

## 輔仁大學食品科學系學生實習工廠使用管理辦法

98.09.16 九十八學年度第一次系務會議討論通過  
99.11.10 九十九學年度第二次系務會議討論通過  
106.11.15 一〇六學年度第二次系務會議討論通過  
107.1.17 一〇六學年度第三次系務會議討論通過  
108.6.18 一〇七學年度第六次系務會議討論通過  
108.9.4 一〇八學年度第一次系務會議討論通過  
112.9.6 一一二學年度第一次系務會議討論通過

- 第一條 為加強食品科學系（以下稱本系）實習工廠之管理維護、確保公共空間之正常與公平使用原則、提高公共空間使用之安全性，特訂定輔仁大學食品科學系學生實習工廠(簡稱實習工廠)使用管理辦法，以下簡稱本辦法。
- 第二條 本辦法所稱「實習工廠」範圍涵蓋本系食品科學大樓「EP101室」所有公共區域暨「附設門市部」室內區域及戶外平台區。
- 第三條 本辦法由本系實習工廠暨門市部管理委員會負責執行及修訂學生實習工廠使用管理辦法、協調與仲裁，提供違反本辦法之處分建議，並處理器材損害之權責歸屬。
- 第四條 實習工廠，優先供本系教學及研究使用，剩餘時間則供外單位借用，借用者須負責使用場所及器具之維護及清潔，在違規使用情況下，實習工廠暨門市部管理委員會得以停止使用者的使用權利。
- 第五條 本系教職員生使用規則詳列如下：
1. 本系大學部學生(包含系學會)於實習課以外時間使用實習工廠，須於本系網頁下載「食品科學系學生實習工廠使用申請書」(附件一)，填妥並於使用日期前一週二將申請書遞交實習工廠管理助教/技士，經同意後方可使用，並由借用學生將預約時間填於「實習工廠使用時間登記板」。
  2. 本系研究人員於實習課以外之時間使用實習工廠，須於本系網頁下載「食品科學系學生實習工廠使用申請書」(附件一)，填妥並於使用日期前一週二將申請書遞交實習工廠管理助教/技士及實習工廠暨門市部管理委員會召集人，經同意後方可使用，並由借用人員將預約時間填於「實習工廠使用時間登記板」。
  3. 申請前請先至「實習工廠使用時間登記板」查詢目前預約狀況，若預約日期重複，則由實習工廠暨門市部管理委員會召集人及管理助教/技士協調使用時間。
  4. 本系職員工如需借出器材，須填寫「食品科學系實習工廠器材借出申請表」(附件二)。
  5. 因緊急需短期臨時借用，須向管理助教/技士報備登記，經同意後方得使用。

6. 公共冷藏、冷凍庫須依規劃空間使用，禁止走道擺放物品，空間不足時得填寫「食品科學系學生實習工廠使用申請書」(附件一)並依規定辦理。
7. 冷凍乾燥機使用請參閱「食品科學系冷凍乾燥機使用規範」(附件三)。
8. 使用期間造成設備損壞則依照本系「輔仁大學食品科學系學生損壞實驗器材之賠償辦法辦法賠償」。
9. 使用者若未依本辦法使用或使用行為危害人員及儀器安全者，第一次口頭警告，第二次則告知導師或指導教授，第三次於系務會議公告事實，並取消實習工廠使用權利。

第六條 外單位使用規則詳列如下:

1. 外單位可申請借用本系實習課之外的時段，於本系網頁下載「食品科學系學生實習工廠使用申請書」(附件一)，填妥並於使用日期一週前將申請書遞交實習工廠管理助教/技士及實習工廠暨門市部管理委員會召集人，並經本系系主任同意後方可借用，並由借用人員將預約時間填於「實習工廠使用時間登記板」。
2. 如欲取消預約，須於使用日期三日前通知實習工廠管理助教/技士，逾期取消或預約而無故不使用，仍需負擔使用費用。
3. 如需借出器材，須填寫「食品科學系學生實習工廠器材借出申請表」(附件二)，惟機械設備類均不可移出實習工廠範圍外。
4. 若預約日期重複，除以食品科學系師生優先使用外，得由實習工廠暨門市部管理委員會召集人及管理助教/技士協調使用時間。
5. 收費標準

