

亞洲大學實習廚房場地校內租借要點

104.04.17 103 學年度第 2 學期第 6 次保健營養生技學系系務會議通過訂定
104.04.27 103 學年度第 2 學期第 6 次保健營養生技學系系務會議通過修正第 4 點條文
104.05.28 校長核定
104.06.04 亞洲秘字第 1040007393 號函發布
104.11.06 104 學年度第 1 學期第 5 次保健營養生技學系系務會議通過修正第 3 點條文
104.11.24 校長核定
106.04.28 105 學年度第 2 學期第 4 次保健營養生技學系系務會議通過修正第 1、3、4 點條文

一、為維護亞洲大學食品營養與保健生技學系(以下簡稱本系)實習廚房於租借使用期間之衛生安全，特訂定本要點。

二、本要點所指實習廚房為本校編號 K001、7001、7002 教室。本規則分為單一活動場次租借、以一學期為單位之長期租借者。

三、租借要點

(一)單一活動場次租借

1. 租借對象限制

(1) 限校內單位或校內社團組織申請核可後使用(以下簡稱租借單位)。

I. 校內教學單位得因課程編列相關實驗課程，經審查得申請使用。

II. 校內社團組織：限與餐飲相關社團。

III. 租借為期一個月以內。

(2) 除實驗預試驗及專題研究需求外，個人或班級不得申請。若有違反相關規定，將由廚房會議委員開會審議其罰則。

2. 租借時間

非本校系上課時間，及不影響本系使用及維護衛生、安全之時間為原則。

平日借用時間 - 08:00~21:00

假日借用時間 - 08:00~17:00

3. 申請流程

(1) 借用前先上本系系網查看可使用之時段。

- (2) 至本系系網下載填寫「實驗教室租借申請表」並附上活動計畫，經本系廚房管理老師核算費用，由申請單位向學校出納組繳交押金、助教鐘點費、瓦斯費、水電費、儀器設備使用費後，以「繳款收據」連同「申請表」一併向廚房管理老師提出申請，經同意後向系主任報備核可，待核可後始完成申請手續。
- (3) 申請流程必須在租借時間使用二星期前完成申請。
- (4) 完成申請後不得再變更使用日期與時段，若欲變更時段則不退還押金。

4. 租借費用與罰則

- (1) 租借單位依實際使用情形支付下列費用
 - I. 實驗助教鐘點費：必須由本系實驗助教擔任，每小時 133 元(依勞動局最低基本工資調整)，未滿 1 小時以 1 小時計。
 - II. 押金：每次課程 2000 元，作為賠償準備金。
 - III. 瓦斯費：每小時 200 元，未滿 1 小時以 1 小時計。
 - IV. 水電費：每次課程 500 元。
 - V. 儀器設備使用費：每次課程 500 元。
 - VI. 場地費：每次課程 500 元。
- (2) 於活動結束後，經本系管理助教檢查清點實習廚房場地設備與器具皆正常無損毀後，押金全數退還給租借單位；若有損毀、遺失、違反安全規定之情事，本系得扣款押金支付賠償不退還租借單位，若需賠償金額高於押金，租借單位應依原物品採購金額補足差額。
- (3) 罰則
 - I. 租借單位使用後清潔狀況不佳、其他造成廚房安全疑慮情事或有違反「亞洲大學食品營養與保健生技學系實習廚房租借清潔規則」，則扣押金 2000 元。
 - II. 使用單位已辦理場地使用登記而無故未使用達二次者，得停止其申請使用權一年(由最後一次申請日期起算之)。

III. 未經申請而使用廚房者，本系得停止其使用權一年，並且得停止支援該單位將本設施做為其教學場域、評鑑、認證等之用途。

5. 衛生安全及使用管理

- (1) 租借期間，需由租借單位負責監督與管理衛生安全的責任。
- (2) 本系僅提供場地設備與器具之租借，其餘消耗材料如調味料清潔用品一律不提供，租借單位需自備。
- (3) 租借單位應負責維持場地整潔及用具清理，並遵守下列清潔規則，負責場地整潔維持之責任，並於每次使用後清潔恢復原狀

