

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期
餐飲管理科課程發展委員會會議紀錄

一、會議時間：104 年 8 月 13 日（星期四）下午 4 時 10 分

二、會議地點：餐服教室

三、主持人：許貞敏

四、出席人員：如簽到單

紀錄：周彥瑄

五、主席報告：

- (一)感謝各位教授於百忙中抽空蒞臨指導，依據教育部頒課程標準負責規劃全校總體課程計畫，校定必選課程、上課節數，審查自編教科用書，希望透過今天的課程發展委員會會議研討，能多聽聽專家們的意見，獲取各位教授的寶貴經驗。
- (二)討論的議題包含課程計畫建議、校選課程的擬定，請教授及老師們針對這些議題提出看法，有任何問題立即提出，並教授們給予意見及指教。
- (三)課程規劃應符合本科教學目標，各年段學習的課程應能銜接先前之學習內容，同時也要顧及專業科目和實習科目的比例。

六、提案討論：

案由一：規劃 104 學年度第 1 學期餐飲管理科正規班專業科目「教學科目與學分數表」校選課程，請討論。

說明：104 學年度第 1 學期餐飲管理科正規班專業科目依 103 學年度教學科目與學分表進行，請各位教師依目前實際上課狀況調整 104 學年度「教學科目與學分數表」。

討論內容：

(一)104 學年度第 1 學期校選課程經學生校訂選修科目選課調查後如下：

一年級校選課為：食物學 I (2 學分)、餐飲安全與衛生 I (1 學分)

二年級校選課為：餐旅日文與會話 I (2 學分)、烘焙實務 I (4 學分)、中式點心製作實習 I (3 學分)

三年級校選課為：餐旅日文與會話 III (2 學分)、餐旅概論進階

I(2學分)、飲料與調酒進階 I(2學分)、餐旅服務進階 I(2學分)、宴會餐飲實習 I(4學分)、西餐烹調實習 I(4學分)、蔬果切雕實習 I(2學分)

(二)104 學年度教師建議修正課程內容如下：

1. 依 103 學年度教學科目與學分數表調整如下表：

| 課程名稱 | 上課學期 | 原學分數 | 修訂學分數 | 備註 |
|-------------|------|------|-------|----|
| 餐飲安全與衛生 I | 一上 | 2 | 1 | |
| 餐飲安全與衛生 II | 一下 | 0 | 1 | |
| 菜單設計 I | 二上 | 2 | 0 | |
| 菜單設計 II | 二下 | 2 | 0 | |
| 中式點心製作實習 I | 二上 | 0 | 3 | |
| 中式點心製作實習 II | 二下 | 0 | 3 | |

2. 課程規劃應符合本科教學目標，各年段學習的課程應能銜接先前之學習內容，同時也要顧及專業科目和實習科目的比例。

(三)學者專家課程建議內容如下：

1. 部訂必修課程建議落實執行「會考」制度，透過班級與班級、個人與個人，教師與教師之間的評比，提升教學效益。
2. 建議每位專業教師上課錄製整個過程，以影片的方式呈現在 youtube 上。
3. 建議「宴會餐飲實習」課程與專題製作連結，再融合大學食品科技資源，突破傳統餐飲專題製作之模式。

決議：依學生票選排定正規班校科目課，以及教師建議與學者專建議修正，如附件一，送交全校課程發展委員會審核後，呈 校長核示後實施。

案由二：檢討 104 學年度第 1 學期餐飲技術科實用技能學程專業科目「每週授課節數表」，請討論。

說明：104 學年度第 1 學期餐飲技術科實用技能學程專業科目依 103 學年度「每週授課節數表」，請各位教師依目前實際上課狀況調整 104 學年度「教學科目與學分數表」。

討論內容：

1. 依 103 學年度教學科目與學分數表調整如下表：

| 課程名稱 | 上課學期 | 原學分數 | 修訂學分數 | 備註 |
|------------|------|------|-------|----|
| 餐飲安全與衛生 I | 一上 | 0 | 1 | |
| 餐飲安全與衛生 II | 一下 | 0 | 1 | |

2. 課程規劃應符合本科教學目標，各年段學習的課程應能銜接先前之學習內容，同時也要顧及專業科目和實習科目的比例。

決議：104 學年度第 1 學期餐飲技術科實用技能學程專業科目「每週授課節數表」，經教師建議及學者專家建議送交全校課程發展委員會審核後，如附件二，呈 校長核示後實施。

