

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期

教務會議紀錄

時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

地點：行政大樓 6 樓 國際會議廳

主席：蕭教務長登元

出席人員：如簽到表

紀錄：蔡沛旻

壹、主席致詞

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及大專校院性別平等教育課程參考指標請參閱附件二。
- (四) 教育部性別平等教育委員會 115 年受理學生提案資訊宣導如下：
 1. 115 年受理時間及說明：第 1 次受理收件截止日為 115 年 3 月 16 日（星期一）；第 2 次受理收件截止 115 年 9 月 15 日（星期二），以送達教育部時間計算。
 2. 本機制作為學生表達意見及參與決策之正式管道，並強化提案處理之透明度。
 3. 教育部「性別平等教育委員會受理學生提案流程圖」及修訂後之「提案單」請參閱附件三。
- (五) 有關品德教育相關議題，請教師授課時將道德性議題放入課程課綱中，並在課堂上融入品德教育的精神，從自行的身教言教中加強同學對品德及道德性的重視。
- (六) 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。
- (七) 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	114-2 學期畢業班期末考	115 年 6 月 1 日至 6 月 5 日
2	114-2 學期畢業班期末考成績登錄	115 年 6 月 1 日至 6 月 15 日
3	114-2 學期非畢業班期末考	115 年 6 月 22 日至 6 月 26 日
4	114-2 學期非畢業班期末考成績登錄	115 年 6 月 22 日至 7 月 6 日
5	114 學年度應屆畢業生 紙本 學位證書領取及發放	1. 符合畢業資格並完成離校程序之畢業生：115 年 6 月 24 日畢業典禮當天，由各班導師發學位證書。 2. 隨低年級補修課程者(已完成離校程序)：領取學位證書時間為 115 年 7 月 15 日以後。 3. 領取學位證書相關資訊已公告於本校畢業生專區」及教務處最新消息網頁。
6	114 學年度應屆畢業生 數位 學位證書寄送	預計 115 年 8 月 1 日起以 e-mail 方式寄送，請應屆畢業生於領取紙本學位證書前三日至教務資訊系統確認或修正個人 E-mail 信箱，以利數位學位證書寄送。
7	115-1 學期開學及註冊日	115 年 9 月 7 日

(二) 課務重要業務

項次	業務項目	辦理日期
1	畢業班教師期末教學意見調查	115 年 5 月 25 日至 115 年 6 月 5 日
2	非畢業班教師期末教學意見調查	115 年 6 月 8 日至 115 年 6 月 26 日
3	115-1 學期舊生網路預選課程	115 年 8 月 24 日至 8 月 27 日
4	115-1 學期新生網路預選課程	115 年 8 月 31 日至 9 月 3 日
5	115-1 學期加退選課程作業	115 年 8 月 31 日至 9 月 3 日

(三) 法規修訂

項次	修訂法規名稱	提送會議程序
1	學則	115 年 5 月 27 日教務會議→115 年 6 月 17 日校務會議→報教育部備查
2	附設專科部學則	115 年 5 月 27 日教務會議→115 年 6 月 17 日校務會議→報教育部備查
3	排課實施要點	115 年 5 月 27 日教務會議
4	日間部學生選課辦法	115 年 5 月 27 日教務會議
5	暑期重補修開課處理要點	115 年 5 月 27 日教務會議
6	教師授課鐘點計算實施要點	115 年 5 月 27 日教務會議→115 年 6 月 17 日校務會議

(四) 依據教育部 115 年 3 月 4 日臺教技(四)字 1152300549 號函，為瞭解國內各大專校院學生受教權益情形，經教育部抽選結果，本校列為 114 學年度第 2 學期受檢學校。教育部已針對本校全校性及受檢核教學單位(應用英語系、應用日語系、餐旅管理所、國際觀光餐旅全英文碩士學位學程)資料進行書面審查，並於 115 年 5 月 12 日至本校實地訪視。相關查核意見亦已於 115 年 5 月 13 日提供給本

校，教育部預計於 7 月正式來文，敬請相關單位針對教育部查核事項進行改善及檢討。

- (五) 本校 114 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 115 年 5 月 8 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，請導師輔導後於 115 年 5 月 29 日前將「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。

114學年度第2學期日間部二技、四技及五專期中預警人數統計表

學院	系所名稱	期中預警人數	學生人數	期中預警比率	一年級預警人數	二年級預警人數	三年級預警人數	四年級預警人數	五年級預警人數	延修生預警人數
餐旅學院	旅館管理系	38	418	9.09%	34	2	0	2	--	0
	餐飲管理系(二技)	2	31	6.45%	2	0	--	--	--	0
	餐飲管理系(四技)	27	373	7.24%	19	7	0	1	--	0
	餐旅暨會行銷管理系	12	151	7.95%	9	3	0	0	--	0
	小計	79	973	8.12%	64	12	0	3	--	0
	預警人數占比	2.70%								
觀光學院	旅運管理系	9	157	3.80%	4	5	0	0	--	0
	航空暨運輸服務管理系	2	161	2.47%	2	0	0	0	--	0
	休閒暨遊憩管理系	4	281	1.06%	4	0	0	0	--	0
	小計	15	599	2.50%	10	5	0	0	--	0
	預警人數占比	0.51%								
廚藝學院	中餐廚藝系	2	195	3.94%	0	0	0	2	--	0
	西餐廚藝系	2	184	1.57%	1	0	0	1	--	0
	烘焙管理系	0	193	0.51%	0	0	0	0	--	0
	餐飲廚藝科	10	250	14.68%	5	1	4	0	0	0
	小計	14	822	1.70%	6	1	4	3	0	0
	預警人數占比	0.48%								
國際學院	應用英語系	10	143	4.73%	8	2	0	0	--	0
	應用日語系	24	144	14.86%	14	9	0	1	--	0
	國際廚藝學士學位學程	2	121	0.81%	2	0	0	0	--	0
	國際觀光學士學位學程	5	128	6.11%	2	3	0	0	--	0
	小計	41	536	7.65%	26	14	0	1	--	0
	預警人數占比	1.40%								
總計		149	2,930	5.09%	106	32	4	7	0	0

備註：

1. 學生人數：115 年 3 月 15 日填報「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. 預警人數比率=預警人數/學生人數*100%
3. 預警人數占比=各學院預警人數小計/學生人數總計*100%
4. 資料取自 115 年 5 月 8 日

三、綜合業務組業務報告

編號	項目	執行情形
1	115 學年度海外聯合招生委員會辦理個人申請制學士班及碩博班招生	依據 115 年 3 月 20 日海外聯合招生委員會海聯試字第 1153000074B 號，115 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，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，其中分發至本校人數如下： 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 19 人、碩士班計 4 人 2. 「香港」及「澳門」：分發學士班計 1 人、碩士班計 0 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。
2	115 學年度海外僑生分發(含博碩士、四技)第一梯次	依據 115 年 4 月 10 日海外聯合招生委員會海聯試字第 1153000086A 號，115 學年度海外聯合招生錄取名單暨分發(第一梯次)本校人數為 6 人。
3	115 學年度海外僑生分發(含博碩士、四技)第二梯次	依據 115 年 5 月 15 日海外聯合招生委員會海聯試字第 1153000123A 號，115 學年度海外聯合招生錄取名單暨分發(第二梯次)本校人數為 2 人。
4	115 學年度研究所博、碩士暨碩士在職專班招生考試	1. 4 月 11 日(六)辦理面試。 2. 4 月 24 日(五)進行放榜。
5	115 學年度科技校院四年制各入學管道重要日程： (1) 繁星計畫聯合推薦甄選入學招生 (2) 高中生申請入學 (3) 甄選入學 (4) 技藝技能優良學生甄審入學 (5) 聯合登記分	1. 5 月 5 日(二)上午 10 時技聯會公告繁星錄取名單。 2. 5 月 25 日(一)公告高中生申請入學正備取名單。 3. 6 月 15 日(一)以及 6 月 16 日(二)進行甄選入學第二階段甄試項目(面試)。 4. 6 月 25 日(四)四技技優甄審放榜。 5. 7 月 1 日(三)甄選入學放榜。 6. 8 月 6 日(四)聯合登記分發放榜。
6	技專校院 116 學年度招生名額分配線上填報、核定，各管道分配	1. 調查各學制各入學管道名額，並預擬 116 學年度日四技內含名額參考表，提供各系填表參考。 2. 預計於 115 學年度第 9 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。
7	116 學年度辦理入學大學同等學力認定標準第 7 條招生作業計畫書	1. 5 月初發送各所調查是否修改計畫書內容 2. 5 月底前發函教育部
8	116 學年度申請辦理「技專校院技優領航計畫」	1. 4 月初發送各系及相關單位調查是否修改計畫書內容。 2. 4 月底前發函教育部與技優領航小組。
9	115 學年度科技校院日間部四年制申請入學	1. 網路第二階段報名:115 年 4 月 24 日至 5 月 4 日。 2. 資料審查:115 年 5 月 8 日至 115 年 5 月 13 日。 3. 總成績公告:115 年 5 月 15 日。 4. 放榜:115 年 5 月 25 日。

編號	項目	執行情形
10	115 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	1. 資料審查:115 年 4 月 30 日至 5 月 6 日。 2. 總成績公告:115 年 5 月 8 日。 3. 正備取名單公告:115 年 5 月 13 日。 4. 放榜:115 年 5 月 25 日。
11	115 學年度餐飲廚藝專班升讀二技甄審入學	1. 考生寄繳報名表件:115 年 3 月 31 日至年 4 月 13 日 16:00 止。 2. 面試日期:115 年 4 月 15 日(三)。 3. 領取總成績單:115 年 4 月 20 日(一)。 4. 錄取公告:115 年 4 月 30 日(四)。
12	115 學年度二技日間部暨進修部申請入學	1. 網路報名:115 年 5 月 14 日至 6 月 11 日。 2. 資料審查:115 年 6 月 16 日至 6 月 24 日。 3. 公告總成績:115 年 7 月 3 日(五) 17:00。 4. 錄取公告:115 年 7 月 13 日(一) 17:00。
13	115 學年度日間部暨進修部轉學考試	1. 網路報名:115 年 5 月 19 至 6 月 2 日。 2. 資料審查:115 年 6 月 11 日至 6 月 17 日。 3. 成績公告:115 年 7 月 3 日(五)。 4. 錄取公告:115 年 7 月 13 日(一)。
14	115 學年度離島地區國中應屆畢業生保送五年制專科學校甄選招生	1. 資料審查:115 年 3 月 23 日至 4 月 8 日。 2. 115-8 招委會通過後,將申請結果(亦即錄取函)逕行通知錄取及備取考生,同時副知教育部及縣市政府,並將錄取名單公告於本校招生資訊網。
15	115 學年度五專優先免試入學	錄取公告:115 年 6 月 11 日(一)。
16	115 學年度南區五專聯合免試入學	1. 資料移交:115 年 7 月 2 日。 2. 寄發成績暨現場分發報到通知單:115 年 7 月 3 日。 3. 場地布置與演練:115 年 7 月 7 日(二)。 4. 現場登記分發報到 115 年 7 月 8 日(三)。
17	115 學年度進修部四技單獨考試	1. 網路報名:115 年 6 月 24 日至 8 月 7 日。 2. 資料審查:115 年 8 月 10 日至 8 月 12 日。 3. 公告總成績及報名狀態:115 年 8 月 14 日(五) 4. 揭榜通知單下載:115 年 8 月 14 日(五) 5. 揭榜作業 115 年 8 月 19 日(三)。
18	115 學年度第一次中等學校師資教育學程招生甄選	1. 115 年 3 月 30 日公告簡章於招生資訊網。 2. 115 年 5 月 30 日甄試(含筆試及面試)。 3. 115 年 6 月 10 日成績公告。 4. 115 年 6 月 15 日錄取結果公告。
19	115 學年度招生委員會	1. 114 年 9 月 17 日第一次招生委員會(通訊會議)。 2. 114 年 10 月 8 日第二次招生委員會。 3. 114 年 11 月 19 日第三次招生委員會。 4. 114 年 12 月 24 日第四次招生委員會。 5. 115 年 1 月 7 日第五次招生委員會。 6. 115 年 1 月 21 日第六次招生委員會。 7. 115 年 3 月 25 日第七次招生委員會。 8. 115 年 4 月 22 日第八次招生委員會。 9. 115 年 5 月 20 日第九次招生委員會。 10. 115 年 6 月 24 日第十次招生委員會。 11. 115 年 7 月 8 日第十一次招生委員會。

編號	項目	執行情形
20	114 學年度第二學期高中職升學博覽會	1. 115 年 4 月 29 日(三)至台中市私立明道中學。 2. 115 年 5 月 7 日(四)至國立台南家齊高中。 3. 115 年 5 月 14 日(四)至國立鳳山高級商工職業學校。
21	高中（職）校園導覽	1. 自 3 月 13 日至 6 月 12 日，來校參訪學校數預計為 5 校，來校參訪人數預計為 345 人。 2. 本學期目前已有 6 場高中職師生到校參訪導覽預約。相關來校參觀高中職校訊息在本校校園入口網「外賓參訪」本次以院為單位設置種子團隊，藉由各系特色教室與體驗活動，透過參訪高餐大與現場師生交流，學生可深入瞭解各學院、系所之特色，有助於提升高中職端就讀之動機並提升各系招生宣傳效益。
22	院所系科學位學程增設、調整作業	依據教育部 115 年 3 月 27 日臺教技(一)字第 1152300749D 號函，同意本校 116 學年度停招餐飲管理系(二技進修部)、餐旅暨會展行銷管理系(四技進修部)、旅運管理系(四技進修部)

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)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	4 月 27 日起
2	教師期末教學意見調查作業	5 月 25 日至 6 月 5 日
3	114-2 學期期末考成績登錄	畢業班：6 月 1 日至 15 日 非畢業班：6 月 22 日至 7 月 6 日
4	115-1 學期網路預選課程	舊生：8 月 24 日至 27 日 新生：8 月 31 日至 9 月 3 日
5	115-1 學期加退選課程	9 月 7 日至 14 日

(三)本校 114 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 115 年 5 月 11 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。

