

國立高雄餐旅大學 113 學年度第 2 學期

教務會議 紀錄

時 間：114 年 5 月 28 日（星期三）上午 9 時 30 分

地 點：行政大樓 6 樓 行政會議室

主 席：粘教務長振和

出席人員：如簽到表

紀錄：羅淑美

壹、主席致詞（略）

貳、教務處行政業務報告

一、教務處宣導事項

- （一）請各教師於課程大綱上加註智慧財產權警語，每學期開學第一堂課多予運用「教師授課著作權錦囊」及協助播放智慧財產權宣導影片（有關宣導影片亦已安裝於數位講桌之電腦桌面，提供教師上課進行宣導），並遵守智慧財產權觀念，相關智慧財產權內容請參閱附件一，亦可逕上本校智慧財產權專區查閱。
- （二）有關教學相關事宜，請教師確實依個人資料保護法規定辦理，以免違法。
- （三）依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字用語（例如：兩性關係、性別意識等等），以符合性平法要求，並於課程大綱中第一週教育準備週宣導性平教育，相關性別平等宣導內容請參閱附件二。
- （四）有關品德教育相關議題，請教師在每一課堂上融入品德教育的精神，並從自行的身教言教中加強同學對品德及道德性的重視。
- （五）為提升學生抗壓能力、情緒管理能力、問題解決能力、危機處理能力及自我傷害之自助與助人技巧，教師如規劃課程時可融入生命教育、網路成癮與網路霸凌等網路不當使用、常見精神疾病與求助資源等相關議題，發展或運用同步與非同步之數位培訓課程。
- （六）為維護文書軟體自主選擇權，落實軟體平權，請協助宣導教師鼓勵學生以 ODF 檔案格式交付作業，並於課程中增加 ODF 推動理念等軟體平權相關議題。

二、註冊課務組業務報告

（一）註冊重要業務

項次	業務項目	辦理日期
1	113-2 學期期末考	114 年 6 月 9 日至 6 月 13 日
2	113-2 學期期末考成績登錄	114 年 6 月 9 日至 6 月 30 日
3	113 學年度應屆畢業生 <u>紙本</u> 畢業	1. 符合畢業資格畢業生：114 年 6 月 11

	證書領取及發放	日畢業典禮當天，由各班導師發放。 2. 隨低年級補修課程者：領取學位證書時間為 114 年 7 月 9 日以後。 3. 領取畢業證書相關資訊將公告於本校「畢業生專區」。
4	113 學年度應屆畢業生數位畢業證書寄送	預計 114 年 8 月 1 日起以 e-mail 方式寄送，請應屆畢業生於畢業典禮(6 月 11 日)前三日至教務資訊系統確認或修正個人 E-mail 信箱，以利數位畢業證書寄送。
5	114-1 學期註冊日	114 年 9 月 8 日

(二)課務重要業務

項次	業務項目	辦理日期
1	教師期末教學意見調查	114 年 6 月 2 日至 6 月 20 日
2	114-1 學期舊生網路預選課程	114 年 8 月 25 日至 8 月 28 日
3	114-1 學期新生網路預選課程	114 年 9 月 1 日至 9 月 4 日
4	114-1 學期加退選課程作業	114 年 9 月 8 日至 9 月 19 日
5	114-1 學期開學	114 年 9 月 8 日

(三)法規修訂

項次	修訂法規名稱	提送會議程序
1	課程審查作業要點	5 月 28 日教務會議
2	學生抵免學分要點	5 月 28 日教務會議
3	學生轉系所申請辦法	5 月 28 日教務會議
4	教學創新暨教學績優獎勵辦法	5 月 28 日教務會議

(四)本校 113 學年度第 2 學期期中成績總表紙本及 7 學分以上不及格預警學生名冊，已於 114 年 5 月 6 日送交各所、系、科辦公室，敬請所長、科系主任暨導師協助給予學生關切與輔導，請導師輔導後將「學生學業成績預警輔導紀錄表」送回教務處，以落實成績預警機制。

(六)更改成績案彙整報告：依據本校「任課教師受理學生複查成績及更正成績處理要點」第五點規定，成績更正事項辦理情形(未改變學期成績及格狀況之更正案)，應彙整於教務會議提報，本次會議申請更正成績共計 3 案：

序號	開課系所	姓 名	學號	課程名稱	成績項目	原成績	更正後成績	成績更改原因	任課教師
1	航運四 A	黃○珊	41017019	航空簽派實務	113-2 學期期中成績	73	98	成績登載錯誤	賈祈昭老師
		林○承	41017022		113-2 學期期中成績	98	73		
2	休憩二 A	張○琳	41218017	休閒輔療	113-2 學期期中成績	80	50	成績登載錯誤	柯嘉鈞老師
		邱○恩	41218018		113-2 學期期中成績	50	80		
3	國廚二 A	王○喜	4121C028	基礎西餐烹調	113-1 學期學期成績	78	85	成績登載錯誤	劉淮恩老師

三、綜合業務組業務報告

編號	項目	執行情形
1	114 學年度海外聯合招生委員會辦理個人申請制碩博班招生	<p>依據 114 年 3 月 21 日海外聯合招生委員會海聯試字第 1143000036B 號，114 學年度「個人申請」學士班及研究所碩、博士班之僑生、港澳生及港澳具外國國籍之華裔學生錄取名單，分發至本校人數如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「海外僑生」、「國立臺灣師範大學僑生先修部在學學生」及「國內大學畢業之僑、港澳生申請研究所」：分發學士班計 18 人、碩士班計 1 人。 2. 「香港」及「澳門」：分發學士班計 1 人、碩士班計 1 人。 <p>本組已完成將錄取名單送交註冊課務組及國際事務處辦理 報到、註冊或接機等後續事宜。</p>
2	114 學年度海外僑生分發(含博碩士、四技)第一梯次	114 年 4 月 11 日海外聯合招生委員會海聯試字第 1143000048A 號，114 學年度海外聯合招生錄取名單暨分發本校人數為 10 人，本組已完成將錄取名單送交註冊課務組及國際事務處辦理報到、註冊或接機等後續事宜。
3	114 學年度香港學生二年制學士班	1. 港二技今年無考生報名。
4	114 學年度研究所博、碩士暨碩士在職專班招生考試	<ol style="list-style-type: none"> 1. 4 月 12 日(六)辦理面試。 2. 4 月 25 日(五)進行放榜。
5	114 學年度科技校院四年制各入學管道重要日程： (1)特殊選才入學 (2)繁星計畫聯合推薦甄選入學 (3)高中申請入學 (4)招生甄選入學 (5)技藝技能優良學生甄審入學 (6)聯合登記分發	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2 月 18 日技聯會公告就讀志願序統一發放榜 2. 5 月 6 日(二)上午 10 時技聯會公告繁星錄取名單。 3. 5 月 26 日(一) 技聯會公告高中申請入學正備取名單。 4. 6 月 13-22 日進行技優甄審入學第二階段甄試項目(書審) 5. 6 月 21 日(六)進行甄選入學第二階段甄試項目(面試)。 6. 6 月 26 日(四)四技技優甄審放榜。 7. 7 月 2 日(三)甄選入學放榜。 8. 8 月 7 日(四)聯合登記分發放榜。
6	114 學年度科技校院二年制技藝技能優良學生保送及甄審入學	二技技優甄審今年無考生報名。
7	114 學年度五專優先免試入學	6 月 13 日(五)錄取公告。
8	114 學年度南區五專聯合免試入學	7 月 9 日(三)進行現場報到分發。
9	114 學年度餐飲廚藝專班升讀二技甄審入學	<ol style="list-style-type: none"> 1. 4 月 7 日(一)至 4 月 14 日(一)開放考生報名。 2. 4 月 16 日(三)辦理面試。 3. 5 月 2 日(五)錄取公告。
10	114 學年度二技申請入學單獨招生	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5 月 15 日(四)至 6 月 12 日(四)開放考生報名。 2. 7 月 14 日(一)錄取公告。

11	114 學年度日間部暨進修部轉學考招生考試	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5 月 20 日(二)至 6 月 3 日(二)開放考生報名。 2. 6 月 18 日(五)辦理中餐廚藝系面試。 3. 7 月 14 日(一)錄取公告。
12	114 學年度進修部四技單獨招生	<ol style="list-style-type: none"> 1. 6 月 16 日(一)至 8 月 8 日(五)開放考生報名。 2. 8 月 16 日(六)辦理揭榜作業。
13	技專校院 115 學年度招生名額分配線上填報、核定，各管道分配	<ol style="list-style-type: none"> 1. 114 年 5 月 15 日邀集各院所及相關主管，召開「研究所招生名額協調會議」，對該學制名額分配達成共識。 2. 預計 114 年 6 月 19 日邀集各院所系科主管，召開「招生名額協調會議」，對各學制名額分配達成共識。 3. 調查各學制各入學管道名額，並預擬 115 學年度度日四技內含名額參考表，提供各系填表參考。 4. 預計於 114 學年度第 7 次招生委員會進行討論，據以於 8 月份填報技聯會各招生名額分配系統。
14	114 學年度招生委員會	<ol style="list-style-type: none"> 1. 113 年 10 月 16 日(三)第一次招生委員會。 2. 113 年 11 月 20 日(三)第二次招生委員會。 3. 114 年 3 月 19 日(三)第三次招生委員會。 4. 114 年 4 月 23 日(三)第四次招生委員會。 5. 114 年 5 月 21 日(三)第五次招生委員會。 6. 114 年 6 月 19 日(四)第六次招生委員會。 7. 114 年 6 月 26 日(四)第七次招生委員會。 8. 114 年 7 月 9 日(三)第八次招生委員會。
15	113 學年度高中職升學博覽會	<ol style="list-style-type: none"> 1. 113 年 12 月 06 日(五)至國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校。 2. 113 年 12 月 16 日(一)至臺中市私立新民高級中學。 3. 113 年 11 月 11 日(一)餐旅暨會展行銷管理系老師至台北市幼華高中進行入班招生宣傳。 4. 113 年 12 月 18 日(一)國際觀光學士學位學程主任至國立華僑高級中等學校進行入班招生宣傳。 5. 113 年 12 月 18 日(一)國際觀光學士學位學程老師至高雄市立三民高級家事商業職業學校班級進行招生宣傳。 6. 114 年 4 月 17 日(四)餐飲管理系老師至國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校班級進行招生宣傳。 7. 114 年 4 月 18 日(五)餐飲管理系老師至國立臺南家齊高級中等學校班級進行招生宣傳。 8. 114 年 4 月 28 日(一)餐飲管理系老師至高雄市樹德家商班級進行招生宣傳。 9. 114 年 4 月 29 日(二)餐飲管理系老師至台南市立南大附中班級進行招生宣傳。 10. 114 年 4 月 30 日(三)餐飲管理系老師、國際觀光學士學位學程主任至國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校班級進行招生宣傳。

		11. 114 年 5 月 1 日(四)餐飲管理系老師至臺南市光華高中班級進行招生宣傳。 12. 114 年 5 月 5 日(一)餐飲管理系老師、旅運管理系老師至新北市立淡水高級商工職業學校進行集中宣傳。 13. 114 年 5 月 5 日(一)旅運管理系老師至國立曾文高級家事商業職業學校班級進行招生宣傳。 14. 114 年 5 月 6 日(二)餐飲管理系老師至國立華南高級商業職業學校班級進行招生宣傳。 15. 114 年 5 月 8 日(四)餐飲管理系老師至國立佳冬高級農業職業學校班級進行招生宣傳。 16. 114 年 5 月 9 日(五)餐飲管理系老師至高雄市立三民高級家事商業職業學校班級進行招生宣傳。 17. 114 年 5 月 15 日(四)餐飲管理系老師至國立曾文高級家事商業職業學校班級進行招生宣傳。 18. 114 年 5 月 19 日(一)旅運管理系老師、應用日語系老師至桃園市新興高級中等學校餐旅群班級進行甄選入學適性宣導。
16	高中(職)校園導覽	1. 自 4 月 10 日(四)至 6 月 6 日(五)，來校參訪學校數預計為 9 校，來校參訪人數預計為 448 人。 2. 感謝旅運系師生協助。相關來校參觀高中職校訊息在本校校園入口網「外賓參訪」及系助理 line 群組公告，並隨時更新。歡迎各系廣發訊息，鼓勵各場次的高中職校友(本校學生)利用空堂時間出席，與學弟妹相見歡，分享就讀高餐的經驗，這即是最佳的招生宣傳方式。 3. 目前完成的場次，針對高中職提出認識高餐大科系的需求，邀請了旅運系主任、航運系主任出席進行招生宣導。
17	校園開放日	1. 114 年 5 月 3 日辦理校園開放日，本組已將報名資料提供各系運用招生宣導。 2. 從該活動蒐集回饋意見顯示，來訪者高度滿意，且希望日後有機會參與營隊，以加深對各系的體驗。
18	加強招生宣導措施	1. 增加提供各單位舉辦冬令營/夏令營等招生宣傳活動補助款，以一次補助 5 千元活動業務費為限，各單位得依「校外招生宣傳作業注意事項」申請及核銷。請各單位於活動中多加招生宣傳介紹本校各系特色活動及辦學成果，強化本校形象以吸引更多學生選讀本校。 2. 另外如果各單位(院級)要辦理招生線上說明會，也依前述方式，先洽本組酌情補助經費。 3. 為加強進修部四技招生宣傳，設計五張文宣海報置於招生資訊網/學士班/四技進修獨招/最新消息，歡迎下載廣為宣傳。

