南亞科技學校財團法人南亞技術學院
餐飲廚藝管理系專業教室使用管理規範

100.9.22　100 學年度第 1 學期第 4 次系務會議訂定
102.03.05　101學年度第1學期第1次群務會議通過
105.09.01　105學年度第1次校務會議變更校名

壹、使用前

一、由各班負責同學至系辦公室憑學生證借用鑰匙，用畢歸還並取回證件。

二、應穿著規定之工作服裝，方可進入使用。

三、手上有傷口時，應將傷口包紮妥當並戴手套操作。

四、操作前應先清點器具，若有短少，立即向教師報告並補齊。

五、操作前應先清潔手部、器具、工作檯面及使用之設備。

六、接受安全衛生教育訓練，熟知各項緊急應變措施，以確保操作安全。

貳、使用中

一、依教師指示，正確取用材料，嚴禁濫用及浪費材料。

二、嚴禁將材料、器具、模具、機械設備及相關配件等攜出實習場所。

三、嚴禁私自製作非課程內容之產品。

四、未經教師同意，不得任意使用他組的器具或設備。

五、操作各項機械設備時，應先熟知正確的操作步驟。

六、禁止在教室內嬉戲、跑跳、抽煙、嚼食檳榔，或從事與課程無關的活動。

七、地面應隨時保持乾燥，並避免濕滑。

八、勿用潮濕的手觸摸電器開關或按鈕。

九、瓦斯爐使用前應先開啟抽油煙機，並確定沒有瓦斯洩漏。

十、使用瓦斯爐時不可離開，並適當調整爐火大小。

十一、油鍋加熱時勿使油溫過高冒煙，並避免油爆產生。

十二、正確使用刀具及砧板，以維護安全衛生及確保刀具使用壽命。

十三、使用冷藏、冷凍櫃時，應放式於指定位置，並註明班級、組別、姓名及日期。

十四、使用不沾鍋，勿以鐵鏟翻炒，刷洗時不可使用鐵刷或菜瓜布。

叁、使用後

一、預留充足時間完成清潔工作。

二、應將所有鍋器具、工作檯、爐台、層架、水槽及地面等清潔乾淨，並正確歸位，清點無誤，經教師檢查後方可離開。

三、垃圾及廚餘依本校規定分類處理。

肆、值日組職責

一、示範材料之秤量與工作準備。

二、上課材料與器具之分發，及使用後之整理與歸位。

三、垃圾與廚餘之清理。

四、教室公共區域之清潔與維護。

五、各組工作檯及教室清潔的最後檢查。

六、油脂截油槽之清理。

七、檢查各組及公共設備之水、電、瓦斯及空調開關是否確實關閉。

八、填寫使用登記簿及安全衛生檢查表。

伍、本管理規範經系務會議通過後實施，修正時亦同。