

國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：10 年 11 月 29 日

主題名稱	麵艺 make 11	單元名稱	水餃
使用材料	pork 50g pork 30g ginger x 30g 蔥花 40g		
使用設備	鍋子, 鍋蓋	上課教室	中 2 classroom

【製作方法】

1. 放入盆中
2. 加 sugar
3. 水分三次加
4. 加 pork+蔥花+ginger+白胡椒
5. 水滾加入包好的 dumplings

【注意事項】

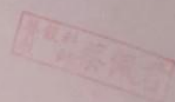
△水要分三次加!

這樣才能煮熟透

【學習情形與心得】

1. 我能瞭解本單元教材內容——
2. 我能正確的選用工具操作本單元——
3. 我在操作過程能不做危險動作——
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——
5. 我能保持乾淨的上課環境——
6. 我上課能認真聽講與操作——
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——
8. 心得或我想對老師說的話：

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：110年 12月 22日

主題名稱	廚藝 make 10	單元名稱	蔥油餅																																																
使用材料	麵粉 400g water 180g (H) water 100g (C) salt 5g 沙拉油	perk meat 35g 蔥 175g salt																																																	
使用設備	鍋子, 鍋鏟	上課教室	中 2 classroom																																																
<p><b>【製作方法】</b></p> <p>1. 過篩加入盆加 salt 2. 用叉力拌成團 3. 加 cold water, 拌成塊 4. 麵團放上大理石板 5. 揉出長度 6. 用 3 星蔥切成蔥花</p> <p>1. 撒 3 星蔥, 均勻分布 2. 均勻放上 salt + 油 3. 捲長條 4. 靜置 30 min</p>																																																			
<p><b>【注意事項】</b></p> <p>△ 放上 salt 要均勻灑</p> <p>↳ 這樣才不會導致某了區域太鹹</p>																																																			
<p><b>【學習情形與心得】</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>非常同意</th> <th>同意</th> <th>無意見</th> <th>不同意</th> <th>非常不同意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 我能瞭解本單元教材內容——</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. 我能正確的選用工具操作本單元——</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. 我在操作過程能不做出危險動作——</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5. 我能保持乾淨的上課環境——</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>6. 我上課能認真聽講與操作</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>7. 實習過程中同學和我都能相互協助——</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p>8. 心得或我想對老師說的話：</p>					非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意	1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意																																														
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														



私立育德工業家事職業學校

# 國中技藝教育 實習日誌

學年度：109

國中：柳營

班級：1班

職群：餐旅/動力機械

導師：鄭志平

私立育德工業家事職業學校 109 學年度第  /  學期

遵守工場安全衛生切結書

茲證明下列學生，已完全瞭解背頁所示各項安全衛生工作守則，並切結同意在校期間遵守本守則之各項規定以避免發生意外事故。

請填寫第一次上課日期

學校：柳營 國中 1 班 職群：餐旅 日期：           任課教師：          

座號	姓名	座號	姓名	座號	姓名
1	朱芳吟	17	黃柏慎	33	
2	吳巧慧	18	董育嘉	34	
3	林宇韓	19	廖健宏	35	
4	邱卉珊	20	趙楷誠	36	
5	施禹彤	21	蔡清丞	37	
6	張珉綺	22	蕭俊恩	38	
7	連若昕	23	葉芸臻	39	
8	陳冠吟	24	陳泯心	40	
9	陳珮宜	25		41	
10	曾千琴	26		42	
11	劉函誼	27		43	
12	劉宥昕	28		44	
13	蔡如怡	29		45	
14	張嘉豪	30		46	
15	梁朝淵	31		47	
16	曾仕寶	32		48	

備註：請各班於第一堂課授課後交回實習處實習組留底，謝謝合作！

# 育德工家實習工場安全衛生工作守則

## 一、一般安全要求

1. 不可在實習工場內追逐嬉戲。
2. 發生意外應立即報告老師或工場管理員，勿擅自處理。
3. 熟悉工場安全逃生路線及逃生設備位置。
4. 熟悉消防設備位置。
5. 熟悉工場急救箱位置。
6. 油料及易燃物儲存區附近不可逗留，更不可產生火星。
7. 保持工場地面乾燥，有油漬或積水應立即清除。
8. 不可在工場內進用食物或飲料。

