

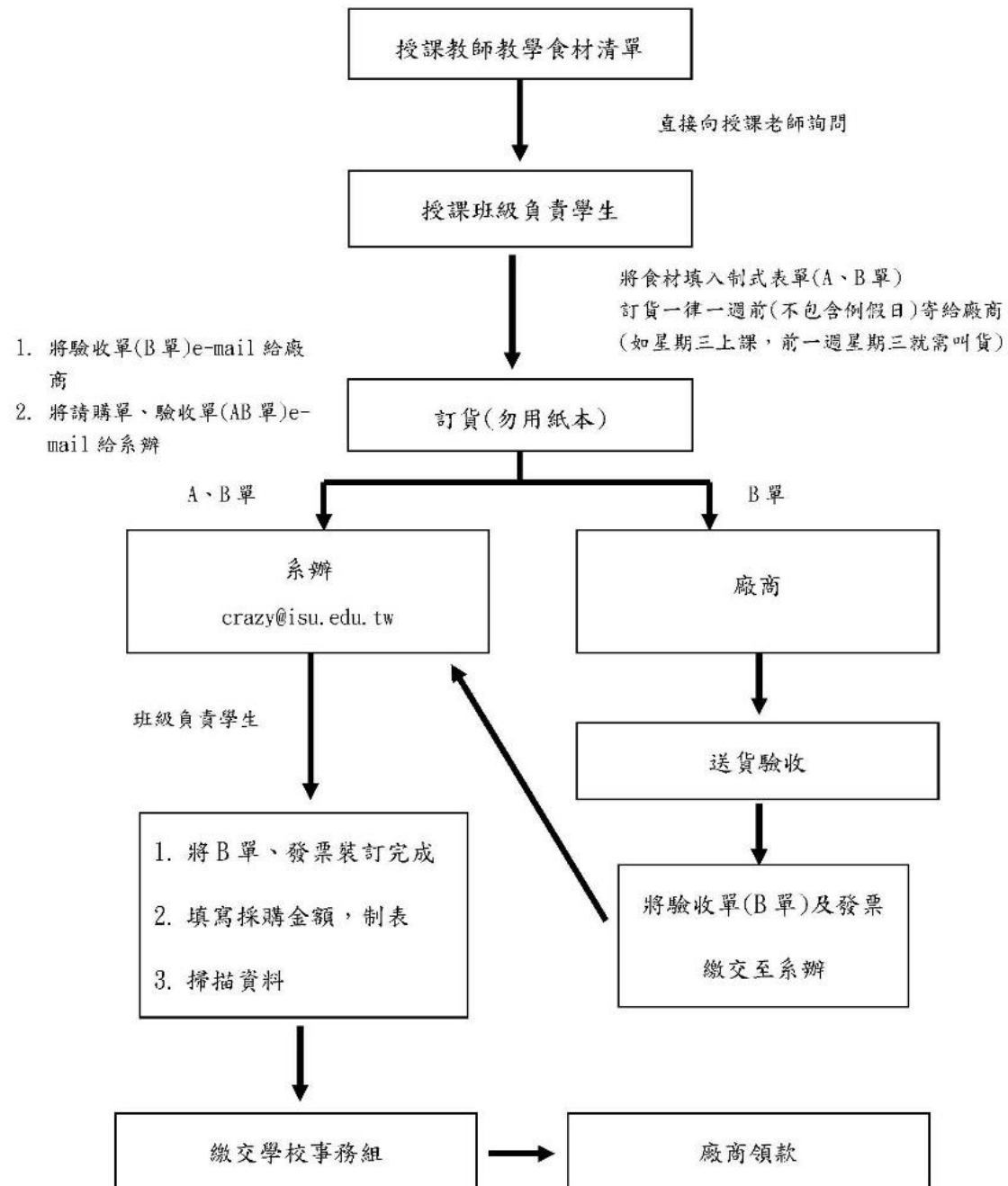
義守大學廚藝系

採購教學食材

採購驗收單填寫及建檔說明

採購教學食材流程

義守大學廚藝系採購教學食材流程



食材採購表單

請購單 (A單)



義守大學 I-SHOU UNIVERSITY

請購單(教學食材專用)

請購編號	A1021741101	請購日期	9/27	需用日期	10/1下午		
請購科系	廚藝-食物製備原理			請購班別	廚藝-食物製備原理	採購人員	
購案名稱	食材						
項次	品名	廠牌/規格/型式			單位	採購數量	
1	雞胸肉				對	13	
2	洋蔥				個	13	
3	雞蛋				個	40	

1. 請購編號：請購編號務必填寫，尾數2碼為上課次數，前面編碼請勿更動
例如：A1021741101為第一次採購上課，A1021741102為第二次採購上課，以此類推。
2. 請購日期：請購日期為叫貨時的日期，務必標名何時請購。
3. 需用日期：務必標明為何日何時上課，例如：食物製備原理為星期二下午的課，寫法為上課日期+時段 (10/1下午)。
4. 請購科系、請購班別、採購人員、購案名稱請務必填寫完整。

