

國立高雄餐旅大學 113 學年度第 2 學期

校課程委員會會議紀錄

時間：民國 114 年 5 月 14 日(星期三)上午 09 時 30 分

地點：本校行政大樓 6 樓行政會議室

主席：粘教務長振和

出席人員：如簽到表

紀錄：劉育豪

壹、主席報告

貳、教務處註冊課務組行政業務報告

一、教育部為維護外國學生受教權益，於 113 年 11 月 25 日到校辦理「維護外國學生受教權益查核」，並於 114 年 2 月 18 日以臺教技(四)字第 1142300276A 號函通知實地查核結果(如附件一)。依據教育部查核意見提醒教學單位以下事項：

(一)課程規劃表應有中英文對照版本：

1. 包含課程標準表之表頭、備註及學分小計處皆須以英文標示。
2. 請各所系科中心將中英文對照之課程標準表放置於網頁公告周知，並請即時更新相關資訊，以利學生及家長查詢。
3. 因應 113 年度查核缺失，自 114 學年度第 1 學期起，各單位提送校課程委員會審議案件所檢附之課程標準表，請提供中英文對照版本。

(二)外國學生日間部課程修習時間應以週一至週五白天為原則：請各所系科中心依教育部 113 年 4 月 17 日臺技通字第 1132300922 號函示(如附件二)，避免將日間學制課程安排於夜間授課。

(三)專業課程學分抵免請依照本校學則第 43 條、附設專科部學則第 40 條、學生抵免學分要點及相關規定辦理。有關學分抵免之審核標準重點摘述如下：

1. 抵免科目名稱或實質內涵應相符，宜有相當程度之關聯性及合理性。(教育部查核缺失指出，專業課程學分抵免，其兩者課程大綱不相符仍予以抵免，與規定不符。)
2. 科目學分以多抵少時，以少學分登記。科目學分以少抵多時，應由教學單位指定補修科目以補足所差學分，若無科目名稱相同、內涵或性質相近之科目可補修者，不得辦理抵免。
3. 若部分必修課程已停開或科、學位學程已停招，教學單位應提出必修課程異動替代課程與配套。
4. 通識課程只能承認通識學分，不能成為系上選修學分，故通識課程不得抵專業課程。(本校「日間部學生選課辦法」第八條規定及教育部

「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」第 19-20 頁學分抵免、免修或認列應符合相關辦法說明)

二、依據教育部 113 年 11 月 15 日臺教高通字第 1132203130 號函示(如附件三)，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 114 年 3 月 7 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。另依據「專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項」第四點第一項第四款規定：若有相關事證足認學校或任一院設班別、所、系、科或學位學程於課程規劃、實際開課或其他情形有損害學生受教權益情事，教育部得對學校進行學生受教權益之檢核及輔導，敬請教學單位詳閱教育部來文資料並配合辦理。

三、有關近期教師詢問畢業班授課問題說明：

依據「大學法施行細則」第 23 條規定，大學學分之計算原則以授課滿 18 小時為 1 學分；實習或實驗課程之學分計算則由各大學自行訂定。本校歷年來承襲傳統，由導師於第 17 週畢業典禮當日（114 年 6 月 11 日）核發畢業證書予符合畢業資格之學生。因行政作業需結算成績與辦理獎項排名，畢業班期末考試訂於第 14 週（5 月 19 日至 5 月 23 日）舉行，成績登錄時間訂於第 14 週至第 15 週（5 月 19 日至 6 月 2 日止）。針對近期教師詢問畢業班授課是否需辦理調補課之問題，請授課教師依本校 113 學年度第 2 學期行事曆備註 2 (如附件四) 辦理。畢業班授課教師可於第 16 週（6 月 6 日前）完成調補課，以補足授課時數，符合「18 小時為 1 學分」之規定。

四、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。

五、本校與國立高雄科技大學、國立高雄師範大學、國立屏東科技大學、文藻外語大學、靜宜大學、逢甲大學、輔仁大學等校簽訂國內交換學生合作協議書，114學年度合作協議學校國內交換生交流學習，受理申請至5月20日截止，有關申請資格、應備資料、申請日程與流程及注意事項，請參閱附件五，或請參閱教務處最新消息網頁。

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(請參閱附件六)，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 113-2 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(請參閱附件七)。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：旅館管理系

案由：關於本系校內實習課程實施操作方式調整及學生排班輪值時段乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 14-39 頁)

說明：

- 一、依教育部114年1月20日臺教技(三)字第1140005559號函辦理及本校排課實施要點第五點第一項至第三項進行課程安排。研擬實習衝堂

替代方案，調整「校內實習(二)」課程實施方式，確保學習完整性。

- 二、依部函示說明及教務處簽核意見辦理，系擬訂規範學生執行校內實習課程的排班輪值不得申請公假，以避免影響學生學習權益。爾後逢學校業務執行之必要性，不安排「校內實習」課程班級學生排班值勤，群賢會館將公開招募學生志願者(學生經自我評估後志願參與)，志願學生可以「服務學習」性質申請公假參與服務工作，當次事件完成後，則依本校「學生獎懲辦法」給予獎勵，其導覽時數不計入「校內實習」輪值排班時數。
- 三、有關本系學生排班輪值時段，「校內實習」課程教學內容仿旅館產業實際營運及作業情況，設計學期間學生在上午6時30分至23時00分區間模擬安排三班別的實習旅館輪值。擬依校內程序陳核本校「校內實習(一)」、「校內實習(二)」、「校內實習(三)」課程：(一)日間部學生若排班輪值需排定在第10節後，及(二)進修部學生排班輪值優先安排於上午時段，上述以專案簽呈，經鈞長核准後實施辦理。
- 四、本案業經旅館管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次臨時系課程委員會會議(114. 2. 12)及 113 學年度第 2 學期臨時院課程委員會會議(114. 2. 19)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、「校內實習(二)」課程實施方式、校內實習操作說明、本校排課實施要點、113-2 學期校內實習課程操作會議紀錄。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系 114 學年度部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 40-51 頁)

