

柳營國中 109 學年度技藝教育課程實習場所  
教學設備使用紀錄

使用紀錄簿

學校：私立育德工業家事職業學校

學期 109 學年第一學期

科別：餐飲管理科&餐飲技術科

工廠：中餐(二)教室

# 柳營國中 109 學年度技藝教育課程實習場所 教學設備使用紀錄

育德工業家事職業學校      中餐教室 (二)      工場使用記錄表

實習班級	柳營國中	日期	110 年 1 月 13 日	星期	二	節次	<input type="checkbox"/> 第 1-4 節 <input checked="" type="checkbox"/> 第 5-7 節		
實習內容 (務必填寫)	廚藝製作 紅燒魚			值日組：	第一組			值日組組長：	朱芳吟

專業教室儀器設備明細表

	每組數量		總量		點收		每組數量		總量		點收	項目	總量	點收
	1	2	12	個			1	2	12	個				
中餐器具	1. 湯鍋 (含蓋)	1 組	12 組	✓	籃子內器具	1. 夾子	1 支	12 支	✓	中點 & 烘焙器具設備	攪拌機	12 台	✓	
	2. 砧板 (白)	1 個	12 個	✓		2. 刮鱗器	1 支	12 支	✓		攪拌缸	26 個	✓	
	3. 砧板 (綠)	1 個	12 個	✓		3. 量米杯	1 個	12 個	✓		槳狀攪拌器	12 個	✓	
	4. 炒菜鍋	2 個	24 個	✓		4. 量匙	1 組	12 組	✓		勾狀攪拌器	12 個	✓	
	5. 平底鍋	1 個	12 個	✓		5. 剪刀	1 把	12 把	✓		球狀攪拌器	12 個	✓	
	6. 蒸籠鍋	1 組	12 組	✓		6. 鐵筷子	1 雙	12 雙	✓		篩網	12 個	✓	
	7. 洗菜盆	1 個	12 個	✓		7. 開罐器	1 支	12 支	✓		桿麵棍	24 支	✓	
	8. 鋼盆 (大、小)	2 個	24 個	✓		8. 削皮刀	1 支	12 支	✓		中式桿麵棍	12 支	✓	
	9. 漏杓	1 支	12 支	✓		9. 西式湯匙	1 支	12 支	✓		打蛋器	12 個	✓	
	10. 長型配菜盤	3 個	36 個	✓		10. 飯匙	1 支	12 支	✓		橡皮刮刀	12 支	✓	
	11. 圓型配菜盤	6 個	72 個	✓		11. 鍋鏟	2 支	24 支	✓		蛋刷	12 支	✓	
	12. 馬口碗	14 個	168 個	✓		12. ST 量杯	1 個	12 個	✓		軟刮板	16 個	✓	
	13. 細目油網	1 支	12 支	✓		13. 大湯匙	1 支	12 支	✓		ST 切麵刀	27 個	✓	
	14. 廣式炒杓	1 支	12 支	✓		14. 塑膠籃	1 個	12 個	✓		塑膠切麵刀	16 個	✓	
	15. 大湯碗	1 個	12 個	✓	磅秤 1 kg		3 台	✓	不沾烤盤 (小)		26 個	✓		
	16. 扣碗	1 個	12 個	✓	磅秤 12 kg		1 台	✓	不沾烤盤 (大)		12 個	✓		
	17. 飯碗	1 個	12 個	✓	白板		1 台	✓	成品框		13 個	✓		
	18. 味碟	1 個	12 個	✓	洗碗精瓶子 & 掛鈎籃		12 個	✓	塑膠盆 (大)		36 個	✓		
	19. 圓瓷盤	5 個	60 個	✓	大垃圾桶		4 個	✓	塑膠盆 (中)		36 個	✓		
	20. 腰子盤	2 個	24 個	✓	摺疊式工作桌		2 張	✓	塑膠盆 (小)		48 個	✓		

\*實習善後整理工作：

1. 垃圾是否處理	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2. 水溝是否清理	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3. 工作檯面是否清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
4. 水源/電源是否關閉	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	5. 截油槽是否清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	6. 地板是否清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

\*使用情形：

良好     損毀 (註明損毀器具及使用者，並填寫毀損單)     維修 (註明故障器具及組別)

1. 實習課前請小老師向管理老師填寫鑰匙財產盒記錄本及工場使用記錄本。請確實填寫。  
 2. 若要外借器具請務必於實習前一天填寫器具借用單，並找工場管理學生清點數量方可借用及歸還。  
 3. 班級損壞請誠實賠償，否則期末均由使用班及平均分攤器具損毀。  
 \*重要記事：(若器具短少請詳註器具名稱及組別)

實習股長 陳珮宜	學生管理人員： 潘怡尹	任課教師： 蔡佩君	教室管理教師： 中餐師 鄭志平
-------------	----------------	--------------	--------------------