		(https://exam.nkuht.edu.tw/p/405-1044-25698,c1970.php?Lang=zh-tw)
19	院所系科學位學程增設、調整作業	<p>申請 116 學年度招生停招、增設、改名及整併：本校預計今年 6 月可因通過解禁總量調整作業申請。按總量調整作業期程，評鑑通過後最近一次申請期程為 114 年 11 月(需先完成校內三級審議程序及師生溝通，並補交 12 月校務會議通過之紀錄)。因此，各系所若有申請需求，可預為規劃申請 116 學年度總量調整作業。</p> <p>師生溝通注意事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 舉凡停招、增設、改名或整併案應經校內審慎討論、建立共識，通過校內相關會議後方提出申請，並應充分考量學生權益。 2. 溝通措施雖不限形式，仍應取得全體利害關係人之共識為原則，所以在申請計畫書及規劃配套措施說明表外，需檢附辦理「教師、學生溝通」之相關佐證資料，對未出席利害關係人(含休學生)，亦應有配套措施之資料呈現。 3. 前項溝通措施至遲於校務會議召開一個月前公告完成。

四、**進修教務組**業務報告

- (一)教師如因故未能按表訂時間授課，請務必事先通知同學，並至教職員校務資訊系統進行線上調補課申請，或填寫紙本「教師調、代課申請表」送本組登錄備查。另如因課程安排進行校外活動者，請務必填寫校外活動申請單，並依相關作業流程於規定期限內辦理，送至本組登錄備查。
- (二)本學期彈性補充教學週如授課教師規劃採用多元教學方式，例如數位學習、校外教學、移地教學等活動，請填寫教師彈性週調、代課申請表並向本組提出申請，以利日後稽核查考。
- (三)課務重要業務

項次	業務項目	辦理日期
1	學生扣考通知作業	114 年 5 月 20 日起
2	113-2 學期期末考	畢業班：114 年 5 月 19 日至 23 日(第 14 週) 非畢業班：114 年 6 月 9 日至 13 日(第 17 週)
3	113-2 學期期末考成績登錄	畢業班：114 年 5 月 19 日至 6 月 2 日 非畢業班：114 年 6 月 9 日至 30 日
4	教師期末教學意見調查作業	113 年 12 月 16 日至 114 年 1 月 10 日
5	114-1 學期網路預選課程	舊生：114 年 8 月 25 日至 28 日 新生：114 年 9 月 1 日至 4 日
6	114-1 學期加退選課程作業	114 年 9 月 8 日至 19 日
7	114-1 學期開學	114 年 9 月 8 日

(四)本學期畢業典禮日期為 114 年 06 月 11 日，請各管制單位先於 05 月 26 日前登錄須結清事項的同學名單，系統於 05 月 27 日起開放學生自行上網查詢，並請各管制單位自行向學生催繳。學生結清後隨時進入系統刪除名單。離校手續線上維護，最後截止日為 06 月 10 日上午 9 時。若各管制單位未能依設定時程點選，視同各管制單位放棄以本離校作業系統，統一公告通知畢業生。

(五)本校 113 學年度第 2 學期期中成績總表紙本及 7 學分以上不及格預警學生名冊，已於 114 年 05 月 08 日送至各系所辦公室，敬請所長、科系主任暨導師協助給予學生關切與輔導，並請於收到後的 2 週內送回「學生學業成績預警輔導紀錄表」，以落實成績預警機制。

(六)113 學年度第 2 學期進修部期中成績預警人數共計 98 人，如下表所示。

學制	系所名稱	學生人數	預警人數	預警人數比率	一年級	二年級	三年級	四年級	延修生
進二技	旅館管理系	9	-						
	餐飲管理系	35	1	2.86%	1				
	旅運管理系	23	1	4.35%	1				
	航空暨運輸服務管理系	63	5	7.94%	5				
	小計	130	7	5.38%	7	0	0	0	
	預警人數占比	5.38%							
進四技	旅館管理系	106	9	8.49%	6	3			
	餐飲管理系	297	48	16.16%	18	28		1	1
	餐旅暨會展行銷管理系	74	12	16.22%	6	5		1	
	旅運管理系	105	3	2.86%	1	2			
	航空暨運輸服務管理系	142	19	13.38%	8	10	1		
	小計	724	91	12.57%	39	48	1	2	1
	預警人數占比	12.57%							
總計		854	98		46	48	1	2	1
預警人數占比		11.48%							

備註：

1. 學生人數取自 114 年 03 月 15 日【技專校院校務基本資料庫】表 4-2 各年級實際在學學生人數
2. 預警人數占比=預警人數/學生人數*100%
3. 預警人數比率=預警人數/總計*100%
4. 資料取自日期 114 年 05 月 07 日

(七)更改成績案彙整報告：依據本校「任課教師受理學生複查成績及更正成績處理要點」第五點規定，成績更正事項辦理情形(未改變學期成績及格狀況之更正案)，應彙整於教務會議提報，更正成績共計 2 案。

序號	開課系所	姓名	學號	課程名稱	成績項目	原成績	更正後成績	成績更改原因	任課教師
1	旅館二 A	胡○伶	71111006	藝術-世界音樂	113-1 學期期中成績	61	95	成績登載錯誤	周尚德老師
2	旅館二 A	胡○伶	71111006	自然-基礎統計	113-2 學期期中成績	42	62	成績登載錯誤	沈瑞棋老師

五、教學發展中心業務報告

(一) 遴聘業界專家協同教學申請、審查暨執行作業

1. 依據本校「遴聘業界專家協同教學作業要點」辦理。本學期於 114 年 2 月 6 日召開審查會議，業已完成相關會議紀錄陳核備查。
2. 113-2 學期學院及共同教育委員會業界協同教學，經會議審議核定授課業界之鐘點費、交通費、補充保費預算 \$1,464,509 元。各學院(共同教育委員會)獲分配如表 1。

表1 113-2學期各學院(共同教育委員會)業界教師核定數額表 單位：元

	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	共教會	全校
經費	454,612	266,766	398,862	155,508	163,082	1,438,830
註：未含二代健保補充保費約計 25,679。						

3. 本學期第十七週(114 年 6 月 13 日)前執行完畢，憑成果報告(含教材)完成領據核銷。成果報告(含教材)繳交方式，上傳於校務資訊系統-教發中心業務申請-A-5 業師協同教學成果報告。

(二) 教學助理(TA/LA)申請、審查暨執行作業

1. 依據本校「兼任教學助理實施要點」辦理，本學期於 114 年 2 月 6 日(四)召開審查會議及 3 月 5 日(三)召開臨時會議，業已完成相關會議紀錄陳核備查。
2. 有關本校學生兼任教學助理自 108 年 2 月 1 日起採全面納保，自 114 年 1 月 1 日起基本工資為時薪 190 元。
3. 113-2 學期教學助理(TA/LA)每師至多得申請 3 門，本學期共核定 244 門課程、TA/LA 共計 188 人次，核定時數共計 7,094 小時。
4. 根據「兼任教學助理實施要點」第六點規定：當學期聘僱之兼任教學助理，須參與教務處教學發展中心舉辦之相關教育訓練二小時，未完成者於次學期起將不予聘任。本學期教學助理及教師，請於規定時間內完成相關培訓及考核，經通知三次後，於當學期結束公告未完成培訓之學生姓名，於次學期不予續聘，若連續二學期未完成期末考核之教師，則減少該教師申請課程數 1 門。
5. 具體成效
 - (1)各學院(含共教會)教學助理之核定時數、課程數及人數核定如表 2。
 - (2)教學助理期初說明會及培訓課程一覽表詳如表 3。

表2 113-2學期各學院(含共教會)之教學助理核定數

	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	共教會	合計
時數	2,022 時	969 時	1,911 時	1,217 時	891 時	7,094 時
課程數	74 門	37 門	56 門	43 門	34 門	244 門
人次	48 人次	29 人次	39 人次	42 人次	30 人次	188 人次

表 3 113-2 學期教學助理說明會及培訓課程(含認列)一覽表

日期/時間	主題	主辦單位
2 月 19 日(三) 12:20-14:20	ee-class 3 數位學習平臺教育訓練(線上)	圖書資訊處
3 月 6 日(四) 14:00-16:00	ee-class 3 數位學習平臺教育訓練	圖書資訊處
3 月 13 日(四) 18:00-20:00	限定全英課程 TA-「EMI 教學助理基本職能與教學支援」(線上)	語文中心
3 月 26 日(三) 12:20-13:10	113-2 學期教學助理(TA/LA)期初說明會	教學發展中心
4 月 24 日(四) 9:30-12:30	教學助理培訓課程-「學習技術與 AI 賦能 提升學習成效」	教學發展中心
5 月 12 日(一) 10:00-12:00	校園保護智慧財產權講座-AI 時代的校園 IP 機智生活(線上)	圖書資訊處
6 月 20 日(五) 前	《未參與實體培訓課程者務必完成》 教學助理線上培訓課程-「學習技術與 AI 賦能 提升學習成效」課程影片，且完成通過線上測驗	教學發展中心

(三)教師意見調查結果輔導作業

1. 依據「國立高雄餐旅大學教學意見調查實施要點」辦理。
2. 彙整 113-1 學期未達規定之教師名單，本學期教學意見調查結果 4 位教師總平均分數低於 3.8 分。113-1 學期全校及各學院與共教會教學意見調查結果平均數統計如表 4 所示。

表 4 113-1 學期教學意見調查全校及學院與共教會平均數統計表

平均數 (5 點量表)	全校	餐旅 學院	觀光 學院	廚藝 學院	國際 學院	共教會	
						通識中心	師培中心
填答率%	72.56	74.44	67.88	76.08	77.18	69.00	67.53
整體 (標準差)	4.52 (0.73)	4.51 (0.64)	4.63 (0.56)	4.5 (0.81)	4.40 (0.77)	4.56 (0.67)	4.59 (0.67)

3. 總平均達 3.8 分以上之教師：由系所主管全面檢視單位內所有教師之教學意見調查質性意見負面表述，評估後視必要性與教師會談，由教師填覆【B 表】，並依序呈核至系所主管及學院主管於該表簽註建議，再送回教發中心。

表單連結：教師教學改善精進紀錄表【B 表】

https://academic.nkuht.edu.tw/p/405-1004-10706_c320.php?Lang=zh-tw

4. 業於 114 年 2 月 17 日(一)辦理「113-1 學期期末教學意見調查」抽獎活動，中獎名單計 61 位，領獎期間：2 月 24 日(一)起至 3 月 31 日(一)止，領取共計 41 位(親取 40 位，郵寄 1 位)，逾期未領計 20 位，未領獎項之禮券將於 113-2 學期期末教學意見調查抽獎活動使用。

(四) 遠距教學數位學習課程申請暨評鑑作業

1. 113-2 學期已開課之數位課程共計 4 門(共 8 班)。
2. 申請 114-1 學期新開授及續開授數位課程共計 2 門，經本學期校課程委員會審查通過、教務會議備查後公告實施。

(五) 教師學術倫理教育作業

1. 依據本校「教師學術倫理教育實施要點」辦理。
2. 本校已於 106 年 11 月 20 日加入「臺灣學術倫理教育資源中心」會員。教師可透過學校信箱進入註冊帳號 ○○○○○○○@mail.nkuht.edu.tw，進行線上學術倫理課程學習。

(六) 教師薪傳

1. 依據本校「教師薪傳與諮詢服務實施要點」辦理。
2. 辦理情形：113-2 學期共核定 5 案教師(詳如表 5)，執行期間為 3-6 月，每月填畢「諮詢紀錄表」辦理核銷。

表 5 113-2 學期「教師薪傳與諮詢服務」一覽表

	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	共教會	合計
核定人數	1 人	1 人	0 人	1 人	2 人	5 人

(七) 教師多元升等申請要件審定

1. 依據本校「教師聘任及升等審查辦法附則」辦理。
2. 辦理情形：
 - (1) 業於 3 月 27 日(四)辦理「113-2 學期多元升等要件審查說明會」，參與活動人數共計 6 人。
 - (2) 業於 5 月 16 日(五)辦理「教學實踐研究升等經驗分享」之工作坊，參與活動人數共計 8 人。
 - (3) 113-2 學期教師多元升等之教學成果公開發表徵詢，截至徵件日截止未有教師申請。
 - (4) 辦理 114-1 學期教師多元升等申請要件審定作業，即日起開始受理申請至 114 年 6 月 13 日(五)16:00 截止收件。