說 明：

- 一、依據教育部 113 年 4 月 17 日臺教技通字第 1132300922 號函辦理。
- 二、考量本系 114 學年度日間部及進修部之班級學生人數、保障學生受教權益、教師授課品質、確保課程標準表上課程皆開課，擬將本系部分課程以合班方式開課。
- 三、114 學年度日間部及進修部之開課科目合併授課如下：

旅館管理系114-1系訂合開課程一覽表					
課程名稱	學分數	學時數	課程名稱	學分數	學時數
觀光學	2	2	宴會管理	2	2
人際關係與溝通技巧	2	2	旅館客房銷售技能實務	2	2
服務中心作業實務	2	2	進階旅館英文	2	2

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

四、本案業經旅館管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.3.26)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

五、檢附會議紀錄、教育部 113 年 4 月 17 日臺教技通字第 1132300922 號函文。

決議：本案說明二合併授課考量，增列「授課分組進行，促進同儕互動學習」；說明三合開課程一覽表中，欄位標題 114-1 和 114-2「系訂合開課程一覽表」，詳細註明為「日間部及進修部四技系訂合開課程」。修正後照案通過。

案 號：第二案

提案單位：通識教育中心

案由一：關於本中心更改自然領域課程名稱及新增人文領域課程，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 52-88 頁)

說明：

一、因應科技發展，為培育智慧餐飲人才，自然領域召集人及教師群通盤討論自然領域課程調整，以期更符合目前資訊科技素養教育趨勢，

授課內容將融入AI工具應用。

二、調整課程名稱如下：

1. 「自然—計算機概論(一)」調整為「自然—邏輯思維與資料管理」。
2. 「自然—計算機概論(二)」調整為「自然—影像處理與AI應用」。
3. 「自然—基礎統計」調整為「自然—統計思維與生活」。

三、課程異動後之修訂後課程標準表適用 114 學年度起入學學生，114 學年度前入學學生「自然—計算機概論(一)」、「自然—計算機概論(二)」、「自然—基礎統計」課程重(補)修者可用「自然—邏輯思維與資料管理」、「自然—影像處理與AI應用」、「自然—統計思維與生活」課程抵免之。

四、新增通識人文課程「人文—餐旅文學」2 學分/2 小時，適用 114 學年度起入學學生。

五、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

六、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、開課計劃表、自然組領域課程調整討論會議紀錄。

決議：照案通過。

案由二：關於本中心因課程盤點，113 學年度起日間部四技課程標準表刪除語文領域第二外語(二)，114 學年度日間部及進修部四技課程標準表修改自然及人文領域課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 89-106 頁)

說明：

一、因應通識教育多元化教學考量，本中心透過課程盤點以期更符合新一期評鑑及資訊科技培育素養趨勢。113學年度日間部四技課程標準表刪除語文領域第二外語(二)2學分及新增博雅課程2學分、114學年度日間部及進修部四技課程標準表擬修改自然領域課程、人文領域課程。

二、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：(1)本案擬將 113 學年度日間部四技課程標準表，刪除其語文領域第二外語(二)2 學分，並新增回復大四下通識博雅課程 2 學分。

(2)部分委員提出語文領域第二外語(二)課程有其需求性，建議將提案中刪除該課程的方案，予以修正；後因該議題於通識教育中心所提之第二案-案由二、案由三有連帶關係，經主席裁示以

- 現場投票方式，決定是否反對原提案內容，再進行案由修正。
- (3)本案經出席委員 38 人決議，反對原提案內容共 14 人，因未達半數(含)以上，故決議維持通識教育中心所提第二案-案由二、案由三之內容。
- (4)本案照案通過。

案 由 三：關於本中心因課程盤點，114 學年度日間部及進修部四技部分語文領域課程調整為博雅通識課程，以及將境外生華語課程加上領域分類乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 107-130 頁)

說 明：

- 一、為配合課程盤點調整 114 學年度日進四技課程標準表，擬修改「語文—第二外語(法語)(二)」、「語文—第二外語(西班牙語)(二)」、「語文—第二外語(日語)(二)」、「語文—第二外語(韓語)(二)」等四門課程為博雅通識課程，課程名稱領域分類異動為「通識—實用法語」、「通識—實用西班牙語」、「通識—實用日語」、「通識—實用韓語」。
- 二、為配合「境外生華語課程實施要點」修正，為境外生規劃更全面的領域課程，故修改課程名稱於課名前加上領域分類，如語文、藝術、社會等。
- 三、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、語文中心會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表。

決 議：(1)本案將部分課程之語文領域，異動為博雅通識領域，屬配合課程標準表「永續環境與勞作教育(一)(二)」一年級課程改為具學分課程，所進行之課程異動。因本校進修部學制並無配置「永續環境與勞作教育(一)(二)」課程，故本案進修部課程標準表，無需進行更動。

(2)通識教育中心所提之第二案-案由二、案由三有連帶關係，本案併同前一案討論，照案通過。

案 由 四：關於本中心新開設通識博雅微學分課程乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 131-186 頁)

說 明：

- 一、依據國立高雄餐旅大學通識博雅微學分課程要點，微學分課程係指以磨課師(MOOCs)、遠距教學、實作研習營或工作坊等不同型態未滿一學分之課程。授課之教學時數，每學期末由通識教育中心彙整簽請教務處核發鐘點費用。微學分授課教師之鐘點費用，每人每學期

以2-8小時為限，且不受超支鐘點規定之限制。若已支領校內、外錄製課程之補助者，不另行支應授課鐘點費。

- 二、共計新開設13門微學分課程：「OPERA資產系統實戰基礎篇課程」、「OPERA資產系統實戰進階篇課程」、「OPERA資產系統導論課程」、「人格特質剖析與旅館職業課程」、「行為面談解析及實務應用課程」、「國際連鎖品牌旅館導論及領導統御課程」、「奢華酒店管家服務課程」、「生命靈數-探索生命的密碼課程」、「台灣傳統糕餅文化製作及創新課程」、「AI素養與工具應用(I)課程」、「AI機器人對話實作課程」、「烘焙健康廚房(中文發音、英文字幕)-數位課程」、「無剩食生活-數位課程」。
- 三、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、通識博雅微學分課程授課申請表及說明表。

決議：照案通過。

案由五：關於本中心自 114 學年度起新開設「智慧餐飲應用與管理學分學程」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 187-207 頁)