(四)114 學年度第 2 學期進修部期中成績預警人數共計 65 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
進二技	旅館管理系	1						
	餐飲管理系	35	1	2.86%	1			
	旅運管理系	23						
	航空暨運輸服務管理系	66						
	小計	125	1		1	0	0	0
	預警人數占比	0.80%						
進四技	旅館管理系	70	10	14.29%	8	1		1
	餐飲管理系	300	23	7.67%	13	9		1
	餐旅暨會展行銷管理系	47	6	12.77%	5	1		
	旅運管理系	68	2	2.94%	1	1		
	航空暨運輸服務管理系	130	23	17.69%	19	4		
	小計	615	64		46	16	0	2
	預警人數占比	10.41%						
總計		740	65					
預警人數占比		8.78%						

備註：

1. 學生人數取自 115 年 3 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 115 年 5 月 11 日

(五)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 1 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	航運二A	李○函	71317002	社會-媒體識讀	113-1 學期期末成績	0	94	成績登載錯誤	吳國彥老師

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 115 年 3 月 11 日(申請審查)及 4 月 27 日至 4 月 29 日(異動審查)召開審查會議，業已完成會議紀錄陳核備查。
2. 本學期各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\$480,172 元。各教學單位獲分配如表 1。
3. 敬請已完成課程之教師，將領據、相關同意書之紙本資料繳回，憑成果報告(含

教材)完成核銷作業。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。成果報告範例已更新於本中心網頁，請以質化或量化方式具體呈現學生學習成效。

表1 114-2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	148,407	107,899	123,879	62,631	37,356	480,172

(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，本學期已於 115 年 3 月 11 日(三)召開審查會議，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 115 年 1 月 1 日起基本工資為時薪 196 元。
3. 本學期共核定 173 門課程、教學助理(TA)共計 138 人次，核定時數共計 5,700 小時。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。
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. 本學期教學助理期初說明會及培訓課程一覽表詳如表 3。

表 2 114-2 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	1,560 時	930 時	1,680 時	900 時	630 時	6,579 時
課程數	50 門	31 門	42 門	29 門	21 門	239 門
人次	35 人	25 人	30 人	28 人	20 人	138 人次

表 3 114-2 學期教學助理說明會及培訓課程(認列)一覽表

日期/時間	主題	主辦單位
4 月 01 日(三)12:20-13:10	114-2 學期教學助理(TA)期初說明會(實體)	教學發展中心
3 月 19 日(四)12:10-14:10	ee-class 3 數位學習平臺教育訓練(線上)	圖書資訊處
4 月 1 日(三)18:00-20:00	限定 EMI 課程 TA-「EMI 教學助理基本職能與教學支援」(線上)	語文中心
4 月 2 日(四)、4 月 15 日(三) 4 月 30 日(四)、5 月 14 日(四) 5 月 19 日(二)、5 月 21 日(四) 6 月 4 日(四)	教學創新系列相關講座活動(線上講座)	教學發展中心

日期/時間	主題	主辦單位
5 月 20 日(三) 15:00-17:00	115 年度校園保護智慧財產權-「生成式 AI 與教研活動的著作權議題」(線上講座)	圖書資訊處
6 月 30 日(二)前	未參與以上培訓課程者務必完成補觀看培訓課程影片，並通過線上測驗	教學發展中心

(三) 教師意見調查改善精進機制

1. 依據「國立高雄餐旅大學教學意見調查實施要點」辦理。
2. 114-1 學期教學意見調查結果共計 3 位教師總平均分數低於 3.8 分。114-1 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4 114-1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%	67.75%	70.63%	68.77%	69.74%	65.28%	60.79%	63.64%
整體 (標準差)	4.59 (0.67)	4.57 (0.68)	4.62 (0.62)	4.62 (0.66)	4.58 (0.68)	4.53 (0.71)	4.7 (0.51)

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。
4. 「114-1 學期期末教學意見調查抽獎活動」已於 115 年 2 月 23 日(一)進行抽獎，領獎期間為 3 月 2 日(一)至 4 月 2 日(四)止，中獎名單計 61 位，領取共計 50 位，領取率 82%。逾期未領獎項之禮券將於 114-2 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. 本學期已開課之遠距教學數位學習課程共計 5 門(共 13 班)。
2. 已於 115 年 5 月 8-11 日召開「114 學年度第 2 次遠距教學數位學習課程評鑑委員會會議(通訊會議)」。

(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 (請以個人註冊者身分登入)，進行線上課程及取得相關研習時數。

(六) 教師薪傳與諮詢服務

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：本學期共核定 4 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5 114-2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	0 人	2 人	4 人

(七) 教師多元升等申請要件審查

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) 已於 115 年 3 月 12 日(四)辦理「114-2 學期教師多元升等要件審查說明會」，參與活動人數共計 3 人。
 - (2) 辦理 115-1 學期教師多元升等申請要件審查作業，即日起開始受理申請至 6 月 15 日(一)截止收件。

(八) 教師教學創新系列講座

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力，教發中心辦理教師教學創新系列講座活動，本學期截至 7 月共計 8 場次，活動一覽表如表 6。

表 6 114-2 學期教師教學創新系列講座活動一覽表

序號	日期	主題	參加人次
1	4 月 2 日(四)	面向生成式 AI 時代的關鍵能力培養(線上講座)	51
2	4 月 15 日(三)	AI 學術論文寫作之行不行(線上講座)	48
3	4 月 30 日(四)	用 F.O.U.R. 重構生成式 AI 備課流程：餐旅專業教學的實戰應用(線上講座)	40
4	5 月 14 日(四)	AI 輔助教學與研究實務：用 ChatGPT 建立教師專屬 Skill(線上講座)	72
5	5 月 19 日(二)	邁向幸福：大學教師的社會情緒學習進行式(線上講座)	即將辦理
6	5 月 21 日(四)	從 PBL 到遊戲化：融合學習動機與教學成效的教學實踐(線上講座)	即將辦理
7	6 月 4 日(四)	以 AI 學習鷹架深化專題導向學習(線上講座)	即將辦理
8	7 月 6 日(一)至 7 月 7 日(二)	寫出一篇可以通過審查的教學實踐研究計畫	即將辦理

(九) 教師專業成長社群

經 115 年 4 月 9 日「教務業務暨計畫審議小組會議」審議共計 6 組通過，社群類別為研究類 2 組；教學類 0 組；實務類 2 組；工作坊 3 組，執行至同年度 11 月 30 日止。

(十) 獎勵教師從事創新教學改革

經 115 年 4 月 9 日「教務業務暨計畫審議小組會議」審議共計 5 件通過，計畫通過之學院為餐旅學院 2 件；觀光學院 1 件；廚藝學院 1 件；國際學院 1 件，執行至同年度 11 月 30 日止。

(十一)教育部教學實踐研究計畫

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. 114 年度共計通過 4 件，獲核定補助額度總計新台幣 119 萬 7,000 元，執行至 115 年 7 月 31 日止，計畫執行期滿 2 個月內辦理結案報部。
3. 115 年度徵件結果教育部尚未公告。
4. 本中心預計於 115 年 7 月 6 日(一)至 7 月 7 日(二)辦理「教學實踐研究計畫實作工作坊」，特邀國立彰化師範大學劉世雄特聘教授擔任講師。工作坊規劃為期兩天，以「寫出一篇可以通過審查的教學實踐研究計畫」為主題，內容涵蓋研究主題發想、文獻探討、研究設計、教學活動規劃、評量工具等，並採講解與交流討論方式進行，協助教師逐步完成計畫初稿。

(十二)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。本學期補救教學措施申請至 115 年 6 月 3 日(三)止，申請案採隨到隨審，審查通過後之補救教學課程執行至 6 月 18 日(四)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。
4. 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。

(十三)餐旅專題講座

1. 自 112 學年度起餐旅講座新增跨領域內涵，本學期各系科辦理「智慧應用」領域講座 8 次、「時尚美學」領域講座 9 次、「經營管理」領域講座 16 次及「其他」領域講座 2 次，共計 35 次。
2. 敬請已完成餐旅講座課程之單位，將領據及成果報告繳回，以完成核銷作業。成果報告範例已更新於本中心網頁，請以質化或量化方式具體呈現學生學習成效。

(十四)教師教學知能精進研習

本學期審查結果業於 115 年 4 月 15 日公告，共計補助 23 件，為落實教學知能精進研習回饋於課程，已於 112 學年度起申請單新增「成果應用」欄位，以期提升教學成效與教學品質。

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 114 學年度第 2 學期校課程委員會(114.5.13)決議通過，提請審議備查。(共 17 分案)(請參閱附件 4-1 至附件 4-17)

說 明：

- 一、本案會議紀錄業於 115 年 5 月 22 日核定。
- 二、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：

一、修正第一案之二案由三，西餐廚藝系 115 學年度課程標準表內容誤植部分：

1. 宴會實務(四下)修正後學分數為 2 (p.16)。

2. 葡萄酒認識(二下)性質修正為選修(p.17)。

二、修正第一案之十六：案由六，通識教育中心 115 學年度永續環境與勞作教育課程調整說明內容，補充標記課程為必修、選修(p.40)。

案 號：第一案之一

提案單位：烘焙管理系

案由一：關於本系 114-2 學期實作課程安排及其配套措施乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-1)

說明：

三、依據教育部「專科以上學校維護教學品質宣導說明會」：

1. 每日課程安排不得超過 10 節，同一門課於一日內不得授課超過 4 節，以及不得以採短期密集完成整學期課程之方式授課。如教學單位之部分課程，經評估課程需求或授課教師有其特殊性者，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排。
2. 日間部課程安排為週一至週五白天，如教學單位之部分課程有安排於平日夜間或假日之需求，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排。

四、承上，本系於 114-2 學期開設必、選修課程共計 2 門，因應班級開課課程規劃、教室資源及師資專業能力等，需實際排課至第 11 節，其實施緣由及其配套措施如下所示：

班級/課程 (學分/時數)	排課 方式	排課緣由	配套措施
烘焙 1A- 西點蛋糕製作 (必修 4 學分/6 小 時)	週五下 午 6-11 節	1. 因此課程需要專業老師及專業教室來進行授課，且此班級的課程門數較多，故須安排在下午時間。 2. 為使本系必修實作課程能依照排課規定時間內且有足夠結束完成產品全程製作；老師先示範教學，學生再跟著完成產品，老師從旁解決問題與產品製作品評講解等。 3. 基於烘焙產品製作耗時且無法分段製作，故需連續上課六節課。	1. 為兼顧學生學習實際需求及選課權益，會於授課大綱中明確說明課程內容及每週上課進度內容 2. 授課教師須於教務系統課程大綱註明授課方式，並於授課第一週告知修課學生。
烘焙 2A- 世界西點與 麵包製作* (選修 4 學 分/6 小時)	週五下 午 6-11 節	1. 因此課程需要專業老師及專業教室來進行授課，故須安排在下午時間。 2. 因課程是以烘焙產品為授課主軸，其內容設計以老師先進行理論講解及示範教學後，再安排學生實際操作完成產品，老師從旁進行產品製作品評講解等。	1. 為兼顧學生學習實際需求及選課權益，會於授課大綱中明確說明課程內容及每週上課進度內容 2. 授課教師須於教務系統課程大綱註明授課方式，

		3. 基於烘焙產品製作耗時且無法分段製作，故需連續上課六節課。	並於授課第一週告知修課學生。
--	--	---------------------------------	----------------

五、本案業經烘焙管理系 114 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(115.3.18)及 114 學年度第 2 學期第 1 次廚藝學院課程委員會議(115.3.25)決議通過。

六、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案由二：關於本系 115-1 學期實作課程安排及其配套措施乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-1)

說明：

一、依據教育部「專科以上學校維護教學品質宣導說明會」：

1. 每日課程安排不得超過 10 節，同一門課於一日內不得授課超過 4 節，以及不得以採短期密集完成整學期課程之方式授課。如教學單位之部分課程，經評估課程需求或授課教師有其特殊性者，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排。
2. 日間部課程安排為週一至週五白天，如教學單位之部分課程有安排於平日夜間或假日之需求，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排。

二、承上，本系於 115-1 學期開設選修課程 1 門，因應班級開課課程規劃、教室性質及師資專業能力等，需實際排課至第 11 節，其實施緣由及其配套措施如下所示：

班級/課程 (學分/時數)	排課 方式	排課緣由	配套措施
烘焙 2A- 歐式麵包與 西點製作* (選修 4 學 分/6 小時)	下午 6- 11 節	1. 因此課程需要專業老師及專業教室來進行授課，故須安排在下午時間。 2. 因課程是以烘焙產品為授課主軸，其內容設計以老師先進行理論講解及示範教學後，再安排學生實際操作完成產品，老師從旁進行產品製作品評講解等。 3. 基於烘焙產品製作耗時且無法分段製作，故需連續上課六節課。	1. 為兼顧學生學習實際需求及選課權益，會於授課大綱中明確說明課程內容及每週上課進度內容 2. 授課教師須於教務系統課程大綱註明授課方式，並於授課第一週告知修課學生。

三、本案業經烘焙管理系 114 學年度第 2 學期第 3 次系課程委員會議(115.4.8)及 114 學年度第 2 學期第 2 次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：

一、本案排課緣由補述如下：

因此課程需要專業老師及專業教室來進行授課：該教室亦須支援外系實作課程數門；且該年級之日間課表已排滿核心必修與通識課程，為維護該班級授課權益，故須安排在下午時間。

二、修正後照案通過。

案 號：第一案之二

提案單位：西餐廚藝系

案由一：關於本系 114-2 學期課程 2A「西式套餐製備」、4B「新式台灣菜烹調」與 4AB「宴會實務」因課程授課需求，因故超過第十節乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-2)

說 明：

一、配合教育部辦理「專科以上學校維護學生受教權益抽檢作業」來函辦理：

1. 每日課程安排不得超過 10 節，同一門課於一日內不得授課超過 4 節，以及不得以採短期密集完成整學期課程之方式授課。如教學單位之部分課程，經評估課程需求或授課教師有其特殊性者，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排。
2. 日間部課程安排為週一至週五白天，如教學單位之部分課程有安排於平日夜間或假日之需求，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排。

