

儀器設備保養卡

學校： 私立育德工業家事職業學校

學期： 113 學年度第一學期

科別： 餐飲管理科&餐飲技術科

工場： 中餐(二)教室

育德工業家事職業學校儀器設備保養卡

113 學年度 第 1 學期

餐飲科 中餐二 專業教室

設備儀器名稱	編號	日期	良好	待修	暫停使用	檢查人簽章
烤箱	01	1	✓			
烤箱	02		✓			
烤箱	03		✓			
烤箱	04		✓			
烤箱	05		✓			
烤箱	06	9	✓			
烤箱	07		✓			
烤箱	08		✓			
烤箱	09		✓			
烤箱	10		✓			
烤箱	11	30	✓			
烤箱	12		✓			
攪拌機	01		✓			
攪拌機	02		✓			
攪拌機	03		✓			
攪拌機	04		✓			
攪拌機	05		✓			
攪拌機	06		✓			
攪拌機	07		✓			
攪拌機	08		✓			
攪拌機	09		✓			
攪拌機	10		✓			
攪拌機	11		✓			
攪拌機	12		✓			
發酵箱(前發酵)	01		✓			
發酵箱(前發酵)	02		✓			
發酵箱(後發酵)	01		✓			
發酵箱(後發酵)	02		✓			
壓麵機			✓			
灌腸機	1		✓			
尺三煎盤			✓			

教室管理人員：

科主任：

鄭志平

餐飲科主任 王

育德工業家事職業學校儀器設備保養卡

113

學年度 第 1 學期

餐飲科 中餐二 專業教室

設備儀器名稱	編號	日期	良好	待修	暫停使用	檢查人簽章
烤箱	01	✓	✓			
烤箱	02	✓	✓			
烤箱	03	10	✓			
烤箱	04	10	✓			
烤箱	05	✓	✓			
烤箱	06	✓	✓			
烤箱	07	✓	✓			
烤箱	08	✓	✓			
烤箱	09	31	✓			
烤箱	10		✓			
烤箱	11		✓			
烤箱	12		✓			
攪拌機	01		✓			
攪拌機	02		✓			
攪拌機	03		✓			
攪拌機	04		✓			
攪拌機	05		✓			
攪拌機	06		✓			
攪拌機	07		✓			
攪拌機	08		✓			
攪拌機	09		✓			
攪拌機	10		✓			
攪拌機	11		✓			
攪拌機	12		✓			
發酵箱(前發酵)	01		✓			
發酵箱(前發酵)	02		✓			
發酵箱(後發酵)	01		✓			
發酵箱(後發酵)	02		✓			
壓麵機			✓			
灌腸機	1		✓			
尺三煎盤		✓	✓			

教室管理人員：

科主任：

鄭志平

餐飲科 李旭娥 主任

育德工業家事職業學校儀器設備保養卡

113 學年度 第 1 學期

餐飲科 中餐二 專業教室

設備儀器名稱	編號	日期	良好	待修	暫停使用	檢查人簽章
烤箱	01		✓			
烤箱	02		✓			
烤箱	03		✓			
烤箱	04		✓			
烤箱	05		✓			
烤箱	06		✓			
烤箱	07	11/	✓			
烤箱	08		✓			
烤箱	09		✓			
烤箱	10		✓			
烤箱	11	29	✓			
烤箱	12		✓			
攪拌機	01		✓			
攪拌機	02		✓			
攪拌機	03		✓			
攪拌機	04		✓			
攪拌機	05		✓			
攪拌機	06		✓			
攪拌機	07		✓			
攪拌機	08		✓			
攪拌機	09		✓			
攪拌機	10		✓			
攪拌機	11		✓			
攪拌機	12		✓			
發酵箱(前發酵)	01		✓			
發酵箱(前發酵)	02		✓			
發酵箱(後發酵)	01		✓			
發酵箱(後發酵)	02		✓			
壓麵機			✓			
灌腸機	1		✓			
尺三煎盤			✓			

教室管理人員：

科主任：

餐飲科 李如成
主任

郭志平

育德工業家事職業學校儀器設備保養卡

113 學年度 第 1 學期餐飲科 中餐二 專業教室

設備儀器名稱	編號	日期	良好	待修	暫停使用	檢查人簽章
烤箱	01		✓			
烤箱	02		✓			
烤箱	03		✓			
烤箱	04		✓			
烤箱	05		✓			
烤箱	06	12	✓			
烤箱	07		✓			
烤箱	08		✓			
烤箱	09		✓			
烤箱	10	31	✓			
烤箱	11		✓			
烤箱	12		✓			
攪拌機	01		✓			
攪拌機	02		✓			
攪拌機	03		✓			
攪拌機	04		✓			
攪拌機	05		✓			
攪拌機	06		✓			
攪拌機	07		✓			
攪拌機	08		✓			
攪拌機	09		✓			
攪拌機	10		✓			
攪拌機	11		✓			
攪拌機	12		✓			
發酵箱(前發酵)	01		✓			
發酵箱(前發酵)	02		✓			
發酵箱(後發酵)	01		✓			
發酵箱(後發酵)	02		✓			
壓麵機			✓			
灌腸機	1		✓			
尺三煎盤			✓			

教室管理人員：

科主任：

餐飲科主任 李旭娥

郭志平

育德工業家事職業學校儀器設備保養卡

113

學年度 第 1 學期

餐飲科 中餐二 專業教室

設備儀器名稱	編號	日期	良好	待修	暫停使用	檢查人簽章
烤箱	01		✓			
烤箱	02		✓			
烤箱	03		✓			
烤箱	04		✓			
烤箱	05		✓			
烤箱	06		✓			
烤箱	07		✓			
烤箱	08	20	✓			
烤箱	09		✓			
烤箱	10		✓			
烤箱	11		✓			
烤箱	12		✓			
攪拌機	01		✓			
攪拌機	02		✓			
攪拌機	03		✓			
攪拌機	04		✓			
攪拌機	05		✓			
攪拌機	06		✓			
攪拌機	07		✓			
攪拌機	08		✓			
攪拌機	09		✓			
攪拌機	10		✓			
攪拌機	11		✓			
攪拌機	12		✓			
發酵箱(前發酵)	01		✓			
發酵箱(前發酵)	02		✓			
發酵箱(後發酵)	01		✓			
發酵箱(後發酵)	02		✓			
壓麵機			✓			
灌腸機	1		✓			
尺三煎盤			✓			

教室管理人員：

科主任：

鄭志平

餐飲科 主任 李旭妙