

# 109-1專業教室 學生安全衛生測驗

# 課程大綱

1. 認識專業教室。
2. 餐飲業職災案例。
3. 消防設備操作。
4. 急救知識。
5. 借用教室。
6. 非上課期間借用方式
7. 實習廚房-實地考核(大一下學期)

# 認識專業教室

# 專業教室



M214廚藝教室



M215飲務教室



AH001客房教室



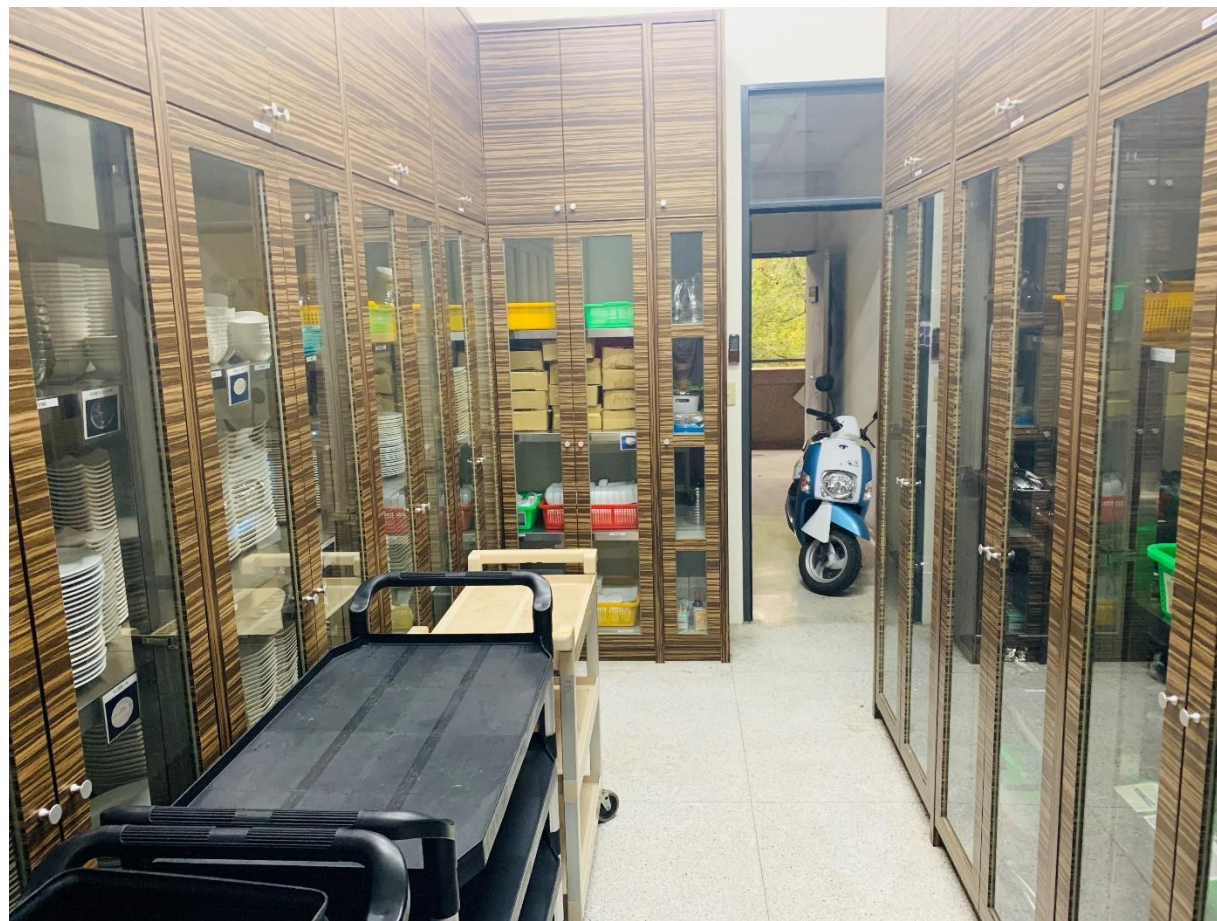
ICE101實習廚房



# 設備室

M204-3設備室

M213-1餐具設備室



7-11

走廊

# 餐旅系教室 平面圖

二樓  
走廊

M215飲務教室

M214廚藝教室

M213-1  
餐具設備室

語言  
自習室

M213-2  
呂秀如老師

二樓走廊

工具間

男廁

身障  
廁所

女廁

系辦公室

系主任  
辦公室

系會議室

汪淑台  
老師

容繼業  
老師

李貴宜  
老師

周碩雄  
老師

郭心甯  
老師

林万登  
老師

陳錚中  
