

# 조리과학실습실 사용지침

## 1. 사용목적

- 1) 식품영양학과 수업
- 2) 식품영양학과 연구
- 3) 식품영양학과 동아리 활동
- 4) 기타 학과 교수회의를 통해 승인된 경우(02-880-6831 문의) (2025.03 기준 학과사무실)

## 2. 조리과학실습실 사용 시 유의사항

### 1) 예약

- ① 구글 캘린더를 통해 조리과학실습실(이하 조리실) 예약 현황 확인  
식품영양학과 홈페이지 접속 → 공지사항 → '학과 강의실 사용현황 확인 링크주소' 공지 참고  
<https://calendar.google.com/calendar/u/0/r?cid=M2lnazh1cGZtM3I2MGI2bGY0NTAwZDB2NzhAZ3JvdXAuY2FsZW5kYXluZ29vZ2xlLmNvbQ>
- ② 연구 및 동아리 활동의 경우, 연구/실습 일정과의 중복 방지를 위해 감각과학연구실에 조리실 사용 가능 여부를 문의하고, 승인을 받은 이후에 학과사무실에 사용 예약을 신청한다.
- ③ 수업, 연구, 동아리 활동 이외의 활동인 경우, 사용일 1개월 전 홍재희교수에게 안건을 검토받은 후 학과 회의에서 사용 여부를 승인받는다. 승인 후 학과사무실을 통해 예약한다.

### 2) 사용 전 숙지사항

- ① 조리실은 매 학기 초 오리엔테이션에 참여한 사용관리자의 책임 하에만 사용 가능하다.
- ② 조리실을 사용하는 모든 사용관리자는 반드시 조리실에 비치된 사용일지를 기록한다.
- ③ 각 조리대에 수납된 비품 및 기구는 사용 후 "조리기구 점검표"를 참조하여 제자리에 정리·정돈한다.
- ④ 조리실 내 모든 비품 및 기구는 사용 후 깨끗이 씻어 물기 없이 닦아 원위치에 둔다.
- ⑤ 조리실 내의 비품 및 기구를 훼손 및 분실하면 반드시 조리실 관리담당자(02-880-5708)에게 보고한다.
- ⑥ 논문 심사 등을 목적으로 사용하는 접시, 찻잔 등은 지정된 물품만 사용하고, 사용 후 제자리에 정리한다.

### 3) 사용 방법

- ① 온수가 안 나오는 시기에 온수 사용이 필요하다면 전날까지 조리실 관리담당자에게 미리 신청한다.  
사용 2시간 전에 전원을 켜다. (온수기에 붙어있는 사용 방법 참조)
- ② 조리 시 모든 환기팬을 가동한다. 환기팬1은 사용하기 전에 스위치(뒷문 옆)를 미리 켜놓는다.  
창문에 있는 환기팬2는 달린 끈을 직접 당겨 연 후 스위치(앞문 옆)를 누른다.
- ③ 수업 외의 용도로 조리실을 사용하는 경우, 행주와 키친타월 등의 소모품(세제는 제외)은 따로 준비하여 사용한다.
- ④ 칼, 도마를 사용한 경우, 세척 후 소독기를 40분간 가동하여 소독·건조한다. (소독기 사용 후 전원은 꼭 끌 것)
- ⑤ 기름은 응고제를 사용하여 응고되면 일반 쓰레기로 버린다.
- ⑥ 개수대의 음식물 찌꺼기는 깨끗이 비운다.
- ⑦ 쓰레기는 음식물, 일반, 재활용 쓰레기로 분리하여 지하 2층 쓰레기 수거장에 버린다.  
(쓰레기 봉지는 6층 담당 시설직 선생님께 사전에 받아서 사용한다. 음식물 쓰레기는 소량씩 비닐에 담아 일반쓰레기로 함께 배출한다)

- ⑧ 냉장고, 냉동고에 장·단기간 식자재를 보관할 경우, 반드시 소속과 보관 기간을 표기하도록 한다.  
(미표기 상태로 보관된 것은 즉시 폐기 처분됨)
- ⑨ 사용한 테이블과 싱크, 가스레인지 상판, 바닥은 깨끗이 청소하고 마지막에 가스밸브(각 테이블 밸브, 중앙밸브)를 반드시 잠근다.
- ⑩ 일과 중 (월-금 9시-18시) 사용하였다면 사용 후 조리실 관리담당자(02-880-5708)에게 연락하여 정리 및 청소 상태를 점검받는다. 일과 이외의 시간에 사용했다면 정리 및 청소 상태를 확인하기 위하여 조리대, 가스렌지, 개수대, 바닥, 기타 사용한 장비(오븐, 전자레인지 내부 및 외부 등), 작성한 사용일지 부분의 사진 및 체크리스트(별첨 1)를 조리실 관리담당자에게 메일로 보낸다.  
(조리실 관리담당자 메일 주소는 상기 전화번호로 문의바람)
- ⑪ 세탁기 사용 완료 후, 문을 열어놓아 내부를 건조한다. 행주나 린넨은 즉시 수거하거나 건조대에 건조하여 다음 날 아침까지 반드시 수거한다. 사용한 건조대는 접어서 지정된 위치(뒷문 옆)에 둔다.
- ⑫ 조리실에 비치된 물품 이외 가져온 물품은 모두 회수한다. (남아있는 물품의 경우 1주일 후 폐기 처분됨)
- ⑬ 퇴실 전 수도, 가스오븐렌지 가스 밸브, 중앙 가스 밸브가 잠겼는지, 환풍기, 칼 도마 소독기 및 전등을 켜는지, 두고 가는 물품은 없는지 등을 마지막으로 확인한다.

**별첨 1. 체크리스트**

사용자 소속:		사용자 이름:
사용 일시:		
No	확인할 사항	확인
1	조리실에 비치된 사용일지를 작성하였는가?	<input type="checkbox"/>
2	각 조리대에 수납된 비품 및 기구는 사용 후 깨끗이 씻은 후 물기 없이 닦아 보관하였는가?	<input type="checkbox"/>
3	각 조리대에 수납된 비품 및 기구는 사용 후 “조리기구 점검표”를 참조하여 제자리에 정리정돈 하였는가?	<input type="checkbox"/>
4	기름 사용시 응고재를 사용하여 일반 쓰레기로 배출하였는가?	<input type="checkbox"/>
5	개수대의 음식물 쓰레기는 깨끗이 비웠는가?	<input type="checkbox"/>
6	사용한 식재료를 모두 수거 또는 소속과 보관 기관을 표기하여 저장하였는가?	<input type="checkbox"/>
7	조리대, 싱크, 가스레인지 상판, 바닥을 깨끗이 청소하였는가?	<input type="checkbox"/>
8	칼, 도마는 소독기에서 40분간 소독하였는가?	<input type="checkbox"/>
9	소독기 사용 후 전원을 껐는가?	<input type="checkbox"/>
10	행주나 린넨을 세탁한 경우 세탁물을 즉시 수거하거나 건조대에 건조하였는가?	<input type="checkbox"/>
11	사용한 세탁기는 문을 열어 두었는가?	<input type="checkbox"/>
12	가스밸브, 수도, 환풍기, 전등을 확인하였는가?	<input type="checkbox"/>
13	두고 가는 물품은 없는가?	<input type="checkbox"/>