

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學總務處 通知

承辦單位：營繕組
承辦人：莊庭禎 副總務長
聯絡電話：06-2664911-1316
電子信箱：box158@mail.cnu.edu.tw

受文者：如正副本

發文日期：中華民國 111 年 12 月 21 日
發文字號：嘉南總字第 111000215 號

主旨：本處於北側門哨所處(靠近R棟)新設置廚餘回收桶，如說明。

說明：

- 一、為維護校園環境及落實垃圾分類，本處於北側門哨所處(靠近R棟)新設置廚餘回收桶，供各單位使用，廚餘桶位置如附件一。
- 二、請勿將不可回收之廢棄物投入廚餘桶內，相關廚餘分類原則如附件二。
- 三、請轉知各單位任課老師如有實作課程導致生、熟廚餘產生時，請落實廚餘分類並投入廚餘桶。
- 四、檢附各單位實作課程廚餘檢核一覽表如附件三。
- 五、如有相關問題請洽總務處營繕組蔡怡欣(1316)。

正本：總務處
副本：全校各單位



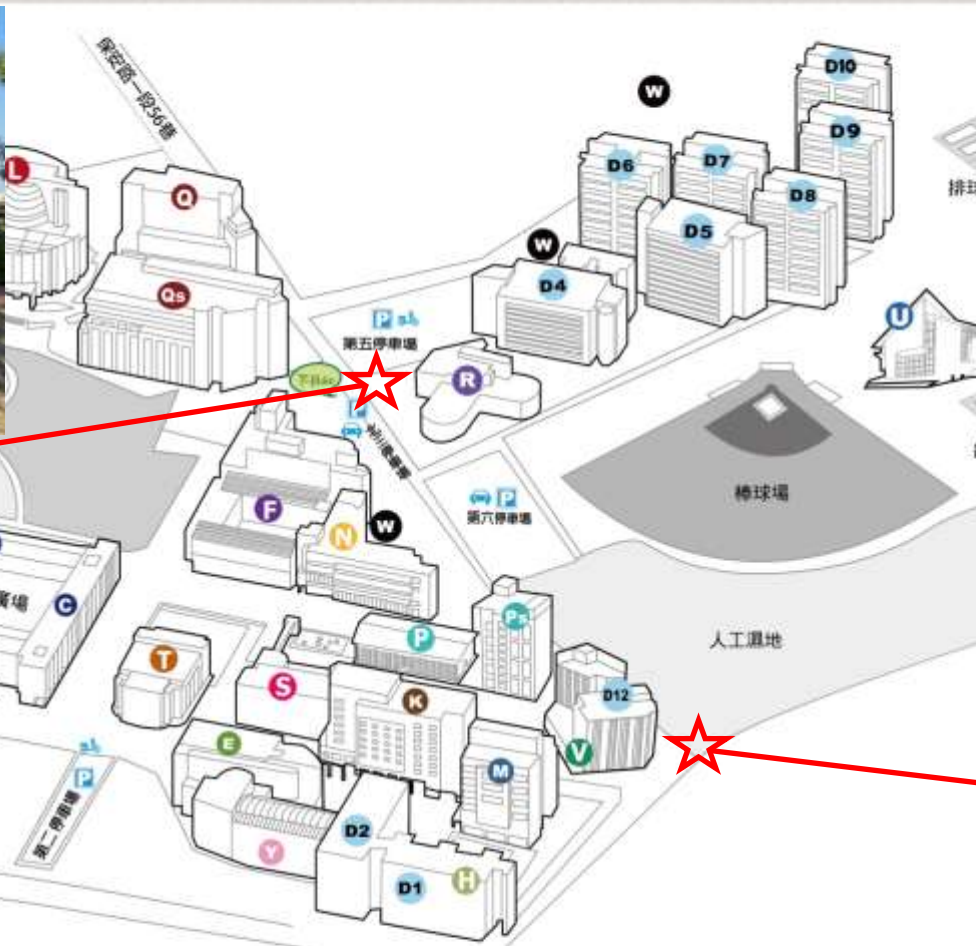
總務處 啟

校區配置圖

Chia Nan University of Pharmacy & Science



北側門哨所
(靠近 R 棟)



本校垃圾場
廚餘回收區

- | | | | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| A 行政大樓 | D11 英傑五舍 | I 警衛室(學校正門) | O 職安大樓 | S 學生活動中心 | W 污水處理廠 |
| B 松田大樓 | D12 英傑六舍3~10樓 | J 司令台 | P 藥學大樓 | T 大禮堂 | |
| C 綜合教學大樓 | E 環境永續大樓 | K 輝振大樓 | Pr 和生藥學大樓 | U 紹宗體育館 | |
| Cs 教學實驗大樓 | F 食品大樓暨實習藥廠 | L 王趁紀念圖書館 | Q 資訊暨教學大樓(高棟) | V 英傑六舍1、2樓 | |
| D1、D2 英傑三舍、一舍 | G 羽球館 | M 休閒理療暨研究大樓 | Qs 資訊暨教學大樓(低棟) | X 國際會議中心 | |
| D4~D10 錦篆A~G棟 | H 游泳池 | N 李金星實驗大樓 | R 實習餐廳 | Y 幼保大樓 | |