檔名命名：請購單-班級-科目-上課日期 (ex:請購單-廚藝一中餐原理與實務(一)-單班1070301)

食材採購表單

驗收單-表頭 (B單)



義守大學 I-SHOU UNIVERSITY

訂購/交貨/驗收(教學食材專用)

請購編號	A1021741101	交貨日期	10/01下午	驗收日期	
請購科系	廚藝-食物製備原理	請購班別	廚藝-食物製備原理	採購人員	吳怡靜 #2316
購案名稱	食材				

請購人填寫					廠商填寫					驗收人填寫
項次	品名	廠牌規格	數量	單位	採購數量	採購單位	單價	金額	備註說明	驗收 ○/x
1	雞胸肉		對	13						
2	洋蔥		個	13						
3	雞蛋		個	10						

- 1.請購編號：同請購單，尾數2碼為上課次數，前面編碼請勿更動
例如：A1021741101為第一次採購上課，A1021741102為第二次採購上課，以此類推。
- 2.交貨日期：同請購單「需用日期」，務必標明為何日何時上課，例如：食物製備原理為星期二下午的課，寫法為上課日期+時段（10/1下午）。
- 3.驗收日期：毋需填寫，由廠商填寫。
- 4.請購科系、請購班別、採購人員、購案名稱請務必填寫完整。

食材採購表單

驗收單-表尾 (B單)

經費來源		總計	
廠商名稱		廠商領款簽章	
備註			
收貨聯絡人	張育維 林子全	電話	0970501035 0972910747
請購人	點收/驗收人	系主任	採購人

說明:1 驗收合格請打○ 不合格 請打×

發票/收據抬頭:義守大學 統一編號 07927743 電話:07-6577711

校址:高雄市 84001 大樹區學城路一段1號

請購編號	A1021741102	交貨日期	10/08下午	驗收日期	
請購科系	廚藝-食物製備原理	請購班別	廚藝-食物製備原理	採購人員	吳怡靜 #2316
購案名稱	食材				

- 1.藍色框線部份需填寫廠商名稱
- 2.備註：請標名授課老師電話，供廠商聯繫
- 3.收貨聯絡人：務必留下點貨之同學姓名及聯絡電話
- 4.點收/驗收人：驗收人請於此格簽名
- 5.紅色框線部份：如驗收單頁數超過1頁以上，於最後一頁時，將頁首（如紅框所示）複製貼於頁尾

檔名命名：上課日期-上午/下午/晚上-班級-科目驗收單（ex:1070301
下午廚藝一食物製備原理驗收單）

食材採購表單

食材採購注意事項

- **請購單(A單)**
- 檔名命名：請購單-班級-科目-上課日期 (ex:請購單-廚藝一中餐原理與實務(一)-單班1070301)
- **驗收單(B單)**
- 檔名命名：上課日期-上午/下午/晚上-班級-科目驗收單 (ex:1070301 下午廚藝一食物製備原理驗收單)
- AB單要依照說明填寫，並填入老師所給的食材項目，不夠的表格請自行增列切勿分兩份打。
- 檔案請同時寄給系助及廠商，在一周前就寄出，並與廠商電話確認
- 寄出檔案前請再三確認食材及資料是否有錯，才不會發生上課無食材可用的情況。
- 如果遇到沒採購的上課日(ex:考試、報告、自行買菜等)，請寄信告知系辦及廠商，並說明原因。
回覆方式如下：
03/01(一) 第五周
廚藝一-中餐原理與實務(一)
教室上課

各班請購編號

Dear 各班採購同學，請依請購編號填寫至請購單及驗收單！（請購編號依上課次數依序填寫）

每月月底採購同學請至系辦建食材發票檔案，以利廠商請款及後續退費事宜

請購編號	課程代號		
A1122741101	A7411100	廚藝一-中餐原理與實務(二)	食材若有疑問請洽葉宗奇老師
A1122741201	A7411200	廚藝一-西餐原理與實務(二)	食材若有疑問請洽李泳陞老師
A1122741301	A7414400	廚藝一-烘焙原理與實務(二)	食材若有疑問請洽陳正文老師
A1122742101	A7423900	廚藝二_中式點心	食材若有疑問請洽蔡憲璋老師
A1122742201	A7421500	廚藝二_西式點心	食材若有疑問請洽李建生老師
A1122742301	A7429000	廚藝二_健康地中海料理	食材若有疑問請洽孫志祥老師
A1122743101	A7432800	廚藝三_台菜與小吃	食材若有疑問請洽葉宗奇老師
A1122743201	A7433300	廚藝三_法式西點	食材若有疑問請洽李建生老師
A1122743301	A7443600	廚藝三_東南亞料理	食材若有疑問請洽孫志祥老師
A1122744101	A7446900	廚藝四_進階日式料理	食材若有疑問請洽吳宗恩老師
A1122744201	A7435700	廚藝四_盤飾甜點	食材若有疑問請洽李建生老師

★請購編號後兩碼依請購次數修改(ex:第一次採購01、第二次採購02...等)

總務請注意!!!

