國立高雄餐旅大學114學年度第2學期

校課程委員會會議紀錄

時　　間：民國115年5月13日(星期三)上午09時30分

地　　點：本校行政大樓6樓國際會議廳

主　　席：蕭教務長登元

出列席人員：如簽到表

紀錄：劉育豪

壹、主席報告

一、有關昨日(115年5月12日)教育部蒞校實地訪視，部分查核意見與本次會議議案相關，以下將做重點說明：

(一)本校目前進修部上課時間以每週一至週五13：20～21：50為原則，與教育部函文規定不符。教育部督學表示過去已有3次來函，說明進修學制課程安排應以週一至週五晚間、輔以週六及週日為原則，建議校方於115學年度起將進修學制上課時間調整與規定相符，其115學年度進修部招生簡章，得於考生開始報名前，進行招生簡章即時修正。

(二)目前有部分教學單位疑似進修部班級人數偏低，而採取將選修課程安排於平日下午時段，與日間部合併上課，此屬跨部不當合併授課之情形。經查本校114-2學期跨學制合併授課之課程共有26門。

(三)本校在學分抵免審核方面，應審核所抵修科目的教學大綱內容，須與原科目的教學大綱內容相同或相近。本次抽查轉學生課程學分抵免時，有出現不當抵免的案例，在通識課程抵免方面，發現有原科目與抵修科目的教學大綱內容完全不一致之案例。

(四)有關學分抵免的審核，請校方留意學分免修與學分抵修屬於不同類型；以及將課程承認為畢業學分，與課程進行學分抵免，亦屬於不同類型。課程若無法進行抵免，而是僅作採計為畢業學分，不宜直接在學分抵免表上勾選「抵修」或「免修」。

(五)有關學生每學期應修之最低學分數：

1. 依本校「學生選課辦法」規定，二技、四技學生每學期修習學分數不得少於10學分，當學年度應屆畢業生，每學期不得少於5學分。由於學生會傾向修習最低學分數，此安排恐使得學生將課程學分集中在低年級期間修習，導致該期間修課負擔過重；而高年級期間則因學生多數已修畢選修學分，進而導致高年級選修課程易發生修課人數不足而停開。若能平均安排各年級的課程學分數，將能降低學生低年級期間修課負擔，高年級選修課亦有機會能順利開班。
2. 上述應屆畢業生所屬年級，應指該學制之最後一年，若系所將校外實習安排於四技四年級，則四技三年級班級應列屬非應屆班別。

二、目前跨學制合併授課的部分，教育部查核意見已有明確表示此屬不當合併情形。各教學單位若因課程屬選修學分，擔憂課程因開班人數不足而停開，會影響學生完成畢業選修學分數，建議可參考校內法規，先引導學生進行跨部選課，或宣導有承認跨系所選修學分的環節。另針對班級人數已低於校訂開

課人數限制的系所，校方後續亦會再重新檢討招生名額之問題。

貳、教務處註冊課務組行政業務報告

一、**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，受檢教學單位為：應用英語系、應用日語系、餐旅管理研究所(含碩士在職專班)、國際觀光餐旅全英文碩士學位學程，共計 4 系所。教育部已針對本校全校性及受檢核教資料進行書面審查，並已於 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，並限期須於 115 年 5 月 15 日前回覆申復意見。**

二、為維護學生受教權益，並配合教育部相關規定及查核作業，提醒各教學單位於近期課程作業注意以下事項：

(1)請轉知授課教師，避免利用下課時間、中午第 5 節用餐時間及**課程衝堂時段**辦理調補課事宜，以維護學生受教權益。

(2)依教育部函示規定，日間學制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。**請避免密集調補課，影響學生學習成效**。

（依據教育部 113 年 11 月 15 日臺教高通第 1132203130 號書函檢附之「專科以上維護品質常見問題彙編」，有關密集授課之說明、教育部查核他校發現之問題態樣及 Q&A，如附件 1）