科主任： 餐飲科 李旭娥	實習組長： 張育甄	實習主任： 陳美智
-----------------	--------------	--------------

# 柳營國中 109 學年度技藝教育課程實習場所 教學設備使用紀錄

育德工業家事職業學校      中餐教室 (二)      工場使用記錄表

實習班級	柳營國中	日期	109年11月10日	星期	二	節次	<input type="checkbox"/> 第1-4節 <input checked="" type="checkbox"/> 第5-7節		
實習內容 (務必填寫)	廚藝製作-烘焙實務-杏仁瓦片			值日組：	第 六 組			值日組組長：	蔡濟丞

專業教室儀器設備明細表

	每組數量		總量	點收	每組數量		總量	點收	項目	總量	點收
	1	2			1	2					
中餐器具	1. 湯鍋(含蓋)	1組	12組	<input checked="" type="checkbox"/>	1. 夾子	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	攪拌機	12台	<input checked="" type="checkbox"/>
	2. 砧板(白)	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	2. 刮鱗器	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	攪拌缸	26個	<input checked="" type="checkbox"/>
	3. 砧板(綠)	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	3. 量米杯	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	槳狀攪拌器	12個	<input checked="" type="checkbox"/>
	4. 炒菜鍋	2個	24個	<input checked="" type="checkbox"/>	4. 量匙	1組	12組	<input checked="" type="checkbox"/>	勺狀攪拌器	12個	<input checked="" type="checkbox"/>
	5. 平底鍋	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	5. 剪刀	1把	12把	<input checked="" type="checkbox"/>	球狀攪拌器	12個	<input checked="" type="checkbox"/>
	6. 蒸籠鍋	1組	12組	<input checked="" type="checkbox"/>	6. 鐵筷子	1雙	12雙	<input checked="" type="checkbox"/>	篩網	12個	<input checked="" type="checkbox"/>
	7. 洗菜盆	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	7. 開罐器	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	桿麵棍	24支	<input checked="" type="checkbox"/>
	8. 鋼盆(大、小)	2個	24個	<input checked="" type="checkbox"/>	8. 削皮刀	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	中式桿麵棍	12支	<input checked="" type="checkbox"/>
	9. 漏杓	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	9. 西式湯匙	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	打蛋器	12個	<input checked="" type="checkbox"/>
	10. 長型配菜盤	3個	36個	<input checked="" type="checkbox"/>	10. 飯匙	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	橡皮刮刀	12支	<input checked="" type="checkbox"/>
	11. 圓型配菜盤	6個	72個	<input checked="" type="checkbox"/>	11. 鍋鏟	2支	24支	<input checked="" type="checkbox"/>	蛋刷	12支	<input checked="" type="checkbox"/>
	12. 馬口碗	14個	168個	<input checked="" type="checkbox"/>	12. ST量杯	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	軟刮板	16個	<input checked="" type="checkbox"/>
	13. 細目油網	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	13. 大湯匙	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	ST切麵刀	27個	<input checked="" type="checkbox"/>
	14. 廣式炒杓	1支	12支	<input checked="" type="checkbox"/>	14. 塑膠籃	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	塑膠切麵刀	16個	<input checked="" type="checkbox"/>
	15. 大湯碗	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	磅秤 1 kg		3台	<input checked="" type="checkbox"/>	不沾烤盤(小)	26個	<input checked="" type="checkbox"/>
	16. 扣碗	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	磅秤 12 kg		1台	<input checked="" type="checkbox"/>	不沾烤盤(大)	12個	<input checked="" type="checkbox"/>
	17. 飯碗	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	白板		1台	<input checked="" type="checkbox"/>	成品框	13個	<input checked="" type="checkbox"/>
	18. 味碟	1個	12個	<input checked="" type="checkbox"/>	洗碗精瓶子&掛鈎籃		12個	<input checked="" type="checkbox"/>	塑膠盆(大)	36個	<input checked="" type="checkbox"/>
	19. 圓瓷盤	5個	60個	<input checked="" type="checkbox"/>	大垃圾桶		4個	<input checked="" type="checkbox"/>	塑膠盆(中)	36個	<input checked="" type="checkbox"/>
	20. 腰子盤	2個	24個	<input checked="" type="checkbox"/>	摺疊式工作桌		2張	<input checked="" type="checkbox"/>	塑膠盆(小)	48個	<input checked="" type="checkbox"/>

\*實習善後整理工作：

- |              |  |            |   |             |  |
|--------------|--|------------|---|-------------|--|
| 1. 垃圾是否處理    | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2. 水溝是否清理  | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3. 工作檯面是否清理 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 4. 水源/電源是否關閉 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 5. 截油槽是否清理 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 6. 地板是否清潔   | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |

\*使用情形：

- 良好    損毀 (註明損毀器具及使用者, 並填寫毀損單)    維修 (註明故障器具及組別)

- 實習課前請小老師向管理老師填寫鑰匙財產盒記錄本及工場使用記錄本。請確實填寫。
- 若要外借器具請務必於實習前一天填寫器具借用單, 並找工場管理學生清點數量方可借用及歸還。
- 班級損壞請誠實賠償, 否則期末均由使用班及平均分攤器具損毀。

\*重要記事：(若器具短少請詳註器具名稱及組別)

