水孔務必保持清潔。使用後要將烤箱蒸氣排空、烘乾。

三、本守則經系務會議通過後實施，修正時亦同。