老師

朱惠玲  
老師

林育正  
老師

張亦騏  
老師

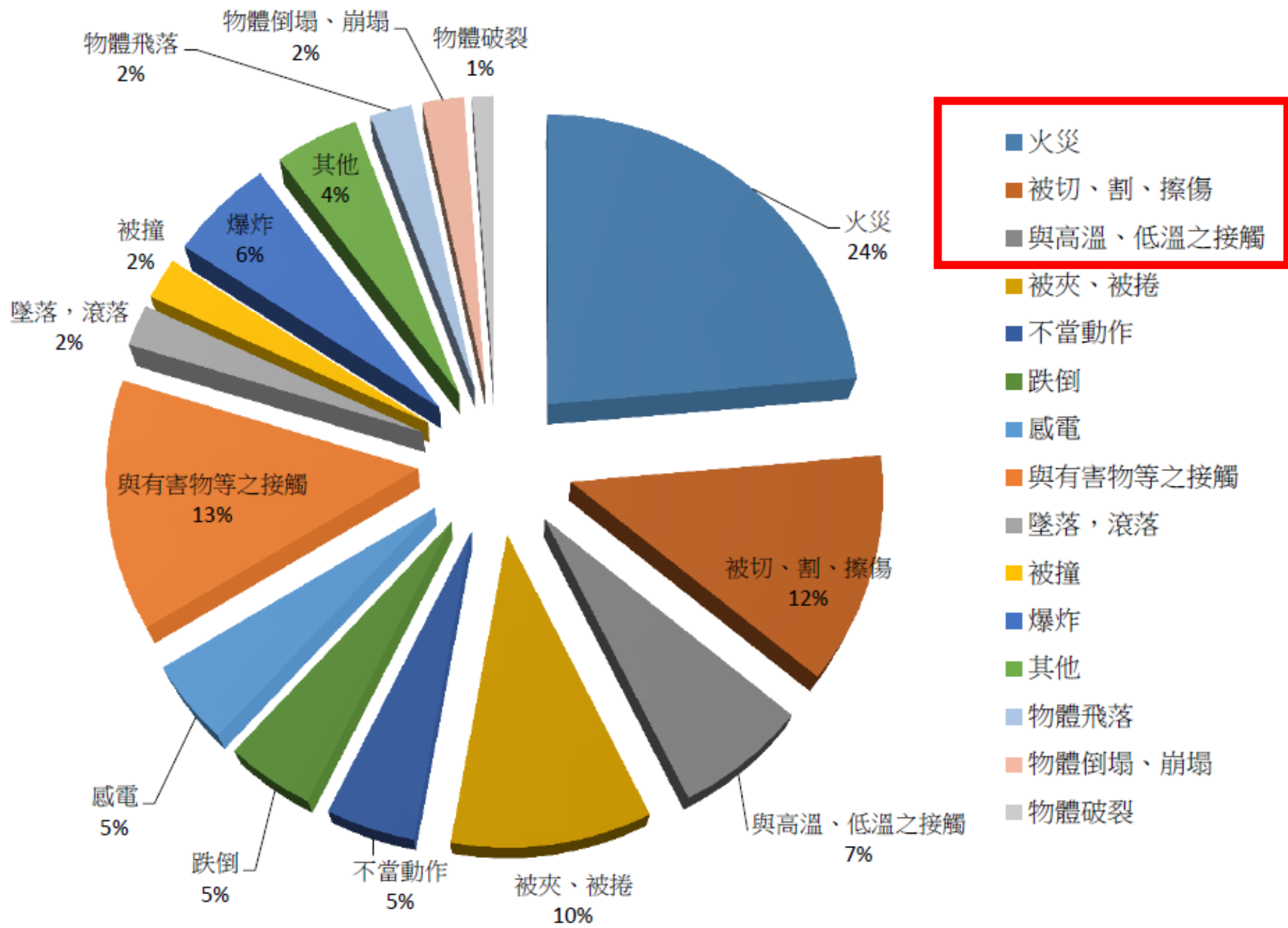
M204-3  
設備室

研究生室

M101

M201

# 餐飲業職災案例





# 100-105年發現最常發生之災害

第1.火災

第2.被切、割、擦傷

第3.與高溫、低溫之接觸

# 餐飲業案例

## 1. 瓦斯：

- 瓦斯熄滅，再開火時產生氣爆將致臉部、左手前臂及右膝二度燒傷與吸入性燒傷。
- 點爐火時不慎**閃燃**，致雙側眼灼傷。

## 2. 油鍋：擔任外場工作，拿餐巾紙欲清潔油鍋邊的麵包粉渣，餐巾紙吸油後被燙到後，於**驚嚇**之餘，不慎將其他**手指伸進油鍋**致右手燙傷。

## 3. 機具：勞工在飲料店清洗檸檬機時，因**忘記關上電源**造成手指遭捲入，致左手、右手指頭壓砸傷。

# 餐飲業案例

## • 瓦斯漏氣時，該...?

1. 勿開 / 關任何電器、電扇：**火花**

2. 處理方法：

關閉瓦斯、熄滅火源  
打開門窗使空氣流通