## 二、服裝及安全防護要求

1. 工場實習時，應依規定穿著工作服。
2. 操作機具、設備應遵守安全防護要求穿戴安全服、安全眼鏡或其他安全護具。

## 三、操作機具、設備安全要求

1. 非經老師允許不可私自操作機具、設備。
2. 操作機具、設備前必須先了解操作方法、步驟以及安全防護事項。
3. 操作機具、設備前應先檢查外表及安全防護設備、如有明顯故障應立刻報告老師或工場管理員，不可繼續操作。
4. 操作機具、設備應專心，勿與他人談笑聊天。
5. 機具、設備使用完畢後應將電源關閉，並待完全停機後始可離去。

## 四、電器設備使用之安全要求

1. 電線、電器設備上絕不可擱置食物、飲料或物品。
2. 電路配線盤內、外應保持清潔乾燥，內部開關非經老師指導絕不可私自操控。

# 育德工家實習工場(教室)學生人事組織表

109 學年度 第        學期 柳營 國中        班 職群：餐旅

姓名 職稱	班級	範例	組長	組員			
領班	實習股長	陳混心	陳混心	(此處為斜線，表示組員欄位在下方表格中)			
安全員	班長	連若昕	連若昕				
管理員(一)	服務	曾仕寶	曾仕寶				
管理員(二)	學藝	邱卉珊	邱卉珊				
服務員 (組長)	(一)	各組組長	朱芳吟	吳巧蕙	林宇韓	邱卉珊	
	(二)	各組組長	施禹彤	張珉綺	連若昕	陳冠吟	
	(三)	各組組長	陳珮宜	曾千玲	劉函誼	劉宥昕	
	(四)	各組組長	蔡如怡	張嘉豪	梁朝淵	曾仕寶	
	(五)	各組組長	黃柏慎	董育嘉	廖健宏	趙楷誠	
	(六)	各組組長	蔡清丞	蕭復恩	葉芸臻	陳混心	

### 各編組人員職責：

#### (1) 領班：

1. 督導各組人員工作。
2. 課前向任課教師，再確認實習項目與所需器具。
3. 下課前十五分鐘通知停止實習，並輔導各生整理工作、工具歸位，清潔工場(教室)等工作。
4. 處理任課教師臨時交辦事項。
5. 領班缺席，其職務由安全員代理。

#### (2) 安全員：

1. 上、下課注意門窗開啟之情況。
2. 注意滅火器、位置、醫藥箱內之器材補充與更新。
3. 上、下課檢查燃料氣體，水電開關是否關閉。
4. 隨時留意、糾正不遵守安全及工作方法不正確而具有危險性者。
5. 遇意外事件，負責協助受傷者就醫。

#### (3) 管理員：

1. 事先統籌領取、借用實習器材及所需工具，分發及歸還。
2. 檢查工具是否短缺。
3. 機具之定期潤滑、清理、維護。
4. 協助物料庫(器材室)之管理及保養工作。
5. 整理實習設備。

#### (4) 服務員：

1. 機具使用後之清理，工場(教室)清潔工作。

## 實習股長的工作須知

1. 實習內容一律以橫式書寫。
2. 上課前一週，請實習股長詢問老師上課內容及應準備用具，並知會全班同學。
3. 課前至各科實習工場／教室管理老師處借取鑰匙（依各科專業教室鑰匙借用辦法規定）。
4. 上課前後，請協助任課老師清點、檢查儀器設備，並將結果填寫至實習日誌中。
5. 確實填寫實習工場使用紀錄簿及實習日誌，並請任課老師簽章（若儀器設備有損壞之情形，請立即知會負責老師）。
6. 課後提醒同學，將椅子及儀器設備歸定位。實習股長應於全班離開後再檢查一次。
7. 實習課程最後一節下課前十分鐘務必整理打掃實習工場／教室，並記錄分配工作之學生，確實要求清潔整齊。若班級未能按規定清潔者，將罰該班該組學生負責日後該實習工場的打掃工作。
8. 上實習課當日，放學前應將實習日誌歸位實習處。
9. 每週五將該週實習日誌交給各科科主任簽章，並在第五節下課前歸位於實習處，以利抽查。
10. 實習股長如不克執行職務，請自行委託其他股長協助。