廚餘分類原則

廚餘定義

廚餘：係指丟棄之生、熟食物及其殘渣或有機性廢棄物，並經主管機關公告之一般廢棄物。

家戶廚餘分類

廚餘回收可分為熟廚餘(養豬廚餘)及生廚餘(堆肥廚餘)兩類，分類原則請掌握「煮熟後豬可以食用」歸類為「養豬廚餘」，可參考下表辦理：

依回收再利用方式分別	類別	列舉項目
養豬廚餘	烹飪後食物類	家中用餐或料理後所剩菜葉、根莖類、水果、米飯、米粉、五穀、麵條、麵糰、炸物、披薩等食物
	動物性蛋白質類	生或熟的肉類(羊、牛、雞、鴨、鵝、豬等禽畜肉類、魚蝦海鮮類)及其內臟等
	植物性蛋白質類	黃豆、豆腐、豆花、豆乾、蛋類食品等
	澱粉類	(未)烹飪過的米飯、五穀雜糧、麵粉等
	加工食品類	(未過期)罐頭食品、冷凍食品、蜜餞等
堆肥廚餘	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類	未烹飪或腐爛的蔬菜及橘子、柳丁、蘋果、龍眼、荔枝、鳳梨、西瓜等水果
	殘渣類	茶葉渣、咖啡渣、黃豆渣、酒糟、麥渣等
	食材薄外殼類	鳳梨殼、菱角殼、龍眼殼、荔枝殼、開心果殼、蛋殼、落花生殼等薄食材外殼
	果核類	龍眼核、荔枝核、枇杷核、桃李核等小型水果果核

參考資料：「行政院環境保護署廚餘分類參考指引」

廚餘回收注意事項

1. 投入時應先瀝水並避免混入包裝塑膠袋、乾燥劑、金屬或木材類等不可自然分解、食用之垃圾，以避免傷害豬隻及造成二次環境污染。廚餘回收時應以鍋、桶盛裝，以塑膠袋盛裝者袋口請勿打死結。
2. 園藝類(樹葉、花材等資材)、具長纖植物類(甘蔗皮、蔗渣、玉米葉等)、椰子殼、榴槤殼、玉米梗、鳳梨頭、骨頭等廚餘廠無法處理，直接當垃圾投入垃圾車。

嘉南藥理大學系(所)實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	備註
觀光系	飯店經營管理與實作	駱菁菁	K620	馬鈴薯:200 公克花椰菜:150 公克	吐司:50 公克	一學期四週
觀光系	客房餐飲管理實務	戴揚飛	K620	n/a	蔬果、蛋、飯或麵類:300 公克	一學期二週
觀光系	飲品風味學	陳忠偉	K620	咖啡渣	n/a	一學期四週
生活系	創意西點實務	劉梓民	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	養生點心實務	覃孟雄	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	基礎廚藝實務	劉于萍	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	膳食設計實務	張瀝分	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	喜宴規劃與設計	鄭哲霖	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	食品藝術實務	鄭博文	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	西式餐點設計	鄭博文	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	藥膳實務	覃孟雄	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	坐月子服務實務	顏名聰	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	喜宴規劃與設計	鄭哲霖	F504	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	蛋糕裝飾	黃育梅	F502	-	-	廚餘重量為每週一次
生活系	養生點心實務	黃育梅	F502	-	-	廚餘重量為每週一次
幼保系	嬰幼兒餐點設計 嬰幼兒餐點設計專題	林佳蓉	Y402. Y403	食物	食物	食物種類每學期不一樣
幼保系	親子廚房	林佳蓉 王茜瑩 邱秀月	Y402. Y403	食物	食物	食物種類每學期不一樣
幼保系	托育服務專題	梁振翊	Y402. Y403	食物	食物	食物種類每學期不一樣
餐旅系	失業者職業訓練班	王明煌	R 棟地下室	蛋殼、蔬菜、果皮	米、雞肉、牛肉、豬肉、洋蔥、魚、秋葵、櫛瓜、紅蘿蔔等	20 天
餐旅系	烘焙食品(西點蛋糕)丙級證照輔導班	孫靖玲	R 棟3 樓	蛋殼		8 天
餐旅系	111 年食物製備單一級術科證照輔導班	吳蕙君	R001	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	9 天

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	備註
餐旅系	專業咖啡師認證(初階)輔導班	鄧杞祝	R棟2樓	咖啡渣		4天
餐旅系	基礎飲料調製術科輔導班	鄧杞祝	R棟2樓	木瓜、西瓜、檸檬、柳橙、金及、咖啡、茶葉、香蕉、罐頭櫻桃		2天
餐旅系	烘焙食品餅乾基礎推廣班	吳昆崙	R棟3樓	麵糰		7天
保營系	樂齡大學基礎班	陳怡伶	F504	-	烹飪後食物類	2天
生活系	中餐烹調丙級葷食術科證照輔導班	顏名聰	F504	-	-	8天
生活系	失業者職業訓練班	顏名聰	F504、F502	-	-	20天
餐管系	麵包實作(一甲)	吳昆崙	R301	無	無	
餐管系	中式麵食與伴手禮實作(三甲)	吳昆崙	R301	無	無	
餐管系	團體膳食製備與實作(四乙)	曾鑫順	R201	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	團體膳食製備與實作(四丙)	曾鑫順	R201	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	團體膳食製備與實作(二丙)	林美芳	R201	五大類食材(如魚肉豆蛋、蔬菜...)	五大類食材(如魚肉豆蛋、蔬菜...)	廚餘重量依上課情況有所變化
餐管系	團體膳食製備與實作(四甲)	林美芳	R201	五大類食材(如魚肉豆蛋、蔬菜...)	五大類食材(如魚肉豆蛋、蔬菜...)	廚餘重量依上課情況有所變化
餐管系	雞尾酒調製(三丙)	鄧杞祝	R302	檸檬皮、柳橙皮、鳳梨皮		
餐管系	茶飲與咖啡技術(111甲)	鄧杞祝	R302	咖啡渣、茶葉渣、檸檬皮、柳橙皮、鳳梨皮		
餐管系	麵包實作(一乙)	孫靖玲	R301	麵粉渣	蛋殼	
餐管系	中餐烹調(一甲)	王明煌	R001	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	中餐烹調(一乙)	王明煌	R001	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	健康烹調與即食食品	王明煌 曾楷勛	R001	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	進階西餐烹調(三乙)	曾楷勛	R002	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	西餐烹調(110甲)	曾楷勛	R002	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	備註
餐管系	地方小吃 (二乙)	方樹田	R001	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	
餐管系	蛋糕製作 (二甲)	張億帆	R301	麵粉渣	蛋殼	
食品系	水果酒製作	謝峻旭	F106	鳳梨皮		
食品系	水果果醬製作	謝峻旭	F106	柚子皮		
食品系	焦糖熟布丁製作	謝峻旭	F106	蛋殼		
食品系	水果酒製作	謝峻旭	F106	鳳梨皮		
食品系	水果果醬製作	謝峻旭	F106	柚子皮		
食品系	焦糖熟布丁製作	謝峻旭	F106	蛋殼		
食品系	食品加工實驗(一)	吳鴻程	F106	燒焦餅乾、蛋殼、果皮、蔬菜渣	布丁、魚漿、豆皮、麵粉	
保營系	食物製備	許鈺喬	R002			一甲
保營系	食物學原理暨實驗	王明雄	Qs405	無	無	一甲 不會產生廚餘
保營系	食物製備	陳姿秀	R002			一乙
保營系	食物學原理暨實驗	張麗娟	Qs402	愛玉子	無	一乙 (整學期, 預估值)
保營系	膳食設計暨實驗	陳怡伶	N002			二甲
保營系	膳食設計暨實驗	陳怡伶	N002			二乙
保營系	膳食療養學實驗	張宜平 林建宇	F504	未烹飪或腐爛之蔬菜水果類、食 材薄外殼類、果核類	烹飪後食物類、動物性蛋白質 類、植物性蛋白質類、澱粉類	三甲
保營系	膳食療養學實驗	張宜平 謝沛汝	F504	未烹飪或腐爛之蔬菜水果類、食 材薄外殼類、果核類	烹飪後食物類、動物性蛋白質 類、植物性蛋白質類、澱粉類	三乙 (整學期, 預估值)
保營系	膳食療養學實驗	張宜平 王明揚	F504	未烹飪或腐爛之蔬菜水果類、食 材薄外殼類、果核類	烹飪後食物類、動物性蛋白質 類、植物性蛋白質類、澱粉類	三丙
保營系	食物學原理暨實驗	陳怡君	C205	愛玉子	無	111 甲 (整學期, 預估值)
保營系	膳食療養學實驗	陳怡寧	F504	食材處理前未烹飪過之豆魚蛋肉 類, 蔬菜類, 全穀雜糧類及果皮類	烹調過後之食物六大類食物	108 甲
保營系	營養學實驗	陳姿秀	R001			111B
保營系	膳食療養學實驗	謝藍琪	R001	食材處理前未烹飪過之豆魚蛋肉 類、蔬菜類、全穀雜糧類及果皮 類	烹調過後之食物六大類食物	110B (整學期, 預估值)