林坤榮不知如何處理，請餐廳打開電燈後用小型電風扇吹散瓦斯，卻始終無法解決問題，於是致電給老闆張晏銓請求支援。張晏銓抵達後，**拿大型電風扇至地下室試圖將瓦斯吹散，但密閉空間只會讓瓦斯「吹得更均勻」，把瓦斯與空氣充分混和後，進而引起瓦斯氣爆。**至於可能的起火原因，仍須等待消防局火災調查科釐清。



瓦斯鋼瓶炸裂燃燒面積400平方公尺，逢甲氣爆釀14傷6學生。

(圖／記者柳名耕翻攝)

原文網址: [逢甲氣爆／瓦斯業者開電扇引火花…檢警訝異：怎不懂危險性](#)

# 消防常識、設備操作

# 預防火災

1. 爐台烹煮時，應有人在旁隨時注意
2. 爐台周圍保持淨空
3. 應避免穿著易勾到廚具、或是易掉入食物中的衣物
4. 用完爐台、鍋具，應確實清潔，以免油垢引燃釀災

# 滅火方法

## 一般火災

- (1) 隔離法：移除可燃物
- (2) 窒息法：將助燃物與可燃物隔絕，使燃燒之氧化反應因缺氧而窒息，達到滅火
- (3) 冷卻法：除去火場的熱量及降低火場的溫度
- (4) 抑制法：滅火藥劑於噴入火場內，中斷或破壞燃燒反應之延續