外單位申請使用，本系接受申請後由系主任依申請者使用目的、場地、時數、特殊設備等核定，並依附件四「食品科學系學生實習工廠設備暨場地使用維護費收費標準」核定費用，該收費標準依實習工廠現況由實習工廠暨門市部管理委員會訂定。使用者使用儀器完畢後，按收費標準繳交費用至本校出納組，並透過校方以專款專戶方式管理，以維護本系實習工廠設備。

6. 使用期間造成設備損壞則依照本系「輔仁大學食品科學系公共儀器共同使用管理辦法」賠償；若於教學過程造成設備損壞則依照「輔仁大學食品科學系學生損壞實驗器材之賠償辦法」辦法賠償。

第七條 本辦法經系務會議通過後實施，修訂時亦同

## 食品科學系學生實習工廠使用申請書

申請人姓名				表單序號:
申請單位				
申請事由				
聯絡電話				
e-mail				
填表日期	年	月	日	
使用日期	年	月	日	(如長期使用請另附時間表)
使用時間	時	分	~	時 分 共 小時
使用人數				
使用工廠設備 及耗材	<input type="checkbox"/> 瓦斯爐	<input type="checkbox"/> 調理機(果汁機)	<input type="checkbox"/> 其他設備 _____	
	<input type="checkbox"/> 操作台	<input type="checkbox"/> 攪拌機		
	<input type="checkbox"/> 水槽	<input type="checkbox"/> 烤箱		
	<input type="checkbox"/> 電子稱	<input type="checkbox"/> 調味料_____		
	<input type="checkbox"/> 微波爐	<input type="checkbox"/> 添加物_____		
使用公共冷藏、 凍空間	冰櫃編號:	放置物品名稱:		
	預計放置時間:			
使用門市部	<input type="checkbox"/> 是	備註:		
研究生指導教授簽章(本系研究生申請時檢附):				
申請單位簽章(系外單位申請時檢附):				費用:
申請核准結果: <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 不同意 原因:_____				
工廠管理助教/技士簽章:				
實習工廠暨門市部管理委員會召集人簽章:				
本系系主任簽章(系外單位申請時檢附):				

食品科學系學生實習工廠使用後確認表			
借用人		借用單位	
連絡電話			
實際使用時間			
清潔工作	<input type="checkbox"/> 1.清理工作桌面及各項物品清洗後歸位。 <input type="checkbox"/> 2.放置電子秤之桌面及電子秤清潔。 <input type="checkbox"/> 3.流理台、瓦斯爐及配料室之水槽清洗。 <input type="checkbox"/> 4.抹布清洗、脫水及晾乾。 <input type="checkbox"/> 5.使用後之機器清洗。 <input type="checkbox"/> 6.公共區之掃地、清洗與配料室清洗與拖乾。 <input type="checkbox"/> 7.垃圾清理。 <input type="checkbox"/> 8.其他(請洽管理助教)。 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
檢查工作	<input type="checkbox"/> 1.檢查使用過之調味或是否短缺。 短缺： _____ <input type="checkbox"/> 2.檢查各項工具是否歸定位及清洗乾淨。 <input type="checkbox"/> 3.使用之機器之電源開關或蒸汽開關關閉。 <input type="checkbox"/> 4.熱水器及各組瓦斯爐之瓦斯開關關閉。 <input type="checkbox"/> 5.關閉窗戶及關電燈。 <input type="checkbox"/> 6.配料室門上鎖及關燈。 <input type="checkbox"/> 7.其他(請洽管理助教)。 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
助教/技士 複檢			

## 食品科學系學生實習工廠器材借出申請表

填表日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

申請單位		單位主管(負責人)	簽章
借用人		聯絡電話	

## 借用品項

序號	物項名稱	單位數量	借出日期	歸還日期	歸還狀況	備註
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