(3)有關調補課及校外教學，**請務必事前申請**，避免於調補課實施後，或於校外教學進行後始將申請單送交教務處及相關單位審核。

(4)各教學單位刻正辦理 115-1 學期排課作業，請避免於中午第 5 節用餐時間安排課程。另**依教育部 113 年 4 月 17 日臺教技通字第 1132300922 號函示規定**(如附件 2)，**日間學制課程應安排於週一至週五白天，如有彈性安排課程時間或節數之需求者(特殊情況需於夜間及週末授課、隔週授課等)，敬請依教育部函示規定，提案送教務、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，經校內相關作業程序審核後，始得彈性安排**。

三、依據教育部 113 年 11 月 15 日臺教高通字第 1132203130 號函示(如附件 1)，因邇來大專校院常有誤解或誤用相關法規之情形，致有教學品質問題或有損害學生受教權益等情事發生，為宣導政策相關法制規範與重點提示，**教育部特編印「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」，提供學校參閱，相關資訊已於 113 年 11 月 21 日、114 年 3 月 7 日及 115 年 3 月 9 日以電子郵件傳送各學術單位及全校師長參考，並已放置教務處最新消息網頁。再次提醒教學單位，辦理課程安排及教學相關事宜，務必詳閱教育部來文及「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」資料，並配合辦理。**

四、有關教育部於 115 年 2 月 10 日及 4 月 17 日到校辦理海外實習及校內實習訪視一案，請各系科對校內實習課程進行檢討：

(1)各科系對校內實習課程定位與設計不一，教務處尊重課程自主，惟校內實習為具學分課程，請各科系審視學科專業性質及學生學習需求，重新審慎評估開設必修校內實習課程合理性。

(2)課程規範明確：校內實習課程須有完整教學大綱與明確規範。

(3)課程時間與說明義務：非正式上課時段實施之課程，應事前充分說明時間與要求，並加強溝通，以使學生清楚理解課程規定。

(4)實施過程及評量機制：教師難以長時間駐點指導，宜建立合理輔導機制並清楚說明。評分標準應明確公告，確保公平透明。

五、依據本校「學生學術倫理教育課程實施要點」第三點規定，107 學年度(含)起入學之**大學部及專科部學生，應修習學術倫理教育課程，本校大學部學生於入學後第二學期結束前，專科部學生於入學後第八學期結束前，需至「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺學習，以取得修課證明。**

有關學生學術倫理教育課程實施方式說明如下：

(一)教務處已於開學時，將新生資料上傳至「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺，以協助建置帳號，教務處業於新生輔導手冊、新生註冊須知及學校網頁宣導學生學術倫理教育課程事宜，敬請各科系所協助向學生宣導並配合執行該項規定。

(二)有關「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺使用操作方式：

1. **學生可於入學後自行至該平臺線上學習(網址 http：//ethics.moe.edu.tw)以取得修課證明。進入系統之帳號為學號，密碼預設為學號後五號，登入後學生可以重設密碼**。
2. 學校為本國生預設系統為中文版，以外國生申請入學者預設系統為英文版，同學登入後均可依自己的需求更改版本。
3. 學生修課完畢，可由系統下載證書，學生須出示本課程修課證明(或免修或相關替代措施等證明)，方得視為通過本課程，本項資格由各科系(學位學程)認定。
4. 系統操作有問題可參考網站之 Q&A，必修學生新手上路：https://ethics-s.moe.edu.tw/newuser/1/

(三)各系所行政人員具有「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺使用權限，行政同仁可至該平臺網頁查閱所屬系所學生上課狀況、統計資料及修改學生資料。

(四)**大學部及專科部學生學術倫理課程實施情形，本校永續發展與校務研究發展中心去年列入評鑑追蹤管考項目，敬請各系協助向學生宣導及推動**。

六、請各教師於每學期開放課表查詢前，如期登錄授課大綱及課堂所需書目，亦請於開學第一堂課鼓勵學生購買正版教科書或二手書，或由教師自行編列講義供學生上課使用，遵守智慧財產權法。另請於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，並遵守智慧財產權觀念(請參閱附件三)，其他相關內容可逕上本校智慧財產權專區，網址為：https://lic.nkuht.edu.tw/p/412-1007-199.php?Lang=zh-tw。

