

使用紀錄簿

學校： 私立育德工業家事職業學校

學期 113 學年第一學期

科別： 餐飲管理科&餐飲技術科

工場： 中餐(二)教室

實習班級	柳營國中	日期	113年10月1日	星期	二	節次	☐ 第1~4節 ☒ 第5~7節
實習內容 (務必填寫)	中餐廚藝製作:基本烹調法實習-紅燒蘿蔔炒蛋(第一次校內技藝競賽)						值日組: 第3組 值日組組長: 張珉縷

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		籃子內器具	1. 夾子	1支	12支		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&掛鉤籃			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 ☐是☐否 2. 水溝是否清理 ☐是☐否 3. 工作檯面是否清理 ☐是☐否
4. 水源/電源是否關閉 ☐是☐否 5. 截油槽是否清理 ☐是☐否 6. 地板是否清潔 ☐是☐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 王嘉恩	學生管理人員 廖宣茹	任課教師: 李榮家	教室管理教師: 鄭志平
科主任: 餐飲科 林如娥	實習組長: 實習 陳建百	實習主任: 實習 邱秀如	

實習班級	柳營國中	日期	113年10月15日	星期	二	節次	☐ 第1~4節 ☒ 第5~7節
實習內容 (務必填寫)	中餐廚藝製習:基本烹調法實習-茶碗蒸						值日組: 第 1 組
						值日組組長:	張紹政

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	籃子內器具	1. 夾子	1支	12支	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 ☐是☐否 2. 水溝是否清理 ☐是☐否 3. 工作檯面是否清理 ☐是☐否
 4. 水源/電源是否關閉 ☐是☐否 5. 截油槽是否清理 ☐是☐否 6. 地板是否清潔 ☐是☐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 王嘉恩	學生管理人員: 廖宣和	任課教師: 蔡奕宸	教室管理教師: 鄭志平
科主任: 餐飲科 李旭娥	實習組長: 實習 陳建百	實習主任: 實習 邱秀如	

實習班級	柳營國中	日期	113年10月29日	星期	二	節次	☐ 第1~4節 ☒ 第5~7節
實習內容 (務必填寫)	中餐廚藝製:基本烹調法實習-蛋炒飯			值日組: 第 2 組		值日組組長: 陳希宸	

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		籃子內器具	1. 夾子	1支	12支		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&掛鉤籃			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 ☐是☐否 2. 水溝是否清理 ☐是☐否 3. 工作檯面是否清理 ☐是☐否
4. 水源/電源是否關閉 ☐是☐否 5. 截油槽是否清理 ☐是☐否 6. 地板是否清潔 ☐是☐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 王嘉恩	學生管理人員: 廖宜茹	任課教師: 李奕宏	教室管理教師: 鄭志平
科主任: 餐飲科 李旭娥	實習組長: 實習 陳建百	實習主任: 實習 邱秀如	

實習班級	柳營國中	日期	113年11月22日	星期	二	節次	☐ 第1~4節 ☒ 第5~7節
實習內容 (務必填寫)	中餐廚藝製作:基本烹調法實習-什錦炒麵			值日組: 第 3 組		值日組組長: 張珉純	

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		籃子內器具	1. 夾子	1支	12支		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 ☐是☐否 2. 水溝是否清理 ☐是☐否 3. 工作檯面是否清理 ☐是☐否
 4. 水源/電源是否關閉 ☐是☐否 5. 截油槽是否清理 ☐是☐否 6. 地板是否清潔 ☐是☐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 巫嘉恩	學生管理人員: 廖宣茹	任課教師: 李安家	教室管理教師: 鄭志平
科主任: 李旭娥	實習組長: 陳建百	實習主任: 邱秀如	

實習班級	柳營國中	日期	113年12月3日	星期	二	節次	☐ 第1~4節 ☒ 第5~7節
實習內容 (務必填寫)	西廚藝製作:基本烹調法實習- 中合麵義大利麵			值日組: 第 2 組		值日組組長: 陳帝辰	

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		籃子內器具	1. 夾子	1支	12支		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 ☐是☐否 2. 水溝是否清理 ☐是☐否 3. 工作檯面是否清理 ☐是☐否
 4. 水源/電源是否關閉 ☐是☐否 5. 截油槽是否清理 ☐是☐否 6. 地板是否清潔 ☐是☐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 王嘉恩	學生管理人員: 廖宜茹	任課教師: 陳奕宸	教室管理教師: 鄭志平
科主任: 李旭娥	實習組長: 陳建百	實習主任: 邱秀如	

工場使用紀錄表

如秀邱 任習 主實