I. 烹飪&烘焙實驗室

- i. 器具—清洗晾乾，歸還數目必須和租借數目符合；炒菜鍋(鐵鍋)用畢需烘乾抹油，烘焙實驗室的器具切勿與烹飪實驗室的器具混用。
 - ii. 快速爐、公用檯面瓦斯爐—刷洗乾淨，關閉各開關。
 - iii. 工作檯—刷洗乾淨，更換水槽中的濾網。
 - iv. 抽油煙機—開關應關閉、最後一次上課結束必須拆下來清洗乾淨。
 - v. 地板—以清潔液刷洗乾淨。
 - vi. 水溝—水溝蓋拿起，刷洗水溝壁，並將截油槽(以小蘇打和酵素)清洗乾淨。
 - vii. 烤箱—用畢溫度需歸零、計時器歸零、開關關閉、清理烤盤，不沾烤盤不可用鐵或不銹鋼器具碰觸、不可用菜瓜布清洗。
 - viii. 攪拌機—用畢需關閉開關、清洗器具，攪拌機、攪拌缸、拌打器具皆有編號，請勿混淆使用。
 - ix. 洗水槽—清理乾淨、更換水槽中的濾網。
- ※攪拌機、攪拌缸、拌打器具皆有編號，請勿混淆使用。

※不沾烤盤不可用鐵或不銹鋼器具碰觸、不可用菜瓜布清洗。

※烘焙實驗室區的器具切勿與烹飪實驗室的器具混合。

II. 講評室

i. 地板—掃地與拖地

ii. 桌椅—桌面清乾淨、桌椅歸位

III. 垃圾、廚餘應收拾並丟棄

(二)長期租借要點

1. 租借對象：

課程規劃中明列有實驗課程之校內課程，由開課教師申請借用並負責該實驗課程費用之支付等事務，租借為期超過一個月以上，以一個學期為單位。

2. 申請流程

(1) 開學前三週完成申請手續。

(2) 填寫租借活動企劃書，需清楚註明使用之週數、使用日期、工作內容，並由租借單位確定助教人選，經核可後方可使用(期中/末考週不租借)。

Ex： 第 2 週 104/09/21 (週一) 蛋塔製作

第 16 週 104/12/28 (週一) 泡芙製作

(3) 至本系系網下載填寫「場地與器具租借申請單」並附上上述活動計畫，經本系廚房管理老師核算整學期費用。

(4) 由申請單位向學校出納組繳交押金、助教鐘點費、瓦斯費、水電費、儀器設備使用費後，以「繳款收據」連同「申請表」一併向廚房管理老師提出申請，經同意後向系主任報備核可，待核可後始完成申請手續。

3. 繳交費用

(1) 租借單位依實際使用情形支付下列費用。

I. 實驗助教鐘點費：必須由本系學生擔任實驗助教，每小時 133 元(依勞動局最低基本工資調整)，未滿 1 小時以 1 小時計。

II. 押金：每次課程 3000 元，作為準備賠償金。(學期中，每次課程結束助教清點器具後，若有任何破損、毀壞或遺失，須從賠償準備金中支出，採多退少補方式計算。學期末課程結束後若無任何損毀，退還全數押金。)

III. 瓦斯費：每次課程 600 元。

IV. 水電費：每次課程 500 元。

V. 儀器設備使用費：每次課程 500 元。

VI. 場地費：每次課程 500 元。

4. 使用規則

- (1) 學期中若有特別要求請事先與實驗助教聯絡。
- (2) 下課後：實驗助教負責督導實驗教室之清理工作。
- (3) 清理工作內容如本系「實習廚房租借清潔規則」所列。
- (4) 學期結束前一週，依工作分配，由實驗助教督導完成期末清掃。

5. 罰則

若有下列狀況，本系有權作暫時停借處分。

- (1) 清理狀況不良或不願配合者。
- (2) 活動日期更動過於頻繁者。
- (3) 經常超出使用時間者。
- (4) 其他造成廚房安全疑慮情事或經督導而無法配合之狀況。
- (5) 未經申請而使用廚房者，本系得停止其使用權一年，並且得停止支援該單位將本設施做為其教學場域、評鑑、認證等之用途。

四、本要點經食品營養與保健生技學系系務會議通過，陳請校長核定後發布施行，修正時亦同。