說明：

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

決議：照案通過。

案由六：關於本中心「人文—網路文學與創意書寫」課程，新增適用於 114 學年度起入學日間部二技及進修部學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 208-223 頁)

說明：

- 一、為保障進修部四技及二技學生人文課程選擇多元化之權益及多元課程選擇，擬依照日間部開課語種同步開設課程，新增「人文—網路文學與創意書寫」。

二、因「人文—網路文學與創意書寫」已於 112 學年度新增課程於日間部四技，惟當時未於日二技及進修部四技申請開課，故擬於日二技及進修部四技、二技新增此課程供進修部學生選讀。

三、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表。

決議：照案通過。

案由七：關於本中心新增通識博雅課程，適用於 111 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 224-276 頁)

說明：

一、因本校通識課程盤點，新增日四技/進四技大四通識博雅課程(2學分/2小時)，共計8門課程：「通識—教育心理學」、「通識—教育社會學與法規」、「通識—教育哲學」、「通識—教育概論」、「通識—生成式AI與文案寫作」、「通識—大數據與資料科學」、「通識—人工智慧與深度學習」、「通識—程式設計」。

二、本案業經通識教育中心 113 學年度第 3 次中心課程委員會議(114.4.10)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、開課計劃表。

決議：照案通過。

案號：第三案

提案單位：師資培育中心

案由一：關於本中心修訂本校「培育中等學校各學科(領域、群科)教師師資職前教育專門課程科目及學分一覽表實施要點」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 277-291 頁)

說明：

一、為推動師資職前教育課程學分可同時採計為畢業學分，修訂本校「培育中等學校各學科(領域、群科)教師師資職前教育專門課程科目及學分一覽表實施要點」，刪除教專、專門課程及共同必修科目三者不可重複採計學分之規定，並修正科目學分採認規定。

二、本案業經師資培育中心 113 學年度第 2 學期第 1 次中心課程與教學委員會議(114.2.5)及 113 學年度第 3 次共同教育委員會課程委員會議(114.4.24)決議通過。

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

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本中心更改「綠色飲食課程設計」教育專業課程名稱，以及修訂本校「中等學校教師師資職前教育課程教育專業課程科目及學分一覽表」，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。（請參閱附件，第 292-310 頁）

說 明：

一、異動選修課程 1 門，修正對照表如下：

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

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

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

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

決 議：照案通過。

案 號：第四案

提案單位：國際廚藝學士學位學程

案 由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本學程修訂課程標準表之備註(適用於 114 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。（請參閱附件，第 311-319 頁）

說 明：

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

適用於 114 學年度起入學學生。

二、本案業經國際廚藝學士學位學程 113 學年度第 2 學期第 1 次學程課

程委員會議(114.3.3)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案 號：第五案

提案單位：應用日語系

案由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 110 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 320-338 頁)

說明：

- 一、因應教育部為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，本校師培中心擬將教育專業(專門)課程學分，納入校內各系推動之跨領域學習學分課程並予以於畢業學分內認抵。
- 二、修訂課程標準表備註：「跨系選修學分數(含跨領域微學分課程)」調整為「跨系選修學分數(含跨領域微學分課程及各類學程)」。
- 三、本案業經應用日語系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議(114.3.7)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函文、各系課程標準表中有關跨系選修課程學分規定一覽表(建議修正版)、課程標準表。

決議：本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案 號：第六案

提案單位：應用英語系

案由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 113 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 339-346 頁)

說明：

- 一、依據教育部來函「大學設立師資培育中心辦法」第 10 條第 3 項所定之「主修、輔修之系(所)課程」範圍，得由各校自主認定，爰為鼓勵大學各領域師資生修讀之教育專業(專門)課程學分，得納入校內各

系所推動之跨領域學習之學分課程，彈性課程或通識課程。

二、修訂本系課程標準表備註說明第 2 點為：畢業學分數為 128 學分(含通識必修 36 學分、院核心必修 12 學分、系訂必修 66 學分、選修至少需達 14 學分、跨系選修學分數(含跨領域微學分課程及各類學程課程)不得超過 6 學分)。

三、追溯至 113 學年度(含)入學適用。

四、本案業經應用英語系 113 學年度第 2 學期第 1 次系務暨系課程委員會議(114.3.13)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

五、檢附會議紀錄、課程標準表。

決 議：照案通過。

案 號：第七案

提案單位：國際觀光學士學位學程

案 由：關於本學程更改「校內實習」課程名稱，以及修改課程標準表之備註，適用於 113 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 347-360 頁)

說 明：

一、學程於 113 年 9 月 18 日(三)與學程教師討論，經決議後擬定三項新課程名稱：

1. 社會責任活動規劃 Social Responsibility Event Planning
2. 社會實踐與責任 Social Responsibility and Practice
3. 社會參與與實踐 Society Engagement and Practice

二、學程教師及學生代表於 113 年 9 月 18 日進行內部共識會議討論後，學程師生較傾向於將「校內實習」課程名稱變更為「社會參與與實踐」。異動後，課程仍維持學程必修 1 學分 2 小時。

三、另依據教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號函，為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，將學生修習本校師資培育中心課程納入跨系選修學分。

四、有關跨系及跨領域學分之認定，將課程標準表備註原條文「跨系及跨領域選修學分(含跨領域微學分之課程)，需經由學程主任認定，至多認列 6 學分」，修改為「跨系及跨領域選修學分(含跨領域微學分之課程及各類學程課程)，需經由學程主任認定，至多認列 9 學分」。適用於 113 學年度起入學學生。

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

六、檢附會議紀錄、課程標準表及修正條文對照表、課程異動暨重補修課程對照表。

決議：本案說明一、二的課程「社會參與與實踐」有誤植，課名修正為「社區參與與實踐」。修正後照案通過。

案 號：第八案

提案單位：國際觀光餐旅全英文碩士學位學程

案由：關於本學程修訂 114 學年度入學學生適用課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 361-374 頁)

