|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 103學年度第1次家長代表大會(103.10.18)決議事項  **壹、提案討論：** | | | | |
|  | 提案一 | | | |
|  | 提案人： | | | 高雅芬(日校餐一仁盧冠霖同學的家長) |
|  | 案 由： | | | 校車搭車時段可有緩衝1-2分，如車子有問題時，如何聯繫 |
|  | 說 明： | | | 疑有一次車壞掉未告知，及經過車子前車子未停靠，導致學生自行前往學校，如有此情況，如何補償。 |
|  | 辦 法: | | | 司機應會知道每站所載孩子數，如早到站是否稍等1-2分，有時被紅燈擋住。 |
|  | 總務處黃明隆主任答覆 | | | |
|  | | | 各位家長大家晚安，這個問題由總務處負責來回覆，這個問題是因為車子臨時壞掉，司機也沒有通知學校，所以學校是在完全不知情，事後學生到總務處告知我們才知道，總務處已告誡他以後不可以這樣，司機也將手機號碼都留給學生，所以如果學生等不到校車，請立即聯絡司機詢問後續的處理方式，如果校車耽誤車程，需要學生自己到校並先行付車費，我在這裡做一個答覆，同站有三.四個同學就請直接搭計程車，下車前跟計程車司機要收據，如果說只有該站只有一人搭乘，如有公車行駛，同學就搭乘公車到校，沒有公車的話也是搭乘計程車並且記得一定要拿收據，到校後拿著收據到總務處出納組領錢即可，因為一年級新生剛開始搭乘校車，與司機彼此不熟悉，加上新生還在適應開車時間，所以往往剛開學都會產生這種現象，另外也是學生到總務處告知，校車司機沒停，一下子就走掉了，我們馬上電話連絡糾正他，告誡以後不可再發生同樣事情，總務處負責學校五條專車路線，這五條路線純粹是服務遠程的同學，學校一年補貼專車資高達一百七十萬八千元，學生繳了專車費用之後學校另外還要多付一百七十萬八千元。以上說明，謝謝 | |
|  | 校長補充答覆： | | | |
|  | | | 謝謝總務處黃主任，補充說明一點，現在的手機line群組功能很厲害也很方便，建議搭車學生與司機設一個群組，要是臨時有狀況發生就很容易做一個整體的連繫，這樣車子如有突發問題，也不會讓學生傻等，這個提案答覆至此，謝謝！ | |
|  | 提案二 | | | |
|  | 提案人： | | | 蔡艷芳(日校餐一誠-葉輝成同學家長) |
|  | 案 由： | | | 運動服布料可否改善 |
|  | 說 明： | | | 開學至今勾紗脫線嚴重是否可改善布料材質。 |
|  | 辦 法: | | | 例如可換POLO衫的布料或棉質的運動衫。 |
|  | 總務處黃明隆主任答覆 | | | |
|  | | | 運動衫的材質我向各位報告一下，它分為內外兩層，外層是用排汗紗織成的，裡層屬於棉質的，主要是讓學生穿起來流汗的時候容易把汗排出去，不會黏住身體，同時考量成本價錢不能太高，因為有這些考量，我有分別詢問三年級跟一年級的幾位同學，針對運動衫的材質，你覺得怎麼樣，學生回答還好，同時也有發現有同學有勾紗也有同學都沒有勾紗，所以有可能是品質問題但也有可能是穿著習慣，但這個部分是可以在下次採購會議裡提出討論，屆時也會邀請一位家長委員參與會議，經由討論才可以決定是否更換材質。謝謝！ | |
|  | 提案三 | | | |
|  | 提案人： | | | 王金源(日校美三禮甲王文琪同學家長) |
|  | 案 由： | | | 改變上課期間校內建教班在校的實習方式 |
|  | 說 明： | | | 學生回家反映在學校實習課，只有部分同學輪流實習，部分同學在教室，以至於在教室受教學習情況不一。 |
|  | 辦 法: | | | 不論實習或在教室上課，是否可以統一一起不要分批。 |
|  | 實習處洪晨贏主任答覆： | | | |
|  | | | 會長、各位大家晚安，接到提案後整個詳細了解一下建教合作班禮班，技職教育是要讓學生學以致用，也就是說她在學校所學的跟她在職場上所需要的技能是能銜接的，學校一直以來都是非常落實的執行，學校除了尋找校外實習機會之外，校內亦建置三個科的實習場所，如觀光科的小木屋實習，餐飲科有兩部行動餐車實習，另一個依照美容院的規模建置了一個時尚科的美容中心實習，學校除了傳授技術之外我們會搭配辦理各項活動讓學生展現技術，提案所講的情形是發生在9月28日教師節，我們要讓小孩子有一個感恩的心靈，所以教師節當週，會開放美容中心請同學來服務校內的老師，考量建教班是三三輪調，她們的技能是比一般班還要好，所以當週大部分安排建教班的同學優先來協助服務，同時要考慮到學生學生的一個體力負荷，服務一段時間學生必須休息，所以我們就安排分批輪流服務，就整個教育的角度來看各種機會都是學習的機會，針對今天的提案內容，我們會在未來舉辦活動當中在研討如何安排會更順暢。 | |
|  |  | | | |
|  | 提案四 | | |  |
|  | 提案人： | | | 孫萬龍 (日校餐一實孫靖婷同學的家長) |
|  | 案 由： | | | 希望餐飲科課程可增加介紹食材來源、分級、採買的專業知識 |
|  | 說 明： | | | 餐飲科學生除了實作技能應對食材有更深的了解 |
|  | 習處洪晨贏主任答覆： | | | |
|  | | 因為學生實習是實習處的業務，跟各位報告一下許會長也是做農產品(生鮮食品)的批發，有一天拜訪會長的公司，會長將雞蛋及週邊延伸的資訊講的鉅細靡遺，於是我就邀約會長改天可否對學校的孩子做一個食材認識的專題講座，那剛剛孫先生提到的是很難得到的經驗，甚至是書本上學不到的專業知識，我們會往這方面去安排，包括科的一個特訓，這部分我們會列入邀請相關專才專家來幫學生做最實際的介紹以便增加對食材得更專業的技能，甚至要列為發展的一個重點工作，謝謝。 | | |
| 司儀宣布茶敘時間。  主席宣佈散會。 | | | | |