七、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。

八、請各學術單位提供 114-2 學期所開設之融入相關性平議題的專業課程名稱，其中各科系至少 3 門，各研究所至少 1 門，並請填寫「性別平等議題納入專業課程調查表」，逕送教務處備查(請參閱附件四)。**另依據本校性別平等教育委員 107 年 3 月 29 日決議，敬請各學術單位提醒教師填寫教務系統授課大綱時明確納入性平意識相關議題之具體文字，以符性別平等教育法之要求。**

參、提案討論

案　　號：第一案

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，第 1-8 頁)

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能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。 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 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。

四、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，第 9-13 頁)

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-	下午	因此課程需要專業老師及專業教	為兼顧學生學習實際需

歐式麵包與西點製作*(選修 4 學分/6 小時)	6-11 節	室來進行授課，故須安排在下午時間。 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。 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。	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 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：第二案

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，第 14-26 頁)

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	1.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，第 27-36 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，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	1.日本料理用專業器　具數量有限，再加上本系專業教室

				人	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，第 37-56 頁)

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	--	--	--	8	--	縮減上課時數

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	
					修						
	四下	宴會實務	3	6	必修	--	--	--	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
	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	必	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	--	--	2	4	--	調整學分數

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	
					修						
	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：第三案

提案單位：餐飲廚藝科

案 由 一：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，第 57-63 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、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，單週或雙週四節彈性授課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，擬以單週或雙週兩節彈性授課作為課程配套。
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，本課程擬以單週或雙週四節彈性授課，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，因此課程安排採取單週或雙週四節彈性授課的方式，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，第 64-68 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，第 69-82 頁)

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：照案通過。

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，第 83-102 頁)

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	

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
2	全民國防教育(二)	刪除課程	

3	全民國防教育	新增課程	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
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：第四案

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，第 103-116 頁)

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：第五案

提案單位：餐旅學院

案　　由：關於本院 115-1 學期日間部及進修部院訂選修課程合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 117-121 頁)

說　　明：

一、為確保每學期院訂選修課程的多樣性，提供學生更多元的專業選修機會，並維持課程活動進行所需的適當修課人數，特提出115學年度第1學期日間部與進修部合併授課之建議，合併授課資訊如下表：

學制	課程名稱	學分	時數
日間	雲端商業軟體應用	2	2
日間	數位多媒體設計實務	2	2
日間	餐旅自媒體行銷	2	2
進修	雲端商業軟體應用	2	2
進修	數位多媒體設計實務	2	2
進修	餐旅自媒體行銷	2	2

二、本案業經 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。

三、檢附會議紀錄。

決　　議：撤案。

案　　號：第六案

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，第 122-170 頁)

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

異動前課程	異動後課程	異動說明
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 次所課程委員會議(115.3.31)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、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：第七案

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，第 171-184 頁)

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	2	2	旅館採購管理與成本	2	2

機器人應用實務			控制		

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，第 185-209 頁)

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：第八案

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，第 210-217 頁)

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：第九案

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，第 218-228 頁)

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：第十案

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，第 229-250 頁)

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：第十一案

提案單位：餐飲管理系

案 由 一：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，第 251-274 頁)

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 2–4 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
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 3、4、6 節及第 7、8、9 節 埔桃酒莊

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「酒類釀造技術」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	04/11、04/12（週六、日） 第 1、2、3 節及第 4、6、7 節

品酒教室 C106	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，第 275-292 頁)

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，第 293-311 頁)

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，第 312-329 頁)

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，第 330-341 頁)

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. 遇日間部及進修部合併授課，時間以下午時段為主(第 5-10 節)。

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
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，第 342-355 頁)

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。

五、檢附會議紀錄、教育部函文及附件。

決　　議：照案通過。

案　　號：第十二案

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，第 356-370 頁)

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，第 371-385 頁)

