

# 台南應用科技大學餐飲系

## 巧克力暨拉糖工藝教室管理作業要點

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「台南應用科技大學巧克力暨拉糖工藝教室管理作業要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、巧克力暨拉糖工藝教室(以下簡稱本教室)本教室專供烘焙相關專業課程教學實習使用。
- 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、上課時應隨時保持整潔乾淨，上課結束後，各組確實清點器具並核對組別號碼 無誤才可離開。
- 六、使用後應確實關妥各水、電、冷氣開關及門窗，並填寫進出管制登記簿。
- 七、實習中，若發生任何危急情況，請立即執行安全守則，並即刻通報負責老師及系辦公室速作處理。
- 八、衛生安全工作守則
  - (一)進入教室前，頭髮應梳理整潔，指甲剪短，保持乾淨，並穿著系上規定的服裝。
  - (二)地板隨時保持整潔乾燥，避免溼滑。
  - (三)非實習課程所需之食物及飲料，禁止帶入，實習結束後不可將私人之材料，物品置於冰箱中。
  - (四)安全守則
  - (五)課程中須注意刀具設備之正確使用方法，不可嬉戲、奔跑或以刀具設備開玩笑。
  - (六)攪拌機使用：依指示操作，使用後需清理乾淨，關閉電源，並將攪拌機具配件放回原位。
  - (七)電熱雙層烤箱使用：依指示操作，使用後需清理乾淨，關閉電源。
  - (八)發酵箱使用：依指示操作，使用後需清理乾淨，關閉電源。
  - (九)截流槽使用：依指示操作，使用完畢應立即清除殘渣，並清理乾淨及關閉電源。
  - (十)熱水使用：使用熱水應注意水溫、避免燙傷，並節約用水。
  - (十一)教室使用完畢，請任課老師督促逐一檢查，確實將工作空間整理乾淨，並親自鎖門後離開。
  - (十二)電磁爐使用：使用完畢應立即清除殘渣，並清理乾淨及關閉電源。
  - (十三)製冰機使用：注意使用時之衛生安全，冰杓使用完畢須立即歸位，勿置於製冰機中。
- 九、本要點經系務會議通過，修正時亦同。