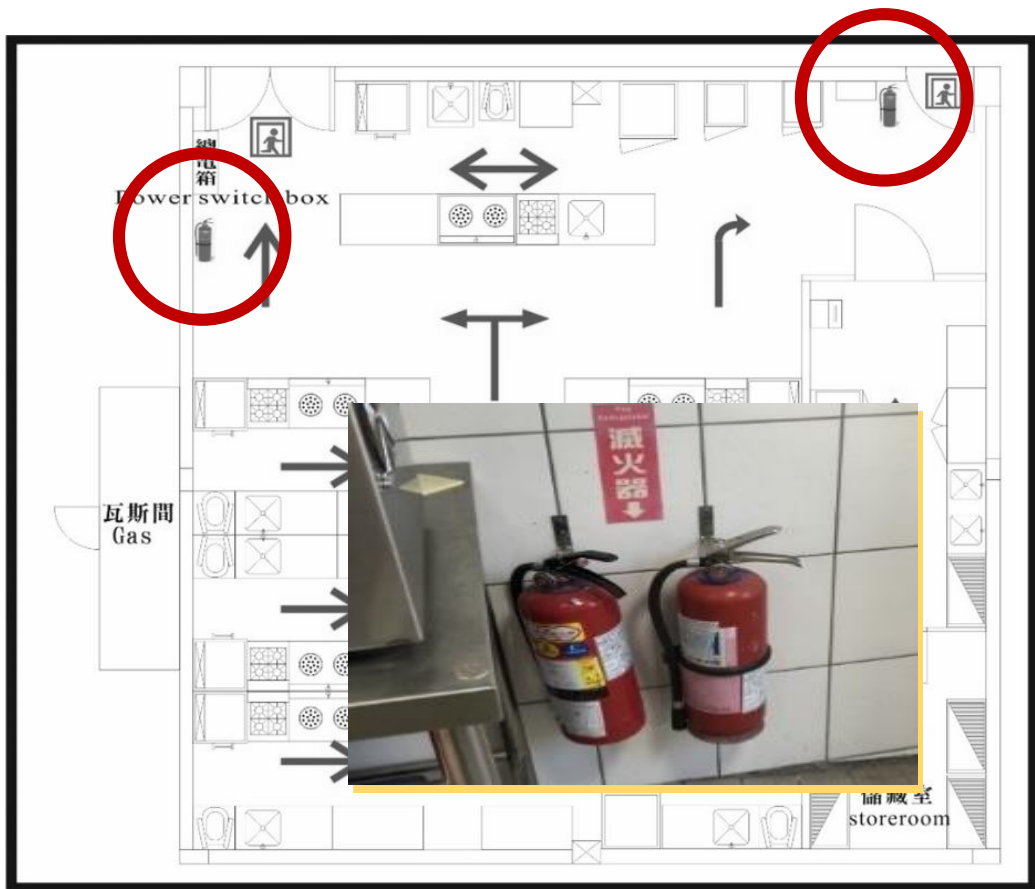


## 油鍋起火

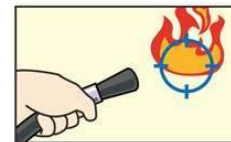
國外測試: <https://www.youtube.com/watch?v=NOEAfKo08YM>

消防隊測試: <https://www.facebook.com/watch/?v=2618615568253080>

# 滅火器



拉  
拉插梢



瞄  
瞄準火源底部



壓  
壓握把



掃  
向火源左右掃射



- 1.拉(插梢)：提起滅火器後，將安全插梢「旋轉並拉開」。
- 2.瞄(火源)：握住皮管噴嘴後，瞄準火源底部。
- 3.壓(握把)：用力握下手壓柄(壓到底)，朝向火源根部噴射。
- 4.掃(向火源左右噴灑)：左右移動掃射後，持續監控並確定火源熄滅。

# 防火毯

1. 防火毯是絕緣且不燃的材質，可耐500度以上高溫
2. 內層清玻璃纖維布+外層銀色耐高溫矽膠製成
3. 使用後若無破損，可重複使用，無失效期
4. 使用時機：起火初期、火場逃生





# 急救知識

# 遇到燒燙傷



# 燒燙傷口訣

不弄破水泡

乾淨紗布/毛巾

沖

脫

泡

蓋

送

30分鐘

冰塊敷

盡速就醫/  
急救電話119

# 燒燙傷-傷口護理



# 切割傷

- 止血-直接加壓止血法
  1. 用乾淨的紗布/布巾蓋住傷口
  2. 抬高肢體
  3. 定時檢查出血狀況
  4. 紗布不要拿起來，直接疊新的
  5. 包紮固定