(八) 教師教學精進工作坊

為深化教師研究能量與教學品質，並提升本校教師跨域創新教學能力，辦理教師教學精進系列研習活動，截至 114 年 6 月共計 7 場次，活動一覽表如表 6。

表 6 113-2 學期教師教學精進系列研習活動一覽表

序號	日期/時間	主題	參加人次
1	3 月 5 日(二)	教育部教學實踐研究計畫經驗分享會	16
2	3 月 20 日(四)	AI 協作之教學設計與論文寫作(線上工作坊)	29

序號	日期/時間	主題	參加人次
3	3 月 27 日(四)	教師多元升等要件審查說明會	6
4	4 月 11 日(五)	教育未來情境分析與 AI 生成圖像工作坊	24
5	4 月 23 日(三)	VR 融入教學	17
6	4 月 24 日(四)	學習技術與 AI 賦能-提升教學成效	15
7	5 月 16 日(五)	113-2 學期多元升等之經驗分享	8

(九)教師專業成長社群

經 114 年 3 月 19 日會議審議共計 8 組通過，業於 4 月 23 日公告核定結果，社群類別為研究類 3 組、教學類 1 組、實務類 3 組、工作坊 1 組，執行至同年度 11 月 30 日止。

(十)學生同儕自主學習社群

1. 113-2 學期學生同儕自主學習社群申請案依據公告之審查指標進行匿名校外審查，業經 114 年 3 月 19 日(三)審議會會議，共計 9 組通過審核，每組補助經費為 6,000 元。

2. 執行期程：自審核通過公告後至 114 年 6 月 18 日(三)止。

(十一)獎勵教師從事創新教學改革

經 114 年 3 月 19 日會議審議共計 2 件通過，業於 4 月 23 日公告核定結果，本次核定類別 2 件皆為「SDGs/USR」，執行至同年度 11 月 30 日止。

(十二)教學實踐研究計畫

1. 依據「教育部補助大專校院教學實踐研究計畫作業要點」辦理。

2. 113 學年度共計通過 4 件，獲核定補助額度總計新台幣 119 萬 6,000 元，已有一位教師因身體因素放棄執行，須繳回行政管理費計 5 萬 2,350 元，執行期程至 113 年 7 月 31 日止，預計於計畫執行期滿 2 個月內辦理結案報部。

(十三)學生強化及補救教學措施

1. 依據本校「學生學習補救教學實施要點」辦理。

2. 為落實學生學習預警制度，提供教師針對學習成效不佳之學生藉由補救教學課業輔導，提升其學習成效。本學期期中預警補救教學措施申請至 5 月 23 日(五)止，自審查通過後執行至 6 月 6 日(五)止。

3. 實施對象為(1)經本校「學生學習期中預警制度」評估，須進行學業補救教學者。(2)各系必修課程，經授課教師評估期中成績未達 60 分須進行補救教學者。

(十四)餐旅專題講座

112 學年度起餐旅講座新增跨領域內涵，113-2 學期各系科辦理「智慧應用」領域講座 17 次、「時尚美學」領域講座 19 次、「經營管理」領域講座 20 次及「其他」領域講座 2 次，共計 58 次。

(十五)教師教學知能精進研習

113-2 學期審查結果業於 4 月 23 日公告，共計補助 36 件，為落實教學知能精進研習回饋於課程，112 學年度起申請單新增「成果應用」欄位，期能強化研習成果與實際課程教學之連結，進而提升教學成效與整體教學品質。

參、提案討論

案 號：第一案

提案單位：校課程委員會

案 由：本案業經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議通過，提請審議備查。(共 20 分案)(請參閱附件三至附件四十四，第 4-979 頁)

說 明：依據 101 學年度第 2 學期教務會議(102.5.16)決議通過，經由校課程委員會會議已決議之提案，提送至教務會議審議時，由統包方式進行備查，以提升會議審議之效率。

決 議：第一案之二「案由二」共同教育委員會張忠明主任委員建議修正 113 學年度日間部四技課程標準表刪除語文領域第二外語(二)2 學分，並修改第二外語(一)名稱為「第二外語」及新增博雅課程 2 學分乙案，餘照案通過。

案 號：第一案之一

提案單位：旅館管理系

案 由 一：關於本系校內實習課程實施操作方式調整及學生排班輪值時段乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三，第 4-29 頁)

說 明：

- 一、依教育部114年1月20日臺教技(三)字第1140005559號函辦理及本校排課實施要點第五點第一項至第三項進行課程安排。研擬實習銜堂替代方案，調整「校內實習(二)」課程實施方式，確保學習完整性。
- 二、依部函示說明及教務處簽核意見辦理，系擬訂規範學生執行校內實習課程的排班輪值不得申請公假，以避免影響學生學習權益。爾後逢學校業務執行之必要性，不安排「校內實習」課程班級學生排班值勤，群賢會館將公開招募學生志願者(學生經自我評估後志願參與)，志願學生可以「服務學習」性質申請公假參與服務工作，當次事件完成後，則依本校「學生獎懲辦法」給予獎勵，其導覽時數不計入「校內實習」輪值排班時數。
- 三、有關本系學生排班輪值時段，「校內實習」課程教學內容仿旅館產業實際營運及作業情況，設計學期間學生在上午6時30分至23時00分區間模擬安排三班別的實習旅館輪值。擬依校內程序陳核本校「校內實習(一)」、「校內實習(二)」、「校內實習(三)」課程：(一)日間部學生若排班輪值需排定在第10節後，及(二)進修部學生排班輪值優先安排於上午時段，上述

以專案簽呈，經鈞長核准後實施辦理。

四、本案業經旅館管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次臨時系課程委員會會議(114.2.12)及 113 學年度第 2 學期臨時院課程委員會會議(114.2.19)決議通過。

五、檢附會議紀錄、「校內實習(二)」課程實施方式、校內實習操作說明、本校排課實施要點、113-2 學期校內實習課程操作會議紀錄。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系 114 學年度部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四，第 30-41 頁)

說 明：

- 一、依據教育部 113 年 4 月 17 日臺教技通字第 1132300922 號函辦理。
- 二、考量本系 114 學年度日間部及進修部之班級學生人數、保障學生受教權益、教師授課品質、確保課程標準表上課程皆開課，擬將本系部分課程以合班方式開課。

三、114 學年度日間部及進修部之開課科目合併授課如下：

旅館管理系114-1系訂合開課程一覽表					
課程名稱	學分數	學時數	課程名稱	學分數	學時數
觀光學	2	2	宴會管理	2	2
人際關係 與溝通技巧	2	2	旅館客房 銷售技能實務	2	2
服務中心作業實務	2	2	進階旅館英文	2	2
餐旅法規	2	2	進階旅館日文	2	2
旅館英文(三)	2	2	旅館督導實務	2	2
旅館日文(三)	2	2	旅館管理 個案探討	2	2
酒類專業知識	2	2	餐旅專題講座	2	2
旅館管理系114-2系訂合開課程一覽表					
課程名稱	學分數	學時數	課程名稱	學分數	學時數
國際禮儀	2	2	餐旅數位行銷	2	2
跨文化服務與管理	2	2	高階旅館英文	2	2
旅館英文(二)	2	2	高階旅館日文	2	2
旅館英文(四)	2	2	旅館優質服務	2	2
旅館日文(四)	2	2	旅館經營 策略管理	2	2
管家服務	2	2	旅館籌備與規劃	2	2
旅館業訓練 技能實務	2	2	旅館採購管理 與成本控制	2	2
餐旅自動化 機器人應用實務	2	2			

- 四、本案業經旅館管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.3.26)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、教育部 113 年 4 月 17 日臺教技通字第 1132300922 號函文。
- 六、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明二合併授課考量，增列「授課分組進行，促進同儕互動學習」；說明三合開課程一覽表中，欄位標題 114-1 和 114-2「系訂合開課程一覽表」，詳細註明為「日間部及進修部四技系訂合開課程」，修正後照案通過。

決 議：照案通過。

案 號：第一案之二

提案單位：通識教育中心

案 由 一：關於本中心更改自然領域課程名稱及新增人文領域課程，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件五，第 42-78 頁)

說 明：

- 一、因應科技發展，為培育智慧餐飲人才，自然領域召集人及教師群通盤討論自然領域課程調整，以期更符合目前資訊科技素養教育趨勢，授課內容將融入AI工具應用。
- 二、調整課程名稱如下：
 1. 「自然—計算機概論(一)」調整為「自然—邏輯思維與資料管理」。
 2. 「自然—計算機概論(二)」調整為「自然—影像處理與AI應用」。
 3. 「自然—基礎統計」調整為「自然—統計思維與生活」。
- 三、課程異動後之修訂後課程標準表適用 114 學年度起入學學生，114 學年度前入學學生「自然—計算機概論(一)」、「自然—計算機概論(二)」、「自然—基礎統計」課程重(補)修者可用「自然—邏輯思維與資料管理」、「自然—影像處理與 AI 應用」、「自然—統計思維與生活」課程抵免之。
- 四、新增通識人文課程「人文—餐旅文學」2 學分/2 小時，適用 114 學年度起入學學生。
- 五、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 六、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、開課計劃表、自然組領域課程調整討論會議紀錄。

決 議：照案通過。

案由二：關於本中心因課程盤點，113 學年度起日間部四技課程標準表刪除語文領域第二外語(二)，114 學年度日間部及進修部四技課程標準表修改自然及人文領域課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件六，第 79-96 頁)

說明：

- 一、因應通識教育多元化教學考量，本中心透過課程盤點以期更符合新一期評鑑及資訊科技培育素養趨勢。113學年度日間部四技課程標準表刪除語文領域第二外語(二)2學分及新增博雅課程2學分、114學年度日間部及進修部四技課程標準表擬修改自然領域課程、人文領域課程。
- 二、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：共同教育委員會張忠明主任委員建議修正 113 學年度日間部四技課程標準表刪除語文領域第二外語(二)2 學分，並修改第二外語(一)名稱為「第二外語」及新增博雅課程 2 學分後，餘照案通過。

案由三：關於本中心因課程盤點，114 學年度日間部及進修部四技部分語文領域課程調整為博雅通識課程，以及將境外生華語課程加上領域分類乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件七，第 97-120 頁)

說明：

- 一、為配合課程盤點調整 114 學年度日進四技課程標準表，擬修改「語文—第二外語(法語)(二)」、「語文—第二外語(西班牙語)(二)」、「語文—第二外語(日語)(二)」、「語文—第二外語(韓語)(二)」等四門課程為博雅通識課程，課程名稱領域分類異動為「通識—實用法語」、「通識—實用西班牙語」、「通識—實用日語」、「通識—實用韓語」。
- 二、為配合「境外生華語課程實施要點」修正，為境外生規劃更全面的領域課程，故修改課程名稱於課名前加上領域分類，如語文、藝術、社會等。
- 三、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、語文中心會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表。
- 五、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案將部分課程之語文領域，異動為博雅通識領域，屬配合課程標準表「永續環境與勞作教育(一)(二)」一年級課程改為具學分課程，所進行之課程異動。因本校進修部學制並無配置「永續環境與勞作教育(一)(二)」課程，故本案進修部課程標準表，無需進行更動，餘照案通過。

決議：照案通過。

案由四：關於本中心新開設通識博雅微學分課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件八，第 121-176 頁)

說明：

- 一、依據國立高雄餐旅大學通識博雅微學分課程要點，微學分課程係指以磨課師(MOOCs)、遠距教學、實作研習營或工作坊等不同型態未滿一學分之課程。授課之教學時數，每學期末由通識教育中心彙整簽請教務處核發鐘點費用。微學分授課教師之鐘點費用，每人每學期以2-8小時為限，且不受超支鐘點規定之限制。若已支領校內、外錄製課程之補助者，不另行支應授課鐘點費。
- 二、共計新開設13門微學分課程：「OPERA資產系統實戰基礎篇課程」、「OPERA資產系統實戰進階篇課程」、「OPERA資產系統導論課程」、「人格特質剖析與旅館職業課程」、「行為面談解析及實務應用課程」、「國際連鎖品牌旅館導論及領導統御課程」、「奢華酒店管家服務課程」、「生命靈數-探索生命的密碼課程」、「台灣傳統糕餅文化製作及創新課程」、「AI素養與工具應用(I)課程」、「AI機器人對話實作課程」、「烘焙健康廚房(中文發音、英文字幕)-數位課程」、「無剩食生活-數位課程」。
- 三、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、通識博雅微學分課程授課申請表及說明表。

決議：照案通過。

案由五：關於本中心自 114 學年度起新開設「智慧餐飲應用與管理學分學程」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件九，第 177-197 頁)