案由三：檢討 104 學年度第 1 學期餐飲管理科輪調式建教合作班課程調整計畫表，請討論。

說明：104 學年度第 1 學期餐飲管理科建教合作班依照餐飲管理科輪調式建教合作班課程調整計畫表，請各位教師依目前實際上課狀況修正 103 學年度課程調整計畫表。

討論內容：略。

決議：104 學年度第 1 學期餐飲管理科輪調式建教合作班課程調整計畫表，送交全校課程發展委員會審核後，呈校長核示後實施。

案由四：檢討 104 學年度本科特色課程執行情形，請討論。

說明：104 學年度本科特色課程為中華料理和異國美食，執行情形進度如下表：

| 編號 | 日期 | 辦理會議或活動 | 預定內容說明 | 備註 (參加人員) |
|----|-----------|-------------------|---------------------|--|
| 1 | 08 月 18 日 | 召開第一次教學研究會 | 說明特色課程規劃內容及作法 | 本科專業科目教師：18 人 |
| 2 | 09 月 03 日 | 召開專家學者第一次特色課程諮詢會議 | 說明特色課程作法及內容，並徵詢意見 | 本科專業科目教師：18 人 業界代表(職稱姓名)：蔡銘、林茂林、張君海 學界代表(職稱姓名)：蔡禹璋、周佳蓉、李明聰 |
| 3 | 10 月 07 日 | 召開第二次教學研究會 | 決定科教學目標及其對應技能分析 | 本科專業科目教師：18 人 |
| 4 | 10 月 29 日 | 召開專家學者第二次特色課程諮詢會議 | 討論並決定科特色技能及特色課程發展方向 | 本科專業科目教師：18 人 業界代表(職稱姓名)：蔡銘、林茂林、張君海 學界代表(職稱姓名)：蔡禹璋、周佳蓉、李明聰 |
| 5 | 11 月 11 日 | 召開第三次教學研究會 | 確定科特色課程具體設計方法及 | 本科專業科目教師：18 人 |

| | | | | |
|----|--------|--------------|------------------------|---|
| | | | 教材教具準備方向 | |
| 6 | 12月08日 | 參加全校課程發展委員會 | 審查特色課程編入總體計畫書內容 | 各處室主任、各科主任及學科召集人 |
| 7 | 12月15日 | 召開第四次教學研究會 | 確定科特色課程具體設計方法及教材教具準備方向 | 本科專業科目教師：18人 |
| 8 | 12月17日 | 103-2課程發展委員會 | 特色課程編入總體計畫書內容 | 本科專業科目教師：18人 業界代表(職稱姓名)：蔡銘、林茂林、張君海 學界代表(職稱姓名)：蔡禹璋、周佳蓉、李明聰 |
| 9 | 01月12日 | 召開第五次教學研究會 | 確定科特色課程具體設計方法及教材教具準備方向 | 本科專業科目教師：18人 |
| 10 | 03月04日 | 召開第一次教學研究會 | 說明特色課程規劃內容及作法 | 本科專業科目教師：18人 |
| 11 | 03月31日 | 召開第二次教學研究會 | 決定科教學目標及其對應技能分析 | 本科專業科目教師：18人 |
| 12 | 04月05日 | 召開第三次教學研究會 | 確定科特色課程具體設計方法及教材教具準備方向 | 本科專業科目教師：18人 |
| 13 | 05月02日 | 召開第四次教學研究會 | 確定科特色課程具體設計方法及教材教具準備方向 | 本科專業科目教師：18人 |
| 14 | 05月15日 | 召開第五次教學研究會 | 確定科特色課程具體設計方法及教材教具準備方 | 本科專業科目教師：18人 |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | 向 | |
|--|--|--|---|--|

討論內容：

(一)有關 104 學年度特色課程執行上，教師建議如下：無。

(二)學者專家課程建議內容如下：

1. 從開課科目計畫書的課程看來，範圍較廣泛，以廣度而言是優點，就深度而言較無特色課程及技術分流。
2. 建議於高二或高三分流課程，分為證照班、升學班、半工半讀班。
3. 餐飲技職教學宜結合食品科學理論與健康概念，俾使學生學習更加全面。
4. 建議宴會餐飲實習課程與專題製作連結，融合大學食品科技資源，突破傳統餐飲專題製作之巢臼。

決議：依討論內容進行修正，104 學年度持續進行特色課程。關於特色課程規部份由科主任執行，教材編製由高少芸和黃金雯負責編撰，104 學年度特色課程教學由唐雅珍老師負責授課中華料理課程，黃金雯老師負責授課異國美食課程，在學期中執行上有任何問題，可以在每月的教學研究會提出，並討論解決方案。