## 如何正確加壓止血？



壓**5-10**分鐘，**不可以揉！**

# 「職業安全衛生法」摘錄

# 「職業安全衛生法」第三十七條

第二項：事業單位勞動場所發生下列職業災害之一者，雇主(主管)應於**八小時**內通報勞動檢查機構：

- 一、發生死亡災害。
- 二、發生災害之罹災人數在三人以上。
- 三、發生災害之罹災人數在一人以上，且需住院治療。
- 四、其他經中央主管機關指定公告之災害。

校內單位若發生職災事故，應於**一小時**內報告本校勞工安全衛生中心。

違者處**一年以下有期徒刑、拘役**或科或併科新臺幣**十八萬元**以下罰金。

# 「職業安全衛生法」第十八條

第一項：工作場所有**立即發生危險**之虞時，雇主(校長)或工作場所負責人(實驗場所及工作場所老師或主管)應**即令停止作業**，並使勞工(教職員工、承攬商勞工及計畫助理、專案講師、專題生、兼任助理等任何名義之教職員工與學生)**退避至安全場所**。

違者處**一年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣十八萬元以下罰金**。



# 可以借用的教室



M214廚藝教室



M215飲務教室



ICE101實習廚房

# 📖 M214/M215課前、課後要做的事 📖

## 1. 📖課前：

- 至系辦的綠色小抽屜，拿教室鑰匙開門
- 開啟電腦、音響、投影機...等設備

## 2. 📖課後檢查以下項目：

- 關電源：投影機、電腦、音響
- 洗淨歸位：餐具、抹布、設備
- 做好清潔：垃圾桶、地板、桌面
- 門窗上鎖：窗戶鎖、前門鎖、後門鎖

※未確實執行之班級每次記一點  
滿三點，全班禁止借用1月

# 📖 ICE101課前、課後要做的事 📖

## 1. 📖上課前：

- 值日組請前一天下午至系辦領取**廚房鑰匙**+**值日組項目表**
- 上課當天務必要在7:30前準時開門，進行材料處理
- 領取上課器材/開瓦斯+拿掃具+套垃圾袋/分材料
- 上課同學需在8:10前穿好廚服，進入操作台等候授課老師

## 2. 📖課後檢查以下項目：

- 各組別請依據善後作業進行處理
- 經由小老師與助教檢查後，才可以下課離場

工作項目	操作細則	工作項目	操作細則
垃圾分類與清運	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾收集並確實分類</li> <li>2. 後放置推車清運至管院後側子母車丟棄</li> <li>3. 垃圾桶刷洗與倒扣</li> <li>4. 推車沖洗與倒扣</li> </ol>	器具清潔與調味料補充	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 公共區器具清潔並擦拭乾淨並放置回倉庫</li> <li>2. 公共區調味料使用濕抹布擦拭乾淨送回倉庫</li> <li>3. 補充七組糖、鹽、胡椒、油、洗碗精</li> <li>4. 擦拭調味料盒與油壺(不可有油漬)</li> <li>5. 公共材料區檯面清潔刷洗</li> <li>6. 進行公共材料盤點，填寫「庫存盤點表」</li> </ol>
水溝刷洗清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 至走廊區拿取長柄水溝刷、刮水刀、刷子</li> <li>2. 翻起水溝蓋</li> <li>3. 倒入少許洗碗精，開啟各組洗手台水龍頭</li> <li>4. 刷洗水溝內側</li> <li>5. 使用小柄刷刷洗兩側溝縫</li> <li>6. 蓋上水溝蓋後使用清水刷洗</li> <li>7. 最後倒入6桶熱至水溝中，來軟化管壁油脂</li> <li>8. 刷洗範圍：操作區與前製區</li> </ol>	教室內外走道清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 至走廊區拿取掃把與畚箕清掃教室外紅磚區</li> <li>2. 清掃教室內公共區域地面</li> <li>3. 清掃教室內倉庫區地面</li> <li>4. 檢查牆面並清除蜘蛛絲與髒汙</li> </ol>
截油槽清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瓦斯間拿取水桶、刷子、濾網、水管、垃圾袋x2</li> <li>2. 將水管套入第三組水龍頭</li> <li>3. 拉開截油槽上蓋</li> <li>4. 撈除表層異物與菜渣</li> <li>5. 沖刷洗截油槽</li> <li>6. 截油槽水桶沖洗乾淨後，放回瓦斯間</li> </ol>	前製區清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課程材料箱整理並盤點，填寫「食材盤點單」</li> <li>2. 整理冰箱食材並擦拭門板與冰箱</li> <li>3. 前製區水槽、檯面清潔</li> <li>4. 檢視環境，不可遺留垃圾</li> </ol>
		門口餐具櫃與抹布清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 濕布擦拭走廊鐵櫃</li> <li>2. 高湯桶滾水加入100C.C漂白水+抹布煮沸10分鐘後，浸泡20分鐘</li> </ol>