說明：

- 一、依據 112 年 3 月 30 日「112 課程評鑑審查意見表」之諮詢委員意見，針對本學程的必修課程學分過重進行調整，將「論文寫作」從必修調整為選修。
- 二、本學程調整科目如下，適用於 114 學年度起入學學生：
 1. 原碩二上「論文寫作」必修改為選修，3 學分 3 小時。
 2. 新增碩二下選修「葡萄酒知識、產業與觀光研究」，3 學分 3 小時。
- 三、本案業經國際觀光餐旅全英文碩士學位學程 113 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會會議(114.3.12)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議(114.4.24)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表、科目大要、教學進度表。

決議：照案通過。

案 號：第九案

提案單位：航空暨運輸服務管理系

案由一：關於本系新增選修課程，適用於 113 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 375-405 頁)

說明：

- 一、新增選修課程：航空暨運輸作業實務(一)/3學分/3小時/；航空暨運輸作業實務(二)/3學分/3小時。
- 二、追溯113學年度入學後學生適用。
- 三、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議(114.4.29)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表、課程標準表、課程地圖。

決議：照案通過。

案由二：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 113 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 406-429 頁)

說明：

- 一、為鼓勵大學各領域學生投入師資培育，本系課程標準表中有關跨系選修課程學分規定，擬修訂：跨系選修(含跨領域微學分課程、各類學程)至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)。
- 二、追溯 113 學年度入學後學生適用。
- 三、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程標準表、課程地圖。

決議：照案通過。

案由三：關於本系教師申請 114-1 學期續開數位課程授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 430-445 頁)

說明：

- 一、申請教師：鄭凱文老師
- 二、數位課程名稱：會計學(一)
- 三、開課班級：日四技航運2A/進四技航運2A
- 四、續開學期別：114學年度第一學期
- 五、本案業經航空暨運輸服務管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.4.24)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。
- 六、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決議：照案通過。

案由四：關於本系 114 學年度第 1 學期部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 446-456 頁)

說明：

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

序號	課程名稱	必/選	學分	學時	備註
----	------	-----	----	----	----

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

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

三、檢附會議紀錄、部分課程合併授課清單。

決議：照案通過。

案 號：第十案

提案單位：觀光研究所

案由：關於本所修訂 114 學年度起入學學生適用課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 457-466 頁)

說明：

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

二、刪除全英模組課程必修共 6 門及選修共 4 門，如下表。

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

三、本次修正適用於本所碩士班一般生 114 學年度起入學新生。

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

五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決議：照案通過。

案 號：第十一案

提案單位：休閒暨遊憩管理系

案 由：關於本系更改選修課程名稱，以及修訂課程標準表之備註，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 467-477 頁)

說 明：

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

決 議：本案說明二「課程標準表之備註」，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案 號：第十二案

提案單位：餐飲管理系

案 由 一：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於四技學制 110 學年度起入學學生及二技學制 112 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 478-521 頁)

說 明：

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

餐飲管理系 日間部四年制技術系課程標準表 修正對照表			
修正後		修正前	說明
備註：	1、畢業學分數為 128 學分，含校訂必修 36 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修	1、畢業學分數為 128 學分，含校訂必修 36 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修	備註第 1 點新增「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6

	至少達 18 學分， 院訂選修承認為本系選修 ，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分 或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分)。	至少達 18 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分，院訂選修承認為本系選修)。	學分」等文字。
--	---	---	---------

餐飲管理系 進修部四年制技術系課程標準表

修正對照表

	修正後	修正前	說明
備註：	1、畢業學分數為 130 學分，含校訂必修 38 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 18 學分， 院訂選修承認為系所選修 ，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分 或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分)。	1、畢業學分數為 130 學分，含校訂必修 38 學分、院訂必修 12 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 18 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分，院訂選修承認為系所選修)。	備註第 1 點新增「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。

餐飲管理系 四技技優領航專班課程標準表

修正對照表

	修正後	修正前	說明
備註：	1、畢業學分數為 128 學分(含校訂必修 28 學分、院訂必修 6 學分、系訂必修 78 學分，選修至少達 16 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分 或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分)。	1、畢業學分數為 128 學分(含校訂必修 28 學分、院訂必修 6 學分、系訂必修 78 學分，選修至少達 16 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)。	備註第 1 點新增「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。

日間部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表

修正對照表

	修正後	修正前	說明
--	-----	-----	----

備註：	1. 畢業至少應修 75 學分，院訂選修承認為系所選修，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分)。	1. 畢業至少應修 75 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)。	備註第 1 點新增「院訂選修承認為系所選修」及「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。
進修部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表 修正對照表			
	修正後	修正前	說明
備註	修業時間二年以上，必修 41 學分(含通識 12 學分及專業 29 學分)，選修 32 學分，院訂選修承認為系所選修，總共 73 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分)。	修業時間二年以上，必修 41 學分(含通識 12 學分及專業 29 學分)，選修 32 學分，總共 73 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)。	備註第 1 點新增「院訂選修承認為系所選修」及「或跨領域微學分課程 6 學分或各類學程課程 6 學分」等文字。

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

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

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

決議：本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案由二：關於本系教師申請 114-1 學期續開數位課程授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 522-547 頁)

說明：

一、申請教師：劉聰仁老師

二、數位課程名稱：餐飲資訊管理

三、課程學制：日間部/進修部

四、續開學期別：114 學年度第一學期

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

六、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決議：照案通過。

案由三：關於追認本系 113 學年度「餐飲服務」課程以全英語授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 548-565 頁)

說明：

- 一、為因應本校「學生海外實習及研習輔導補充規定」第五條：「欲前往海外實習或研修之學生須修習 EMI 或 ESP 課程並獲取學分，方可參加甄選。獲得大專校院學生雙語化學習計畫重點培育學院補助之學院學生須修習 EMI 或 ESP 課程至少兩門；其他學院及應用日語系之學生須修習 EMI 或 ESP 課程至少一門。」，同時提升本系學生餐旅領域之英語能力，開設全英語授課課程。
- 二、本案依據「本校全英語授課辦法」辦理113-2學期四技日間部一年B班以及四技進修部一年B班之「餐飲服務」課程，由本系李東儒老師及施華芳老師全英語授課。
- 三、依據全英語授課辦法第三條規定辦理「各開課系所學位學程中心(不含推廣教育班及碩士在職專班)所開授之課程，經各級課程委員會、語文中心及教務處審查通過之全英語授課課程。」
- 四、本案業經餐飲管理系 113 學年度第 1 學期第 3 次系課程委員會議(113.12.19)及 113 學年度第 2 學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、全英語課程說明表。