各班食材費請於3/15(五)前收齊繳交至系辦!!!!

請購編號	讀書會證照名	開課班級/負責老師	星期/時間
A1122745101			
A1122745201			
A1122745301			
A1122745401			

★開設讀書會請自行填寫並認領請購編號

★請購編號後兩碼依請購次數修改(ex:第一次採購01、第二次採購02...等)

112-2 廠商資料與班 級分配

112-2 廠商資料與班級分配

廠商	負責人	e-mail	聯絡電話
A 廠商- 富凱	蔡春明先生	conradtsai8899@gmail.com	0921395377
B 廠商- 友勝蔬果	阿寶 博文	Line ID:0975011817 Line ID:0975635667	0975011817 0975635667
C 廠商-福 市	莫嗣龍先生	fush.lu@msa.hinet.net	07-6152289/0910775322 LINE ID:0910775322

各班分配到的廠商(如表格)，請採購同學依分配到的廠商進行聯繫，

並將驗收單寄給廠商及請購單及驗收單寄給系助，謝謝!

113.01.17

A 廠商	B 廠商	C 廠商
廚藝二 中式點心 星期四 1234	廚藝一 中餐原理與實務(二) 星期一 5678	廚藝二 西式點心 星期四 5678
廚藝二 健康地中海料理 星期一 5678	廚藝一 西餐原理與實務(二) 星期五 1234	廚藝三 法式西點 星期一 5678
廚藝三 台菜與小吃 星期五 1234	廚藝一 烘焙原理與實務(二) 星期三 1234	廚藝四 盤飾甜點 星期五 5678
廚藝三 東南亞料理 星期三 1234	廚藝四 進階日式料理 星期二 1234	
	廚藝進修四 宴會料理 星期二 ABCD	廚藝進修二 烘焙原理與實務(一) 星期二 ABCD

- 每月月底採購同學請至系辦建食材發票檔案，以利廠商請款及後續退費事宜

食材採購建檔

廠商收支總表

106-1廚藝系材料費收支總表-富凱(9月)

1	班級	廚藝一(單)		科目名稱	廚藝一(雙)		科目名稱
2	金額 出貨日期	金額	發票號碼				
3	106.09.11	理論課	理論課	中餐原理與實務(一)	理論課	理論課	西餐原理與實務(一)
4	106.09.18	發票金額	發票號碼	中餐原理與實務(一)			西餐原理與實務(一)
5	106.09.25			中餐原理與實務(一)			西餐原理與實務(一)
6							
7	106.09.15	理論課	理論課	西餐原理與實務(一)	理論課	理論課	中餐原理與實務(一)
8	106.09.22			西餐原理與實務(一)			中餐原理與實務(一)
9	106.09.29			西餐原理與實務(一)			中餐原理與實務(一)
10							
11	106.09.12	理論課	理論課	烘焙原理與實務(一)			
12	106.09.19			烘焙原理與實務(一)			
13	106.09.26			烘焙原理與實務(一)			
14							
15	106.09.14				理論課	理論課	烘焙原理與實務(一)
16	106.09.21						烘焙原理與實務(一)
17	106.09.28						烘焙原理與實務(一)
18							
19	106.09.12						
20	106.09.19						
21	106.09.26						
22							
23	9月花費	-			-		
24	存款金額						
25	合計						

食材採購建檔

班級材料費收支明細表

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1				中餐原理與實務(一)(日)-單-李婧(一)						
2	週次	日期	項目	收入	支出			備註	請購編號	發票編號
3					金額	稅(5%)	小計			
4	1	106.09.11	廠商	存入金額	發票金額		金額總計	理論課	A1061741101	發票號碼
5	2	106.09.18								
6	3	106.09.25								
7	4	106.10.02								
8	5	106.10.09						調整放假9/30補課		
9	6	106.10.16								
10	7	106.10.23								
11	8	106.10.30								
12	9	106.11.06						期中考		
13	10	106.11.13								
14	11	106.11.20								
15	12	106.11.27								
16	13	106.12.04								
17	14	106.12.11								
18	15	106.12.18								
19	16	106.12.25						期末考		
20	17	106.01.01						元旦1/1放假		
21	18	106.01.08						期末打掃		
22										
23		合計		0	0	0	0			
24		結餘					\$0			
25		食材費/人		2,000						
26		繳費人數(收齊)		0					總務	
27		修課人數			平均結餘		#DIV/0!		採購	

★每周請購食材費、每月瓦斯費分攤(按使用班級數)、每學期清潔用品分攤(按使用班級數)