# 去實習廚房囉! 要穿甚麼?

東海大學餐旅管理學系 廚服穿著規範



# 非上課期間借用方式

# 登記借教室 負責人：Peggy姐



M214廚藝教室



M215飲務教室

1. 找到系辦登記本
2. 確認該時段，沒有課且**沒人借**
3. 填寫使用者姓名+用途
4. 加入教室Line群組

掃碼加入Line群組



# 登記借教室 負責人：小琦姐



## ICE101實習廚房

※務必提前七天完成

1. 確認自己的測驗紀錄是否符合?
2. 找到系辦登記本
3. 確認該時段，沒有課且沒人借
4. 系辦領取“**申請單**” + “**設備借用單**”
5. 填寫使用者姓名+用途
6. 經授課老師、場所指導老師、系主任簽名
7. 交至系辦，加入line群組
8. 隔日可在google日曆確認

查詢google日曆



掃碼加入Line群組





# 查詢實習廚房借用狀態-google日曆

實習廚房-借用時間登記表

今天 ◀ ▶ 2019年3月 ▼

📅 列印 週 月 待辦事項 ▼

週日	週一	週二	週三	週四	週五	週六
24 假日不外借	25 下午1:10 點心製作(大四)	26 下午5點 邵晴(16點取鑰匙)	27 上午8點 鄭弘毅	28 上午8:10 廚藝基礎1(大一) 上午9點 專題製作 下午3:20 銀髮族餐飲*通識共掛	3月 1日 上午8:10 廚藝基礎2 下午1:10 週五下午(需主任同意)	2 假日不外借
3 傳情試作(暫定)	4 下午1:10 點心製作(大四) 下午5點 黃騰平(甜點試作)	5 下午5點 邵晴	6 下午5點 傳情試作	7 上午8:10 廚藝基礎1(大一) 下午3:20 銀髮族餐飲*通識共掛	8 上午8:10 廚藝基礎2 下午1:10 週五下午(需主任同意)	9 假日不外借
10 傳情試作(暫定)	11 下午1:10 點心製作(大四) 下午5點 暫定-黃騰平(甜點試作) 下午5:30 傳情試作(暫定)	12 下午5:30 傳情試作(暫定)	13 下午5:30 傳情試作(暫定)	14 上午8:10 開始上課-廚藝基礎1(大一) 下午3:20 銀髮族餐飲*通識共掛 下午5:30 傳情試作(暫定)	15 上午8:10 廚藝基礎2 下午1:10 週五下午(需主任同意)	16 假日不外借
17 傳情試作(暫定)	18 下午1:10 點心製作(大四) 下午5:30 傳情試作(暫定)	19	20	21 上午8:10 廚藝基礎1(大一) 下午3:20 銀髮族餐飲*通識共掛 下午5:30 傳情試作(暫定)	22 上午8:10 廚藝基礎2 下午1:10 週五下午(需主任同意)	23 假日不外借
24 假日不外借	25 下午1:10 點心製作(大四)	26	27	28 上午8:10 廚藝基礎1(大一) 下午3:20 銀髮族餐飲*通識共掛	29 上午8:10 廚藝基礎2 下午1:10 週五下午(需主任同意)	30 假日不外借
31 假日不外借	4月 1日 下午1:10 點心製作(大四)	2	3	4 上午8:10 廚藝基礎1(大一) 下午3:20 銀髮族餐飲*通識共掛	5 上午8:10 廚藝基礎2 下午1:10 週五下午(需主任同意)	6 假日不外借

