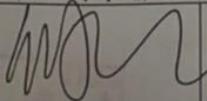
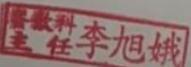


109 學年度 第一 學期 109年 9 月 8 日 星期二) 天氣晴

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	0	
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	✓		
						

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: [Signature]

科主任: 餐飲科主任 李旭坤

推廣教育中心主任: [Signature]

推廣教育中心主任: 柯枋洲

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

實
習
內
容

紅蘿蔔切割

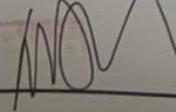
塊 → 厚片 → 條 → 丁

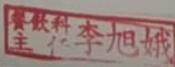
塊 → 薄片 → 絲 → 末

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	✓			
		✓			

指導老師 

科主任 

推廣教育中心
主任



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	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			✓			
指導老師	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		李旭娥	推廣教育中心 主任		柯枋洲	

柳營國中技藝教育課程學習照片