說明：

- 一、為了培育智慧餐飲人才，鼓勵學生跨領域選修資訊、數據分析與管理相關課程，本中心自然領域教師與本校餐飲管理系教師合作提出「智慧餐飲應用與管理學分學程」之規劃，並依據本校學分學程開設辦法辦理。
- 二、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、「智慧餐飲管理與應用學分學程」實施要點及課程規劃草案。

決議：照案通過。

案由六：關於本中心「人文—網路文學與創意書寫」課程，新增適用於 114 學年度起入學日間部二技及進修部學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十，第 198-213 頁)

說明：

- 一、為保障進修部四技及二技學生人文課程選擇多元化之權益及多元課程選擇，擬依照日間部開課語種同步開設課程，新增「人文—網路文學與創意書寫」。
- 二、因「人文—網路文學與創意書寫」已於 112 學年度新增課程於日間部四技，惟當時未於日二技及進修部四技申請開課，故擬於日二技及進修部四技、二技新增此課程供進修部學生選讀。
- 三、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表。

決議：照案通過。

案由七：關於本中心新增通識博雅課程，適用於 111 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十一，第 214-266 頁)

說明：

- 一、因本校通識課程盤點，新增日四技/進四技大四通識博雅課程(2學分/2小時)，共計8門課程：「通識—教育心理學」、「通識—教育社會學與法規」、「通識—教育哲學」、「通識—教育概論」、「通識—生成式AI與文案寫作」、「通識—大數據與資料科學」、「通識—人工智慧與深度學習」、「通識—程式設計」。
- 二、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、開課計劃表。

決議：照案通過。

案號：第一案之三

提案單位：師資培育中心

案由一：關於本中心修訂本校「培育中等學校各學科(領域、群科)教師師資職前教育專門課程科目及學分一覽表實施要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十二，第 267-281 頁)

說明：

- 一、為推動師資職前教育課程學分可同時採計為畢業學分，修訂本校「培育中等學校各學科(領域、群科)教師師資職前教育專門課程科目及學分一覽表實施要點」，刪除教專、專門課程及共同必修科目三者不可重複採計學分之規定，並修正科目學分採認規定。
- 二、本案業經師資培育中心 113 學年度第 2 學期第 1 次中心課程與教學委員會

議(114.2.5)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

三、檢附會議紀錄、本校培育中等學校各學科(領域、群科)教師師資職前教育專門課程科目及學分一覽表實施要點及修正對照表。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本中心更改「綠色飲食課程設計」教育專業課程名稱，以及修訂本校「中等學校教師師資職前教育課程教育專業課程科目及學分一覽表」，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十三，第 282-300 頁)

說 明：

一、異動選修課程 1 門，修正對照表如下：

國立高雄餐旅大學「中等學校教師師資職前教育課程教育專業課程」 修正對照表		
修正後	現行	備註
食農教育實務 (選修/2 學分)	綠色飲食課程設計 (選修/2 學分)	異動課程：1 科 (原教育方法課程異動 為教育實踐課程)。

二、修訂本校「中等學校教師師資職前教育課程教育專業課程科目及學分一覽表」，適用於 114 學年度起入學學生。

三、本案業經師資培育中心 113 學年度第 2 學期第 2 次中心課程與教學委員會議(114.3.3)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

四、檢附會議紀錄、本校中等學校教師師資職前教育課程教育專業課程科目及學分一覽表、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表。

決 議：照案通過。

案 號：第一案之四

提案單位：國際廚藝學士學位學程

案 由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本學程修訂課程標準表之備註(適用於 114 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十四，第 301-309 頁)

說 明：

一、修訂課程標準表備註第四點：「跨系及跨領域選修學分，需經由主任認定，至多認列 9 學分。(含跨領域微學分課程)」調整為「跨系及跨領域選修學分，需經由主任認定，至多認列 9 學分。(含跨領域微學分課程及各類

學程課程)」。適用於 114 學年度起入學學生。

二、本案業經國際廚藝學士學位學程 113 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會議(114.3.3)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程標準表。

四、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」，修正後照案通過。

決議：照案通過。

案 號：第一案之五

提案單位：應用日語系

案 由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 110 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十五，第 310-328 頁)

說明：

一、因應教育部為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，本校師培中心擬將教育專業(專門)課程學分，納入校內各系推動之跨領域學習學分課程並予以於畢業學分內認抵。

二、修訂課程標準表備註：「跨系選修學分數(含跨領域微學分課程)」調整為「跨系選修學分數(含跨領域微學分課程及各類學程)」。

三、本案業經應用日語系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.3.7)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

四、檢附會議紀錄、教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函文、各系課程標準表中有關跨系選修課程學分規定一覽表(建議修正版)、課程標準表。

五、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」，修正後照案通過。

決議：照案通過。

案 號：第一案之六

提案單位：應用英語系

案 由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 113 學年度起入學學

生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十六，第 329-336 頁)

說明：

- 一、依據教育部來函「大學設立師資培育中心辦法」第 10 條第 3 項所定之「主修、輔修之系(所)課程」範圍，得由各校自主認定，爰為鼓勵大學各領域師資生修讀之教育專業(專門)課程學分，得納入校內各系所推動之跨領域學習之學分課程，彈性課程或通識課程。
- 二、修訂本系課程標準表備註說明第 2 點為：畢業學分數為 128 學分(含通識必修 36 學分、院核心必修 12 學分、系訂必修 66 學分、選修至少需達 14 學分、跨系選修學分數(含跨領域微學分課程及各類學程課程)不得超過 6 學分)。
- 三、追溯至 113 學年度(含)入學適用。
- 四、本案業經應用英語系 113 學年度第 2 學期第 1 次系務暨系課程委員會議(114.3.13)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：**照案通過。**

案 號：第一案之七

提案單位：國際觀光學士學位學程

案 由：關於本學程更改「校內實習」課程名稱，以及修改課程標準表之備註，適用於 113 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件十七，第 337-350 頁)

說明：

- 一、學程於 113 年 9 月 18 日(三)與學程教師討論，經決議後擬定三項新課程名稱：
 1. 社會責任活動規劃 Social Responsibility Event Planning
 2. 社會實踐與責任 Social Responsibility and Practice
 3. 社會參與與實踐 Society Engagement and Practice
- 二、學程教師及學生代表於 113 年 9 月 18 日進行內部共識會議討論後，學程師生較傾向於將「校內實習」課程名稱變更為「社會參與與實踐」。異動後，課程仍維持學程必修 1 學分 2 小時。
- 三、另依據教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函，為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，將學生修習本校師資培育中心課程納入跨系選修學分。
- 四、有關跨系及跨領域學分之認定，將課程標準表備註原條文「跨系及跨領域選修學分(含跨領域微學分之課程)」，需經由學程主任認定，至多認列 6 學

分」，修改為「跨系及跨領域選修學分（含跨領域微學分之課程及各類學程課程），需經由學程主任認定，至多認列 9 學分」。適用於 113 學年度起入學學生。

五、本案業經國際觀光學士學位學程 113 學年度第 1 學期第 1 次學程課程委員會議(113.9.20)、113 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會議(114.3.6)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

六、檢附會議紀錄、課程標準表及修正條文對照表、課程異動暨重補修課程對照表。

七、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明一、二的課程「社會參與與實踐」有誤植，課名修正為「社區參與與實踐」，修正後照案通過。

決 議：**照案通過。**

案 號：第一案之八

提案單位：國際觀光餐旅全英文碩士學位學程

案 由：關於本學程修訂 114 學年度入學學生適用課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。（請參閱附件十八，第 351-364 頁）

說 明：

一、依據 112 年 3 月 30 日「112 課程評鑑審查意見表」之諮詢委員意見，針對本學程的必修課程學分過重進行調整，將「論文寫作」從必修調整為選修。

二、本學程調整科目如下，適用於 114 學年度起入學學生：

1. 原碩二上「論文寫作」必修改為選修，3 學分 3 小時。

2. 新增碩二下選修「葡萄酒知識、產業與觀光研究」，3 學分 3 小時。

三、本案業經國際觀光餐旅全英文碩士學位學程 113 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會議(114.3.12)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表、科目大要、教學進度表。

決 議：**照案通過。**

案 號：第一案之九

提案單位：航空暨運輸服務管理系

案 由 一：關於本系新增選修課程，適用於 113 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。（請參閱附件十九，第 365-395 頁）

說 明：

一、新增選修課程：航空暨運輸作業實務(一)/3學分/3小時/；航空暨運輸作業

實務(二)/3學分/3小時。

二、追溯113學年度入學後學生適用。

三、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表、課程標準表、課程地圖。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 113 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十，第 396-419 頁)

說 明：

一、為鼓勵大學各領域學生投入師資培育，本系課程標準表中有關跨系選修課程學分規定，擬修訂：跨系選修(含跨領域微學分課程、各類學程)至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)。

二、追溯 113 學年度入學後學生適用。

三、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程標準表、課程地圖。

決 議：照案通過。

案 由 三：關於本系教師申請 114-1 學期續開數位課程授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十一，第 420-435 頁)

說 明：

一、申請教師：鄭凱文老師

二、數位課程名稱：會計學(一)

三、開課班級：日四技航運2A/進四技航運2A

四、續開學期別：114學年度第一學期

五、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。

六、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過。

案由四：關於本系 114 學年度第 1 學期部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十二，第 436-446 頁)

說明：

一、考量資源整合、學生間互動與合作並拓展多元化學習經驗，擬將日間部四技航運三年級、進修部四技航運三年級、進修部四技航運四年級、部分選修課程合併授課，合併授課清單如下：

序號	課程名稱	必/選修	學分	學時	備註
01	飛航管制概論	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
02	企業與職場倫理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
03	人力資源管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
04	航空暨運輸進階英語	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
05	航空暨運輸高階日語	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
06	航空暨運輸企業經營 實務	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
07	航空機務概論	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
08	顧客服務管理	選修	2	2	日四技四年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
09	航空及旅遊健康管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
10	航空貨運實務	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
11	飛行原理概論	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
12	航空暨運輸作業實務 (一) 【新增】	選修	3	3	日四技三年級、 進四技三年級、

二、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決

議通過。

三、檢附會議紀錄、部分課程合併授課清單。

決議：照案通過。

案 號：第一案之十

提案單位：觀光研究所

案 由：關於本所修訂 114 學年度起入學學生適用課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十三，第 447-456 頁)

說 明：

- 一、本所碩士班一般生課程標準表於 106 學年度配合本校南向計畫之博碩全英授課，開設全英必修及選修課程。本次擬依教育部「專科以上學校維護教學品質宣導」及「專科以上學校維護外國學生受教權益」，修正本所碩士班一般生課程標準表，並刪除該班全英模組課程。
- 二、刪除全英模組課程必修共 6 門及選修共 4 門，如下表。

碩士全英模組課程名稱	必/選	學分/時數
方法論	必	3/3
質性研究	必	3/3
觀光暨餐旅專論	必	3/3
高等數量方法	必	3/3
畢業論文(一)	必	3/0
畢業論文(二)	必	3/0
旅遊目的地行銷與管理	選	3/3
文化觀光	選	3/3
觀光產業倫理	選	3/3
永續觀光發展專論	選	3/3

三、本次修正適用於本所碩士班一般生 114 學年度起入學新生。

四、本案業經觀光研究所 113 學年度第 2 學期第 1 次所課程發展委員會議(114.4.22)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。

五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決議：照案通過。

案 號：第一案之十一

提案單位：休閒暨遊憩管理系

案 由：關於本系更改選修課程名稱，以及修訂課程標準表之備註，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十四，第 457-467 頁)

說明：

- 一、休憩系 114 學年度入學學生適用之課程標準表，擬將「生態觀光」課程更改為「生態旅遊」，將「社區營造」課程更改為「地方創生」。
- 二、依照師培中心主任 2025 年 3 月 19 日來信建議將學生於師培中心所修習的課程納入跨系選修學分，擬將課程標準表備註修正為「跨系選修至多承認 12 學分(其中跨系、師培中心所修習的課程 6 學分、跨校 6 學分)」。適用於 114 學年度起入學學生。
- 三、本案業經休閒暨遊憩管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.22)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。
- 五、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明二「課程標準表之備註」，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」，修正後照案通過。

決議：照案通過。

案 號：第一案之十二

提案單位：餐飲管理系

案由一：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於四技學制 110 學年度起入學學生及二技學制 112 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十五，第 468-511 頁)

說明：

- 一、本案依據教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函辦理。
- 二、修正本系各學制之課程標準表畢業學分規定之內容，將本校師培中心修習之課程納入本系跨系選修學分，修正對照表如下：

餐飲管理系 日間部四年制技術系課程標準表 修正對照表			
修正後		修正前	說明
備註：	1、畢業學分數為 128 學分，含校訂必修 36 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 18 學分，院訂選修承認為本系選修，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分)。	1、畢業學分數為 128 學分，含校訂必修 36 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 18 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分，院訂選修承認為本系選修)。	備註第 1 點新增「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。

