

銘傳大學觀光學院教學廚房管理要點

97年1月8日院務會議通過

第一條 為加強本院教學廚房的使用安全及維護，並充分發揮各設施的功能，特訂定銘傳大學觀光學院教學廚房管理要點（以下簡稱本要點）。

第二條（教學廚房管理使用規則）

教學廚房的使用，應由任課教師視教學內涵及實習的需求為適當的管理；其管理除應配合廚房管理教師的指示外，更應定期檢查各器材設備，並於故障時立即提出維修申請。

教學廚房實施門禁，除上課及公務使用外，未經申請並經核可者不得使用。

教學廚房的使用，須由教師、同學或社團單位於預計使用日一週前提出申請，並經管理人員核可後方得使用的。廚房內的器材設備，皆應按規定辦理借用或領用，不得私自取用。

申請人（單位）應於預計使用日三天前，指派一名人員於事先約定的時間，至教學廚房聽取管理教師的場地與器具使用說明。

使用教學廚房的班級，須選任實習小老師一至二名，並區分班級同學為數小組且每組置組長一名，其選任及分組名單應於學期開始後二週內繳交，且於該學期內不得任意變更該實習小老師及組長，就教學廚房的使用，應向指導教師負責。

上課期間禁止同學攜帶非課程使用的食物、飲料進入教學廚房，並嚴禁於教學廚房內追逐、嬉戲或乘坐於工作檯面上。

為配合環保概念，廚餘與一般垃圾須分置於不同塑膠袋內，且於每次使用完畢後，由各班值日組分類清倒。

每節課程結束時，同學應清潔並拭乾廚房各項器具後置回原位。並應清

潔教學場所，如地板、截油槽等及關閉瓦斯。任課教師或管理教師應檢查前述工作是否完成，如未通過並經要求未改正者，得依校規酌情處分使用人。

第三條 (教學廚房任課教師配合事項)

任課教師應督導同學於上、下課時檢查及清點各組器材設備，各組完成檢查單上所有項目後，由各組長、實習小老師、任課教師會同檢查，並由實習小老師及任課教師點交後由管理教師簽收的。另於每次教學完畢後，應依規定填寫教學廚房使用記錄表。

任課教師應於學期初向同學為下列的宣導：教學廚房內各項器具、瓦斯、電器、消防器材位置的使用安全與方法，及截油槽的清理方式。

任課教師應督導同學兼顧操作與收拾的良好衛生習慣，並於課堂最後40分鐘提醒同學清潔，並預留時間進行清掃工作。

每次實習完畢後，任課教師應督促實習組同學清理公共材料區內的乾物料，並適時補充。並應留意冷藏與冷凍室內原料的儲存期限，並視需要適時整理。

任課教師應於課後督導進行教學廚房的清潔工作及檢查電器相關用品及瓦斯開關，於確實關閉開關，且所有同學皆離開後，始得離開。

使用教學廚房相關設備務求以安全第一，任課老師應隨時在旁督導。

各類器具應定期維修保養，並就維修器具或項目為詳細的記錄。

消防器材位置及使用方法應為明顯的標示，並為期檢查或調整。

急救箱應定期補充及檢查，如有意外發生應立即報告相關師長，不得擅自處理。

第四條 (同學須遵守事項)

上課時一律穿著教學廚房標準服裝(廚衣、廚帽、長褲、圍裙與包鞋)，並注意個人衛生，貴重物品應隨身攜帶。

教學廚房內嚴禁打鬧嬉戲、打架滋事，如有違反應依校規處理。

實習完畢後應確實執行清潔工作，並嚴禁未著鞋時進行打掃工作。

實習同學應遵守教學廚房管理使用規則，並接受任課教師與管理教師的指導。

開啟教學廚房各項設備器具前，應先了解機器性能及操作方式，並由任課教師或管理教師指導；未經允許，不得擅自開啟器具及設備電源。

第五條 (違規、遺失或損壞教學器具與設備的處理)

上課期間有違反本要點規定者，任課教師可視實際情節依相關校規予以適當懲罰；表現優良者，任課教師可依相關校規酌予表揚。

同學使用教學廚房內各種相關設備(烤箱、發酵箱、爐台等)前，務必聽從任課教師的教導，不可隨意操作。因違反使用規則與本要點而導致設備破壞者，須負損害賠償責任。

於教學廚房內應小心使用各種器具(碗盤、鍋具、刀具等)，上課前應先清點器具，下課前再完成清點工作。器具如有短少、毀損與遺失，有過失的同學皆應照價賠償。

嚴禁無故碰觸牆壁上的緊急滅火裝置，違反者除應擔負事後的清理責任外，並應賠償所有器具與材料的損失。

第六條 本要點經院務會議通過，報請校長核准後實施，修正時亦同。