二、本系 114-2 學期課程 2A「西式套餐製作」、4B「新式台灣菜料理」及 4AB「宴會實務」，因課程性質特殊，授課時數因故超過第十節，排課原因如下：

授課班級	課程名稱	課程資訊	排課超過第 10 節原因
西廚二 A	西式套餐製備	系必修 5 學分 10 小時	1. 配合本系高教深耕計畫「星星計畫—米其林名廚蒞校教學」本學期因邀請校外業界名廚蒞校教學，大部分業師都來自台北，為了減少業師奔波，能有充足時間上課，將原分配兩天上的課程，合併為一天上課 (10 小時)。又因第五節需休息不排課，所以 10 小時的課排至第 11 節才結束。 2. 為符合專科以上學校維護學生受教權，本課程將修改為 5 學分 8 小時。
西廚四 A	宴會實務 (AB 班合班)	系必修 3 學分 6 小時	1. 該課程所延伸的畢業成果展多排定在週六、日，故課程需排定週五下午較好配合週末成果展前置備、場佈與系廚房使用。 2. 上午 1-2 節為通識課程，3-4 節為 4AB 餐旅專題講座(二)，配合同班級授課需第 5 節空堂休息，課程共 6 小時，自第 6 節開始上課至第 11 節結束。 3. 為符合專科以上學校維護學生受教權，本課程將修改為 3 學分 4 小時。
西廚四 B	宴會實務 (AB 班合班)	系必修 3 學分 6 小時	課程為 AB 班合班，理由同上
	新式台灣菜烹調	系必修 3 學分 6 小時	1. 依本系 114-1 第 3 次系教評會決議(114.11.28)本課程原訂由本系專案老師周建華老師授課，原新聘專案教師因故不能就任，因此周建華老師協助原要到任新聘教師的課程。新式台灣菜料理課程，改由校外兼任教師—李龍翔老師授課， 2. 西廚四 B 新式台灣菜烹調課程為本系技優專班所開立的專業技術課程。李龍翔老師現任為勞動部全國技能競賽西餐烹調職類的副裁判長，又曾擔任知名中餐集團老四川餐飲公司產品事務部廠長，廚藝技術學貫中西，符合本課程「新式台灣菜烹調」課程授課專長。 3. 兼任李龍翔老師為業界老師，只能在星期二下午時段協助授課。故課程(6 小時)自第 6 節開始至第 11 節結束。 4. 明年技優專班將是最後一屆，未來實作課程將以 4 小時為原則。

三、本案業經西餐廚藝系114學年度第2學期第2次系課程委員會議(115.3.20)及114學年度第2學期第1次廚藝學院課程委員會議(115.3.25)決議通過。

四、檢附會議紀錄、排課超過第10節原因說明表、114-2學期課程時間表。

決議：照案通過。

案由二：關於本系 115-1 學期相關課程採合班授課、課程人數限制乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-2)

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，相關調整與限制如下：

1. 合班開課課程如下：

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/鐘點)	調整	原因
1	菜單規劃與設計	西廚 4A 西廚 4B	系必修(2 學分/2 小時)	2 班合班開課	1.系上專業教室有限 2.兩班人數合計 41 人，合班授課不影響上課品質，且節省經費。
2	餐旅專題講座(一)	西廚 4A 西廚 4B	系必修(1 學分/2 小時)	2 班合班開課	1.系上專業教室有限 2.兩班人數合計 41 人，合班授課不影響上課品質，且節省經費。
5	調飲實務	西廚 4A 西廚 4B	系選修(2 學分/2 小時)	2 班合班開課	1.系上專業教室有限 2.兩班人數合計 41 人，合班授課不影響上課品質，且節省經費。
6	歐點製作與盤飾	西廚 4A 西廚 4B	系選修(2 學分/4 小時)	2 班合班開課	1.系上專業教室有限 2.兩班人數合計 41 人，合班授課不影響上課品質，且節省經費。
7	國際烹調	西廚 4A 西廚 4B	系選修(3 學分/6 小時)	2 班合班開課	1.系上專業教室有限 2.兩班人數合計 41 人，合班授課不影響上課品質，且節省經費。
8	懷石料理	西廚 4A 西廚 4B	系選修(2 學分/4 小時)	2 班合班開課	1.系上專業教室有限 2.兩班人數合計 41 人，合班授課不影響上課品質，且節省經費。

2. 限制開課人數課程說明如下：

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/鐘點)	限制	原因
1	懷石料理	西廚 4A 西廚 4B	系選修(2 學分/4 小時)	限制課程人數 48 人	1.日本料理用專業器具數量有限，再加上本系專業教室用工作檯，只有 12 個。 2.為兼顧廚藝學習成效，建議最多 4 位學生一組，故限制最多 48 位學生。

2	歐點製作與盤飾	西廚 4A 西廚 4B	系選修(2 學分/4 小時)	限制課程 人數 48 人	1.因製作甜點用專業器具數量有限,再加上本系專業教室用工作檯,只有 12 個。 2.為兼顧廚藝學習成效,建議最多 4 位學生一組,故限制最多 48 位學生。
---	---------	----------------	----------------	-----------------	---

二、本案業經西餐廚藝系114學年度第2學期第4次系課程委員會議(115.4.28)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

決 議：照案通過

案 由 三：關於本系修訂 115 學年度課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-2)

說 明：

一、配合教育部辦理「專科以上學校維護學生受教權益抽檢作業」來函及課程授課時數妥適性，將課程時數縮減與調整，修正與調整處，詳見下表：

西廚系系訂專業課程修正與調整列表(草案)											
課程 屬性	修正前					修正後(修正處)					備註
	學期	課程名稱	學分	時數	性質	學期	課程名稱	學分	時數	性質	
	一上	食物製備 (西餐基礎製備)	5	10	必修	--	西餐基礎製備	--	8	--	精簡課程名稱、縮減上課時數
	一下	初階西餐烹調 (烹調方法與原理)	5	10	必修	--	西餐烹調方法與原理	--	8	--	精簡課程名稱、縮減上課時數
	二上	進階西餐烹調 (含冷廚製作)	5	10	必修	--	進階西餐烹調	--	8	--	精簡課程名稱、縮減上課時數
	二下	西式套餐製作	5	10	必修	--	--	--	8	--	縮減上課時數
	四下	宴會實務	3	6	必修	--	--	2	4	--	縮減上課時數
系 專業 課程	一下	基礎烘焙	2	4	必修	--	--	--	--	選修	入學前具烘焙丙級之學生超過全班 2/3 與高中的烘焙課重疊性太高故改為選修
	二下	餐飲廚藝專業術語	2	2	必修	二上	廚藝專業術語	--	--	--	1.著重本系專業科目，課名刪除「餐飲」 2.移至二上平均學生每學期修課學分量
	二上	中餐烹調	2	4	選修	四上	--	--	--	--	平均學生每學期修課學分量

西廚系系訂專業課程修正與調整列表(草案)

課程屬性	修正前					修正後(修正處)					備註
	學期	課程名稱	學分	時數	性質	學期	課程名稱	學分	時數	性質	
	二下	校內餐廳營運(一)	1	2	必修	--	餐廳營運(一)	2	4	--	調整課名和學分數
	二下	葡萄酒認識	2	2	選修	二上	--	--	--	--	
	四上	專題製作與討論	3	6	必修	--	--	2	4	--	調整學分數
	四上	校內餐廳營運(二)	1	2	必修	--	餐廳營運(二)	2	4	--	調整課名和學分數
	四上	菜單規劃與設計	2	2	必修	--	--	--	--	選修	在宴會課程內融入
	四上	真空烹調	2	4	選修	二上	--	--	--	--	平均學生每學期修課學分量
	四上	國際烹調	3	6	選修	--	--	2	4	--	調整學分數
	四上	地中海料理	1	2	選修	--	--	2	4	--	調整學分數
	四上	東南亞料理製作	1	2	選修	--	--	2	4	--	調整學分數
	四上	餐飲寫作與評論	2	2	選修	課程刪除					
	四上	英式下午茶	2	4	選修	課程刪除					

二、本次修正後，系專業課程學分數變化如下：

1. 系專業必修，自 76 學分調整為 72 學分。
2. 系專業選修，最少 13 學分調整為最少 14 學分。
3. 系畢業總學分，自 131 學分調整為 128 學分。

三、本課程標準表修訂後自 115 學年度入學新生開始實施。

四、本案業經西餐廚藝系 114 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議

(115.3.20)、第 3 次系課程委員會議(115.4.9)及 114 學年度第 2 學期第 2 次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)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：第一案之三

提案單位：餐飲廚藝科

案 由：關於本科 115-1 學期共 4 門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 4-3)

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、115 學年度第 1 學期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	蔡弘仁老師	2/2	單週或雙週連續四節授課	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。 2.自主學習與實踐機會：課程之間的時間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。 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。 綜上所述，<u>單週或雙週四節彈性授課</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。
2	1A	本土語言(閩南語)(一)	黃宇仲老師	1/1	單週或雙週連續兩節授課	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>單週或雙週兩節彈性授課</u>作為課程配套。
3	5A	微型創業實務	林淑瑛老師	2/2	單週或雙週連續四節授課	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>單週或雙週四節彈性授課</u>，幫助學生更充裕的學習和增進實踐機會。
4	5A	餐旅專題講座	林淑瑛老師	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>單週或雙週四節彈性授課</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114學年度第2學期第2次科課程委員會議(115.4.28)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過

案由二：關於本科 115-1 學期共計一門課程申請修課人數與選修資格限制乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-3)

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、本科115-1學期申請修課人數限制之課程如下：

序號	開課班級	開課課程	授課教師	學分/學時	修課人數限制	原因與配套措施
1	3A	巧克力製作	黃宏仁老師	2/4	30	教室空間不足，該教室可使用組別有 10 組工作檯，每組最多容納三人，為維護授課品質，限修人數，及僅限廚藝科學生選修。

三、本案業經餐飲廚藝科114學年度第2學期第2次科課程委員會議(115.4.28)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過

案由三：關於本科 113 至 115 學年度入學學生實施校外實習(一)(二)課程調整乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-3)

說明：

- 一、考量學生職場銜接效益，擬調整本科專四校外實習課程至專五實施。
- 二、本科邀請學界、業界及校友等專家代表開會，經審議後表示，實習學年往後調整至五年級具有顯著優勢。學生能先在校內完成更進階且完整的廚藝專業課程，待技術基底更為紮實後進入業界，不僅能提升實務表現，亦能更有效地與職場需求接軌。五年級學生之心智發展相較成熟，且實習結束後可緊接畢業，能消除過去四年級實習後回校就學導致的技術生疏感，落實「畢業即就業」的無縫對接，對企業留用人才及學生職涯穩定度皆具正面效益。綜合上述專業評估，外部業界、學界及校友專家一致認可實施學年之修正有利於學生職涯發展。
- 三、本案亦辦理公聽會並經在學專一二學生投票，修正自 113、114 學年度入學之班級課程標準表，將校外實習(一)(二)課程安排由原四年級調整至五年級進行一學年課程；不同意之同學為確保其學習之權益，當年度將以專簽專案辦理實習及修課事宜。
- 四、自 115 學年度起入學新生改為五年級進行一學年校外實習(一)(二)課程。
- 五、本案業經餐飲廚藝科 114 學年度第 1 學期第 2 次科課程委員會議(114.10.23)及 114 學年度第 2 學期第 2 次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。
- 六、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

案由四：關於本科修訂 111、113、114、115 學年度課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-3)

說明：

- 一、為符合教育部規範與精進教學品質，及配合教育部「技術型高級中等學校餐旅群課程綱要」規定，擬進行以下課程調整：
- 二、111 學年度、113 學年度、114 學年度、115 學年度起入學生適用如下：

序號	課程名稱	異動處	異動原因
1	全民國防教育 軍事訓練(一)	刪除課程	1. 為必修 0 學分之課程，鑑於現行課程架構與教育部規範之「學分與授課時數對應原則」未盡相符，為維護學術評鑑品質及教學資源配置之合理性，擬將課程停開。 2. 為兼顧兵役折抵需求與學生自主性，本校學生修習全民國防教育課程以折算兵役役期之法定權益維持不變，由通識教育中心於每學年第 1 學期開課全民國防教育軍事訓練-全民國防(一)；第 2 學期開課全民國防教育軍事訓練-國際情勢選修 2 學分課程，並可列入通識博雅教育學分；114 學年度(含)入學前重補修學生可由說明三異動後課程替代，以保障學生修課權益。
2	全民國防教育 軍事訓練(二)	刪除課程	
2	全民國防教育 軍事訓練(二)	刪除課程	

三、115 學年度起入學生適用如下表：

序號	課程名稱	異動處	異動原因
1	全民國防教育(一)	刪除課程	依據教育部 110 年 8 月 19 日臺教授國部字第 1100093634A 號令訂定，111 學年度起實施的十二年國民基本教育技術型高級中等學校群科-餐旅群課程綱要，課程架構規定之部定必修一般科目，全民國防教育領域學分數僅需 2 學分，過度的一般科目配置可能導致學生在專業群科的實作時間被壓縮，故擬刪除一年級上、下學期全民國防教育(一)、(二)課程，改為由一年級上學期開設全民國防教育(2 學分/2 小時)課程，以符合精進課綱的精神
2	全民國防教育(二)	刪除課程	
3	全民國防教育	新增課程	
4	運動與休閒管理(一)	由 0 學分 2 小時改為 1 學分 2 小時	依據教育部規範之「學分與授課時數對應原則」辦理
5	運動與休閒管理(二)	由 0 學分 2 小時改為 1 學分 2 小時	依據教育部規範之「學分與授課時數對應原則」辦理
6	永續環境與勞作教育(一)	刪除課程	全校一致改由通識博雅教育開設選修課程
7	永續環境與勞作教育(二)	刪除課程	全校一致改由通識博雅教育開設選修課程
8	中式米食加工	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	依據教育部規範之「學分與授課時數對應原則」辦理
9	麵包製作	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
10	中式點心製作	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
11	西式點心製作	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
12	調理科學理論與實習	由 3 學分 4 小時改為 3 學分 3 小時	
13	進階中式米食加工	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
14	進階中餐烹調	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	