核准助教/技士：

簽章

助教/技士複驗：

簽章

### 食品科學系冷凍乾燥機使用規範

1. 為提高本系冷凍乾燥機使用效率並減少機器損壞，特訂定「食品科學系冷凍乾燥機使用規範」，以下簡稱本規範。
2. 本規範適用本系師生、外系師生及本系系友。
3. 本規範內容如下：
  - (1) 使用者需事先至管理助教處填寫預約單，請依照使用機器分別填寫，每人每周預約不得超過4天(包含假日)，如果取消預約，請三天前告之。
  - (2) 使用者需事先做好樣品前處理(冷凍、盛盤等)，於規定時間執行乾燥步驟。
  - (3) 僅接受水做為溶劑之樣品進行冷凍乾燥。
  - (4) 樣品使用前後，須於”使用/借用/維修記錄簿”清楚標示樣品名稱、放入時間、取出時間、使用者姓名、聯絡電話、實驗室編號及乾燥資訊等。
  - (5) 樣品取出時間為每週一至週五早上 10:00，放入時間為下午 13:00。冷凍乾燥機需工廠管理助教及管理 TA 在旁輔導始可操作，使用者於規定時間得洽詢其中一位人員協助即可，無上述人員輔導時，不得擅自操作冷凍乾燥機。
  - (6) 週六需使用冷凍乾燥機者，應自行聯絡管理 TA 負責同學並協調操作時間，再由管理 TA 依協調時間進行操作，周日不進行樣品之放入及取出(機器仍可運作)。
  - (7) 乾燥過程中如有停電、真空幫浦油倒抽、樣品解凍起泡及真空度不足等問題，請速連絡管理人員。
  - (8) 未依照上述規範使用者，實習工廠管理小組有權停止其使用權利，並依違規程度進行懲處。

## 食品科學系學生實習工廠設備暨場地使用維護費收費標準

## 壹、機械設備類收費標準

中文機器名稱	適用加工產品或方法	借用最小單元(小時)	每一單元借用費用	人事費	備註
噴霧乾燥機(前趨式工廠型)	乾燥	4	3,000	依工時計價	
熱風乾燥機		24	500		
造粒機		4	3,000	依工時計價	
冷風乾燥機		24	500		
冷凍乾燥機(大)		24	1,000	300/次	一般乾燥需 72小時
冷凍乾燥機(小)		24	500	300/次	一般乾燥需 72小時
鼓形乾燥機(雙軸, 電熱)		4	1,500	依工時計價	
鼓形乾燥機(雙軸, 蒸汽)		4	1,500	依工時計價	不含開鍋爐
大型減壓濃縮機		4	1,500	依工時計價	
烘箱		24	500		
水淋式殺菌釜		加熱、殺菌及製罐	4	2,000	300/次
二重釜	4		1,000		不含開鍋爐
脫氣箱	4		1,000		不含開鍋爐
封罐機	4		500		
貫流式鍋爐(350 Kg)	4		2,000	300/次	使用設備需要開鍋爐者(含燃料費)
均質機	乳製品	4	1,000	依工時計價	
超高壓均質機		4	2,000	依工時計價	
高速攪拌機		4	500		
霜淇淋機(Taylor 713 雙槽)		4	2,000	300/次	
霜淇淋機(Taylor 152 單槽)		4	1,000	300/次	
冰淇淋機(冷凍攪動機)		4	1,000	300/次	
切片機	肉類	4	500		
真空細切機(Stephan UM 12 Universal Machine)		4	2,000	600/次	含機器清洗
一般細切機(Mainca EM 12 silent cutter)		4	2,000	600/次	含機器清洗
油壓式充填機		4	1,000	300/次	
手搖式充填機		4	500		
肉類按摩攪拌機		4	1,000		
粗細過濾機(小型)	蔬果加工	4	2,000	600/次	含機器清洗
三層6盤石板瓦斯烤箱	烘焙	4	2,000		
發酵箱		4	1,000		
攪拌機(大)		4	500		
攪拌機(中)		4	500		
攪拌機(小)		4	500		
磨碎機	穀類加工	4	500		
離心機		4	500		
攪拌機(大)		4	500		
啤酒機(糖化、煮沸及冷卻)	發酵	4	3,000	依工時計價	不含開鍋爐
啤酒機(控溫發酵)		24	500		
冷藏及冷凍庫	儲藏	24	100	只提供空間, 不負保管責任	
真空包裝機(可充氣)	包裝	4	500		

註1. 以上設備以不外借出實習工廠及門市部為原則。

註2. 人事費用計算原則, 以所花工時乘以200元/小時, 如協助使用噴霧乾燥機清洗及組合花了2小時, 即2\*200=400元。另計次則是考慮專業證照及安全性, 使用一次的價錢。

## 貳、場地使用維護費收費標準

### 一、校內系所及單位借用費用標準表(元)

借用時數	場地維護費
2 小時	3,000
4 小時	5,000
8 小時	10,000

註：最低借用時間為 2 小時，未滿 2 小時均以 2 小時計。

### 二、校外單位借用費用標準表(元)

借用時數	場地維護費
半天(4 小時內)	12,000
一天(8 小時內)	24,000

三、以上費用均不含實習門市部販售之產品，購買產品將另行收費。