實習股長 陳珮宜	學生管理人員： 潘怡平	任課教師： 餐飲科 蔡佩君	教室管理教師： 中餐 鄭志平
科主任： 餐飲科 李旭娥	實習組長： 實習組 張育甄	實習主任： 實習主任 陳美智	

# 柳營國中 109 學年度技藝教育課程實習場所 教學設備使用紀錄

育德工業家事職業學校      中餐教室 (二)      工場使用記錄表

實習班級	柳營國中	日期	109 年 11 月 29 日		星期	二	節次	□第 1-4 節 <input checked="" type="checkbox"/> 第 5-7 節					
實習內容 (務必填寫)	廚藝製作 水餃				值日組：	第 六 組		值日組組長： 蔡清丞					
專業教室儀器設備明細表													
每組數量		總量	點收	每組數量		總量	點收	項目	總量	點收			
中餐器具	1. 湯鍋(含蓋)	1 組	12 組	<input checked="" type="checkbox"/>	籃子內器具	1. 夾子	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>	攪拌機	12 台	<input checked="" type="checkbox"/>	
	2. 砧板(白)	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		2. 刮鱗器	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>	攪拌缸	26 個	<input checked="" type="checkbox"/>	
	3. 砧板(綠)	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		3. 量米杯	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>	槳狀攪拌器	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>	
	4. 炒菜鍋	2 個	24 個	<input checked="" type="checkbox"/>		4. 量匙	1 組	12 組	<input checked="" type="checkbox"/>	勾狀攪拌器	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>	
	5. 平底鍋	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		5. 剪刀	1 把	12 把	<input checked="" type="checkbox"/>	球狀攪拌器	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>	
	6. 蒸籠鍋	1 組	12 組	<input checked="" type="checkbox"/>		6. 鐵筷子	1 雙	12 雙	<input checked="" type="checkbox"/>	篩網	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>	
	7. 洗菜盆	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		7. 開罐器	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>	中點 & 烘焙器具設備	桿麵棍	24 支	<input checked="" type="checkbox"/>
	8. 鋼盆(大、小)	2 個	24 個	<input checked="" type="checkbox"/>		8. 削皮刀	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		中式桿麵棍	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>
	9. 漏杓	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		9. 西式湯匙	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		打蛋器	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	10. 長型配菜盤	3 個	36 個	<input checked="" type="checkbox"/>		10. 飯匙	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		橡皮刮刀	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>
	11. 圓型配菜盤	6 個	72 個	<input checked="" type="checkbox"/>		11. 鍋鏟	2 支	24 支	<input checked="" type="checkbox"/>		蛋刷	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>
	12. 馬口碗	14 個	168 個	<input checked="" type="checkbox"/>		12. ST 量杯	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		軟刮板	16 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	13. 細目油網	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		13. 大湯匙	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		ST 切麵刀	27 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	14. 廣式炒杓	1 支	12 支	<input checked="" type="checkbox"/>		14. 塑膠籃	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		塑膠切麵刀	16 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	15. 大湯碗	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		磅秤 1 kg	3 台		<input checked="" type="checkbox"/>		不沾烤盤(小)	26 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	16. 扣碗	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		磅秤 12 kg	1 台		<input checked="" type="checkbox"/>		不沾烤盤(大)	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	17. 飯碗	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		白板	1 台		<input checked="" type="checkbox"/>		成品框	13 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	18. 味碟	1 個	12 個	<input checked="" type="checkbox"/>		洗碗精瓶子 & 掛鈎籃	12 個		<input checked="" type="checkbox"/>		塑膠盆(大)	36 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	19. 圓瓷盤	5 個	60 個	<input checked="" type="checkbox"/>		大垃圾桶	4 個		<input checked="" type="checkbox"/>		塑膠盆(中)	36 個	<input checked="" type="checkbox"/>
	20. 腰子盤	2 個	24 個	<input checked="" type="checkbox"/>		摺疊式工作桌	2 張		<input checked="" type="checkbox"/>		塑膠盆(小)	48 個	<input checked="" type="checkbox"/>
* 實習善後整理工作：													
1. 垃圾是否處理 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否    2. 水溝是否清理 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否    3. 工作檯面是否清理 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否													
4. 水源/電源是否關閉 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否    5. 截油槽是否清理 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否    6. 地板是否清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否													
* 使用情形：													
<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 損毀 (註明損毀器具及使用者, 並填寫毀損單) <input type="checkbox"/> 維修 (註明故障器具及組別)													
1. 實習課前請小老師向管理老師填寫鑰匙財產盒記錄本及工場使用記錄本。請確實填寫。													
2. 若要外借器具請務必於實習前一天填寫器具借用單, 並找工場管理學生清點數量方可借用及歸還。													
3. 班級損壞請誠實賠償, 否則期末均由使用班及平均分攤器具損毀。													
* 重要記事: (若器具短少請詳註器具名稱及組別)													
實習股長	學生管理人員:		任課教師:		教室管理教師:								
陳珮宜	潘怡平		蔡佩君		中餐廳 鄭志平								
科主任:	實習組長:		實習主任:										
餐飲科 李旭娥	實習組長 張育甄		實習主任 陳美智										