15	進階麵包製作	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
16	日本料理	由 2 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
17	台灣料理	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
18	巧克力製作	由 2 學分 4 小時改為 3 學分 3 小時	
19	進階西餐烹調	由 2 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
20	蛋糕製作與裝飾	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
21	創意料理設計與製作	由 3 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
22	進階飲品調製	由 3 學分 4 小時改為 3 學分 3 小時	
23	宴會茶點設計與製作	由 2 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
24	國際烹調	由 2 學分 4 小時改為 4 學分 4 小時	
25	療癒餐廳設計與經營實務	由 3 學分 4 小時改為 3 學分 3 小時	
26	地方美食與製作	開課年級，由三年級下學期異動至三年級上學期，並隔週彈性上課(單週或雙週四節)	課程規劃調整
27	肉品科學	開課年級，由四年級下學期異動至四年級上學期	課程規劃調整
28	療癒農場栽培與經營實務	1.由 3 學分 4 小時改為 3 學分 3 小時 2.開課年級，由四年級下學期異動至四年級上學期	依據教育部規範之「學分與授課時數對應原則」辦理與課程規劃調整

四、本案業經餐飲廚藝科114學年度第2學期第2次科課程委員會議(115.4.28)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)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：第一案之四

提案單位：語文中心

案 由：關於本中心校訂語文領域課程「職場英文」調整開課學期別，適用於 116 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-4)

說 明：

一、本中心四技「職場英文」課程原開設於第二學年度第一學期，因部分科系將「校外實習」調整至第四學年，無申請海外實習/研習面試之急迫性，且考量授課師資及教室資源限制，擬將「職場英文」課程改為第二學年度上、下學期皆可開設。

二、如奉核可後，由語文中心規劃課程開設期程，適用於116學年度起入學學生。

三、本案業經語文中心 114 學年度第 1 學期第 7 次中心課程委員會議(115.1.27)、通識教育中心 114 學年度第 3 次中心課程委員會議(115.4.16)及 114 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(115.4.23)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：照案通過

案 號：第一案之五

提案單位：餐旅管理研究所

案 由：關於本所新訂研究所、在職研究所課程標準表，適用於 115 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-5)

說 明：

一、本所於 113-2 學期期間以專家問卷方式進行課程意見調查，給予現有選修課程科目、本所教師提議增修的課程科目對於餐旅管理之重要性評估(1 代表非常不重要，10 代表非常重要)，並提供修正、刪除與新增課程科目建議。

二、本所教師於 114 年 10 月 8 日至 115 年 3 月 6 日期間，依據專家給予之課程建議，修正碩士班與碩士在職專班課程如下表：

異動前課程	異動後課程	異動說明
餐飲管理研究	當代餐飲管理趨勢研究	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
旅宿管理研究	當代旅宿管理趨勢研究	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
永續餐旅與營收管理	ESG 與永續餐旅管理研究	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
餐旅連鎖經營管理研究	餐旅運籌與通路管理研究	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
餐旅財務管理研究	財務報表分析	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
餐旅財務資訊分析與應用	財務管理與投資決策	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
餐旅投資管理研究	營收管理與利潤分析	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
餐旅科技策略研究	餐旅科技管理策略研究	碩士班/碩士在職專班 更改課程名稱
餐旅創業管理	餐旅創業管理研究	碩士班/碩士在職專班 1.更改課程名稱 2.更改授課學期(碩一下→碩二上)
餐旅產業智能研究與進階統計分析	--	碩士班/碩士在職專班 更改授課學期(碩一下→碩二下)
餐旅研發創新研究	--	碩士班/碩士在職專班 更改授課學期(碩二上→碩一下)
--	餐旅管理個案研究	碩士在職專班 新增課程，授課學期為碩一下學期
質性研究	--	碩士在職專班 刪除課程

三、本案業經餐旅管理研究所 114 學年度第 2 學期第 1 次所課程委員會會議(115.3.31)及 114 學年度第 2 學期餐旅學院課程委員會會議(115.4.21)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：第一案之六

提案單位：旅館管理系

案由一：關於本系 115 學年度日間部及進修部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 4-6)

說明：

一、依據教育部113年4月17日臺教技通字第1132300922號函之說明四「除課程安排規範外，若學校衡酌特定學系所、部分學制班別之部分課程因具特殊性質(例如醫學實習、藝術音樂展演實作課程、實務操作課程等)或聘請國外學者專家等，有彈性安排排課時間或節數之需求者，應由學校教務、課程委員會審慎評估其必要性及合理性，並明定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排」辦理。

二、考量本系115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，合開課程科目如下表：

旅館管理系 115-1 系訂選修合開課程一覽表					
課程名稱	學分數	學時數	課程名稱	學分數	學時數
旅館英文(三)	2	2	進階旅館日文	2	2
旅館日文(三)	2	2	旅館督導實務	2	2
酒類專業知識	2	2	旅館管理個案探討	2	2
宴會管理	2	2	旅館客房銷售技能實務(四年級)	2	2
旅館客房銷售技能實務(二年級)	2	2	餐旅大數據視覺化應用	2	2
進階旅館英文	2	2	餐旅專題講座	1	2

旅館管理系 115-2 系訂選修合開課程一覽表					
課程名稱	學分數	學時數	課程名稱	學分數	學時數
旅館英文(四)	2	2	高階旅館英文	2	2
旅館日文(四)	2	2	高階旅館日文	2	2
管家服務	2	2	旅館優質服務	2	2
旅館業訓練技能實務	2	2	旅館經營策略管理	2	2
餐旅數位行銷	2	2	旅館籌備與規劃	2	2
餐旅自動化機器人應用實務	2	2	旅館採購管理與成本控制	2	2

三、本案業經旅館管理系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.4.15)及114學年度第2學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)決議通過。

四、檢附會議紀錄、教育部函文「專科以上學校課程安排規範」。

決議：

- 一、本案日間部課程不同班別可採取合併授課；另跨學制合併授課的部分，因教育部 5/12 蒞校實地訪視時，已有明確表示此屬不當合併情形，故跨學制合併授課的議題不予通過，請重新研議。
- 二、本案針對進修部班級人數已低於校訂開課人數限制，系訂選修開課困難，為考量學生有滿足畢業選修學分之需求，將採取以下作法：
 - (一) 可引導學生加選日間部選修課程，以及宣導部分跨系選修學分可承認為畢業選修學分。
 - (二) 上述選修開課安排、開班下限人數或可開班人數比例，教務處將另召開會議，請進修學制相關系所一同討論，以維護學生權益；屆時會議紀錄再行上簽陳請校長核定。

案由二：關於本系修訂日四技系課程標準表，適用於 115 學年度起入學日四技學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-6)

說明：

- 一、依據「校內實習(三)」共同課綱，其課程目標之一為「以二年級同學為指導對象，實踐基層主管之督導與培訓任務」。惟檢視歷年實施情形及其成效，四年級同學於校內實習期間，尚未能有效達成指導二年級同學之目標。
- 二、校內實習課程現行執行方式係採教師線上支援，惟115年1月教育部蒞校訪視時指示：「校內實習期間，授課教師應於實習場域現場指導。」然校內實習係採學生分組輪值方式辦理，倘各組輪值時段均須由授課教師全程在場指導，則教師實際授課時數將大幅增加，致其精神與體力負擔過重，實難符應教學運作之合理性。
- 三、惟「校內實習」課程仍具其必要性，爰為兼顧學生專業學習並避免產生實作教學之反效果，擬調整如下：
 - (一) 二上必修「校內實習(一)」1學分/2學時，改為二上必修2學分/2學時。
 - (二) 二下必修「校內實習(二)」1學分/2學時，改為二下選修2學分/2學時。
 - (三) 四上必修「校內實習(三)」1學分/2學時，因實施成效未臻理想，予以刪除。
- 四、為因應實習場域設備之有效運用並避免資源分配不均，兼顧整體教學品質，調整後之「校內實習(一)」及「校內實習(二)」課程，將依各班級課程安排之需求，彈性調整開課學期，得安排於當學期、前一學期或後一學期開設。
- 五、本系「餐飲實務」及「房務實務與管理」二門課程之規劃，均為3學分3學時之必修課程，原訂於一年級下學期開設，礙於學生於該學期之修課時

數較多，為減輕其學習負擔，並兼顧其參與校園活動及生活安排之需求，爰擬調整課程開設學期。調整後之課程，將依各班級課程配置之需求，彈性安排於當學期或前一學期開設，以提升整體學習效益。

六、為提升排課之彈性，爰擬修正課程標準表備註 8，其修正後之文字為：「*代表通識及系必修課程，得依班級數及實際需求彈性調整開課學期。」

「*denotes General Education and Department-Required Courses, for which the semester of offering may be flexibly adjusted in accordance with class size and operational needs.」

課程異動如下：

(一) 一下必修「餐飲實務」，課程名稱加註*。

(二) 一下必修「房務實務與管理」，課程名稱加註*。

七、依「大學法施行細則」第 22 條規定：「本法第二十六條第五項所定學士學位畢業應修學分數，於修業期限為四年者，不得少於 128 學分。」爰為符應學士學位最低畢業應修學分數之規定，擬調整系訂必修課程學分數由原 56 學分修正為 55 學分，系訂選修課程學分數由原 24 學分修正為 25 學分。

八、本案課程標準表之修訂，擬自 115 學年度日間部四技新生入學起適用。

九、本案業經旅館管理系 114 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(115.4.15)、第 1 次臨時系課程委員會議(115.4.17)及 114 學年度第 2 學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)決議通過。

十、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表「備註」修改對照表、課程標準表。

決議：照案通過。本案得於課程標準表中，將彈性調整開課學期別的課名加註*，並於課程標準表進行*備註文字說明，俾利後續作為開課調整之依據。若有班別間的課程開課時序不同，亦建請系所向班級學生加強宣導。

案 號：第一案之七

提案單位：師資培育中心

案 由：關於本中心 114-2 學期課程安排於夜間授課乙案，詳如說明，提請審議。
(請參閱附件 4-7)

說 明：

一、依據教育部115年3月4日臺教技(四)字第1152300549E號函之附件：114-2學期專科以上學校維護學生受教權益檢核指標1-2-2「日間部課程安排為週一至週五白天，如教學單位之部分課程有安排於平日夜間或假日之需求，學校依校內相關規定，並經院級以上會議審慎評估其必要性及合理性通過後，得酌予彈性安排」。

二、本中心114學年度第2學期擬於夜間排課之課程如下：

課程名稱/學分(時)	必選修	授課教師	上課時段
教育議題專題/2	必選	徐昌慧	週一第 10-11 節
餐旅教育專題實務/2	必修	徐昌慧	週二第 10-11 節
餐飲科教學實習/2	必修	馮莉雅 陳凱毅	週三第 10-11 節

三、前開課程夜間排課說明如下：

師資生因來自不同系所，課表個別差異極大，而前開 3 門課程皆屬必修或必選性質，若皆安排於日間時段，將有部分本學期擬結業之師資生因課程衝堂問題，影響其畢業時程。故中心排課時段多為日間時段，惟以上 3 門課程安排至夜間，以因應師資生兼顧主修系所及師培中心修課之規定。

四、本案業經師資培育中心 114 學年度第 2 學期第 2 次中心課程委員會議(115.3.11)及 114 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(115.4.23)決議通過。

五、檢附會議紀錄。

決 議：

一、本案課程夜間排課說明補述如下：

前開 3 門課程均屬師資職前教育課程中之必修或必選課程，修習之學生主要為 114-2 學期預計完成師資職前教育課程並申請結業者；另因師資生來自不同系所，各系所課表安排差異極大，故若課程皆安排於日間時段，將因與學生原系所課程衝堂，影響學生修習系所課程權益。

本中心於排課規劃時，已優先以日間時段安排多數課程，惟綜合考量師資生跨域修課需求、各系所課程時段分布及學生結業需求後，始酌予將上述 3 門課程安排於夜間授課，以兼顧學生主修系所課程與師資培育課程之修習，維護學生受教權益及順利結業。

二、修正後照案通過。

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：關於本碩士學程 114-2 學期教師調、補課申請乙案，詳如說明，提請審議。
(請參閱附件 4-8)

說 明：

一、依教育部辦理專科以上學校維護學生受教權益相關規定辦理。

二、國碩二年級「世界飲食文化(World Food Culture)」課程，上課時間為每週四第2-4節，授課教師李怡君擬於115年5月30-31日(週六日)帶領學生前往校外教學，故申請將4月30日、6月18日、6月25日三週課程調至5月30日(六)及5月31日(日)。

三、本案業經國際觀光餐旅全英文碩士學位學程 114 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會議(115.4.21)及 114 學年度第 2 學期第 2 次國際學院課程委員會議(115.4.27)決議通過。

四、檢附會議紀錄、「世界飲食文化」課程部分週次安排於週六日之教學說明、教學進度及調補課申請表。

決 議：本案課程部分週次以校外教學方式進行，並會調課於週末進行；相關週次安排請授課教師另於教學大綱中註明。修正後照案通過。

案 號：第一案之九

提案單位：飲食文化暨餐飲創新研究所

案 由：關於本所 114-2 學期「釀酒科技研究」課程申請以彈性教學方式授課並擬追溯乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-9)

說 明：

- 一、依據教育部「專科以上學校維護教學品質宣導說明會」內容，學校排課應符合教育部相關函釋規定，依 107 年 6 月 22 日臺教技(四)字第 1070062979 號函、107 年 7 月 11 日臺教技(四)字第 1070108718 號函之排課規範第 3 點：「每日課程安排不得超過 10 節，同一門課不得連續授課超過 4 節，及不得採短期密集授課，有彈性安排課程時間或節數之需求者，應由學校核備，課程委員會審慎評估其必要性及合理性，並應訂定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排」。
- 二、該課程「釀酒科技研究」教學內容涵蓋原料處理、發酵控制、蒸餾操作及風味分析等專業實作，具高度實務操作與場域體驗特性，屬於移地教學之特殊課程。因校內現有設備與空間尚無法完整支應相關教學需求，爰規劃於合作釀酒場域辦理授課，以確保學生得以完整參與製程並達成教學目標。
- 三、又該課程結合教育部 USR「台灣地酒文化復育及場域產學鏈結、人才培育發展實踐計畫」，以產學鏈結與在地場域為核心，強調實作導向及問題導向學習(PBL)。另須配合酒莊實際生產流程(如採收期、發酵期及蒸餾時程等)，具明確時間限制，且涉及專業設備操作，故不宜採一般平日分散授課方式，須以移地教學方式辦理。
- 四、114-2學期陳千浩副教授調課異動表如下：

原定上課時間/地點	調課異動時間/地點
02/24、03/03、04/21、04/28 (週二) 第 6-8 節 品酒教室 C106	04/11、04/12 (週六、日) 第 3、4、6 節及第 7、8、9 節 埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」
05/05、05/12、05/19、05/26 (週二) 第 6-8 節 品酒教室 C106	05/30、05/31 (週六、日) 第 3、4、6 節及第 7、8、9 節埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」

- 五、為保障學生修課權益，課程於開課前已充分說明課程性質、授課方式及相關安排，並取得學生簽署同意書後始行辦理，以確保學生知情同意並配合課程實施。
- 六、本案業經飲食文化暨餐飲創新研究所114學年度第2學期第2次所課程委員會議(115.4.28)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。
- 七、檢附會議紀錄、教學大綱、課程調課學生簽名同意書、學生課堂心得。

決議：

一、有關 114-2 學期陳千浩副教授「釀酒科技研究」課程調課異動表修正如下：

原定上課時間/地點	調課異動時間/地點
02/24、03/03、04/21、04/28 (週二) 第 6-8 節 品酒教室 C106	04/11、04/12 (週六、日) 第 8、9、11 節及第 12、13、14 節 埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」
05/05、05/12、05/19、05/26 (週二) 第 6-8 節 品酒教室 C106	05/30、05/31 (週六、日) 第 8、9、11 節及第 12、13、14 節 埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」

二、本案課程部分週次以校外教學方式進行，且調課於週末進行，相關週次安排請授課教師另於教學大綱中註明。

三、修正後照案通過。

案 號：第一案之十

提案單位：餐飲管理系

案 由：關於本系「酒類釀造技術」課程移地教學之特殊課程申請乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-10)

說 明：

一、依據教育部107年6月22日臺教技(四)字第1070062979號函及107年7月11日臺教技(四)字第1070108718號函辦理。

二、本課程內容涵蓋原料處理、發酵控制、蒸餾操作及風味分析等專業實習，具高度場域實務與體驗特性。因校內設備與空間尚無法完整提供相關教學需求，故結合教育部USR計畫，強調產學鏈結與實習導向學習，須配合酒莊實際生產時程，並涉及專業設備操作，故不宜採一般平日分散授課，需以移地教學方式進行。

三、為保障學生修課權益，開放前已說明課程性質、授課方式及相關安排，並取得學生同意後辦理。

原定上課時間/地點	調課異動時間/地點
02/24、03/03、04/21、04/28 (週二) 第 6-8 節 品酒教室 C106	04/11、04/12 (週六、日) 第 3、4、6 節及第 7、8、9 節 埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」
05/05、05/12、05/19、05/26 (週二) 第 6-8 節 品酒教室 C106	05/30、05/31 (週六、日) 第 3、4、6 節及第 7、8、9 節埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」

四、本案業經餐飲管理系114學年度第2學期第1次系臨時課程委員會議(115.4.17)及114學年度第2學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)決議通過。

五、檢附會議紀錄、114-2 學期教師調課異動表、課程調課學生簽名同意書、學生課堂心得、校外教學申請表。

決 議：

一、有關 114-2 學期陳千浩副教授「釀酒科技研究」課程調課異動表修正如下：

原定上課時間/地點	調課異動時間/地點
02/24、03/03、04/21、04/28 (週二) 第 2-4 節 品酒教室 C106	04/11、04/12 (週六、日) 第 1、2、3 節及第 4、6、7 節 埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」
05/05、05/12、05/19、05/26 (週二) 第 2-4 節 品酒教室 C106	05/30、05/31 (週六、日) 第 1、2、3 節及第 4、6、7 節 埔桃酒莊 「分組進行／不同時段操作」

二、本案課程部分週次以校外教學方式進行，且調課於週末進行，相關週次安排請授課教師另於教學大綱中註明。

三、修正後照案通過。

案 由 二：關於本系「餐飲科技管理與應用」數位課程授課申請乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-10)

說 明：

一、數位課程申請共計 2 門課，申請名冊如下：

編號	新(續)開	課程名稱	班數	教師	學分	時數
1	續開	餐飲科技管理與應用(原餐飲資訊管理)	1(日)	劉聰仁	3	3
2	續開	餐飲科技管理與應用(原餐飲資訊管理)	1(進)	劉聰仁	3	3

二、原課程「餐飲資訊管理」因課程名稱修訂，調整為「餐飲科技管理與應用」，考量兩者課程教學計畫內容相近，爰改以「餐飲科技管理與應用」課程申請數位課程授課。

三、本案業經餐飲管理系 114 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(115.3.26)及 114 學年度第 2 學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)決議通過。

四、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過

案 由 三：關於本系修訂「餐飲輕食創業經營」、「葡萄酒與烈酒」跨領域學分學程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-10)

說 明：

一、為因應餐飲服務業之發展趨勢，整合教學資源，擴展學生餐飲管理領域之相關知能，故調整 114 學年度「餐飲輕食創業經營」及「葡萄酒與烈酒」跨領域學分學程。

二、新增、刪減及其他變更內容如下：

(一) 餐飲輕食創業經營學分學程

1. 刪除：專業課程一「早午餐製作」、「宴會點心」、「創意廚藝」、「美食學實用英文」、「餐飲人力訓練與發展」及專業課程二「拉糖藝術」。
2. 新增：專業課程一「人力資源管理」、「餐飲英語」。

3. 課程更名：

- i. 原「茶飲與咖啡調製」更名為「咖啡沖煮實務」。
- ii. 原「菜單規劃與說菜技巧」更名為「菜單規劃」。
- iii. 原「餐廳籌劃與開幕」更名為「餐廳籌備與規劃」。
- iv. 原「網路行銷」更名為「數位行銷」。

(二) 葡萄酒與烈酒學分學程

1. 刪除：專業課程「行銷學」。
2. 學分增減：專業課程原「餐飲服務」3 學分/4 小時調整為 2 學分/4 小時。
3. 新增：專業課程「雞尾酒調製」、「台灣地酒飲品文化產業」、「服務設計與創新」、「台灣菜的餐酒搭配」、「世界飲食文化」。
4. 課程更名：
 - i. 原「世界葡萄酒與烈酒」更名為「世界烈酒知識與品評」。
 - ii. 原「餐酒搭配藝術與行銷」更名為「侍酒師理論與實務」。

三、本案業經餐飲管理系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.3.26)及114學年度第2學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)決議通過。

四、檢附會議紀錄、「餐飲輕食創業經營學分學程」及「葡萄酒與烈酒學分學程」課程異動對照表、修課規定、課程規劃。

決議：照案通過

案由四：關於本系修訂四技一年級選修課程「當代廚藝」更名為「現代廚藝」，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4-10)

說明：

- 一、本案課程旨在培育學生拓展國際廚藝專業知識與技能，更名為「現代Modern」一詞較能符合現今國際標準的技術與呈現方式，使課程定位與國際趨勢接軌。
- 二、四技日間部及進修部一年級選修課程「當代廚藝 - Contemporary Culinary Arts」2學分/4小時，更名為「現代廚藝 - Modern Culinary Arts」。
- 三、本案適用於114學年度起入學之學生。
- 四、本案業經餐飲管理系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.3.26)及114學年度第2學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)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、科目大要、教學進度表。

決議：本案適用入學年度修正為「適用於115學年度起入學之學生」。修正後照案通過。

案由五：關於本系115學年度起課程全學年合併、上下學期對開及隔週授課申請乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件4-10)

說明：

- 一、囿於本系班級數量眾多、教室空間有限，以及師資配置、教師授課鐘點數以致排課條件受限，課程擬採上下學期對開課及合併授課方式辦理，以利

課程配比之分攤。

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、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)			
	上學期	下學期	備註
合併授課	二技-全選修課程 四技一年級： 食品衛生與安全(選) 餐旅法規(選) 中式烹調(選) 四技二年級： 餐旅專題講座(必) 顧客關係管理(選) 綠色餐飲(選) 異國料理(選) 咖啡烘焙與品評(選) 茶葉感官品評(選) 四技四年級： 世界葡萄酒與烈酒(選) 酒吧經營管理(選) 餐旅業督導(選) 初階餐飲法語會話(選) 初階餐飲日語會話(選) 宴會點心(選)	二技-全選修課程 四技一年級： 談判與溝通技巧(選) 世界飲食文化(選) 現代廚藝(選) 台灣地酒飲品文化產業(選) 四技二年級： 餐飲法語(選) 餐飲會計(選) 桌邊服務(選) 婚宴規劃(選) 侍酒師理論與實務(選) 四技四年級： 財務管理(選) 餐廳籌劃與開幕(選) 談判與溝通技巧(選) 酒類釀造技術(選) 校外參訪研習(選)	1. 本系二技學制選修科目修課人數易未達 12 人即無法開班之情形，為確保課程順利開設。 2. 本系四技班級數量眾多，為有效利用教室空間，減少教室不足問題。 3. 週日間部及進修部合併授課，時間以下午時段為主(第 5-10 節)。
隔週授課	四技二年級： 桌邊服務(選)	四技二年級： 桌邊服務(選) 四技四年級： 餐飲管理個案研究(必)	1. 個案研究課程需要分組討論與個別分析。 2. 桌邊服務課程事前準備與善後處理。
上下學期對開	二技-全選修課程 四技-全選修課程 四技一年級： 餐旅管理(必) 食材認識(必) 酒類知識導論(必) 西式烹調(必) 餐飲英語(必) 四技二年級： 管理學(必) 餐飲科技管理與應用(必) 成本控制與分析(必) 葡萄酒知識與品評(必) 四技四年級： 服務管理(必) 成本控制與分析(必) 人力資源管理(必)	二技-全選修課程 四技-全選修課程 四技一年級： 餐飲服務(必) 咖啡沖煮實務(必) 行銷管理(必) 四技二年級： 服務設計與創新(必) 餐廳營運實務(必) 雞尾酒調製(必)	囿於本系班級數量眾多、師資配置、教師授課鐘點數及教室空間數量不足等因素，採上下學期開課模式，以利課程配比之分攤。

四、本案業經餐飲管理系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.3.26)及114學年度第2學期餐旅學院課程委員會議(115.4.21)決議通過。

五、檢附會議紀錄、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)。

決議：

- 一、課程採隔週授課的部分，照案通過。
- 二、課程採上下學期對開的部分，請於課程標準表中，將彈性調整開課學期別的課名加註*，並於課程標準表進行*備註文字說明。修正後照案通過。
- 三、課程採全學年合併的部分，若課程屬同一學制不同班別，可採取合併授課；若課程屬跨學制合併授課，因教育部 5/12 蒞校實地訪視時，已有明確表示此屬不當合併情形，故跨學制合併授課的議題不予通過，請重新研議。

案由六：關於本系學生陳情請求協助釐清「服務實習(一)」必修課程學分認列乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-10)

說明：

- 一、依據教育部115年4月16日1150902762號函轉學生陳情書辦理。
- 二、本案摘要：
 - (一) 該生為108學年度入學，於110學年度至112學年度申請休學共計3個學年，並於113學年度復學。
 - (二) 該生於109年度「服務實習」課程因不及格而未取得學分，惟復學後應修課程依復學銜接學年度(111學年度入學)之課程標準辦理。
 - (三) 本系係於111學年度修訂課程標準，將原大二下「服務實習」修訂為大二下「服務實習(一)」，並新增大四下「服務實習(二)」共計2門課程。
 - (四) 該生聲稱已實際完成72小時服務時數，即「服務實習(一)」及「服務實習(二)」2門課程之最低通過門檻；惟因未於本學期選課期間完成選修「服務實習(一)」課程，導致教師無法登錄成績，恐影響其畢業審查。
- 三、本案業經115年4月23日114學年度第2學期第2次臨時餐飲管理系課程委員會決議如下：
 - (一) 考量該生課程銜接之特殊性，建請教務處以專案方式協助該生辦理補救加選，以維護其修課與畢業權益。惟查該生於選課程序上仍有個人疏失，爰依本校《學生獎懲辦法》第六條第一項第十一款：「有違本校選課規定，情節較輕者」之規定，予以申誡兩支處分。
 - (二) 請導師進行後續輔導，並由學生提交「學生行為自述表」存查，以示自我檢討並確保未來遵循校規。
 - (三) 114學年度第2學期尚有類似情形之大四學生，得比照本案處理原則辦理。
- 四、本案業經餐飲管理系114學年度第2學期第2次臨時系課程委員會會議(115.4.23)及114學年度第2學期第1次臨時餐旅學院課程委員會會議(115.4.28)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、教育部函文及附件。

決議：照案通過

案 號：第一案之十一

提案單位：航空暨運輸服務管理系

案 由 一：關於本系鄭凱文教師申請 115-1 學期續開數位課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-11)

說 明：

- 一、鄭凱文老師擬申請115學年度第1學期續開數位課程乙案。
- 二、開課班級及課程名稱為：日間部四技航運2A【會計學(一)】、進修部四技航運2A【會計學(一)】。
- 三、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(115.4.8)及 114 學年度第 2 學期第 1 次觀光學院課程委員會議(115.4.28)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過

案 由 二：關於本系日四技及進四技「校內實習(一)(二)」課名調整，適用於 115 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-11)

說 明：

- 一、為拓展學生實習場域，使其服務範疇不僅限於校內，擬將課程名稱調整為「服務實習(一)(二)」，以利學生更廣泛運用所學，提升學習成效。
- 二、本案自115學年度(含)以後入學之學生適用。
- 三、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(115.4.8)及 114 學年度第 2 學期第 1 次觀光學院課程委員會議(115.4.28)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：關於本系進二技「餐旅專題講座」課程學分數及畢業總學分調整，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 4-11)

說 明：

- 一、航運系進修部航運二技二年級現行開設「餐旅專題講座」課程(1學分2小時)，為符合學分數與授課時數一致原則，擬調整為2學分2小時。
- 二、配合前項課程學分數調整，航運系進修部二年制畢業總學分數將由原73學分調整為74學分。
- 三、本案自114學年度(含)以後入學之學生適用。
- 四、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(115.4.8)及 114 學年度第 2 學期第 1 次觀光學院課程委員會議(115.4.28)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

案由四：關於本系進二技「餐旅專題講座」課程學分數及畢業總學分調整，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4-11)

說明：

- 一、原課程標準表備註第10點為「有參與「空服實習合作計畫」之學生，第三學年與第四學年課程對調。」惟該說明未能具體呈現實習合作對象，較難使學生清楚辨識適用對象，擬修正為「有參與「香港中航明捷公司實習合作計畫」之學生，第三學年與第四學年課程對調。」以提升說明之準確及明確性。
- 二、本案自113學年度(含)以後入學之學生適用。
- 三、本案業經航空暨運輸服務管理系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.4.8)及114學年度第2學期第1次觀光學院課程委員會議(115.4.28)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：照案通過

案號：第一案之十二

提案單位：觀光研究所

案由一：關於本所修訂博士班及碩士班課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件4-12)

說明：

- 一、本所選修「文化觀光」3學分3時數，為碩博合開課程，擬與博士班「文化觀光」相同科目代碼。
- 二、修改博士班二年級選修課程「學術論文寫作研究」課程為「觀光餐旅專題研討」3學分、3時數課程，適用於114學年度入學學生。
- 三、本案業經觀光研究所114學年度第2學期第2次所課程委員會議(115.4.1)及114學年度第2學期第1次觀光學院課程委員會議(115.4.28)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、教學大綱。

決議：照案通過

案號：第一案之十三

提案單位：中餐廚藝系

案由一：關於本系115-1學期共5門課程申請合班方式授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件4-13)

說明：

- 一、考量系上專業廚房及教室之資源整合、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. 考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 2. 整合教學所需資源，減少資源浪費，擬將兩班相關課程合併授課。
		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. 考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 2. 整合教學所需資源，減少資源浪費，擬將兩班相關課程合併授課。
		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. 考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 3. 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. 考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 3. 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. 考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 3. 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/2 小時)		

二、本案業經中餐廚藝系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.4.9)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

決議：照案通過

案由二：關於本系 115-1 學期共有 1 門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 4-13)

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	2A	餐旅專題講座(一)	趙憶蒙	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。

三、本案業經中餐廚藝系 114 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(115.4.9)及 114 學年度第 2 學期第 2 次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過

案由三：關於本系 114-2 學期共有 2 門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 4-13)

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、教育部於113年4月12日召開「專科以上學校維護教學品質宣導說明會(南部場次)」，當天會議宣導內容涉及教學品質、課程規劃、課程安排、合併授課及校外實習等事項，簡報內容所舉之「問題態樣」為教育部委員到各校實際檢核時所發現之真實案例，依據簡報資料第9及第11頁，隔週授課屬「短期密集方式授課」，課程若需以彈性安排排課時間或節數之需求者，應由學校教務、課程委員會審慎評估其必要性及合理性，並明定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排。

三、114-2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	四 AB	宴會實務	李怡君	2/4	部分課程調動至周六日上課(辦宴會)	本課程於假日舉辦宴會成果展，學生透過全方位的教學檢驗與專業實踐，讓教學目標從做出一道菜，昇華到經營一個品牌。因成果展將邀請家長、校友、業界專家參與，因此部分課程安排須調動至假日，確保貴賓能夠充分參與。
2	四 B	餐酒搭配實務	李怡君	2/4	部分課程調動至周六日上課(辦宴會)	本課程於假日舉辦餐酒搭配成果教學宴會，作為畢業成果展，強化做中學、說中學的學習成效。選擇於假日舉辦，能吸引更多校外人士參與，因此部分課程安排須調動至假日，增加學生與產業接軌的機會。透過實際回饋機制，學生可檢視自身作品在市場端的接受度，進而調整與優化專業技能，達成學用合一的教育目標。

原定上課時間/地點	調課異動時間/地點
宴會實務 05/29、06/05、06/12 (週五) 第 6-9 節 C501~C506 教室	宴會實務 05/16、05/17 (週六、日) 05/23、05/24 (週六、日) C501~C506 教室
餐酒搭配實務 05/29、06/05、06/12 (週五) 第 1-4 節 C501~C506 教室	餐酒搭配實務 05/07、05/08 (週六、日) C501~C506 教室

四、本案業經中餐廚藝系114學年度第2學期第2次系課程委員會議(115.4.23)及114學年度第2學期第2次廚藝學院課程委員會議(115.4.29)決議通過。

五、檢附會議紀錄、「宴會實務」及「餐酒搭配實務」課程部分週次安排於週六日之教學說明、教學進度及調補課申請表。

決議：本案課程部分週次以成果展方式進行，且會調課於週末進行，相關週次安排請授課教師另於教學大綱中註明。修正後照案通過。

案 號：第一案之十四

提案單位：旅運管理系

案 由：關於本系進二技課程標準表修訂「觀光專題講座」課程學分與學時一致，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4-14)

說 明：

- 一、依據114年12月5日進修部夜間上課及課綱協調會議案由二決議事項辦理，配合教育部相關規定，課程學分數與授課時數須完全一致。
- 二、擬將「觀光專題講座」課程由原1學分／2小時，調整為2學分／2小時。
- 三、配合前述調整，畢業總學分數擬由原72學分調整為73學分，系訂必修學分數原32學分調整為33學分。
- 四、本案適用於114學年度（含）起入學之進修部二技學生。
- 五、本案業經旅運管理系114學年度第2學期第2次系課程委員會議(115.4.16)及114學年度第2學期第1次觀光學院課程委員會議(115.4.28)決議通過。
- 六、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：第一案之十五

提案單位：餐旅暨會展行銷管理系

案 由：關於本系系訂必修「校內實習」課程名稱調整，以及115-1學期日間部及進修部系訂選修合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件4-15)

說 明：

- 一、日間部及進修部四技課程標準表課程異動如下：
 - (一) 二下必修「校內實習(一)」1學分/2小時，更改名稱爲「服務實習(一)」。
 - (二) 四上必修「校內實習(二)」1學分/2小時，更改名稱爲「服務實習(二)」。
- 二、因應少子化可能衝擊，以及現有選修課程修業學生開班人數要求，115-1學期擬將本系日間部及進修部部分課程進行合班授課，內容如下：

課程名稱	學分數	學時數
簡報技巧	2	2
業務管理與銷售技巧	2	2
遊輪旅遊	2	2
媒體公關實務	2	2

旅運經營與管理	2	2
餐旅人力資源管理	2	2
媒體數據行銷實務	2	2

三、本案業經餐旅暨會展行銷管理系114學年度第2學期第1次系課程委員會議(115.4.23)及114學年度第2學期第1次臨時餐旅學院課程委員會議(115.4.28)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。

決議：

一、有關說明一課程更名，適用於114學年度起入學學生，其提案附件之課程異動對照表、課程標準表等修正後抽換。此議題修正後照案通過。

二、有關說明二跨學制合併授課的部分，因教育部5/12蒞校實地訪視時，已有明確表示此屬不當合併情形，故本議題不予通過，請重新研議。

案 號：第一案之十六

提案單位：通識教育中心

案 由 一：關於本中心115-1學期續開通識遠距教學數位學習課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件4-16)

說 明：

一、林俊男老師擬申請115學年度第1學期續開「自然—統計思維與生活」數位課程乙案。

二、本案業經通識教育中心114學年度第3次中心課程委員會議(115.4.16)及114學年度第3次共同教育委員會課程委員會議(115.4.23)決議通過。

三、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決議：照案通過

案 由 二：關於本中心115-1學期新開「國際品牌連鎖旅館發展史」、「旅館實習前準備與職場認知」通識博雅微學分課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件4-16)

說 明：

一、115-1學期新開2門通識博雅微學分課程，分別為「國際品牌連鎖旅館發展史」、「旅館實習前準備與職場認知」。

二、本案業經通識教育中心114學年度第3次中心課程委員會議(115.4.16)及114學年度第3次共同教育委員會課程委員會議(115.4.23)決議通過。

三、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

案由三：關於本中心修正「國立高雄餐旅大學通識教育中心課程委員會設置要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

- 一、本校「通識教育中心課程委員會設置要點」修正草案詳如附件。
- 二、本案業經通識教育中心 114 學年度第 3 次中心課程委員會議(115.4.16)及 114 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(115.4.23)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、本校通識教育中心課程委員會設置要點草案、要點修正條文對照表。

決議：照案通過

案由四：關於本中心修正「國立高雄餐旅大學通識課程開課處理要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

- 一、本校「通識課程開課處理要點」修正草案詳如附件。
- 二、本案業經通識教育中心 114 學年度第 3 次中心課程委員會議(115.4.16)及 114 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(115.4.23)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、本校通識課程開課處理要點草案、要點修正條文對照表。

決議：照案通過

案由五：關於本中心為符合教育部學分學時規範，本校全民國防教育軍事訓練(一)、(二)必修課程，於 115 學年度停開及由現行選修課程替代乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

- 一、目前本校日(進)四技一年級及 5 專 5 年級全民國防教育軍事訓練(一)、(二)課程為必修 0 學分，鑑於現行課程架構與教育部規範之「學分與授課時數對應原則」未盡相符，為維護學術評鑑品質及教學資源配置之合理性，擬於 115 學年度將課程停開。
- 二、為兼顧兵役折抵需求與學生自主性，本校學生修習全民國防教育課程以折算兵役役期之法定權益維持不變，於每學年第 1 學期開課「全民國防教育軍事訓練-全民國防(一)」；第 2 學期開課「全民國防教育軍事訓練-國際情勢」選修 2 學分課程，並可列入通識博雅領域學分。
- 三、114 學年度(含)入學前重補修學生可由說明二異動後課程替代，以保障學生修課權益。
- 四、本案業經通識教育中心 114 學年度第 4 次中心課程委員會議(115.5.7)及 114 學年度第 4 次共同教育委員會課程委員會議(115.5.11)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、全民國防教育軍事訓練課程調整會議記錄、課程異動暨重補修課程對照表。

決議：照案通過

案由六：關於本中心 115 學年度永續環境與勞作教育課程調整乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

- 一、115 學年度五專及四技一年級永續環境與勞作教育(必修)由 1 學分 1 學時改為通識博雅課程「通識－永續環境與勞作教育(選修)(一)(二)」2 學分 2 學時。
- 二、114 學年度(含)入學前重補修學生可由說明一異動後課程替代，如未達開課人數可選修不同科系之校內實習、服務實習屬性相同科目課程替代，以保障學生修課權益。
- 三、本案業經通識教育中心 114 學年度第 4 次中心課程委員會議(115.5.7)及 114 學年度第 4 次共同教育委員會課程委員會議(115.5.11)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、異動暨重補修課程對照表、開課計畫書、教學進度表與科目大要。

決議：本案補充說明內容如下：

- 一、本校日四技一年級及五專一年級必修課程「永續環境與勞作教育(一)(二)」各 1 學分 1 學時，擬於 115 學年度將課程停開。
- 二、為兼顧 114 學年度(含)入學前學生會有重補修的狀況，115 學年度起於日四技四年級通識博雅課程將加開「通識－永續環境與勞作教育(一)(二)」各 2 學分 2 學時，供重補修學生作為異動後課程之替代修課；本案將同步修正「課程異動暨重補修課程對照表」文字說明。
- 三、修正後照案通過。

案由七：關於本中心 115 學年度體育課程調整乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

- 一、115 學年度體育課程調整如下：四技一年級體育(一)、(二)與二年級體育分項(一)、(二)由各必修 0 學分 2 學時，改為各必修 1 學分 2 學時。四技一年級體育(一)、(二)列入通識外加必修學分，並於四技課程標準表註明：體育(一)、(二)學分不列入畢業學分內，列為畢業條件。
- 二、四技二年級體育分項(一)、(二)各 1 學分 2 學時共 2 學分，由原永續環境與勞作教育必修學分 2 學分移轉。
- 三、本案業經通識教育中心 114 學年度第 4 次中心課程委員會議(115.5.7)及 114 學年度第 4 次共同教育委員會課程委員會議(115.5.11)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、體健中心教師會議記錄、異動暨重補修課程對照表。

決議：

- 一、本案共分 2 個部分：
 - (一)四技二年級體育分項(一)、(二)各由必修 0 學分 2 學時，改為必修 1 學分 2 學時，其體育分項(一)、(二)共 2 學分，由原永續環境與勞作教育(一)、(二)必修學分 2 學分移轉。

- (二) 四技一年級體育(一)、(二)由各必修 0 學分 2 學時，改為各必修 1 學分 2 學時，其體育(一)、(二)共 2 學分，列入通識外加必修學分，並於四技課程標準表註明：體育(一)、(二)學分不列入畢業學分內，列為畢業條件。

二、有關本案四技一年級體育(一)、(二)的議題，各委員建議內容如下：

(一) 各委員建議：

1. 有關目前中心擬將 115 學年度必修課「體育(一)、(二)」的學分數，由原先各 0 學分 2 學時，改為各 1 學分 2 學時，但該學分數若改為「不列入畢業學分內，僅列為畢業條件」，仍會造成學生質疑「該課程雖不列畢業學分，卻須修完才能畢業」。鑒於將體育(一)、(二)學分不列入畢業學分內，僅列為畢業條件，可能會影響現行畢業審查運作規則，與學生質疑，請再審慎研議。
2. 目前日四技通識體育課安排 4 個學期，是否也有可能僅安排 2 個學期，其餘比照「永續環境與勞作教育(一)、(二)」的替代作法，改編列於大四通識博雅課程，讓學生依興趣自行選修，請再審慎研議。
3. 目前一年級的通識課程偏多，是否有可能將通識課程部分挪移至高年級時段，讓通識學分平均分布於各年級，系上也更有空間去安排一年級系訂課程，也請一併納入研議。
4. 有關課程給予學分數，但卻不列入畢業學分內，僅列為畢業條件，會抵觸學校現行畢審機制，教育部也會有所意見，請再審慎研議。

(二) 通識教育中心主任說明：

考慮體育老師有排課需求，以及體育教育亦是大學教育重要環節，若體育(一)、(二)學分改編列於大四通識博雅課程，該課程開課的選修人數會具不確定性，進而影響體育老師的權益，故期望仍能以現有提案方向去修正，後續再逐步修正。