決議：照案通過。

案由四：關於本系 114 學年度日間部及進修部合併授課、隔週授課、開課學期別調整乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 566-584 頁)

說明：

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

授狀態課程清單」如下：

餐飲管理系全學年課程開授狀態 (含二技日間部及進修部、四技日間部及進修部)		
課程開授狀態	上學期	下學期
合併授課	二技-全選修課程 四技-世界飲食文化(選) 四技-中式烹調(選) 四技-餐旅專題講座(必) 四技-餐旅職涯規劃(選) 四技-西式點心(選) 四技-菜單規劃與說菜技巧(選) 四技-桌邊服務(選) 四技-異國料理(選) 四技-初階餐飲法語會話(選) 四技-初階餐飲日語會話(選) 四技-世界葡萄酒與烈酒(選) 四技-酒吧經營管理(選) 四技-餐旅業督導(選) 四技-宴會點心(選)	二技-全選修課程 四技-酒類釀造技術(選) 四技-亞洲咖啡(選) 四技-財務管理(選) 四技-進階餐飲法語會話(選) 四技-初階餐飲日語會話(選) 四技-餐廳籌劃與開幕(選) 四技-談判與溝通技巧(選) 四技-綠色餐飲(選) 四技-餐酒搭配藝術與行銷(選) 四技-桌邊服務(選) 四技-餐旅英語(選) 四技-菜單規劃(選) 四技-當代廚藝(選) 四技-校外參訪研習(選)
隔週授課	四技-桌邊服務(選)	四技-餐飲管理個案研究(必) 四技-桌邊服務(選)
上下學期對開	二技-全選修課程 四技-餐飲服務(必) 四技-食材認識(必) 四技-餐廳實務(必) 四技-西式烹調(必) 四技-餐飲英文(必) 四技-行銷管理(必) 四技-餐飲資訊管理(必) 四技-人力資源管理(必) 四技-中式烹調(選) 四技-餐旅職涯規劃(選) 四技-西式點心(選) 四技-菜單規劃與說菜技巧(選) 四技-異國料理(選) 四技-世界葡萄酒與烈酒(選) 四技-酒吧經營管理(選) 四技-餐旅業督導(選) 四技-宴會點心(選)	四技-食物與營養(必) 四技-餐旅會計(必) 四技-餐旅管理(必) 四技-管理學(必) 四技-服務設計與創新(必) 四技-服務管理(必) 四技-成本控制與分析(必) 四技-亞洲咖啡(選) 四技-財務管理(選) 四技-餐廳籌劃與開幕(選) 四技-談判與溝通技巧(選) 四技-綠色餐飲(選) 四技-餐酒搭配藝術與行銷 四技-桌邊服務(選) 四技-餐旅英語(選) 四技-菜單規劃(選) 四技-當代廚藝(選)

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

過。

六、檢附會議紀錄、餐飲管理系全學年課程開授狀態。

決 議：照案通過。

案 由 五：關於本系修訂 114 學年度起入學學生適用課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 585-662 頁)

說 明：

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

二、異動課程名稱及必修選類別、學分時數：

1. 原一上必修「食品衛生與安全」2 學分/2 小時，改為一上選修 2 學分/2 小時。
2. 原一下必修「中式烹調」2 學分/4 小時，改為一上選修 2 學分/4 小時。
3. 原四上選修「初階餐飲英語會話」2 學分/2 小時，改為一上必修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲英語」。
4. 原二上必修「行銷管理」2 學分/2 小時，改為一下必修 3 學分/3 小時。
5. 原二上選修「餐旅法規」2 學分/2 小時，改為一上選修 2 學分/2 小時。
6. 原一下必修「餐飲服務」3 學分/4 小時，調整為 2 學分/4 小時。
7. 原四下選修「談判與溝通技巧」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時。
8. 原一上選修「世界飲食文化」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時。
9. 原一上選修「餐飲概論」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲管理」。
10. 原二上選修「菜單規劃與說菜技巧」2 學分/2 小時，改為一下選修 2 學分/2 小時，並更名為「菜單規劃」。
11. 原二上必修「餐飲資訊管理」2 學分/2 小時，調整為 3 學分/3 小時，並更名為「餐飲科技管理與應用」。
12. 原四上必修「成本控制與分析」2 學分/2 小時，改為二上必修 2 學分/2 小時。
13. 原二上必修「葡萄酒知識與品評」2 學分/3 小時，改為二下必修 2 學分/3 小時。
14. 原二下必修「服務實習(一)」1 學分/2 小時，學分時數調整為 0.5 學分/1 小時。
15. 原二下必修「餐廳實務」3 學分/6 小時，更名為「餐廳營運實務」3 學分/6 小時。
16. 原二上必修「雞尾酒調製」2 學分/3 小時，改為二下必修 2 學分/3 小時。
17. 原二下選修「綠色餐飲」2 學分/2 小時，改為二上選修 2 學分/2 小時。
18. 原四上選修「初階餐飲法語會話」2 學分/2 小時，改為二下

選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲法語」。

19. 原四上選修「初階餐飲日語會話」2 學分/2 小時，改為二下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲日語」。
20. 原二上必修「餐旅會計」3 學分/3 小時，改為二下選修 2 學分/2 小時，並更名為「餐飲會計」。
21. 原四上必修「宴會管理」2 學分/2 小時，更名為「宴會實務」2 學分/2 小時。
22. 原四上必修「人力資源管理」2 學分/2 小時，學分時數調整為 3 學分/3 小時。
23. 原四下必修「服務實習(二)」1 學分/2 小時，學分時數調整為 0.5 學分/1 小時。
24. 原二上選修「餐旅職涯規劃」2 學分/2 小時，改為四上選修 2 學分/2 小時。
25. 原二上選修「西式點心」2 學分/4 小時，改為四上選修 2 學分/4 小時。
26. 原四上選修「世界葡萄酒與烈酒」2 學分/2 小時，更名為「世界烈酒知識與品評」2 學分/2 小時。
27. 原四下選修「餐廳籌劃與開幕」2 學分/2 小時，更名為「餐廳籌備與規劃」2 學分/2 小時。
28. 原一下選修「創意廚藝」2 學分/4 小時，改為四下選修 2 學分/4 小時。
29. 原四下選修「亞洲咖啡」2 學分/2 小時，更名為「亞洲與台灣咖啡」2 學分/2 小時。
30. 原「旅館業餐飲管理就業模組」及「連鎖餐飲管理就業模組」分別更改為「營運實務模組」及「飲調實務模組」。
31. 四技日間部及進修部畢業學分，原系定必修 62 學分調整為 59 學分；原選修至少達 18 學分調整為 21 學分。