餐飲管理系 進修部四年制技術系課程標準表 修正對照表			
修正後		修正前	說明
備註：	1、畢業學分數為 130 學分，含校訂必修 38 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 18 學分， 院訂選修承認為系所選修，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分）。	1、畢業學分數為 130 學分，含校訂必修 38 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 18 學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分，院訂選修承認為系所選修）。	備註第 1 點新增「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。
餐飲管理系 四技技優領航專班課程標準表 修正對照表			
修正後		修正前	說明
備註：	1、畢業學分數為 128 學分（含校訂必修 28 學分、院訂必修 6 學分、系訂必修 78 學分，選修至少達 16 學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分）。	1、畢業學分數為 128 學分（含校訂必修 28 學分、院訂必修 6 學分、系訂必修 78 學分，選修至少達 16 學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分）。	備註第 1 點新增「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。
日間部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表 修正對照表			
修正後		修正前	說明
備註：	1. 畢業至少應修 75 學分， 院訂選修承認為系所選修 ，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分）。	1. 畢業至少應修 75 學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分）。	備註第 1 點新增「院訂選修承認為系所選修」及「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。
進修部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表 修正對照表			
修正後		修正前	說明
備註	修業時間二年以上，必修 41 學分（含通識 12 學分及專業 29 學分），選修 32 學分， 院訂選修承認為系所選修 ，總共 73 學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分）。	修業時間二年以上，必修 41 學分（含通識 12 學分及專業 29 學分），選修 32 學分，總共 73 學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分）。	備註第 1 點新增「院訂選修承認為系所選修」及「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。

三、適用四技學制 110 學年度起入學學生，以及二技學制 112 學年度起入學學生。

四、本案業經餐飲管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.8)

及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

五、檢附會議紀錄、教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函文、各系課程標準表中有關跨系選修課程學分規定一覽表(建議修正版)、課程標準表及修正對照表。

六、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」，修正後照案通過。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系教師申請 114-1 學期續開數位課程授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十六，第 512-537 頁)

說 明：

一、申請教師：劉聰仁老師

二、數位課程名稱：餐飲資訊管理

三、課程學制：日間部/進修部

四、續開學期別：114 學年度第一學期

五、本案業經餐飲管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.8)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

六、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過。

案 由 三：關於追認本系 113 學年度「餐飲服務」課程以全英語授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十七，第 538-555 頁)

說 明：

一、為因應本校「學生海外實習及研習輔導補充規定」第五條：「欲前往海外實習或研修之學生須修習 EMI 或 ESP 課程並獲取學分，方可參加甄選。獲得大專校院學生雙語化學習計畫重點培育學院補助之學院學生須修習 EMI 或 ESP 課程至少兩門；其他學院及應用日語系之學生須修習 EMI 或 ESP 課程至少一門。」，同時提升本系學生餐旅領域之英語能力，開設全英語授課課程。

二、本案依據「本校全英語授課辦法」辦理113-2學期四技日間部一年B班以及四技進修部一年B班之「餐飲服務」課程，由本系李東儒老師及施華芳老師全英語授課。

三、依據全英語授課辦法第三條規定辦理「各開課系所學位學程中心(不含推廣教育班及碩士在職專班)所開授之課程，經各級課程委員會、語文中心及教務處審查通過之全英語授課課程。」

四、本案業經餐飲管理系 113 學年度第 1 學期第 3 次系課程委員會議(113.12.19)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

五、檢附會議紀錄、全英語課程說明表。

決 議：照案通過。

案由四：關於本系 114 學年度日間部及進修部合併授課、隔週授課、開課學期別調整乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十八，第 556-574 頁)

說 明：

- 一、因應本系選修科目修課人數未達 12 人即無法開班之情形，為確保課程順利開設，爰採合併授課方式辦理。
- 二、特殊課程因授課內容具延續性需求，為確保教學完整性，故採隔週授課以適當延長授課時間。
- 三、囿於本系班級數量眾多、師資配置、教師授課鐘點數及排課困難等因素，擬採上下學期分開開課模式，以利課程配比之分攤。
- 四、本案通過後，後續學期之開排課將依本案原則辦理；檢附「全學年開授狀態課程清單」如下：

餐飲管理系全學年課程開授狀態 (含二技日間部及進修部、四技日間部及進修部)		
課程開授 狀態	上學期	下學期
合併 授課	二技-全選修課程 四技-世界飲食文化(選) 四技-中式烹調(選) 四技-餐旅專題講座(必) 四技-餐旅職涯規劃(選) 四技-西式點心(選) 四技-菜單規劃與說菜技巧(選) 四技-桌邊服務(選) 四技-異國料理(選) 四技-初階餐飲法語會話(選) 四技-初階餐飲日語會話(選) 四技-世界葡萄酒與烈酒(選) 四技-酒吧經營管理(選) 四技-餐旅業督導(選) 四技-宴會點心(選)	二技-全選修課程 四技-酒類釀造技術(選) 四技-亞洲咖啡(選) 四技-財務管理(選) 四技-進階餐飲法語會話(選) 四技-初階餐飲日語會話(選) 四技-餐廳籌劃與開幕(選) 四技-談判與溝通技巧(選) 四技-綠色餐飲(選) 四技-餐酒搭配藝術與行銷(選) 四技-桌邊服務(選) 四技-餐旅英語(選) 四技-菜單規劃(選) 四技-當代廚藝(選) 四技-校外參訪研習(選)
隔週 授課	四技-桌邊服務(選)	四技-餐飲管理個案研究(必) 四技-桌邊服務(選)

上下 學期 對開	二技-全選修課程	
	四技-餐飲服務(必)	四技-食物與營養(必)
	四技-食材認識(必)	四技-餐旅會計(必)
	四技-餐廳實務(必)	四技-餐旅管理(必)
	四技-西式烹調(必)	四技-管理學(必)
	四技-餐飲英文(必)	四技-服務設計與創新(必)
	四技-行銷管理(必)	四技-服務管理(必)
	四技-餐飲資訊管理(必)	四技-成本控制與分析(必)
	四技-人力資源管理(必)	四技-亞洲咖啡(選)
	四技-中式烹調(選)	四技-財務管理(選)
	四技-餐旅職涯規劃(選)	四技-餐廳籌劃與開幕(選)
	四技-西式點心(選)	四技-談判與溝通技巧(選)
	四技-菜單規劃與說菜技巧(選)	四技-綠色餐飲(選)
	四技-異國料理(選)	四技-餐酒搭配藝術與行銷(選)
	四技-世界葡萄酒與烈酒(選)	四技-桌邊服務(選)
	四技-酒吧經營管理(選)	四技-餐旅英語(選)
	四技-餐旅業督導(選)	四技-菜單規劃(選)
	四技-宴會點心(選)	四技-當代廚藝(選)

五、本案業經餐飲管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.8)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

六、檢附會議紀錄、餐飲管理系全學年課程開授狀態。

決 議：照案通過。

案由五：關於本系修訂 114 學年度起入學學生適用課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件二十九，第 575-652 頁)

說 明：

一、本系擬對四技日間部及進修部學制課程標準表之內容進行更新調整，適用於 114 學年度起入學學生。

二、異動課程名稱及必修選類別、學分時數：

1. 原一上必修「食品衛生與安全」2 學分/2 小時，改為一上選修 2 學分/2 小時。
2. 原一下必修「中式烹調」2 學分/4 小時，改為一上選修 2 學分/4 小時。
3. 原四上選修「初階餐飲英語會話」2 學分/2 小時，改為一上必修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲英語」。
4. 原二上必修「行銷管理」2 學分/2 小時，改為一下必修 3 學分/3 小時。
5. 原二上選修「餐旅法規」2 學分/2 小時，改為一上選修 2 學分/2 小時。
6. 原一下必修「餐飲服務」3 學分/4 小時，調整為 2 學分/4 小時。
7. 原四下選修「談判與溝通技巧」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時。

8. 原一上選修「世界飲食文化」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時。
9. 原一上選修「餐飲概論」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲管理」。
10. 原二上選修「菜單規劃與說菜技巧」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時，並更名為「菜單規劃」。
11. 原二上必修「餐飲資訊管理」2 學分/2 小時，調整為 3 學分/3 小時，並更名為「餐飲科技管理與應用」。
12. 原四上必修「成本控制與分析」2 學分/2 小時，改為二上必修 2 學分/2 小時。
13. 原二上必修「葡萄酒知識與品評」2 學分/3 小時，改為二下必修 2 學分/3 小時。
14. 原二下必修「服務實習(一)」1 學分/2 小時，學分時數調整為 0.5 學分/1 小時。
15. 原二下必修「餐廳實務」3 學分/6 小時，更名為「餐廳營運實務」3 學分/6 小時。
16. 原二上必修「雞尾酒調製」2 學分/3 小時，改為二下必修 2 學分/3 小時。
17. 原二下選修「綠色餐飲」2 學分/2 小時，改為二上選修 2 學分/2 小時。
18. 原四上選修「初階餐飲法語會話」2 學分/2 小時，改為二下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲法語」。
19. 原四上選修「初階餐飲日語會話」2 學分/2 小時，改為二下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲日語」。
20. 原二上必修「餐旅會計」3 學分/3 小時，改為二下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲會計」。
21. 原四上必修「宴會管理」2 學分/2 小時，更名為「宴會實務」2 學分/2 小時。
22. 原四上必修「人力資源管理」2 學分/2 小時，學分時數調整為 3 學分/3 小時。
23. 原四下必修「服務實習(二)」1 學分/2 小時，學分時數調整為 0.5 學分/1 小時。
24. 原二上選修「餐旅職涯規劃」2 學分/2 小時，改為四上選修 2 學分/2 小時。
25. 原二上選修「西式點心」2 學分/4 小時，改為四上選修 2 學分/4 小時。
26. 原四上選修「世界葡萄酒與烈酒」2 學分/2 小時，更名為「世界烈酒知識與品評」2 學分/2 小時。

27. 原四下選修「餐廳籌劃與開幕」2 學分/2 小時，更名為「餐廳籌備與規劃」2 學分/2 小時。
28. 原一下選修「創意廚藝」2 學分/4 小時，改為四下選修 2 學分/4 小時。
29. 原四下選修「亞洲咖啡」2 學分/2 小時，更名為「亞洲與台灣咖啡」2 學分/2 小時。
30. 原「旅館業餐飲管理就業模組」及「連鎖餐飲管理就業模組」分別更改為「營運實務模組」及「飲調實務模組」。
31. 四技日間部及進修部畢業學分，原系定必修 62 學分調整為 59 學分；原選修至少達 18 學分調整為 21 學分。

三、新增課程如下：

1. 新增一下必修「咖啡沖煮實務」2 學分/3 小時。
2. 新增一下選修「當代廚藝」2 學分/4 小時；「台灣地酒飲品文化產業」2 學分/2 小時。
3. 新增二上選修「顧客關係管理」2 學分/2 小時；「咖啡烘焙與品評」2 學分/3 小時；「茶葉感官品評」2 學分/2 小時。
4. 新增二下選修「侍酒師理論與實務」2 學分/3 小時。
5. 新增四下必修「營收管理」3 學分/3 小時。
6. 新增四上選修「企業永續發展」2 學分/2 小時；「日本酒知識與品評」2 學分/3 小時。
7. 新增四下選修「產業實務(幹部實習計畫)」2 學分/2 小時。

四、刪除課程如下：

1. 刪除一年級必修課程「茶飲與咖啡調製」、「食物與營養」共計 2 門。
2. 刪除一年級選修課程「中華飲食文化」、「餐廳設備與器具之認識與維護」、「早午餐製作」共計 3 門。
3. 刪除二年級選修課程「餐旅英語」、「旅館管理」、「採購實務」、「房務實務」、「美食學實用英文」、「餐酒搭配藝術與行銷」、「客務實務」、「餐旅粵語會話」、「餐旅日語會話」、「中式點心」共計 10 門。
4. 刪除四年級選修課程「酒吧經營管理」、「公共關係與危機處理」、「電子商務」、「餐飲人力訓練與發展」、「專題製作」、「餐廳佈局與設計」、「廚房管理」、「連鎖業經營管理」、「研究方法」、「統計軟體應用」、「宴會點心」、「進階餐飲法語會話」、「進階餐飲日語會話」、「進階餐飲英語會話」、「餐飲安全管制」、「餐飲時勢分析」、「創意行銷」、「酒莊參訪」共計 18 門。

五、本案業經餐飲管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.8)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

六、檢附會議紀錄、113-2 學期第 2 次系務會議紀錄、課程異動暨重補修課程

對照表、課程標準表、課程地圖、教學進度表、科目大要。

決 議：照案通過。

案 號：第一案之十三

提案單位：餐旅暨會展行銷管理系

案 由 一：關於本系辦理「餐旅暨會展行銷管理專班 1+2」之課程審訂乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十，第 653-796 頁)