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，第 386-397 頁)

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：關於本系日間部及進修部四年制課程標準表修正備註乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 398-418 頁)

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 由 五：關於本系 115-1 學期日間部四技航運三年級、進修部四技航運三年級部分課程合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 419-428 頁)

說　　明：

一、依據113年4月12日教育部專科以上學校維護教學品質說明會所述，避免跨部、跨學制、課程名稱不同、學分數不同等情形合併授課，若有日間部及進修部合併授課之需求，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。

二、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及進修部四技航運三年級共兩個班級部分**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
02	人力資源管理	選修	2	2	日四技三年級、

					進四技三年級
03	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
04	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
05	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
06	航空機務概論	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級
07	顧客服務管理	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級
08	航空貨運實務	選修	2	2	日四技四年級、進四技三年級
09	飛行原理概論	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級
10	大眾運輸概論	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級
11	航空暨運輸作業實務(一)	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級

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、115-1 學期日間部四技三年級及進修部四技三年級部分課程合併授課清單。

決　　議：撤案

案　　號：第十三案

提案單位：休閒暨遊憩管理系

案　　由：關於本系 115 學年度入學新生適用之課程標準表審議乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 429-439 頁)

說　　明：

一、為確保課程規劃符合休閒系教育目標及人才培育方向，本系重新檢視現行課程標準表。

二、有關「校內實習(一)」、「校內實習(二)」、「生態旅遊」及「財務管理」等課程，考量近年產業發展趨勢、教學模式轉變及課程內容與實務需求之調整，為使課程名稱更能反映課程內涵與專業培育方向，並提升學生對課程之辨識度與學習成效，是否調整課程名稱，擬另案提會審慎討論後再行決議。

三、本案課程安排尚無修正調整。

四、本案業經休閒暨遊憩管理系 114 學年度第 2 學期第 1 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。

五、檢附會議紀錄、課程標準表。

決　　議：撤案。

案　　號：第十四案

提案單位：觀光研究所

案　　由：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，第 440-458 頁)

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：第十五案

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，第 459-465 頁)

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
		中廚四 B	系必修(2 學分/2 小時)		

					授課。
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，第 466-471 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，第 472-486 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、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：第十六案

提案單位：旅運管理系

案 由 一：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，第 487-496 頁)

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 由 二：關於本系 115-1 學期課程合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 497-505 頁)

說　　明：

一、依據113年4月12日教育部專科以上學校維護教學品質說明會所述，避免跨部、跨學制、課程名稱不同、學分數不同等情形合併授課，若有日間部及進修部合併授課之需求，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。

二、因少子化影響，在校生人數日益減少，依據本校選課辦法規定，大學部未達 12 人，該科目不予開班，但特殊情形及棄選課程則不在此限。

三、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、
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	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
10	校內實習(三)	選修	1	1	日四技三年級、 進四技三年級合開
11	區域旅遊專題(二)	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
12	旅遊管理專題研討與製作	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
13	旅遊數據分析	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
14	基礎投資理財	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
15	旅遊管理新知選讀	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
16	旅遊商品與廣告	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開

四、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。

五、檢附會議紀錄、115-1 學期課程合併授課清單。

決　　議：撤案。

案　　號：第十七案

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，第 506-531 頁)

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，更改名稱為「服務實習(一)」。

(二)四上必修「校內實習(二) 」1學分/2小時，更改名稱為「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：第十八案

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，第 532-547 頁)

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，第 548-562 頁)

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，第 563-574 頁)

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，第 575-586 頁)

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，第 587-599 頁)

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，第 600-622 頁)

說　　明：

一、115學年度五專及四技一年級永續環境與勞作教育由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(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，第 623-636 頁)

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，會牴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，第 637-649 頁)

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，第650-659頁)

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，第660-678頁)

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。

肆、臨時動議

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，第679-688頁)

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。

伍、散會(下午 12 時 40 分)

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 2 學期

校課程委員會出席人員簽到表

開會時間：115 年 5 月 13 日(星期三)上午 09 時 30 分
開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳
會議主席：蕭教務長登元