案由五：為配合未來十二國教新課綱中規劃科技校院預修課程，有關 104 學年度本科規劃安排科技校院預修課程，請討論。

說明：有關 104 學年度本科規劃安排科技校院預修課程，已由科主任與合作科技校院預先作諮詢，提由本會議決議課程名稱及執行方式。

討論內容：略

決議：104 學年度科技校院預修課程，經討論本科與美和科技大學合作餐飲宴會實習課程，計 4 學分，由周清富教授協助授課，課程內容包含食品加工、專題製作、特色課程、分子料理等相關技能，對於本校學生在專題製作、特色課程中華料理及異國美食技能學習上獲得更精進的技術學習，美和科技大學也同意學期結束後，核發 4 學分之學分證明。

七、臨時動議：無。

八、主席結論：再度感謝與會的教授，您所提供的寶貴意見及看法，將詳盡記錄及彙整，各任課老師將達成共識，研擬出最適合學生學習的課程安排，落實本科的技職教育。

九、散會：17 時 30 分

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會簽到表

會議時間：104 年 8 月 13 日（星期四）下午 4 時 10 分

會議地點：餐服教室

與會人員請簽名

| 職稱 | 姓名 | 簽名 | 職稱 | 姓名 | 簽名 |
|------|-----|-----|------|-----|-----|
| 科主任 | 許貞敏 | 許貞敏 | 專任教師 | 周彥瑄 | 周彥瑄 |
| 專任教師 | 林宜萱 | 林宜萱 | 專任教師 | 黃承邦 | 黃承邦 |
| 專任教師 | 唐雅珍 | 唐雅珍 | 專任教師 | 謝至偉 | 謝至偉 |
| 專任教師 | 黃金雯 | 黃金雯 | 專任教師 | 許雅婷 | 許雅婷 |
| 專任教師 | 許博貴 | 許博貴 | 專任教師 | 施彩娟 | 施彩娟 |
| 專任教師 | 高少芸 | 高少芸 | 專任教師 | 廖雅慧 | 廖雅慧 |
| 專任教師 | 莫如齊 | 莫如齊 | 專任教師 | 吳家華 | 吳佳華 |
| 專任教師 | 黃蘭瑛 | 黃蘭瑛 | 專任教師 | 韓雲婷 | 韓雲婷 |
| 專任教師 | 盧沛明 | 盧沛明 | 技 佐 | 力志欽 | 力志欽 |
| 技 佐 | 周雅君 | 周雅君 | | | |

學者專家簽名：

| 單位 | 職稱 | 姓名 | 簽名 |
|----------|-----|-----|-----|
| 高雄應用科技大學 | 副教授 | 李明聰 | 李明聰 |
| 美和科技大學 | 副教授 | 周清富 | 周清富 |
| 東方設計學院 | 執行長 | 蔡禹璋 | 蔡禹璋 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

| | |
|--------------|--|
| 審查時間 | 104 年 8 月 13 日(四) |
| 審查地點 | 餐服教室 |
| 課程審查 建議事項 | 部訂必修課程建議落實執行「倉庫」制度。透過班級與班級比較，個人與個人比較，教師與教師比較，提昇教學教益。 |
| 其他建議 事項 | 每位教師專業建議以影片的方式呈現在 youtube 上。 |
| 專家學者簽名： | 李月琴 |

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

| | |
|--------------|---|
| 審查時間 | 104 年 8 月 13 日 (四) |
| 審查地點 | 餐服教室 |
| 課程審查 建議事項 | 餐飲科應注重結合食品科學理 論與實務概念，俾使學生學習更加 全面。 |
| 其他建議 事項 | 建議修習餐飲管理科專 業課程，應加強食品科技 製作與實務之訓練。 |
| 專家學者簽名：周清 | |

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期

餐飲管理科課程發展委員會學者專家審查意見表

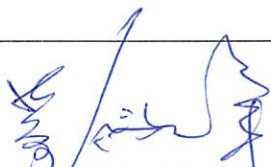
| | |
|--------------|---|
| 審查時間 | 104 年 8 月 13 日(四) |
| 審查地點 | 餐服教室 |
| 課程審查 建議事項 | 以上課程範圍包含廣泛。 優點：以廣度而言均可學習 缺點：以深度而言 應特色 課程 課程及技術分流 |
| 其他建議 事項 | 1. 建議可於高二或高三 分流課程。 ├── 進修班 ├── 升學班 └── 半工半讀班 |
| 專家學者簽名： |  |

