

台南應用科技大學餐飲系 餐飲文化暨服務教室管理作業要點

民國 97 年 10 月 28 日系務會議通過
民國 99 年 09 月 23 日教育部台技(一)字第 0990160764-A 號函核定更名
民國 101 年 8 月 14 日系務會議通過
民國 105 年 11 月 28 日系務會議修正通過

- 一、依本系「專業教室管理辦法」訂定「台南應用科技大學餐飲文化暨服務教室管理作業要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、餐飲文化暨服務教室(以下簡稱本教室)本教室專供本系相關專業課程教學實習使用。
- 三、使用本教室者，請於使用前詳閱本教室之使用辦法，以其確保衛生與安全。
- 四、實習中非相關人員請勿擅入。
- 五、上課時，應隨時保持乾淨，上課結束後，各組確實清點器具無誤才可離開。
- 六、使用後，應確實負責關妥各水電及門窗，並填寫進出記錄簿及整潔安全檢查記錄表。
- 七、實習中，若發生任何危急情況，請立即執行安全守則，並通報負責老師及系辦公室速作處理。
- 八、衛生安全工作守則
 - (一) 進入教室前，頭髮應梳理整潔，指甲剪短，保持乾淨。
 - (二) 地板隨時保持乾燥，避免溼滑。
 - (三) 非實習課程所需之食物及飲料，禁止帶入。
 - (四) 「餐飲服務活動推車」使用：內含桌巾、口布、杯器皿及用具。使用前，應清點登記，使用後，務必洗淨、拭乾、歸位並確實清點數量，經點交無誤後完成。使用時無故有毀損時，應負賠償之責。
 - (五) 「控溫紅酒儲藏櫃」使用：控溫紅酒儲藏櫃配置 220V 的特殊插座，非經管理老師許可，請勿任意開關電源及變換插座使用。若需開啟櫃門，請先徵求任課老師同意，避免打破儲放之紅酒。控溫紅酒儲藏櫃的設定溫度請勿任意調整。
 - (六) 「階梯形口布暨酒類展示櫃」使用：非經管理老師許可，請勿任意開起櫃門及開關電源。
 - (七) 「冷藏酒櫃」使用：酒櫃由專業教室老師控管，不可存放個人私用酒類，只能放置上課所使用之酒類，請勿任意開起櫃門及開關電源。
 - (八) 教室使用完畢，請任課老師依據「LT304 餐飲服務暨文化教室衛生安全與清潔檢查紀錄表」逐一檢查，確實將工作空間整理乾淨，並親自鎖門(因內有貴重設備物請配合)後離開。
- 九、本要點經系務會議通過，修正時亦同。