三、彙整各委員建議內容，主席議案補述如下：

- (一) 目前校長已有明確指示全校不宜有 0 學分的課程，所有學生的學習課程應皆有學分。若將課程給予學分數，但卻不列入畢業學分內，僅列為畢業條件，是否可行，需再行討論。
- (二) 現行日四技體育課為 0 學分，屬外加課程，過去一直受到學生質疑與陳情，需進行評估與處理。
- (三) 鑒於本議題過去已有於校內討論多年，協調未果，今通識教育中心有此提案，而委員亦提出具體建議，依委員會制，故採共識決的方式，先請委員覆議本案方向，以續提送後續教務會議審議。

四、本案「115 學年度起四技一年級通識體育(一)、(二)課程」，為釐清委員覆議方向，將以投票方式進行，分別為 2 個選項：

選項 1：體育(一)、(二)0 學分 2 學時，改為各必修 1 學分 2 學時，學分列入通識畢業學分內。

選項 2：體育(一)、(二)0 學分 2 學時，改為各必修 1 學分 2 學時，學分不列入通識畢業學分內，列為畢業條件。

經現場投票及開票結果如下：

(一) 本學期校課程委員會委員人數：57 人

(二) 出席人數：39 人。

(三) 實領票數：21 票。

(四) 實際投票數：21 票。

(五) 開票結果：選項 1 共計 17 票，選項 2 共計 4 票。

(依據本校「課程委員會設置要點」第 8 點規定，各級課程委員會會議，必須二分之一委員親自出席始可開議，必須出席委員二分之一以上同意始可決議。必要時得邀請校外學者及專家代表列席會議。)

五、本案討論結果如下：

(一) 四技二年級體育分項(一)、(二)各由必修 0 學分 2 學時，改為必修 1 學分 2 學時，其體育分項(一)、(二)共 2 學分，由原永續環境與勞作教育(一)、(二)必修學分 2 學分移轉。

(二) 有關 115 學年度起四技一年級通識體育(一)、(二)課程，委員會建議改以「體育(一)、(二)0 學分 2 學時，改各必修 1 學分 2 學時，學分列入通識畢業學分內」。另因本議題涉及課程整體規劃及後續配套措施，尚需通識教育中心再行評估與研議。

通識教育中心主任補述，有關「體育(一)、(二)0 學分 2 學時，改為各必修 1 學分 2 學時，學分列入通識畢業學分內」，此方案該中心恐無法配合執行與安排，並對此討論結果表示遺憾與窒礙難行。

案由八：關於本中心因課程盤點調整內容，修改 115 學年度日間部及進修部四技部課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

一、因應教育部規範之「學分與授課時數對應原則」，本中心為維護學術評鑑品質及教學資源配置之合理性。115 學年度課程標準表擬調整全民國防教育軍事訓練(一)、(二)課程及永續環境與勞作教育(一)(二)至博雅領域開課，並將課程學分數一併調整為 2 學分 2 學時。

二、本中心透過課程盤點擬將日間部及進修部四技部課程標準表及學分數調整一致，將修改進修部「語文—第二外語(法文)(二)」、「語文—第二外語(西班牙文)(二)」、「語文—第二外語(日文)(二)」、「語文—第二外語(韓文)(二)」等四門課程為博雅通識課程，課程名稱前領域分類異動為「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」。

三、本案業經通識教育中心 114 學年度第 4 次中心課程委員會議(115.5.7)及 114 學年度第 4 次共同教育委員會課程委員會議(115.5.11)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、115 學年度日間部及進修部四技課程標準表。

決議：

一、本案將調整 115 學年度進修部四技課程標準表，刪除其語文領域-第二外語

(二)2 學分，先前課程安排計有「語文—第二外語(法文)(二)」、「語文—第二外語(西班牙文)(二)」、「語文—第二外語(日文)(二)」、「語文—第二外語(韓文)(二)」等四門課程。

二、承上，為兼顧 114 學年度(含)入學前學生會有重補修的狀況，115 學年度起於進修部四技加開通識博雅課程 2 學分，課程計有「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」等四門課程。

三、異動課程後，有關現行語文領域-第二外語(一)2 學分，其課名用字「(一)」已不適用，將配合本案進行更名調整，移除語文領域-第二外語(一)的課名用字「(一)」。

案由九：關於本中心 115 學年度起進修部二技擬新增「人文—網路文學與創意書寫」及「人文—餐旅文學」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

一、因「人文—網路文學與創意書寫」及「人文—餐旅文學」已於 112 學年度、114 學年度新增課程於日間部四技、二技及進修部四技，惟當時未於進修部二技申請開課，故擬於進修部二技新增此課程供進修部學生選讀。

二、本案業經通識教育中心 114 學年度第 4 次中心課程委員會議(115.5.7)及 114 學年度第 4 次共同教育委員會課程委員會議(115.5.11)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

決議：照案通過

案由十：關於本中心新增通識博雅課程「通識—AI 與創意思考」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-16)

說明：

一、新增 1 門通識博雅領域課程「通識—AI 與創意思考」。

二、本案業經通識教育中心 114 學年度第 4 次中心課程委員會議(115.5.7)及 114 學年度第 4 次共同教育委員會課程委員會議(115.5.11)決議通過。

三、檢附會議紀錄、開課計畫書、教學進度表與科目大要。

決議：照案通過

案號：第一案之十七

提案單位：餐飲廚藝科

案由：關於檢視本科「飲料實務(一)」、「飲料實務(二)」課程內容與學分學時配置乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 4-17)

說明：

一、由於本科二、三年級學生多數尚未成年，依據《兒童及少年福利與權益保障法》第 43 條規定，未滿 18 歲不得飲酒。為確保教學活動合法性並兼顧學生專業職能發展，擬檢視、調整課程安排。

二、經科課程委員會議討論，如課程未包含酒類知識與相關實作內容，原訂4學分/4學時之配置偏高；另酒類知識與進階飲品調製相關內容，將於專四「進階飲品調製」課程中教授，以符合法規及學生學習階段需求。

三、承上，自115學年度起，將「飲料實務(一)」、「飲料實務(二)」課程之學分/學時數，由原4學分/4學時調整為3學分/3學時。

四、本案業經餐飲廚藝科 114 學年度第 2 學期第 3 次科課程委員會議(115.5.8)及 114 學年度第 2 學期第 3 次廚藝學院課程委員會議(115.5.12)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：第二案

提案單位：教務處註冊課務組

案由一：擬修正本校「學則」部分條文，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 5-1)

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 115 年 4 月 22 日至 30 日網頁公告審閱，迄收件截止日，無接獲相關修正意見。

二、配合通識教育中心對軍訓及體育課程之修正規劃，擬刪除第二十六條及第五十五條「軍訓及體育除外」等文字。

三、檢附本校「學則」修正草案對照表暨其修正草案全文乙份。

辦法：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

案由二：擬修正本校「附設專科部學則」部分條文，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 5-2)

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 115 年 4 月 28 日至 5 月 7 日網頁公告審閱，迄收件截止日，無接獲相關修正意見。

二、因民法已將成年年齡下修至 18 歲，國內多所大學亦已修訂學則，刪除或調整成年學生申請休學須經家長或監護人同意之規定。為維護學生受教權益，本次修正條文僅規範未成年學生申請休學，須經家長同意。

三、檢附本校「附設專科部學則」修正草案對照表暨其修正草案全文乙份。。

辦法：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

案由三：擬修正本校「排課實施要點」部分條文，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 5-3)

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 115 年 5 月 6 日至 5 月 14 日網頁公告審閱，迄收件截止日，接獲學務處提出修正意見(如附件 4)。
- 二、本處雖已於 114 年 6 月 10 日及 114 年 10 月 8 日召開兩次排課協調會議，惟仍未能解決各所、系、科及學位學程之專業科目排課問題，爰修訂本要點第三點規定，針對本校各單位排課原則進行調整。
- 三、依據教育部 113 年 4 月 17 日臺教技通字第 1132300922 號函，有關專科以上學校課程安排規範，日間部課程安排為週一至週五白天，日間部課程若需排定第 10 節以後者，擬依教育部函示於本要點第五點增訂開課單位應審慎評估其必要性及合理性，明定完善配套措施，並依校內行政程序提送校課程委員會會議及教務會議審議規定。此外，本要點第五點除明訂日間部課程之排課時間規範外，新增日間部課程調補課至第 10 節以後上課之相關規定，並規範中午第 5 節不得排課(廚藝課程不在此限)，以確保學生受教權益。
- 四、檢附本校「排課實施要點」修正草案對照表暨其修正草案全文、教育部來文各乙份。

辦法：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

補充說明：會後因教學單位反應無法即時因應第三點第一項第一款，每週四第 8 節及第 9 節為彈性時間不排課之規範；故會後協議，此款修正自 115 學年度第 2 學期起實施。

案由四：擬修正本校「日間部學生選課辦法」部分條文，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 5-4)

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 115 年 4 月 20 日至 28 日網頁公告審閱，迄收件截止日，接獲通識教育中心修正意見如附件 5。。
- 二、依據教育部 113 年 11 月 15 日臺教高通字第 1132203130 號書函檢附之「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」規定(如附件 4)，修畢必修課程係學生獲頒學位之要件，屬畢業資格門檻之一環，無論修課人數多寡，皆應予以開課，以保障學生受教權益。本校師資培育中心及通識教育中心建議，將中心必修課程一併納入規範，以維護學生學習權益。惟通識教育中心所開設之通識博雅、通識領域、體育分項及大一社會領域課程，係採單一科目多班方式開課，此類課程若全面開設，恐不符教學成本效益。爰此，中心所開設之必修課程，不受人數限制予以開課者，以單一科目單班者為適用範圍。
- 三、檢附本校「日間部學生選課辦法」修正草案對照表暨其修正草案全文、教育

部來文各乙份。

辦法：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

案由五：擬修正本校「暑期重補修開課處理要點」部分條文，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 5-5)

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 115 年 5 月 7 日至 15 日網頁公告審閱，迄收件截止日，無接獲相關修正意見。
- 二、因暑期開課涉及課程審議事宜，依本校「課程委員會設置要點」第四點所定之主要職掌，課程相關事項應提送課程委員會審議。爰此，修正本要點第二點有關暑期課程開課之審議程序，明定須經各級課程委員會及教務會議同意後，始得開設。
- 三、依據教育部 112 年 12 月 19 日臺教高通字第 1122203704 號函及教育部 112 年 6 月 21 日公布之「大學校院學士班學生就學期間服役彈性修業實施指引」(如附件 4)，學校應放寬學士班學生就學期間申請專案服役者暑期修課，爰增訂第四點第一項第五款。
- 四、第五點增訂本校在學學生不得參加暑修之規定，並明定學生於暑期修課期間，因操行或學業成績因素遭退學者，應立即停止其暑修，且所繳費用不予退還。

辦法：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

案由六：擬修正本校「教師授課鐘點計算實施要點」部分條文，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 5-6)

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 115 年 5 月 6 日至 14 日網頁公告審閱，迄收件截止日，接獲相關修正意見如附件 4。
- 二、修法重點如下：
 - (一) 依據廚藝學院 115 年 2 月 11 日簽文核示意見，於本要點第三點增列五專餐飲廚藝科主任每週授課時數核減基本時數四小時，並提案教務會議審議。
 - (二) 依據 115 年 3 月 11 日召開之 114 學年度第 2 學期第 2 次主管會報主席指示事項，檢討本要點特殊情形得專案辦理之規定，以兼顧學校財務與制度公平性，爰修正本要點第五點規定。
 - (三) 為簡化本校教師授課鐘點相關規範，避免制度分散與適用疑義，教務處教學發展中心建議將原「獎勵教師執行產官學計畫減授鐘點辦法」相關規定整併納入「教師授課鐘點計算實施要點」，爰增列第二十二點。
- 三、檢附本校「教師授課鐘點計算實施要點」修正草案對照表及修正條文全文各

乙份。

辦法：提請教務會議審議通過後，逕提送校務會議審議。

決議：部分通過

- 一、通過本要點第三點第三款，增列五專餐飲廚藝科主任每週授課時數核減基本時數四小時。
- 二、本要點第三點第一款及第二款有關行政主管與學術主管每週得核減授課時數是否一致，前經 113 學年度第 2 學期校務會議（114 年 6 月 18 日）決議緩議，擬續提本學期校務會議討論。
- 三、本要點第二十二點計畫減授鐘點，補充相關參考文件續提校務會議討論。

案由七：有關落實期中學業成績預警制度案，提請討論。（請參閱附件 5-7）

說明：

- 一、依據本校「學生學業成績預警實施辦法」第二條規定(如附件 1)，教務處於任課教師登錄學生成績結束後一週內，列印期中成績總表並統計期中成績不及格學分數達七學分(含)以上名單，將資料分送系科及導師，並由導師全權處理學生之輔導事宜，必要時導師得另行通知家長，俾落實預警機制。
- 二、成績預警機制為教育部評鑑要項之一。為落實期中學業成績預警制度，除少數特殊科目外，其餘科目應依行事曆規定時程登錄期中成績。
- 三、本校於 96 年 6 月 14 日召開之 95 學年度第 3 次教務會議決議(如附件 2)，得免登錄期中成績之科目包括：1.勞作教育、2.校內實習、3.校外實習、4.校(海)外參訪實習、5.餐旅專題講座、6.專題討論（製作）、7.書報討論。
- 四、前開免登錄期中成績科目之決議迄今已將近二十年，相關規範是否仍屬合宜，爰提請討論。

辦法：

- 一、本案經審議通過，並陳請校長核定後，自 115 學年度第 1 學期起實施。
- 二、將公告全體教師周知，並據以辦理期中成績預警機制相關作業。

決議：部分通過

除「校外實習」課程續免登錄期中成績，其餘課程應依行事曆規定時程登錄期中成績。

案號：第三案

提案單位：教務處進修教務組

案由：擬修正本校「進修部學生選課辦法」第三條及第四條規定，詳如說明，提請審議。（請參閱附件 6）

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 115 年 4 月 22 日至 115 年 4 月 30 日止網頁公告審閱，迄收件截止日，無接獲相關修正意見。
- 二、根據日間部學生選課辦法同步調整每學期修習學分數上限，修正第三條規

定。

三、根據日間部學生選課辦法同步規範必修課修課人數，及明確規範選課相關作業，避免例外情形影響教學秩序，爰刪除相關特殊例外條文，修正第四條規定。

四、檢附本校「進修部學生選課辦法」修正草案及修正對照表各乙份。

辦法：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 號：第四案

提案單位：教務處教學發展中心

案由一：備查「114 學年度第 2 次遠距教學數位學習課程評鑑委員會議紀錄」乙案，提請審議。(請參閱附件 7-1)