表 2-4-4-7 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

104 學年度入學學生適用

| 課程類別 | 科目 | | 每週授課節數 | | | | | | 備註 | |
|----------------------------|----------------|------------|--------|----|------|----|------|---|-----------------|---------|
| | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | |
| 名稱 | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | |
| 部 訂 必 修 科 目 | 語文領域 | 國文 I - VI | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 國文 A |
| | | 英文 I - VI | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | 數學領域 | 數學 | 8 | 4 | 4 | | | | | 數學 B |
| | | 歷史 | | | | 2 | | | | 歷史 B |
| | 社會領域 | 地理 | 6 | | | | 2 | | | 地理 A |
| | | 公民與社會 | | | | 2 | | | | 公民與社會 A |
| | 自然領域 | 基礎物理 | 4 | | | | | 2 | | 基礎物理 A |
| | | 基礎化學 | | | | | | | 1 | 基礎化學 A |
| | | 基礎生物 | | | | | | | 1 | |
| | 藝術領域 | 音樂 | 4 | | | | | | | |
| | | 美術 | 4 | 2 | | | | | | |
| | 生活領域 | 藝術生活 | | | 2 | | | | | |
| | | 生活科技 | | | | | | | | |
| | | 家政 | | | | | | | | |
| | | 計算機概論 | 4 | 2 | | | | | | 計算機概論 A |
| | | 生涯規劃 | | | | | 2 | | | |
| | 健康與體育領域 | 法律與生活 | | | | | | | | |
| | | 環境科學概論 | | | | | | | | |
| | | 體育 I - VI | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 健康與護理 I II | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| 全民國防教育 I II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| 小計 | | 68 | 16 | 14 | 11 | 11 | 8 | 8 | | |
| 科目專業小計 | 餐旅概論 I II | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 小計 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 科目實習小計 | 餐旅英文與會話 I - IV | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | | |
| | 餐旅服務 I - IV | 10 | 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 0 | | |
| | 飲料與調酒 I II | 6 | | | 3 | 3 | | | | |
| | 小計 | 24 | 5 | 5 | 7 | 7 | 0 | 0 | | |
| 專業及實習科目合計 | | 28 | 7 | 7 | 7 | 7 | 0 | 0 | | |
| 部訂必修科目合計 | | 96 | 23 | 21 | 18 | 18 | 8 | 8 | 各群依屬性不同得進行差異性規劃 | |

高英高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期【餐飲管理科正規班】開課科目計畫表

| 科目別 | 一年級 | | | 二年級 | | | 三年級 | | |
|------|-----------|-----|----|-------------|-----|----|-------------|-----|----|
| | 科目名稱 | 學分數 | 備註 | 科目名稱 | 學分數 | 備註 | 科目名稱 | 學分數 | 備註 |
| 共同科目 | 國文 I | 3 | 部必 | 國文 III | 3 | 部必 | 國文 V | 2 | 部必 |
| | 英文 I | 2 | 部必 | 英文 III | 2 | 部必 | 應用文 I | 1 | 校選 |
| | 數學 I | 3 | 部必 | 數學 III | 3 | 校選 | 英文 V | 2 | 部必 |
| | 美術 | 2 | 部必 | 歷史 | 2 | 部必 | 基礎物理 | 2 | 部必 |
| | 計算機概論 I | 2 | 部必 | 生涯規劃 | 2 | 部必 | 兵家的智慧 | 1 | 校選 |
| | 全民國防教育 I | 1 | 部必 | 當代軍事科技 | 1 | 校選 | 體育 V | 2 | 部必 |
| | 健康與護理 I | 1 | 部必 | 閱讀 III | 1 | 校選 | 班會 | 1 | |
| | 閱讀 I | 1 | 校選 | 體育 III | 2 | 部必 | 社團 | 2 | |
| | 體育 I | 2 | 部必 | 班會 | 1 | | | | |
| | 班會 | 1 | | 社團 | 2 | | | | |
| | 社團 | 2 | | | | | | | |
| | 合計 | 20 | | 合計 | 19 | | 合計 | 13 | |
| 專業科目 | 餐旅概論 I | 2 | 部必 | 餐旅英文與會話 III | 2 | 部必 | 專題製作 I | 3 | 校必 |
| | 餐旅英文與會話 I | 2 | 部必 | 飲料與調酒 I | 3 | 部必 | 餐旅日文與會話 III | 2 | 校選 |
| | 餐旅服務 I | 3 | 部必 | 餐旅服務 III | 2 | 部必 | 餐旅概論進階 I | 3 | 校選 |
| | 中餐烹調實習 I | 5 | 校必 | 烘焙實務 I | 4 | 校必 | 餐旅服務進階 I | 2 | 校選 |
| | 食物學 I | 2 | 校選 | 餐旅日文與會話 I | 2 | 校選 | 飲料與調酒進階 I | 2 | 校選 |
| | 餐飲安全與衛生 I | 1 | 校選 | 中式點心製作實習 | 3 | 校選 | 宴會餐飲實習 I | 4 | 校選 |
| | | | | | | | 西餐烹調實習 I | 4 | 校選 |
| | | | | | | | 蔬果切雕實習 I | 2 | 校選 |
| 合計 | 15 | | 合計 | 16 | | 合計 | 22 | | |
| 總計 | 35 | | 總計 | 35 | | 總計 | 35 | | |