活動顯示的時區：台北標準時間

# 使用ICE101實習廚房前 負責人：小琦姐

- 請在Line群組與小琦姐預約借用設備時間



- 完成設備借用
- 拿取盤點單、離場檢查表
- 填寫鑰匙簽收表

ICE101實習廚房



正式使用

# 🔑 離開教室前要注意的事 🔑

東海大學餐旅管理學系		
ICE101實習廚房		
實驗室使用後檢查確認表		
序號	勾選處	項目內容
1	<input type="checkbox"/>	攝影機關閉歸位
2	<input type="checkbox"/>	電視螢幕電源關閉
3	<input type="checkbox"/>	擴音設備電源關閉
4	<input type="checkbox"/>	確認七組工作臺瓦斯閥關閉
5	<input type="checkbox"/>	垃圾分類與清運
6	<input type="checkbox"/>	水溝刷洗清潔
7	<input type="checkbox"/>	截油槽清潔
8	<input type="checkbox"/>	器具清潔與調味料補充(沙拉油、調味料)
9	<input type="checkbox"/>	教室內外走道清潔
10	<input type="checkbox"/>	庫房冰箱清潔
11	<input type="checkbox"/>	垃圾桶刷洗與倒扣
12	<input type="checkbox"/>	七組工作檯清潔
13	<input type="checkbox"/>	工作臺物品依規定擺放
14	<input type="checkbox"/>	瓦斯閥門鎖開啟
15	<input type="checkbox"/>	搬運掃地用具
16	<input type="checkbox"/>	關閉四桶瓦斯並確認瓦斯壓力
17	<input type="checkbox"/>	關閉瓦斯閥門鎖
18	<input type="checkbox"/>	關閉冷氣
19	<input type="checkbox"/>	關閉全場電燈
20	<input type="checkbox"/>	門鎖上扣
21	<input type="checkbox"/>	設定保全
22	<input type="checkbox"/>	繳交各組盤點單、鑰匙與檢查確認表至系辦

檢查者：  
日期：

當天繳回系辦：

1. 盤點單
2. 離場檢查表
3. 鑰匙

※未確實執行之班級每次記一點  
滿三點，全班禁止借用1月

## ☾ 晚上使用教室 ☽

1. 應在系辦下班17點前，領完鑰匙
2. 晚上20點前，要撥打保全公司電話，告知今晚會使用
3. 確實檢查：
  - ① 關電源：投影機、電腦、音響
  - ② 洗淨歸位：餐具、抹布、設備
  - ③ 做好清潔：垃圾桶、地板、桌面
  - ④ 門窗上鎖：窗戶鎖、前門鎖、後門鎖
  - ⑤ 上保全(晚上最後一個人)
4. 歸還鑰匙，塞入系辦門縫之後，在專業教室群組Line上回報

※未確實執行之班級每次記一點  
滿三點，全班禁止借用1月

# 連結

- <https://sunshineblog.pixnet.net/blog/post/41750069-%E5%BB%9A%E6%88%BF%E5%A4%B1%E7%81%AB%E6%80%8E%E9%BA%BC%E8%BE%A6%EF%BC%9F>
- <https://kknews.cc/zh-tw/home/33e9vng.html>
- [https://www.whaledon.com/products/info.php?id=9437&title\\_id=1539](https://www.whaledon.com/products/info.php?id=9437&title_id=1539)
- <https://www.movavi.com/zh/support/how-to/video-editing.html>

# 影片製作連結openshot

- <https://www.youtube.com/watch?v=BbPFZMpuA-4>
- <https://www.openshot.org/zh-hant/download/>
- [https://www.youtube.com/watch?v=OO\\_DKLm5LKQ](https://www.youtube.com/watch?v=OO_DKLm5LKQ)