三、新增課程如下：

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

四、刪除課程如下：

1. 刪除一年級必修課程「茶飲與咖啡調製」、「食物與營養」共計 2 門。
2. 刪除一年級選修課程「中華飲食文化」、「餐廳設備與器具之認識與維護」、「早午餐製作」共計 3 門。
3. 刪除二年級選修課程「餐旅英語」、「旅館管理」、「採購實務」、「房務實務」、「美食學實用英文」、「餐酒搭配藝術與行銷」、「客務實務」、「餐旅粵語會話」、「餐旅日語會話」、「中式點

心」共計 10 門。

4. 刪除四年級選修課程「酒吧經營管理」、「公共關係與危機處理」、「電子商務」、「餐飲人力訓練與發展」、「專題製作」、「餐廳佈局與設計」、「廚房管理」、「連鎖業經營管理」、「研究方法」、「統計軟體應用」、「宴會點心」、「進階餐飲法語會話」、「進階餐飲日語會話」、「進階餐飲英語會話」、「餐飲安全管制」、「餐飲時勢分析」、「創意行銷」、「酒莊參訪」共計 18 門。

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

六、檢附會議紀錄、113-2 學期第 2 次系務會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表、課程地圖、教學進度表、科目大要。

決 議：照案通過。

案 號：第十三案

提案單位：餐旅暨會展行銷管理系

案 由 一：關於本系辦理「餐旅暨會展行銷管理專班 1+2」之課程審訂乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 663-806 頁)

說 明：

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

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系必選修課程調整開課學期別，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 807-838 頁)

說 明：

一、日間部及進修部四技課程標準表異動如下：

1. 一下必修「會展產業概論」2 學分/2 小時，改一上。
2. 二上必修「會展規劃與管理」2 學分/2 小時，改一下。
3. 二下選修「會展專案管理」2 學分/2 小時，改二上。

4. 二上必修「研究方法」2學分/2小時，改二下。

5. 二下必修「市場調查」2學分/2小時，改四上。

二、本案適用於114學年度起入學學生。

三、本案業經餐旅暨會展行銷管理系113學年度第2學期第2次系課程委員會議(114.4.9)及113學年度第2學期院課程委員會議(114.4.24)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決 議：照案通過。

案 由 三：關於本系114學年度起選修課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第839-857頁)

說 明：

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

二、日四技及進四技合併授課之系訂選修課程列表如下：

	學期別	開課年級	課程名稱	學分數	必/選
日四技及進四技	上學期	一年級	簡報技巧	2	系訂選修
		二年級	業務管理與銷售技巧	2	系訂選修
			媒體公關實務	2	系訂選修
			遊輪旅遊	2	系訂選修
			旅運經營與管理	2	系訂選修
			公共關係	2	系訂選修
		四年級	餐旅暨會展行銷管理實務	2	系訂選修
			活動企劃管理實務	2	系訂選修
			會展進階管理	2	系訂選修
			餐旅人力資源管理	2	系訂選修
			媒體數據行銷實務	2	系訂選修
	下學期	一年級	多媒體設計	2	系訂選修
			創意思考	2	系訂選修
			廣告實務	2	系訂選修
			會展英文	2	系訂選修

			服務行銷	2	系訂選修
			餐旅會計	2	系訂選修
		二年級	顧客關係管理	2	系訂選修
			影音設計	2	系訂選修
			數位行銷	2	系訂選修
			領隊與導遊實務	2	系訂選修
			會展進階英文	2	系訂選修
			會展專案管理	2	系訂選修
			飲料知識與品評	2	系訂選修
			菜單設計	2	系訂選修
		四年級	會展財務規劃	2	系訂選修
			會展客服與品質管理	2	系訂選修
			策展實務	1	系訂選修
			創業規劃與管理	2	系訂選修
			資料決策分析	2	系訂選修

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

四、檢附會議紀錄、日四技及進四技合併授課之系訂選修課程列表。

決議：照案通過。

案 號：第十四案

提案單位：飲食文化暨餐飲創新研究所

案 由：關於本所選修課程調整開課學期別，適用於 113 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 858-866 頁)

說 明：

- 一、考量研究生課程規劃與學習脈絡，為強化其對樂齡飲食研究之理解與應用，將「樂齡飲食專題」課程開設時間調整至第一學年上學期。
- 二、本案適用於 113 學年度起入學學生
- 三、本案業經飲食文化暨餐飲創新研究所 113 學年度第 2 學期第 1 次所課程委員會議(114.4.22)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決議：本案「樂齡飲食專題」課程學期異動，為考量讓新生於一年級就能

選修此課程，而將課程學期別異動至一年級。因目前學期別已進行至 113 學年度第 2 學期期末階段，故案由及說明二所提及的適用入學年度，應修正為「適用於 114 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案 號：第十五案

提案單位：餐飲廚藝科

案 由 一：關於本科 114 學年度第 1 學期部分課程申請以彈性教學方式授課乙案，詳如說明，提請審議。（請參閱附件，第 867-875 頁）

說 明：

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

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

4.	5A	微型創業實務	林淑瑛	2/2	單週或雙週連續四節授課	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連續四節授課，幫助學生更充裕的學習和增進實踐機會。
5.	5A	餐旅專題講座	林淑瑛	2/2	單週或雙週連續四節授課	本課程特別邀請具有餐旅產業實務經驗或跨領域專業知識的業者或專家蒞校進行講座課程，旨在讓學生深入了解最新的產業趨勢，並促進跨領域學習。每次講座預計安排時間為3至4小時，因此課程安排採取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、本案業經餐飲廚藝科 113 學年度第 2 學期第 4 次科課程委員會議(114.4.17)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案由二：因應自 113 學年度起「永續環境與勞作教育(一)(二)」改為具學分課程，本科修訂課程標準表(適用於 113 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 876-891 頁)

說明：

- 一、學校為因應教育部政策，於 113 學年度第一學期臨時校課程會議，修正 113 學年度課程標準表「永續環境與勞作教育(一)(二)」一年級課程，為上、下學期各有 1 學分之必修課程。
- 二、本科現行 113 學年度課程標準表原畢業總學分數為 220 學分，為避免畢業總學分數的增加，調整下列課程：
 1. 刪除二年級上學期「性別教育」課程(2 學分/2 學時)，改於一年級上、下學期開設「永續環境與勞作教育(一)(二)」(各 1 學分/1 學時)。
 2. 異動一年級上學期「國文(一)」與「國文(二)」，兩門課各減少 1 學分 1 學時，各由 3 學分 3 學時，異動為 2 學分 2 學時，以符合

本科各年級每學期修習學分不得超過 32 學分之規定。

三、為符合教育部政策，本次變動擬由 113 學年度入學之學生追朔適用。

四、本案業經餐飲廚藝科 113 學年度第 2 學期第 3 次科課程委員會議(114.4.1)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決議：本案說明二第二項的一年級上學期「國文(一)」與「國文(二)」課程異動，其「113 學年度」入學之學生追朔適用之學年度為誤植，修正為「114 學年度」入學之學生適用。修正後照案通過。

案 號：第十六案

提案單位：烘焙管理系

案 由：關於本校師資培育中心請各系/學程考慮將學生於師培中心所修課程納入跨系選修學分，本系修訂課程標準表之備註(適用於 114 學年度起入學學生)乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 892-904 頁)

說 明：

一、因應師培中心提供教育部 113 年 11 月 19 日臺教師(二)字第 1132603725 號來函，說明三：(略之)…為鼓勵大學各領域學生投入師資培育專業，各師資培育大學就校內教育學程師資生修讀之教育專業(專門)課程學分，得納入校內各系所推動之跨領域學習之學分課程。

二、對此，師培中心建議本系之課程標準表備註區加註『外系(含各類學程)選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)，院訂選修承認為本系選修』。

三、本案適用於 114 學年度起入學學生

四、本案業經烘焙管理系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會議(114.3.6)及 113 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

五、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案 號：第十七案

提案單位：西餐廚藝系

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

說明：

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

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/鐘點)	異動處	異動原因
1	日本料理	西廚二 A	系選修(2 學分/4 小時)	上下學期調整	1. 配合系專業廚房使用率
2	創意廚藝	西廚四 A	系選修(2 學分/4 小時)	1. 上下學期調整 2. 2 班合班開課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 配合教師授課鐘點 3. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
	創意廚藝(二)	西廚四 B	系必修(2 學分/4 小時)		
3	菜單規劃與設計	西廚四 A 西廚四 B	系必修(2 學分/2 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
4	餐旅專題講座(一)	西廚四 A 西廚四 B	系必修(1 學分/2 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
5	調飲實務	西廚四 A 西廚四 B	系選修(2 學分/2 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
6	歐點製作與盤飾	西廚四 A 西廚四 B	系選修(2 學分/4 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
7	國際烹調	西廚四 A 西廚四 B	系選修(3 學分/6 小時)	2 班合班開課	1. 配合系專業教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課

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

三、檢附會議紀錄。

決議：本案說明一課程調整列表中，其序號 2 有關西廚四 A「創意廚藝」與西廚四 B「創意廚藝(二)」之課程異動，委員考量課程名稱及必修選修別皆不一致，故不建議合開。刪除本案列表序號 2「西廚四 A『創意廚藝』與西廚四 B『創意廚藝(二)』」之課程異動申請。修正後照案通過。

案由二：關於本系必修課程「廚藝概論」採分班授課，適用於114學年度入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第914-922頁)

說明：

- 一、「廚藝概論」為本系大一上學期必修課程，2學分2小時，為學生奠定基礎廚藝知識與技能之核心課程。
- 二、該課程於113學年度申請為全英語授課(EMI)課程，由謝鴻鎮老師擔任授課教師，修課人數約五十人。惟本系學生英語程度落差較大，實際授課中顯見學習成效參差，影響教學進行。該班(全英文)修課學生，將委由語文中心以新生入學英文考試成績來做篩選標準，並於新生座談會時和學生說明，如三年級要申請去海外實習的同學，都務必選修本課程(全英語授課(EMI)課程)。
- 三、為提升教學品質與學生學習成效，擬於114學年度起將該課程分為兩班授課，一班以中文授課，另一班維持全英語(EMI)授課，並依據語言中心新生英文分級測驗成績進行分班。兩班授課時間將錯開安排。
- 四、倘實施分班，將延伸2小時/每周之鐘點費，該費用擬由支出將由校務基金「教學人事費」支應或由語言中心「學生雙語化學習(EMI)計畫」經費支應。
- 五、本案通過後，114學年度先行分班授課試辦一年，每學期課程結束後評估學生課程修習成效，以決定是否繼續施辦。
- 六、本案業經西餐廚藝系113學年度第2學期第2次系課程委員會議(114.4.22)及113學年度第2學期第1次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。
- 七、檢附會議紀錄。

決議：有關說明四費用支應，現仍在專案簽呈會辦中，故不在本會議進行討論；本案分班授課之開班安排照案通過。

案號：第十八案

提案單位：中餐廚藝系

案由一：關於本系選修課程「創意廚藝」調整開課學期別乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第923-931頁)

說明：

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

序號	課程名稱	修課年級	課程類別(學分/鐘點)	異動處
----	------	------	-------------	-----

1	創意廚藝	中廚四 A	系選修(3 學分/3 小時)	上下學期調整
---	------	-------	----------------	--------

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

三、檢附會議紀錄。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系 114 學年度第 1 學期部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 932-940 頁)

說 明：

一、考量系上專業廚房之資源整合、教師授課鐘點、保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課，擬將兩班相關課程合併授課。