科主任：

教學組長：

教務主任：

校長：

表 2-4-4-7 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 (續)
104 學年度入學學生適用

| 課程類別 | | 科 目 | | 每 週 授 課 節 數 | | | | | | 備 註 | | |
|--------------|----------------|----------------|--------------|-------------|----|------|----|------|----|-------------------------------|----------|--|
| 名稱 | 學分 | 名稱 | 學分 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | | |
| 校 訂 目 | 必修 | 一般 | 0學分 0.00% | | | | | | | 各校視需要自行規劃 | | |
| | | 專業 | 0學分 0.00% | 小 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | |
| | 實習 | 24學分 13% | 中餐烹調實習 I II | 10 | 5 | 5 | | | | | | |
| | | | 烘焙實務 I II | 10 | | | 4 | 4 | | | | |
| | | | 專題製作 I II | 6 | | | | | 3 | | 3 | |
| | | | 小 計 | 24 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | | 3 | |
| | 必修學分數合計 | | | 24 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | | 3 | |
| | 科 目 | 一般科目 | 14學分 7.6% | 計算機概論 II | 2 | | 2 | | | | | |
| | | | 數學 III VI | 12 | | | 3 | 3 | 3 | | 3 | |
| | | | 英語會話 I - IV | 8 | | | 2 | 2 | 2 | | 2 | |
| 應用文 I II | | | 2 | | | | | 1 | 1 | | | |
| 閱讀 I - VI | | | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| 野外求生 | | | 1 | 1 | | | | | | | | |
| 當代軍事科技 | | | 1 | | | 1 | | | | | | |
| 戰爭與危機啟示錄 | | | 1 | | | | | | 1 | | | |
| 兵法的智慧 | | | 1 | | | | | 1 | | | | |
| 恐怖主義與反恐 | | | 1 | | | | 1 | | | | | |
| 空白課程 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | |
| 應選修學分數小計 | | | 14 | 0 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 各校原則開設規定選修學分1.2倍之選修課程，供學生自由選修 | | |
| 專業科目 | 30學分 15.63% | 食物學 I II | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | 餐飲安全與衛生 I II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | 餐旅日文與會話 I - IV | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | 成本控制 I II | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 飲食文化 I II | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 菜單設計 I II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光學概要 I II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | 餐飲管理 I II | 6 | | | | | 3 | 3 | | | |
| | | 餐飲實務 I II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | 調酒實務 I II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| 餐飲概論進階 I II | 6 | | | | | 3 | 3 | | | | | |
| 餐旅服務進階 I II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| 飲料與調酒進階 I II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| 小 計 | | | 30 | 2 | 2 | 4 | 4 | 9 | 9 | | | |
| 實習科目 | 20學分 10.42% | 中餐烹調實習 III VI | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 西式點心製作實習 I II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 中式點心製作實習 I II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 日本料理實習 I II | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 宴會餐飲實習 I II | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 西餐烹調實習 I II | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 蔬果切雕實習 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | 小 計 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | | | |
| 選修學分數合計 | | | 64 | 2 | 4 | 8 | 8 | 21 | 21 | | | |
| 校訂科目學分數合計 | | | 88 | 7 | 9 | 12 | 12 | 24 | 24 | | | |
| 可修習學分數總計 | | | 184 | 30 | 30 | 30 | 30 | 32 | 32 | 畢業學分數為160學分 | | |
| 彈性教學時間 | | | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用 | | |
| 必修科目 | 活動科目 | 18 | 班 會 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 必修科目不計學分 | | |
| | | | 綜合活動 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 必修科目不計學分 | |
| 每週教學總節數 | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | | | |