餐旅系烘焙教室 (L408) 使用、檢查紀錄表

日期： 年 月 日		班級：		組別：		上課老師：					
科目名稱：		進入時間：				離開時間：					
器具及數量											
品項		數量	實習前	實習後	品項		數量	實習前	實習後		
教室內	不鏽鋼盆	4 個			其他器具	涼架	1 個				
	配菜盤	8 個				烤盤	3 個				
	馬口碗	4 個				鋼絲攪拌器	大小各 1				
紅色器具籃	擀麵棍(30cm)	1 支				槳狀攪拌器	大小各 1				
	麵粉篩	1 個				勾狀攪拌器	大小各 1				
	塑膠量杯	1 個				攪拌鋼	1 個				
	小量杯	1 個				水盤【羹盤】	1 個				
	橡皮括刀	1 個				圓瓷盤	6 個				
	塑膠括板(白)	1 個				瓷橢圓盤	2 個				
	塑膠切麵刀	1 個				口湯碗	2 個				
	不鏽鋼切麵刀	1 個				湯碗	2 個				
	剪刀	1 個				湯鍋加蓋	1 組				
	打蛋器(大、小)	各 1 支				木質砧板	2 個				
	包餡匙	2 支				塑膠砧板	2 個				
	煎鏟	1 支				炒鍋	2 組				
						雙層蒸籠加底蓋	1 組				
清潔設備狀況											
品項		實習前		實習後		品項		實習前		實習後	
地板						水槽					
爐台						水溝					
工作台						截油槽					
抽風機						垃圾桶					

1. 本表分別於實習課前及課後由班代或值日組各檢查一次，完好無缺者打勾若有缺損，請立即反映老師，否則自負遺失賠償責任，本表於每次實習課後繳回，並請助教完成清潔檢查後始可離開教室。
2. 各組填寫負責人，字體請工整。
3. 各組請於使用器具後，清洗、請點、並確實擦拭乾淨、乾爽後，統一送回庫房歸位

組長簽名：_____

檢查人簽名：_____