說 明：

- 一、本系申辦教育部「技術型高中與科技大學合作3+2新五專模式」專班，業於114年4月23日教育部核定通過。計畫於114學年度起實施技高專課程一年(4學分)，於115學年度進入本系修讀二專課程兩年(80學分)。
- 二、檢附該專班之課程規劃書。
- 三、本案業經餐旅暨會展行銷管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次臨時系課程委員會議(114.4.29)及 113 學年度第 2 學期第 2 次臨時院課程委員會議(114.5.1)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、教育部 114 年 4 月 23 日臺教技(一)字第 1142307311J 號函文、新五專模式專班計畫書、新五專模式專班課程規劃、科目大要、教學進度表。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系必選修課程調整開課學期別，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十一，第 797-828 頁)

說 明：

- 一、日間部及進修部四技課程標準表異動如下：
 1. 一下必修「會展產業概論」2 學分/2 小時，改一上。
 2. 二上必修「會展規劃與管理」2 學分/2 小時，改一下。
 3. 二下選修「會展專案管理」2 學分/2 小時，改二上。
 4. 二上必修「研究方法」2 學分/2 小時，改二下。
 5. 二下必修「市場調查」2 學分/2 小時，改四上。
- 二、本案適用於 114 學年度起入學學生。
- 三、本案業經餐旅暨會展行銷管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.9)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決 議：照案通過。

案由三：關於本系 114 學年度起選修課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十二，第 829-847 頁)

說明：

- 一、為確保每學期系訂選修開課之多樣性，提供學生多元之專業選修課程選擇，並保障課堂各項活動進行可達適當學生總數，擬提議114學年度起開授之系訂選修課程，以日間部及進修部分別開課但合併授課為原則。
- 二、日四技及進四技合併授課之系訂選修課程列表如下：

	學期別	開課年級	課程名稱	學分數	必/選
日 四 技 及 進 四 技	上學期	一年級	簡報技巧	2	系訂選修
		二年級	業務管理與銷售技巧	2	系訂選修
			媒體公關實務	2	系訂選修
			遊輪旅遊	2	系訂選修
			旅運經營與管理	2	系訂選修
		四年級	公共關係	2	系訂選修
			餐旅暨會展行銷管理實務	2	系訂選修
			活動企劃管理實務	2	系訂選修
			會展進階管理	2	系訂選修
			餐旅人力資源管理	2	系訂選修
			媒體數據行銷實務	2	系訂選修
	下學期	一年級	多媒體設計	2	系訂選修
			創意思考	2	系訂選修
			廣告實務	2	系訂選修
			會展英文	2	系訂選修
			服務行銷	2	系訂選修
			餐旅會計	2	系訂選修
		二年級	顧客關係管理	2	系訂選修
			影音設計	2	系訂選修
			數位行銷	2	系訂選修
			領隊與導遊實務	2	系訂選修
			會展進階英文	2	系訂選修
			會展專案管理	2	系訂選修
			飲料知識與品評	2	系訂選修
			菜單設計	2	系訂選修
		四年級	會展財務規劃	2	系訂選修
			會展客服與品質管理	2	系訂選修
			策展實務	1	系訂選修
			創業規劃與管理	2	系訂選修
			資料決策分析	2	系訂選修

- 三、本案業經餐旅暨會展行銷管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次臨時系課程委員會會議(114.4.18)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會會議(114.4.24)決議

通過。

四、檢附會議紀錄、日四技及進四技合併授課之系訂選修課程列表。

決議：照案通過。

案 號：第一案之十四

提案單位：飲食文化暨餐飲創新研究所

案由：關於本所選修課程調整開課學期別，適用於 113 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十三，第 848-856 頁)

說明：

- 一、考量研究生課程規劃與學習脈絡，為強化其對樂齡飲食研究之理解與應用，將「樂齡飲食專題」課程開設時間調整至第一學年上學期。
- 二、本案適用於 113 學年度起入學學生
- 三、本案業經飲食文化暨餐飲創新研究所 113 學年度第 2 學期第 1 次所課程委員會議(114.4.22)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。
- 五、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案「樂齡飲食專題」課程學期異動，為考量讓新生於一年級就能選修此課程，而將課程學期別異動至一年級。因目前學期別已進行至 113 學年度第 2 學期期末階段，故案由及說明二所提及的適用入學年度，應修正為「適用於 114 學年度起入學學生」，修正後照案通過。

決議：照案通過。

案 號：第一案之十五

提案單位：餐飲廚藝科

案由一：關於本科 114 學年度第 1 學期部分課程申請以彈性教學方式授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十四，第 857-865 頁)

說明：

- 一、依據教育部「專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項」規定辦理。
- 二、本次114-1學期欲申請彈性教學方式授課之課程如下：

序號	開課班級	開課課程	授課教師	學分/學時	預計開課方式	原因與配套措施
1.	1A	蔬果切雕與刀工實務	葉建志	2/2	單週或雙週連續四節授課	<p>1. 學習歷程和技能累積：學習蔬果切雕和刀工需要時間和實踐。給予學生一週教學另一周的時間進行實踐和複習，可以讓他們更好地消化吸收所學內容，並再練習中發現並了解自己問題於下周上課提出分享及討論。</p> <p>2. 自主學習與實踐機會：課程之間的間隔可以讓學生有更多的時間進行自主學習與實踐。他們可以在課堂上學到的技巧和知識基礎上，自己嘗試創作，發揮創造力，進一步提升技能。</p> <p>3. 靈感與創意的培養：間隔的上課時間也能讓學生有更多的時間去尋找靈感，探索不同的創意和風格。這樣可以激發學生的創造力，幫助他們更好地發揮自己的原創力。</p> <p>綜上所述，<u>單週或雙週連續四節授課</u>的安排可以為學生提供更好的學習和實踐機會，幫助他們更好地掌握蔬果切雕和刀工實務的技能。</p>
2.	1A	藝術與生活	黃麗玲	2/2	單週或雙週連續四節授課	<p>本課程中導入許多創意生活用品實作，如瓷盤製作等。課中需要運用多種媒材及工具，工序繁多，製作過程中常需等作品乾燥、課後亦需清洗工具及整理環境等，故需要足夠的時間以利學生完成作品，擬以<u>單週或雙週連續四節授課</u>作為課程配套。</p>
3.	1A	本土語言(閩南語)(一)	黃宇仲	1/1	單週或雙週連續兩節授課	<p>本課程會透過大量分組主題式對話練習，讓學生於與同學間互動、與教師間互動之中，加深對本土語言之認識，如僅有一小時時間，恐無法完成課程目標設定之效果，擬以<u>單週或雙週連續兩節授課</u>作為課程配套。</p>
4.	5A	微型創業實務	林淑瑛	2/2	單週或雙週連續四節授課	<p>本課程為創業實務課程，以理論探討、案例研究分享以及小組討論報告為核心安排，在培養學生將理論知識應用於實際情境的能力。此外，課程要求學生將所學內容應用於微型創業實務成果展示，透過小組討論、報告和分享的形式，幫助學生將理論與實踐相結合。因此，本課程擬以<u>單週或雙週連續四節授課</u>，幫助學生更充裕的學習和增進實踐機會。</p>

5.	5A	餐旅專題講座	林淑瑛	2/2	單週或雙週連續四節授課	本課程特別邀請具有餐旅產業實務經驗或跨領域專業知識的業者或專家蒞校進行講座課程，旨在讓學生深入了解最新的產業趨勢，並促進跨領域學習。每次講座預計安排時間為3至4小時，因此課程安排採取 <u>單週或雙週連續四節授課</u> 的方式，以方便講座的安排規劃，確保學生能夠充分參與並從中受益。
----	----	--------	-----	-----	-------------	--

三、本案業經餐飲廚藝科 113 學年度第 2 學期第 4 次科課程委員會議(114.4.17)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案由二：因應自 113 學年度起「永續環境與勞作教育(一)(二)」改為具學分課程，本科修訂課程標準表(適用於 113 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十五，第 866-881 頁)

說明：

- 一、學校為因應教育部政策，於 113 學年度第一學期臨時校課程會議，修正 113 學年度課程標準表「永續環境與勞作教育(一)(二)」一年級課程，為上、下學期各有 1 學分之必修課程。
- 二、本科現行 113 學年度課程標準表原畢業總學分數為 220 學分，為避免畢業總學分數的增加，調整下列課程：
 1. 刪除二年級上學期「性別教育」課程(2 學分/2 學時)，改於一年級上、下學期開設「永續環境與勞作教育(一)(二)」(各 1 學分/1 學時)。
 2. 異動一年級上學期「國文(一)」與「國文(二)」，兩門課各減少 1 學分 1 學時，各由 3 學分 3 學時，異動為 2 學分 2 學時，以符合本科各年級每學期修習學分不得超過 32 學分之規定。
- 三、為符合教育部政策，本次變動擬由 113 學年度入學之學生追溯適用。
- 四、本案業經餐飲廚藝科 113 學年度第 2 學期第 3 次科課程委員會議(114.4.1)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。
- 六、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明二第二項的一年級上學期「國文(一)」與「國文(二)」課程異動，其「113 學年度」入學之學生追溯適用之學年度為誤植，修正為「114 學年度」入學之學生適用，修正後照案通過。

決議：照案通過。

案 號：第一案之十六

提案單位：烘焙管理系

案 由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 114 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十六，第 882-894 頁)

說 明：

- 一、因應師培中心提供教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號來函，說明三：(略之)…為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，各師資培育大學就校內教育學程師資生修讀之教育專業(專門)課程學分，得納入校內各系所推動之跨領域學習之學分課程。
- 二、對此，師培中心建議本系之課程標準表備註區加註『外系(含各類學程)選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)，院訂選修承認為本系選修』。
- 三、本案適用於 114 學年度起入學學生
- 四、本案業經烘焙管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.3.6)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、課程標準表。
- 六、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」，修正後照案通過。

決 議：照案通過。

案 號：第一案之十七

提案單位：西餐廚藝系

案 由 一：關於本系 114 學年度第 1 學期部分必選修課程調整開課學期別，及部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十七，第 895-903 頁)

說 明：

- 一、本系 114 學年度第 1 學期相關課程採上下學期互調、合班授課，課程調整內容如下：

序 號	課程名稱	修課 年級	課程類別 (學分/鐘點)	異動處	異動原因
1	日本料理	西廚二 A	系選修 (2 學分/4 小時)	上下學期調整	1. 配合系專業廚房使用率
2	創意廚藝	西廚四 A	系選修 (2 學分/4 小時)	1. 上下學期調整 2. 2 班合班開課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 配合教師授課鐘點 3. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
	創意廚藝 (二)	西廚四 B	系必修 (2 學分/4 小時)		

序號	課程名稱	修課年級	課程類別 (學分/鐘點)	異動處	異動原因
3	菜單規劃與設計	西廚四 A 西廚四 B	系必修 (2 學分/2 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
4	餐旅專題講座(一)	西廚四 A 西廚四 B	系必修 (1 學分/2 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
5	調飲實務	西廚四 A 西廚四 B	系選修 (2 學分/2 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
6	歐點製作與盤飾	西廚四 A 西廚四 B	系選修 (2 學分/4 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
7	國際烹調	西廚四 A 西廚四 B	系選修 (3 學分/6 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課

二、本案業經西餐廚藝系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114. 4. 22)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114. 4. 30)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

四、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114. 5. 14)決議本案說明一課程調整列表中，其序號 2 有關西廚四 A「創意廚藝」與西廚四 B「創意廚藝(二)」之課程異動，委員考量課程名稱及必選修別皆不一致，故不建議合開。刪除本案列表序號 2「西廚四 A『創意廚藝』與西廚四 B『創意廚藝(二)』」之課程異動申請，修正後照案通過。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系必修課程「廚藝概論」採分班授課，適用於 114 學年度入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十八，第 904-912 頁)

說 明：

一、「廚藝概論」為本系大一上學期必修課程，2 學分 2 小時，為學生奠定基礎廚藝知識與技能之核心課程。

二、該課程於 113 學年度申請為全英語授課(EMI)課程，由謝鴻鎮老師擔任授課教師，修課人數約五十人。惟本系學生英語程度落差較大，實際授課中顯見學習成效參差，影響教學進行。該班(全英文)修課學生，將委由語文中心以新生入學英文考試成績來做篩選標準，並於新生座談會時和學生說明，如三年級要申請去海外實習的同學，都務必選修本課程(全英語授課(EMI)課程)。

三、為提升教學品質與學生學習成效，擬於 114 學年度起將該課程分為兩班授

課，一班以中文授課，另一班維持全英語(EMI)授課，並依據語言中心新生英文分級測驗成績進行分班。兩班授課時間將錯開安排。

四、倘實施分班，將延伸 2 小時/每周之鐘點費，該費用擬由支出將由校務基金「教學人事費」支應或由語言中心「學生雙語化學習(EMI)計畫」經費支應。

五、本案通過後，114 學年度先行分班授課試辦一年，每學期課程結束後評估學生課程修習成效，以決定是否繼續施辦。

六、本案業經西餐廚藝系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.22)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