109 學年度 第一 學期 109年 9 月 8 日 星期二) 天氣晴

實習時間	第 5 節至第 7 節	上課次數	第 一 次	實習股長	陳珮宜	
實習地點	中二	出席人數	24	缺席學生座號	○	
特別記事				違規學生		
實習項目	職群概論: 1. 5 旅職群概論 2. 職業安全與道德		實習用具	白板, 白板筆		
實習內容	<p>說明: 請務必填寫詳細, 亦可用張貼的方式</p> <p>1. 5 旅的類別與特性</p> <p>2. 5 旅從業人員的工作內容與應有的素質</p> <p>3. 安全的工作態度與敬業合作之職業道德</p>					
檢 討 項 目				評 量		
				優	良	可
安全衛生檢查	實習場地都能保持清潔, 設備完好狀態			✓		
	各種器具都維護並有檢查			✓		
	實習中沒有不安全情形之發生			✓		
	實習期間都能保持認真學習態度			✓		
	工作後都能歸還器材及工具			✓		
單元教材	實習後各領班都負責檢查安全			✓		
	單元目標了解程度			✓		
	教材內容你認為如何?			✓		
	教學時數, 教學活動安排是否滿意?			✓		
	評量結果自認滿意程度			✓		
指導老師	科主任		推廣教育中心 主任	李旭娥		
	李旭娥		柯枋洲			



109 學年度 第一 學期 109年 9月 15日 星期二) 天氣

實習時間	第 5 節至第 7 節	上課次數	第 2 次	實習股長	陳珮宜
實習地點	餐服教室	出席人數	23	缺席學生座號	4
特別記事				違規學生	

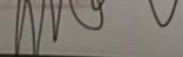
實習項目	餐飲服務技術 1 口布摺疊演練	實習用具	
------	--------------------	------	--

說明：請務必填寫詳細，亦可用張貼的方式

皇冠：  
先對折再對折，向後對折，向右折進裡面，背面同法折並夾進縫中，拉成圓筒形立起來即可

紙巾作品：  
先對折→兩角向內側折→向下折心(翻到背面)向內側折→(翻到背面)→打開兩側並向上翻→完成

檢討項目		評量			
		優	良	可	劣
安全衛生檢查	實習場地都能保持清潔，設備完好狀態	✓			
	各種器具都維護並有檢查	✓			
	實習中沒有不安全情形之發生	✓			
	實習期間都能保持認真學習態度	✓			
	工作後都能歸還器材及工具	✓			
單元教材	實習後各領班都負責檢查安全	✓			
	單元目標了解程度	✓			
	教材內容你認為如何？	✓			
	教學時數，教學活動安排是否滿意？	✓			
	評量結果自認滿意程度	✓			
	實習材料是否夠用？	✓			
指導老師	本日的學習大家能認真去做	✓			
		✓			

指導老師:  科主任 餐飲科主任 李旭

推廣教育中心 主任 推廣教育中心 主任 柯枋洲

實習時間	
實習地點	
特別記事	
實習項目	
實習內容	
安全衛生檢查	
單元教材	
指導老師	

109 學年度 第一 學期 109年 9 月 22 日 星期(二) 天氣晴

實習時間	第 5 節至第 7 節	上課次數	第 3 次	實習股長	陳珮宜
實習地點	中二	出席人數	24	缺席學生座號	0
特別記事				違規學生	

實習項目	廚藝製作   披薩	實習用具	銅盆, 橡皮刮刀, 打蛋器
------	-----------	------	---------------

說明：請務必填寫詳細，亦可用張貼的方式

實習內容

1. 把高粉放進鍋中
2. 加砂糖跟塩
3. 加適量的水
4. 放入攪拌機攪拌(1速)
5. 放入沙拉油
6. 加入剩下的水, 加快攪拌速度(2速)
7. 攪好麵糰需不沾手, 有光澤

