

# 國立高雄餐旅學院 97 學年度第 2 學期臨時校課程委員會

## 會議紀錄

時間：民國 98 年 6 月 16 日(星期四)中午 12 時 10 分整

地點：本校行政大樓 6 樓行政會議室

主席：孫教務長路弘

出席人員：陳主任文聰、蔡主任鴻江(缺席)、吳武忠教師(林宜親教師代理)、石岳峻教師、蘇所長恆安、楊校長百世、黃啟揚教師(許淑慧助理代理)、劉主任秀慧、謝旭初教師、劉志正教師、王主任儒堅、徐永鑫教師、楊主任政樺(缺席)、蔡欣佑教師(蕭主任登元代理)、曾主任紀壽、黃主任招憲、吳主任妙姬、餐飲廚藝科教師代表(李組長柏宏代理)、蘇雅慧教師(缺席)、施組長文華、李組長柏宏、進修部教務組蔡辦事員佩蓉、學生會會長張文潔、學生會副會長林家字、葉鳳婷學生代表

壹、主席報告

貳、提案討論

案號：第一案

提案單位：中餐廚藝系

案由：進修部二年制專科部「餐飲廚藝科產業專班」必選修科目表，提請討論。

說明：課程標準(如附件一)

討論：

孫教務長路弘：

「採購實務與食材認識」課程為排定於一下授課，但該課程是否應於如「進階中餐實習」、「廣式點心」之前進行課程較為恰當，並與「廚房管理」課程對調是否適宜。

謝旭初教師：

考量食材認識須與採購結合及學生領悟力之因素，若安排於一上授課對學生學習能力而言稍嫌困難，且高識採購學課程對建教班是很薄弱的。事實上，此種理論課程若安排學期後半段授課，學生學習效果會更佳；食材認識於實習課程已有含括在內，而「採購實務與食材認識」課程是對食材認識教授更深入的課程。

「廚房管理」課程相較於「採購實務與食材認識」課程理解力不高，並配合廚房運作之實務。

陳主任文聰：

建議校訂科目「飲料管理」選修課程更名為「飲料與調酒實務」。

謝旭初教師：

配合更名。

**決議：校訂科目「飲料管理」選修課程更名為「飲料與調酒實務」，餘照案通過。**

案 號：第二案

提案單位：餐飲管理系

案 由：進修部二年制專科部「餐飲管理科產業專班」必選修科目表，提請 討論。

說 明：課程標準（如附件二）

**決 議：照案通過。**

案 號：第三案

提案單位：旅館管理系

案 由：修正本系 98 學年度產學攜手專班「旅館管理科」課程標準表中之「勞作教育-0 學分 6 小時」改列於課程標準表內之共同科目中（如附件三），提請 討論。

說 明：

一、本案課程標準表業經 98 年 5 月 21 日校課程委員會通過在案。

二、原『必修-勞作教育』課程列於課程標準表之附註說明欄內，為使學生能明白所有共通科目課程，故將『必修-勞作教育-0 學分 6 小時』改列於共通科目中。

**決 議：照案通過。**

孫教務長路弘：

請進修部於提送教務會議討論前，針對三系產學攜手專班課程標準表中科目類別界定統一之結構。

蘇主任恆安：

廚藝學群於上星期邀請三位業界人士參與課程會議，針對課程有一致覆議，能開設職業倫理課程，於學生校外實習前能習得職業倫理課程，雖可加入其他課程中強調該課程，但與將課程獨立開設之意義不同。

孫教務長路弘：

可否等下次校課程委員會由各系產學專班進行檢討。

林家宇學生代表：

產學攜手專班「旅館管理科」課程標準表中共同科目之勞作教育課程上下學期的實習數與授課時數是因編排有誤，或是本來就有所不同。

孫教務長路弘：

各系課程標準表中共同科目之勞作教育課程時數為何各不相同，請說明之。

謝旭初教師：

勞作教育為每日實施半小時，故每週至少 2.5 小時以上。

劉主任秀慧：

因於設計課程時，於產攜班就有很多規定，故本系則延用原有二專的部分作設計。

施組長文華：

現行 97 學年度入學產學專班適用之課程表，勞作教育應置於附註的部份，而不是將它提入課程標準表中，而授課時數問題，因有教官建議勞作教育列入課程標準表中，故將它提入課程標準表中，但不清楚旅館系勞作教育課程授課時數為何會有此情況。

孫教務長路弘：

請施組長文華通知所有相關系別，於教務會議提案討論，並再作確認，以避免影響教師指導時數等問題。

肆、散會(約下午 13 時)