七、檢附會議紀錄。

八、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明四費用支應，現仍在專案簽呈會辦中，故不在本會議進行討論；本案分班授課之開班安排照案通過。

決 議：照案通過。

案 號：第一案之十八

提案單位：中餐廚藝系

案 由 一：關於本系選修課程「創意廚藝」調整開課學期別乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件三十九，第 913-921 頁)

說 明：

一、考量系上專業廚房之資源整合、教師授課鐘點、保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課，擬將四年級創意廚藝課程調整至下學期 114-2 授課，課程明細如下：

序 號	課程名稱	修課 年級	課程類別(學分/鐘點)	異動處
1	創意廚藝	中廚四 A	系選修(3 學分/3 小時)	上下學期調整

二、本案業經中餐廚藝系 113 學年度第 2 學期第 3 次系課程委員會議(114.4.23)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系 114 學年度第 1 學期部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十，第 922-930 頁)

說 明：

一、考量系上專業廚房之資源整合、教師授課鐘點、保障學生受教權益，確保

課程標準表內課程皆能開課，擬將兩班相關課程合併授課。

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/鐘點)	異動處	異動原因
1	廚房管理與設備規劃	中廚四 A	系必修(2 學分/2 小時)	2 班合班上課	1. 配合系教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚四 B	系必修(2 學分/2 小時)		
2	校內實習(二)	中廚四 A	系必修(1 學分/2 小時)	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚四 B	系必修(1 學分/2 小時)		
3	亞洲菜製作	中廚四 A	系選修(2 學分/4 小時)	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚四 B	系選修(2 學分/4 小時)		
4	進階日本料理	中廚四 A	系選修(3 學分/4 小時)	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚四 B	系選修(3 學分/4 小時)		
5	產品包裝與運用	中廚四 A	系選修(2 學分/2 小時)	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚四 B	系必修(2 學分/2 小時)		

二、本案業經中餐廚藝系 113 學年度第 2 學期第 3 次系課程委員會議(114. 4. 23)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114. 4. 30)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

四、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114. 5. 14)決議本案說明一課程調整列表中，其序號 5 有關中廚四與中廚四 B「產品包裝與運用」之課程異動，委員考量課程必選修別不一致，故不建議合開。刪除本案列表序號 5「中廚四與中廚四 B『產品包裝與運用』」之課程異動申請，修正後照案通過。

決 議：照案通過。

案 由 三：關於本系 114 學年度第 1 學期部分課程申請以彈性安排授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十一，第 931-939 頁)

說 明：

一、依據教育部「專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項」規定辦理。

序號	開課班級	開課課程	學分/學時	預計開課方式	原因與配套措施
1	2A	餐旅專題講座	1/2	單週或雙週連續四節授課	本課程特別邀請具有餐旅產業實務經驗或跨領域專業知識的業者或專家蒞校進行講座課程，旨在讓學生深入了解最新的產業趨勢，並促進跨領域學習。每次講座預計安排時間為3至4小時，因此課程安排採取單週或雙週連續四節授課的方式，以方便講座的安排規劃，確保學生能夠充分參與並從中受益。

二、本案業經中餐廚藝系113學年度第2學期第3次系課程委員會議(114.4.23)

及113學年度第2學期第1次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案號：第一案之十九

提案單位：旅運管理系

案由：關於本系114學年度第1學期部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十二，第940-959頁)

說明：

一、考量為維護學生受教權益及資源整合運用，擬將部分選修課程合併授課，以提供學生多元化選修課程，擬考量合併授課之課程如下：

序號	課程名稱	必/選修	學分	學時	備註
01	國際禮儀	選修	2	2	日四技一年級、進四技一年級合開
02	休閒遊憩概論	選修	2	2	日四技一年級、進四技一年級合開
03	觀光心理學	選修	2	2	日四技二年級、進四技二年級、進二技一年級合開
04	研究方法	選修	2	2	日四技二年級、進四技二年級合開
05	會展產業概論	選修	2	2	日四技二年級、進四技二年級合開
06	觀光法語	選修	2	2	日四技二年級、進四技二年級合開
07	旅遊業顧客關係實務	選修	2	2	日四技二年級、進四技二年級合開
08	智慧旅遊	選修	2	2	日四技二年級、進四技二年級合開
09	活動策劃	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級合開

序號	課程名稱	必/選修	學分	學時	備註
10	旅遊風險與應變管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
11	校內實習(三)	選修	1	1	日四技三年級、 進四技三年級合開
12	區域旅遊專題(二)	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進二技二年級合開
13	旅遊諮詢/管理/銷售專題 研討	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
14	產業職業倫理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
15	旅遊數據分析	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
16	基礎財務管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開

二、本案業經旅運管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程標準表。

四、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明一課程調整列表中，其序號 3 有關日四技二年級、進四技二年級、進二技一年級「觀光心理學」之課程合開，以及日四技三年級、進四技三年級、進二技二年級「區域旅遊專題(二)」之課程合開，委員考量課程開班學制不一致，不建議四技、二技課程合開；建議僅將列表日四技和進四技列入合班，進二技班別不列入。刪除本案列表序號 3 課程「觀光心理學」和序號 12 課程「區域旅遊專題(二)」之「進二技」班別合班申請，修正後照案通過。

決 議：**照案通過。**

案 號：第一案之二十

提案單位：廚藝學院

案 由 一：有關本院訂必修「永續食農教育與實務(必/4 學/4 時)」自 114 學年度課程刪除，並修改為「永續發展概論(必/2 學/2 時)」課程與「食農教育實務(必/2 學/2 時)」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十三，第 960-969 頁)

說 明：

一、為符合食農教育法的精神與核心，及依據食農教育專業人員資格及培訓辦法之規定，以培育食農教育專業人才。異動明細如下：

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/時數)	異動處
1	永續食農教育與實務	1 下	院必修(4 學分/4 學時)	刪除
2	永續發展概論	1 下	院必修(2 學分/2 學時)	新增
3	食農教育實務	1 下	院必修(2 學分/2 學時)	新增

二、擬自 114 學年度起入學學生適用。

三、本案業經廚藝學院 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表。

決 議：照案通過。

案 由 二：有關本院修訂「素食尚廚藝創新創業學分學程」課程及實施要點乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十四，第 970-979 頁)

說 明：

一、為符合食農教育法的精神與核心，及依據食農教育專業人員資格及培訓辦法之規定，以培育食農教育專業人才。異動明細如下：

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/時數)	異動處
1	永續食農教育與實務	1 下	院必修 (4 學分/4 學時)	刪除
2	永續發展概論	1 下	院必修 (2 學分/2 學時)	新增
3	食農教育實務	1 下	院必修 (2 學分/2 學時)	新增
4	無國界蔬食餐廳 開店實習	不限定年級及 開課學期	院選修 (4 學分/8 學時)	刪除
5	無國界蔬食餐廳 開店實務	不限定年級及 開課學期	院選修 (2 學分/4 學時)	新增

二、「素食尚廚藝創新創業學分學程」實施要點修改如下：

原要點內容	修正後	原因
十、學生修讀本學程，並參與校內外綠色永續廚藝活動或參與餐廳實習等累計達 200 小時(含)以上，將同步獲得本院頒發之專業相關證照。(認證規定與流程另行公告)	1. 整條刪除 2. 條號往前遞補	為利課程規劃、開課及實務操作順暢

原要點內容	修正後	原因
核心課程：至少修滿 10 學分 專業課程：至少修滿 6 學分	核心課程：至少修滿 6 學分 專業課程：至少修滿 10 學分	為利課程規劃、開課及實務操作順暢

三、擬自 114 學年度起入學學生適用，惟追溯 109 學年度起入學生可以抵免方式完成此學程。

四、本案業經廚藝學院 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

五、檢附會議紀錄、本校「素食尚廚藝創新創業學分學程」實施要點及課程規劃、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表。

六、經 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.14)決議本案說明三的追溯「109 學年度」起入學生為誤植，修正為「110 學年度」起入學生。修正後照案通過，修正後照案通過

決 議：照案通過。

案 號：第二案

提案單位：教務處註冊課務組

案 由 一：擬修正本校「課程審查作業要點」第十一點及第十二點，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十五，第 980-991 頁)

說 明：

一、依據本校「法規提案審議作業規範」第三點規定，重要法規修訂需公告 7 日徵詢各單位意見辦理。本案已依規定於本年 4 月 16 日至 24 日網頁公告審閱，迄收件截止日無接獲修正意見。

二、依據教育部 113 年 11 月 15 日臺教高通字第 1132203130 號書函，教育部「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」第 8 頁摘述：必修課程是學生獲頒學位之要件，屬畢業資格門檻之一環，學校應依各學制、年級學生適用之課程規劃表開設課程，必修課程皆應開設並符合規劃表之時序。為避免科、系、學位學程、所、中心「必修」課程調整學期開設，實務上造成必修課程應開而未開，或未依時序開課而有影響學生學習權益情形，爰修訂「課程審查作業要點」第十一點規定。

三、檢附本校「課程審查作業要點」修正草案對照表及修正條文全文各乙份。

擬 法：提請教務會議審議通過後，陳請校長核定後實施。

決 議：照案通過。

案由二：擬修正本校「學生抵免學分要點」第四點及第十二點，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十六，第 992-1003 頁)

說明：

- 一、依據本校「法規提案審議作業規範」第三點規定，重要法規修訂需公告 7 日徵詢各單位意見辦理。本案已依規定於本年 4 月 30 日至 5 月 8 日網頁公告審閱，迄公告截止日無接獲相關修正意見。
- 二、教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函示，為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，各師資培育大學就校內教育學程師資生修讀之教育專業(專門)課程學分，得納入校內各系所推動之跨領域學習之學分課程，彈性課程或通識課程，並得自主認定為前述「主修、輔修之系(所)課程以外，以利師資生得於學位畢業學分內予以抵認，爰此師資培育中心建議修訂「學生抵免學分要點」第四點及第十二點規定，使師資生修習師資職前教育專業課程得抵免通識教育課程學分。
- 三、檢附本校「學生抵免學分要點」修正草案對照表及修正條文全文各乙份。

擬法：提請教務會議審議通過後，逕提送校務會議審議。

決議：**111 學年度入學之師培生得以於下學期補申請，餘照案通過。**

案由三：擬修正本校「學生轉系所申請辦法」第七條及第九條，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十七，第 1004-1025 頁)

說明：

- 一、依據本校「法規提案審議作業規範」第三點規定，重要法規修訂需公告 7 日徵詢各單位意見辦理。本案已依規定於本年 4 月 16 日至 4 月 24 日網頁公告審閱，相關單位修正意見如修正草案對照表所示。
- 二、教育部於 113 年 11 月 25 日到校辦理「維護外國學生受教權益查核」，並於 114 年 2 月 18 日以臺教技(四)字第 1142300276A 號函通知實地查核結果。依據教育部查核意見表 1-10(附件 5)指出本校轉系申請辦法中無規定僑外生轉系年級限制，與學校學則第 45 條相抵觸，另僑外生申請轉系之訂定原因過於寬鬆(如其他因素)且無次數限制，建議本校予以酌修。本案依據教育部函示擬修正本校「轉系所申請辦法」第九條規定。
- 三、檢附本校「學生轉系所申請辦法」修正草案對照表及修正條文全文各乙份。

擬法：提請教務會議審議通過後，逕提送校務會議審議。

決議：**照案通過。**

案由四：擬修正本校「教學創新暨教學績優獎勵辦法」第二條、第四條及第六條，詳如說明，提請審議。(請參閱附件四十八，第 1026-1037 頁)

說明：

- 一、依據本校「法規提案審議作業規範」第三點規定，重要法規修訂，需公告 7 日徵詢各單位意見辦理。本案業依規定於 114 年 3 月 20 日至 28 日網頁公告審閱，相關單位建議如修正條文對照表說明欄所示。
- 二、為鼓勵教師參與教學創新獎勵，修正本辦法第六條每學年獎勵名額及獎金，依照校外委員審查評定成績核給。
- 三、檢附本校「教學創新暨教學績優獎勵辦法」修正草案對照表及修正條文全文各乙份。

擬討論：提請教務會議審議通過後，逕提送校務基金管理委員會會議審議。

一、師資培育中心陳國泰主任

建議修正教學創新暨教學績優獎勵辦法如下：

- (一)第二條第三項「所稱教學創新…且執行二學期以上…」建議修正為執行一學期以上。
- (二)第九條第一項「各學術單位教師符合資格者可自行申請參加遴選或被推薦參加遴選…餐旅學院、觀光學院、廚藝學院取前二名，國際學院及共同教育委員會取前一名」。建議教學績優獎勵比照教學創新的方式辦理，不受限各學院申請名額限制，惟外審分數一定要達標，才可給獎勵。
- (三)第十一條第一項「每學年全校頒發教學績優教師獎勵以五名為上限；…獲獎者自獲獎次一學年度起滿二年，始得再接受推薦為候選人。」建議修正不受上限人數之限制，且獲獎教師可不受限於滿二年才再提出申請。