編號	職稱	出席人員	簽名欄
1	教務長	蕭登元	蕭登元
2	教學發展中心主任	林玫君	林玫君
3	註冊課務組組長	謝金燕	謝金燕
4	進修教務組組長	李立良	李立良
5	語文中心主任	吳岳樺	吳岳樺
6	餐旅學院院長	劉聰仁	劉聰仁
7	餐旅管理研究所所長	劉聰仁	劉聰仁
8	餐旅管理研究所教師代表	林宜親	林宜親
9	旅館管理系主任	楊仁德	
10	旅館管理系教師代表	沙荃	沙荃
11	餐飲管理系主任	楊帆	楊帆
12	餐飲管理系教師代表	施華芳	施華芳
13	餐旅暨會展行銷管理系主任	張書憲	張書憲

編號	職稱	出席人員	簽名欄
14	餐旅暨會展行銷管理系教師代表	葉上葆	請假
15	觀光學院院長	蕭登元	蕭登元
16	觀光研究所所長	石岳峻	張德儀代
17	觀光研究所教師代表	張德儀	張德儀
18	旅運管理系主任	李文驊	李文驊
19	旅運管理系教師代表	顧景昇	
20	航空暨運輸服務管理系主任	王穎駿	
21	航空暨運輸服務管理系教師代表	陳福川	
22	休閒暨遊憩管理系主任	蔡欣佑	
23	休閒暨遊憩管理系教師代表	王東昇	
24	廚藝學院院長	陳紫玲	
25	飲食文化暨餐飲創新研究所所長	曾裕琇	
26	飲食文化暨餐飲創新研究所教師代表	掌慶琳	
27	中餐廚藝系主任	趙憶蒙	趙憶蒙
28	中餐廚藝系教師代表	林致信	
29	西餐廚藝系主任	江敏慧	

編號	職　　稱	出 席 人 員	簽　名　欄
30	西餐廚藝系教師代表	王儒堅	
31	烘焙管理系主任	徐永鑫	
32	烘焙管理系教師代表	黃靜純	
33	餐飲廚藝科主任	李柏宏	
34	餐飲廚藝科教師代表	屠國城	
35	國際學院院長	楊文賢	
36	應用英語系主任	蔡倖枝	
37	應用英語系教師代表	黃德威	
38	應用日語系主任	郭毓芳	請假
39	應用日語系教師代表	蔡錦雀	
40	國際觀光學士學位學程主任	林宜親	
41	國際觀光學士學位學程教師代表	李歐	
42	國際廚藝學士學位學程主任	程玉潔	
43	國際廚藝學士學位學程教師代表	蔡佩君	
44	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程主任	陳俐欣	

編號	職　　稱	出 席 人 員	簽　名　欄
45	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程教師代表	吳佩縈	出差
46	共同教育委員會主任委員	張忠明	
47	通識教育中心主任	吳國偉	
48	通識教育中心教師代表	賴正全	
49	師資培育中心主任	蘇雅慧	
50	師資培育中心教師代表	馮莉雅	
51	校外專家學者代表 國立高雄科技大學特聘教授	謝淑玲	
52	校友代表 國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校餐飲管理科老師	陳泓旗	
53	學生代表 學生會會長	曾鈺荃	
54	學生代表 學生會行政副會長	陳亭叡	
55	學生代表 學生會活動副會長	劉庭妤	
56	學生代表 學生議會議長	李沛欣	
57	學生代表 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

校課程委員會列席人員簽到表

開會時間：115 年 5 月 13 日(星期三)上午 09 時 30 分
開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳
會議主席：蕭教務長登元

編號	職稱	列席人員	簽名欄
1	註冊課務組組員	劉碧蓮	劉碧蓮
2	教務處行政專員	蔡沛旻	蔡沛旻
3	教學發展中心行政專員	林紀均	林紀均
4	進修教務組行政專員	陸儻儻	陸儻儻
5	註冊課務組行政組員	劉育豪	劉育豪