說明：

一、依據本校「遠距教學數位學習課程評鑑作業要點」。

二、本案業經 114 學年度第 2 次遠距教學數位學習課程評鑑委員通訊會議(115.5.8-11)決議通過。

三、備查遠距教學課程評鑑結果，114-1 學期共計 2 門數位學習課程審查通過。

四、檢附會議紀錄乙份。

決議：照案通過

案由二：修正本校「教學意見調查實施要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 7-2)

說明：

一、為強化教與學並重之理念，法規名稱修正為「本校教師教學與學生學習意見調查實施要點」，並因應課程型態調整教學意見調查實施範圍；另參酌歷年調查結果及教學品質精進需求，將改善精進機制標準由 3.8 分提高至 4.0 分。

二、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 115 年 4 月 20 日至 115 年 4 月 28 日止於網頁公告審閱，迄截止日計 1 件修正意見在案。

三、檢附本校「教師教學與學生學習意見調查實施要點」修正草案條文對照表暨草案全文如附件。

辦法：提請教務會議審議通過後，逕提行政會議審議，陳請校長核定後公布實施。

決議：照案通過

案 號：第五案

提案單位：語文中心

案由一：修正本校「學生英文能力檢定實施要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 8-1)

說明：

- 一、本案業經 114 學年度第 2 學期第 4 次語文中心通訊會議(115.4.9)決議通過。
- 二、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 115 年 4 月 10 日至 115 年 4 月 17 日止網頁公告審閱，迄收件截止日，無接獲相關修正意見。
- 三、語文中心為校務基本資料庫「4-8-3 外語證照」填報單位，為配合教育部認可之外語證照種類，並確保本校外語能力檢定證照採認之一致性與正確性，爰由語文中心統一訂定相關證照種類；另為提升外籍學生留臺實習及就業之競爭力，新增外籍學生得選擇採認華語能力檢定證照之規定，據此修正第二點。
- 四、本校 A 類畢業門檻改採線上申請作業，爰配合修正第三點相關申請流程之文字說明。
- 五、英文檢定輔導課程調整為非學分課程，故修正本要點第四點第一款、第二款及第三款相關規定之文字內容，以符合課程性質，並提升作業之彈性與適切性。
- 六、本要點通過後，自 115 學年度起實施；然為維護學生權益，若學生已於 115 年 7 月 31 日前通過未被認列之外語證照種類，且其證照標準達各科系所標準，仍得以採認，不受本次修正影響。
- 七、檢附本校「學生英文能力檢定實施要點」修正草案及修正對照表、會議紀錄如附件。

辦法：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：修正本校「四技境外生通識華語課程實施要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件 8-2)

說明：

- 一、依據 114 年 12 月 3 日 114 學年度第 1 學期教務會議決議，日四技之「第二外語」課程改為僅須修讀一門課兩學分，故修正本要點第三點第一項第二款內容。
- 二、本案業經 114 學年度第 2 學期第 3 次語文中心通訊會議(115.3.27)決議通過。
- 三、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 115 年 4 月 9 日至 115 年 4 月 20 日止網頁公告審閱，迄收件截止日，無接獲相關修正意見。
- 四、檢附本校「四技境外生通識華語課程實施要點」修正草案及修正對照表、會議紀錄及簽到表如附件。

辦法：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 號：第六案

提案單位：觀光研究所

案 由 一：修正本校「觀光研究所碩士班修業規定」乙案，提請審議。(請參閱附件 9-1)
說 明：

- 一、 本案業經 114 學年度第 2 學期第 2 次所務會議 (115.3.10)及 114 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(通訊會議)(114.4.21-22)決議通過。
- 二、 檢附本所碩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 由 二：修正本校「觀光研究所博士班修業規定」乙案，提請審議。(請參閱附件 9-2)

說 明：

- 一、 本案業經 114 學年度第 2 學期第 2 次所務會議 (115.3.10)及 114 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(通訊會議)(114.4.21-22)決議通過。
- 二、 檢附本所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 由 三：修正本校「觀光研究所學士班學生提前修讀碩士班學分要點」乙案，提請審議。(請參閱附件 9-3)

說 明：

- 一、 本案業經 114 學年度第 2 學期第 2 次所務會議 (115.3.10)及 114 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(通訊會議)(114.4.21-22)決議通過。
- 二、 檢附本所學生提前修讀碩士班學分要點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：第七案

提案單位：休閒暨遊憩管理系

案 由：修正本系畢業條件標準表乙案，提請審議。(請參閱附件 10)

說 明：

- 一、 本案業經 114 學年度第 2 學期第 2 次系務會議 (115.3.19)及 114 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(通訊會議)(114.4.21-22)決議通過。
- 二、 依據本校語文中心於 2026/3/5, 10:44 電子郵件有關：English Score 政策及應考調整說明，本系畢業條件標準表英文證照(A 類)、一般專業、電腦證照或外語證照專業類項目(B 類)進行修訂；本校自 115 學年度起(115 年 8 月 1 日)，將全而停止採認 English Score 證照。
- 三、 新增一般專業、電腦證照或外語證照專業類項目(B 類)：
 - (一)〔初階〕行銷企劃證照【發照單位：台灣行銷科學學會】
 - (二)網路行銷證照【發照單位：台灣行銷科學學會】

(三) 觀光行銷證照【發照單位：台灣行銷科學學會】

(四) 全球行銷證照【發照單位：台灣行銷科學學會】

(五) 運動行銷證照【發照單位：台灣行銷科學學會】

四、檢附本系畢業條件標準表修訂對照表及畢業條件標準表如附件。

決 議：照案通過

案 號：第八案

提案單位：中餐廚藝系

案 由：修正本系畢業條件標準表 A 類語文證照乙案，提請審議。(請參閱附件 11)

說 明：

- 一、本案業經 114 學年度第 2 學期第 4 次系務會議(115.4.9)及 114 學年度第 2 學期第 2 次院務會議(115.4.22)決議通過。
- 二、因 English Score 檢定制度不嚴謹，故本校語文中心建議刪除此認證。依據「國立高雄餐旅大學學生英文能力檢定實施要點」，修訂本系畢業條件標準表，刪除 A 類語文證照之 English Score 採認，修訂後之畢業條件標準表如附件一。
- 三、修改本系畢業條件標準表，適用於四技日間部 115 學年起(含)入學學生。
- 四、檢附本系畢業條件標準表修訂對照表及畢業條件標準表如附件。

決 議：照案通過

案 號：第九案

提案單位：餐飲廚藝科

案 由：本科 114 學年第 2 學期申請開設廚藝概論暑期重補修班乙案，提請審議。
(請參閱附件 12)

說 明：

- 一、本案業經 114 學年度第 2 學期第 6 次科務會議(115.4.28)及 114 學年度第 2 學期第 3 次院務會議(115.5.8)決議通過。
- 二、經統計，本科(廚藝概論)課程達暑期重補修班開課人數(補充說明：依本校暑期重補修開課處理要點第六點規定，**達 10 人以上繳交 20 人之費用方式開班**)，故擬提出申請。

決 議：照案通過

案 號：第十案

提案單位：應用日語系

案 由：修正本系畢業條件標準表乙案，提請審議。(請參閱附件 13)

說 明：

- 一、本案業經 114 學年度第 2 學期第 3 次系務會議(115.3.18)及 114 學年度第 2 學期第 3 次院務會議(115.5.5)決議通過。

- 二、修正本系畢業條件標準表備註說明第三點。
- 三、檢附本系畢業條件標準表修訂對照表及畢業條件標準表如附件。

決 議：照案通過

案 號：第十一案

提案單位：國際觀光學士學位學程

案 由 一：修正本學程畢業條件標準表，提請審議。(請參閱附件 14-1)

說 明：

- 一、本案業經 114 學年度第 2 學期第 2 次學程課程委員會議(114.11.25)及 114 學年度第 2 學期第 3 次院務會議(115.5.5)決議通過。
- 二、修正本系畢業條件標準表 B 類國際專業證照、一般專業證照及備註說明。
- 三、檢附本系畢業條件標準表修訂對照表及畢業條件標準表如附件。

決 議：照案通過

案 由 二：本學程一年級黃○玉同學轉系申請乙案，提請審議。(請參閱附件 14-2)

說 明：

- 一、本案業經 114 學年度第 2 學期第 3 次學程會議(通訊會議)(115.4.27)及 114 學年度第 2 學期第 3 次院務會議(115.5.5)決議通過。
- 二、黃生因個人學習狀況及志趣與本系不合，且對國際廚藝學士學位學程具強烈學習興趣，於大一上下學期皆選修該系課程，期間經該班導師連續性輔導，並與兩系主任懇談多次後，提出申請轉至國際廚藝學士學位學程。
- 三、黃生入學管道為國外學生申請入學，根據本校學生轉系所申請辦法第三條規定不得轉系、學士學程；又依第五項規定「推薦甄選、技優甄保、申請入學等管道入學者。惟情況特殊提經教務會議通過者不在此限。」
- 四、檢附黃生轉系申請表及相關資料，如附件。

決 議：照案通過

案 號：第十二案

提案單位：師資培育中心

案 由 一：修正本校教育專業學程學分抵免要點，提請審議。(請參閱附件 15)

說 明：

- 一、依據 115 年 2 月 10 日 114 年度第 2 學期第 1 次師資培育中心會議決議。
- 二、檢附相關文件。

決 議：照案通過

肆、臨時動議

伍、散會(12:20)

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期教務會議

開會時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

出席人員簽到表

序號	單位/職稱	姓名	簽到處
1	教務長	蕭登元	蕭登元
2	學務長	謝文欽	謝文欽
3	總務長	李怡君	李怡君
4	研發長	江敏慧	江敏慧
5	國際長	謝鴻鎮	
6	圖資長	邱美倫	出差
7	教學發展中心主任	林政君	林政君
8	註冊課務組組長	謝金燕	謝金燕
9	進修教務組組長	李立良	李立良
10	綜合業務組組長	李立良	李立良
11	語文中心主任	吳岳樺	吳岳樺
12	體育與健康中心主任	鍾潤華	鍾潤華
13	軍訓室上校教官代理主任	梁聖璋	

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期教務會議

開會時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

出席人員簽到表

序號	單位/職稱	姓名	簽到處
14	餐旅學院院長	劉聰仁	) 劉聰仁
15	餐旅管理研究所所長	劉聰仁	
16	餐旅管理研究所教師代表	梁靜文	
17	旅館管理系主任	楊仁德	楊仁德
18	旅館管理系教師代表	沙荃	沙荃
19	餐飲管理系主任	楊帆	楊帆
20	餐飲管理系教師代表	施華芳	
21	餐旅暨會展行銷管理系主任	張書憲	張書憲
22	餐旅暨會展行銷管理系 教師代表	楊芝濤	
23	觀光學院院長	蕭登元	蕭登元
24	觀光研究所所長	石岳峻	石岳峻
25	觀光研究所教師代表	張德儀	
26	旅運管理系主任	李文驊	李文驊
27	旅運管理系教師代表	顧景昇	

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期教務會議

開會時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

出席人員簽到表

序號	單位/職稱	姓名	簽到處
28	航空暨運輸服務管理系主任	王穎駿	王穎駿
29	航空暨運輸服務管理系 教師代表	陳福川	陳福川
30	休閒暨遊憩管理系主任	蔡欣佑	蔡欣佑
31	休閒暨遊憩管理系教師代表	王東昇	王東昇
32	廚藝學院院長	陳紫玲	趙憶蒙
33	飲食文化暨餐飲創新研究所 所長	曾裕琇	徐永鑫代
34	飲食文化暨餐飲創新研究所 教師代表	吳美宜	
35	中餐廚藝系主任	趙憶蒙	趙憶蒙
36	中餐廚藝系教師代表	許榮麟	許榮麟
37	西餐廚藝系主任	江敏慧	江敏慧
38	西餐廚藝系教師代表	王儒堅	王儒堅
39	烘焙管理系主任	徐永鑫	徐永鑫
40	烘焙管理系主任教師代表	黃靜純	黃靜純

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期教務會議

開會時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

出席人員簽到表

序號	單位/職稱	姓名	簽到處
41	餐飲廚藝科主任	李柏宏	李柏宏
42	餐飲廚藝科教師代表	林建安	
43	國際學院院長	楊文賢	
44	應用英語系主任	蔡倖枝	蔡倖枝
45	應用英語系教師代表	黃德威	黃德威
46	應用日語系主任	郭毓芳	郭毓芳
47	應用日語系教師代表	杉森藍	杉森藍
48	國際觀光學士學位學程主任	林宜親	林宜親
49	國際觀光學士學位學程 教師代表	陳喬安	
50	國際廚藝學士學位學程主任	程玉潔	
51	國際廚藝學士學位學程 教師代表	蔡佩君	
52	國際觀光餐旅全英文碩士 學位學程主任	陳俐欣	吳佩榮
53	國際觀光餐旅全英文碩士 學位學程教師代表	吳佩榮	吳佩榮

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期教務會議

開會時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

出席人員簽到表

序號	單位/職稱	姓名	簽到處
54	共同教育委員會主任委員	張忠明	張忠明
55	通識教育中心主任	吳國偉	吳國偉
56	通識教育中心教師代表	陳韶華	陳韶華
57	師資培育中心主任	蘇雅慧	蘇雅慧
58	師資培育中心教師代表	馮莉雅	
59	學生會會長	曾鈺荃	
60	學生會行政副會長	陳亭叡	陳亭叡
61	學生會活動副會長	劉庭好	
62	學生議會議長	李沛欣	
63	學生議會副議長	方文琪	

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期教務會議

開會時間：115 年 5 月 27 日（星期三）上午 9 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

列席人員簽到表

序號	單位/職稱	姓名	簽到處
1	教務處註冊課務組	劉碧蓮	劉碧蓮
2	教務處註冊課務組	劉育豪	劉育豪
3	教務處進修教務組	陸億億	陸億億
4	教務處教學發展中心	林紀均	林紀均
5	教務處教學發展中心	林姿君	
6	教務處	蔡沛旻	蔡沛旻
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			