二、共同教育委員會張忠明主任委員

建議申請教學創新之表格需附上上次執行計畫內容為何，及說明此次申請教學創新改進的內容。

三、西餐廚藝系江敏慧主任

建議修正教學創新暨教學績優獎勵辦法第四條第三項「教學創新內容…教學創新成果如屬數人共同完成者，僅能擇一人推薦」，因目前計畫申請方式有共同主持人或跨域合作方式的教師，建議可增加推薦人員，待申請通過後，可以以獎金平分的方式。

四、休閒暨遊憩管理系梁榮達主任

有關課程的部份此會議為最高層級，建議可再此會議做文字的討論及修正，各委員的意見亦可以在此討論。

因學校財務關係而限制教學績優獎勵申請名額，站在獎勵的概念上，其實老師們更在意進步，這樣子進步是否能再帶動其他人一起來，讓教學課程上可以更加提升。

決議：請註冊課務組參照委員意見再次公告徵求修法意見，並提送下一次教務會議再議。

案 號：第三案

提案單位：教務處教學發展中心

案 由：訂定「教學精進改革計畫要點」乙案，提請審議。(請參閱附件四十九，第1038-1095 頁)

說 明：

- 一、本草案業經 114 年 4 月 22 日至 4 月 29 日公告於教務處網頁並 email 本校教職員廣徵意見，迄截止日計一位計畫助理提供修正意見在案。
- 二、為提升本校教師申請教育部教學實踐研究計畫之意願，並鼓勵教師投入教學精進改革、解決教學現場問題，提升教學品質，特訂定本校「教學精進改革計畫要點」(草案)。
- 三、本案提請教務會議通過後，逕提行政會議審議，陳請校長核定後公布實施。
- 四、檢附本校教學精進改革計畫要點草案逐條說明表暨草案全文如附件。

決議：照案通過。

案 號：第四案

提案單位：國際觀光餐旅全英文碩士學位學程

案 由：修正國際觀光餐旅全英文碩士學位學程修業規定乙案，提請審議。(請參閱附件五十，第 1096-1111 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 2 次學位學程會議(114.3.25)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院務會議(114.4.23-25)決議通過。
- 二、依據 112 年 3 月 30 日「112 課程評鑑審查意見表」之諮詢委員意見，針對本學程的必修課程學分過重進行調整，將「論文寫作」從必修調整為選修。
- 三、呈上述，因此同步調整本學程修業規定中必、選修學分之相關規定。
- 四、檢附本學程修業規定修正草案逐點說明表、修正草案全文、會議紀錄及簽到表各乙份。

決議：照案通過。

案 號：第五案

提案單位：觀光研究所

案 由：修正博士班修業規定乙案，提請審議。(請參閱附件五十一，第 1112-1124 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 4 次所務會議(114.4.22)及 113 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(114.4.24)決議通過。
- 二、檢附博士班修業規定及修正對照表草案、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 號：第六案

提案單位：飲食文化暨餐飲創新研究所

案 由：修正飲食文化暨餐飲創新研究所研究生修業要點乙案，提請審議。(請參閱附件五十二，第 1125-1132 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 1 次所務會議(114.2.13)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院務會議(114.3.19)決議通過。
- 二、新增本所研究生修業要點第十條第四點-申請學位考試前，應先完成 Turnitin 論文原創性比對(相似度標準為 30%以下)後，方得申請學位考試。
- 三、檢附飲食文化暨餐飲創新研究所研究生修業要點、要點修正草案對照表、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 號：第七案

提案單位：語文中心

案 由 一：修正本校境外生華語課程實施要點乙案，提請審議。(請參閱附件五十三，第 1133-1152 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 2 次中心會議(114.3.27)決議通過。
- 二、依據教育部於 113 年 11 月 25 日蒞校辦理「專科以上學校維護外國學生受教權益實地查核」之意見，並配合通識華語課程之整體教學安排，爰由本中心重新檢視並修正本校「境外生華語課程實施要點」，以明確規範通識華語課程相關事項。
- 三、為協助本校境外生精進其華語能力，其全英學程境外生因入學門檻已規範英文能力 B1，則由本次修法改為應修讀華語聽說及讀寫課程計為英文聽說及讀寫課程之學分，非全英學程之學生入學門檻規範應有華語能力 A2，故不適用此規定；另由於華語非境外生之母語，故規劃進階華語及高階華語課

程，列入其第二外語課程。

- 四、本次修正草案部分內容涉及第二外語學分相關規定，惟該第二外語學分調整案亦於本次會議之通識教育中心議案審議，若該學分調整案經本次教務會議審議通過，擬依該案決議內容配合修正本實施要點，以期規範一致，並續送本學期校務會議審議；若第二外語學分調整案未通過審議，本修正草案則續送本學期校務會議審議。
- 五、檢附本校境外生華語課程實施要點修正草案、修正對照表、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 由 二：修正本校四技學生通識英語免修要點乙案，提請審議。(請參閱附件五十四，第 1153-1161 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 2 次中心會議(114.3.27)決議通過。
- 二、配合本校「境外生華語課程實施要點」修正，故修正本校四技學生通識英語免修要點中提及華語課程之相關規定。
- 三、修正第二點內文。
- 四、檢附法規對照表及本校四技學生通識英語免修要點草案、法規提案審議案件檢核表、法規公告截圖、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 由 三：修正本校四技學生通識第二外語免修要點乙案，提請審議。(請參閱附件五十五，第 1162-1170 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 2 次中心會議(114.3.27)決議通過。
- 二、配合本校「境外生華語課程實施要點」修正，故修正本校四技學生通識第二外語免修要點中提及華語課程之相關規定。
- 三、修正第二點內文。
- 四、檢附法規對照表及本校四技學生通識第二外語免修要點草案、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 號：第八案

提案單位：旅館管理系

案 由 一：修訂畢業門檻標準乙案，提請審議。(請參閱附件五十六，第 1171-1187 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 2 次系務會議(114.4.15)及 113 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(114.4.30)決議通過。
- 二、修訂本系 110 學年度四技畢業條件標準表證照項目。
- 三、Google 已於西元 2024 年 7 月 1 日正式停用先前的 Google Analytics 通用版，故 Google Analytics Individual Qualification 證照已停用。版本更換為 Google Analytics 4 版，證照名稱改為「Google Analytics Certification」，為配合證照改名，將 Google Analytics Certification 證照納入畢業條件標準表內。
- 四、為避免影響學生取得畢業門檻證照權益及領取畢業證書之時程，本系已先行公文(公文文號 1144000068)陳請鈞長同意准予修訂，依註冊課務組簽核意見後續仍須依本校「學生畢業條件實施要點」規定補提送院務會議、教務會議審議，以符合法制程序，並讓學生有所遵循。
- 五、檢附修改前/後 110 畢業條件標準表、對照表、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 由 二：修訂畢業門檻標準乙案，提請審議。(請參閱附件五十七，第 1188-1206 頁)

說 明：

- 一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 2 次系務會議(114.4.15)及 113 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(114.4.30)決議通過。
- 二、修訂本系 111 學年度四技畢業條件標準表證照項目及備註說明。

(一)B 類證照：

1. 刪除：100-101：Meta Certified Digital Marketing Associate、600-101：Meta Certified Community Manager、AWS Certified Cloud Practitioner、Google Fundamentals of digital marketing 1+1 證照。
2. 新增：Google Ads Search Certification、Google Analytice Certification、AI-powered performance ads certification、LINE 官方帳號專家認證。

(二)C 類證照：

1. 刪除：400-101：Meta Certified Media Planning Professional、PL-100：Microsoft Power Platform Apps Maker、AWS Certified Solutions Architect-Associate。
2. 新增：AWS Certified AI Practitioner、PL-200：Microsoft Power Platform Functional Consultant、Google Digital Marketing & E-commerce Professional Certificate、LINE 企業解決方案大師認證。

(三) 新增備註：本案所刪除之證照，為維護學生(111 學年度入學至 113 學年

度入學)依原規定而考取該證照之權益，建議 114 年 7 月 31 日以前所考取之證照仍列入畢業門檻計算，故新增備註第六點說明。

三、檢附修改前/後 111 畢業條件標準表、對照表、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 號：第九案

提案單位：餐飲管理系

案 由：修訂畢業門檻標準乙案，提請審議。(請參閱附件五十八，第 1207-1225 頁)

說 明：

一、本案業經 113 學年度第 1 學期第 4 次系務會議(113.12.19)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院務會議(114.2.27)決議通過。

二、新增及修正本系畢業門檻 B、C 類證照：

(一) 新增 B 類一般專業證照「茶葉感官品評能力鑑定初級或中級」。

(二) 有關 C 類中高階專業證照或國際證照第 5 項，修正為「世界廚師協會(WACS)認證或國際性競賽『七個國家以上參與』之前三名獎狀」。

(三) 新增 C 類中高階專業證照「西餐烹飪乙級」。

三、檢附新增/修正對照表暨修正前後四技餐飲管理系畢業條件標準表、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 號：第十案

提案單位：西餐廚藝系

案 由 一：擬調整西廚 1A 學生邵○諒同學、羅○彬同學，113-1 學期之「食物製備(西餐基礎製備)」學期成績乙案，提請審議。(請參閱附件五十九，第 1226-1235 頁)

說 明：

一、本案業經 113 學年度第 2 學期第 1 次系務會議(114.2.26)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院務會議(114.3.19)決議通過。

二、本系程玉潔老師、周建華老師擬調整西廚 1A 學生邵○諒同學、羅○彬同學，113-1 學期之「食物製備(西餐基礎製備)」學期成績乙案。

三、本案申請更改個別學生成績，原因為成績登載(評分表登載至成績系統錯誤)。

(一) 西廚系一A 邵○諒同學(學號 41315035)原學期成績 58 分擬修正為 61 分。

(二) 西廚系一A 羅○彬同學(學號 41315047)原學期成績 57 分擬修正為 60 分。

四、檢附期末考試-期末學生作品教師評分表單(附件一)、學期成績一覽表(附件二)、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 由 二：修訂畢業門檻標準(114 學年度入學學生適用)乙案，提請審議。(請參閱附件六十，第 1236-1244 頁)

說 明：

- 一、 本案業經 113 學年度第 1 學期第 5 次系務會議(113.12.9)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院務會議(114.3.19)決議通過。
- 二、 本系畢業條件標表(畢業門檻)擬新增 B 類 1 張與 C 類 1 張認列：
 - (一) 畢業標準表擬新增 1 張證照於 B 類。
 - (二) 擬新增之證照資料，詳見附件一。
 - (三) 畢業標準表備註條文修正。
- 三、 檢附新增之證照資料、本系現行畢業條件標準表與修正後標準表、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

案 號：第十一案

提案單位：應用英語系

案 由：本系大一陳○雅同學轉系申請乙案，提請審議。(請參閱附件六十一，第 1245-1260 頁)

說 明：

- 一、 本案業經 113 學年度第 2 學期第 3 次臨時系務會議(通訊會議)(114.4.28)及 113 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(通訊會議)(114.5.5-7)決議通過。
- 二、 該生因個人學習狀況、專長及志趣與本系不合，且期間經導師輔導並懇談多次後，決意申請轉至國際觀光學士學位學程。
- 三、 依據本校轉系所申請辦法第三條第五項：「大學部學生有下列情況之一者，不得轉系、學士學程，……惟情況特殊提經教務會議通過者不在此限。」。
- 四、 陳生入學管道為登記分發之僑生，強烈表達轉系之意願。為完備程序，提送三級會議審議之。
- 五、 檢附轉系申請書、相關資料、會議紀錄及簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

肆、臨時動議

案 號：第一案

提案單位：語文中心

案 由：開設 113 學年度「英文能力發展與評量」暑期課程乙案，提請審議。（請參閱附件六十二，第 1261-1267 頁）

說 明：

- 一、 本案業經 113 學年度第 2 學期第 4 次中心會議(114.5.14)及 113 學年度第 2 學期第 2 次通識中心會議(114.5.22)決議通過。
- 二、 因旅運管理系進四技部分學生尚未通過本校 A 類英文畢業門檻，為協助學生提升英文能力並達到畢業條件，盼能於 113 學年度暑假期間開設「英文能力發展與評量」課程。
- 三、 開課規定將依照本校「暑期重補修開課處理要點」辦理，並由語文中心依學生需求與人力資源安排授課教師，預計於 114 年 7 月 7 日至 8 月 15 日期間辦理，為期 6 週，每週授課 2 次，每次 3 小時，共計 36 小時。
- 四、 若本課程開設成功，將廣為公告，提供尚未通過 A 類英文畢業門檻之學生選課。
- 五、 檢附會議紀錄、簽到表各乙份。

決 議：照案通過。

伍、散會（上午 11 時 15 分）