檢討項目		評量			
		優	良	可	劣
安全衛生檢查	實習場地都能保持清潔，設備完好狀態	✓			
	各種器具都維護並有檢查	✓			
	實習中沒有不安全情形之發生	✓			
	實習期間都能保持認真學習態度	✓			
	工作後都能歸還器材及工具	✓			
	實習後各領班都負責檢查安全	✓			
單元教材	單元目標了解程度	✓			
	教材內容你認為如何？	✓			
	教學時數，教學活動安排是否滿意？	✓			
	評量結果自認滿意程度	✓			
	實習材料是否夠用？	✓			
本日的學習大家能認真去做		✓			

指導老師		科主任	餐飲科 主任 李旭娥	推廣教育中心 主任	推廣教育中心 主任 柯枋洲
------	--	-----	------------	-----------	---------------

109 學年度 第一 學期 109年 9 月 29 日 星期(二) 天氣

實習時間	第 5 節至第 7 節	上課次數	第 4 次	實習股長	陳珮宜
實習地點	中三	出席人數	22	缺席學生座號	6.17
特別記事				違規學生	

實習項目 廚藝製作基礎刀工練習 (紅蘿蔔) 實習用具 刀, 砧板

說明：請務必填寫詳細，亦可用張貼的方式

紅蘿蔔切割  
塊 → 厚片 → 條 → 丁  
塊 → 薄片 → 絲 → 末

檢討項目		評 量			
		優	良	可	劣
安全衛生檢查	實習場地都能保持清潔，設備完好狀態	✓			
	各種器具都維護並有檢查	✓			
	實習中沒有不安全情形之發生	✓			
	實習期間都能保持認真學習態度	✓			
	工作後都能歸還器材及工具	✓			
單元教材	實習後各領班都負責檢查安全	✓			
	單元目標了解程度	✓			
	教材內容你認為如何？	✓			
	教學時數，教學活動安排是否滿意？	✓			
	評量結果自認滿意程度	✓			
	實習材料是否夠用？	✓			
指導老師	本日的學習大家能認真去做	✓			
		✓			

餐飲科 李旭娥 主

推廣教育中心 主任

推廣教育中心 柯枋洲 主

109 學年度 第一 學期 109年10月6日 星期二) 天氣

實習時間	第 5 節至第 7 節	上課次數	第 5 次	實習股長	陳珮宜	
實習地點	中二	出席人數	23	缺席學生座號	20	
特別記事				違規學生		
實習項目	廚藝製作3基礎刀工練習 (比賽) (紅蘿蔔)		實習用具	刀, 砧板		
實習內容	<p>說明：請務必填寫詳細，亦可用張貼的方式</p> <p>紅蘿蔔切割</p> <p>塊 → 厚片 → 條 → 丁</p> <p>塊 → 薄片 → 絲 → 末</p>					
檢 討 項 目				評 量		
				優	良	可
安全衛生檢查	實習場地都能保持清潔，設備完好狀態			✓		
	各種器具都維護並有檢查			✓		
	實習中沒有不安全情形之發生			✓		
	實習期間都能保持認真學習態度			✓		
	工作後都能歸還器材及工具			✓		
單元教材	實習後各領班都負責檢查安全			✓		
	單元目標了解程度			✓		
	教材內容你認為如何？			✓		
	教學時數，教學活動安排是否滿意？			✓		
	評量結果自認滿意程度			✓		
	實習材料是否夠用？			✓		
指導老師	科主任		推廣教育中心 主任	推廣教育中心 主任		
	李旭娥			何枋洲		