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

二、本案業經中餐廚藝系 113 學年度第 2 學期第 3 次系課程委員會議

(114.4.23)及113學年度第2學期第1次院課程委員會議(114.4.30)決議通過。

三、檢附會議紀錄。

決議：本案說明一課程調整列表中，其序號5有關中廚四與中廚四B「產品包裝與運用」之課程異動，委員考量課程必選修別不一致，故不建議合開。刪除本案列表序號5「中廚四與中廚四B『產品包裝與運用』」之課程異動申請。修正後照案通過。

案由三：關於本系114學年度第1學期部分課程申請以彈性安排授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第941-949頁)

說明：

一、依據教育部「專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項」規定辦理。

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

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

三、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案號：第十九案

提案單位：旅運管理系

案由：關於本系114學年度第1學期部分課程申請班級合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第950-969頁)

說明：

一、考量為維護學生受教權益及資源整合運用，擬將部分選修課程合併

授課，以提供學生多元化選修課程，擬考量合併授課之課程如下：

序 號	課程名稱	必/選 修	學 分	學 時	備註
01	國際禮儀	選修	2	2	日四技一年級、 進四技一年級合開
02	休閒遊憩概論	選修	2	2	日四技一年級、 進四技一年級合開
03	觀光心理學	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級、 進二技一年級合開
04	研究方法	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
05	會展產業概論	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
06	觀光法語	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
07	旅遊業顧客關係實務	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
08	智慧旅遊	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
09	活動策劃	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
10	旅遊風險與應變管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
11	校內實習(三)	選修	1	1	日四技三年級、 進四技三年級合開
12	區域旅遊專題(二)	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進二技二年級合開
13	旅遊諮詢/管理/銷售專 題研討	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
14	產業職業倫理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
15	旅遊數據分析	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
16	基礎財務管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開

(114.4.24)及113學年度第2學期第1次院課程委員會議(114.4.29)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程標準表。

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

案 號：第二十案

提案單位：廚藝學院

案由一：有關本院訂必修「永續食農教育與實務(必/4學/4時)」自114學年度課程刪除，並修改為「永續發展概論(必/2學/2時)」課程與「食農教育實務(必/2學/2時)」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第970-979頁)

說明：

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

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

二、擬自114學年度起入學學生適用。

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

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表。

決議：照案通過。

案由二：有關本院修訂「素食尚廚藝創新創業學分學程」課程及實施要點乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第980-989頁)

說明：

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

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

二、「素食尚廚藝創新創業學分學程」實施要點修改如下：

原要點內容	修正後	原因
十、學生修讀本學程，並參與校內外綠色永續廚藝活動或參與餐廳實習等累計達200小時(含)以上，將同步獲得本院頒發之專業相關證照。(認證規定與流程另行公告)	1. 整條刪除 2. 條號往前遞補	為利課程規劃、開課及實務操作順暢
核心課程：至少修滿 10 學分 專業課程：至少修滿 6 學分	核心課程：至少修滿 6 學分 專業課程：至少修滿 10 學分	為利課程規劃、開課及實務操作順暢

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

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

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

決議：本案說明三的追溯「109 學年度」起入學生為誤植，修正為「110 學年度」起入學生。修正後照案通過。

肆、臨時動議(略)

伍、散會(下午 12 時 25 分)

國立高雄餐旅大學 113 學年度第 2 學期

校課程委員會出席人員簽到表

開會時間：114 年 5 月 14 日(星期三)上午 09 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓行政會議室

會議主席：粘教務長振和

編號	職 稱	出 席 人 員	簽 名 欄
1	教務長	粘振和	粘振和
2	副教務長	徐昌慧	徐昌慧
3	教學發展中心主任	林俊男	林俊男
4	註冊課務組組長	謝金燕	謝金燕
5	進修教務組組長	李立良	李立良
6	語文中心主任	侯曉憶	侯曉憶
7	餐旅學院院長	劉聰仁	劉聰仁
8	餐旅管理研究所所長	劉聰仁	
9	餐旅管理研究所教師代表	徐立偉	
10	旅館管理系主任	楊仁德	王瑞華
11	旅館管理系教師代表	王靖暉	王瑞華
12	餐飲管理系主任	楊帆	楊帆
13	餐飲管理系教師代表	施華芳	

編號	職 稱	出 席 人 員	簽 名 欄
14	餐旅暨會展行銷管理系主任	張書憲	張書憲
15	餐旅暨會展行銷管理系教師代表	曾紀壽	
16	觀光學院院長	蕭登元	蕭登元
17	觀光研究所所長	何景華	何景華
18	觀光研究所教師代表	顏怡音	何景華
19	旅運管理系主任	李文驊	李文驊
20	旅運管理系教師代表	顧景昇	
21	航空暨運輸服務管理系主任	王穎駿	王穎駿
22	航空暨運輸服務管理系教師代表	陳福川	請假
23	休閒暨遊憩管理系主任	梁榮達	梁榮達
24	休閒暨遊憩管理系教師代表	蔡欣佑	蔡欣佑
25	廚藝學院院長	曾裕琇	曾裕琇
26	飲食文化暨餐飲創新研究所所長	曾裕琇	曾裕琇
27	飲食文化暨餐飲創新研究所教師代表	蘇恒安	請假
28	中餐廚藝系主任	陳嘉謨	陳嘉謨
29	中餐廚藝系教師代表	林秀薰	

編號	職 稱	出 席 人 員	簽 名 欄
30	西餐廚藝系主任	江敏慧	江敏慧
31	西餐廚藝系教師代表	程玉潔	
32	烘焙管理系主任	徐永鑫	徐永鑫
33	烘焙管理系教師代表	黃靜純	黃靜純
34	餐飲廚藝科主任	陳紫玲	
35	餐飲廚藝科教師代表	屠國城	屠國城
36	國際學院院長	楊文賢	公假
37	應用英語系主任	蔡偉枝	蔡偉枝
38	應用英語系教師代表	黃德威	黃德威
39	應用日語系主任	郭毓芳	郭毓芳
40	應用日語系教師代表	蔡錦雀	
41	國際觀光學士學位學程主任	謝鴻鎮	謝鴻鎮
42	國際觀光學士學位學程教師代表	李歐	
43	國際廚藝學士學位學程主任	程玉潔	
44	國際廚藝學士學位學程教師代表	蔡佩君	蔡佩君

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 程所長	陳俐欣	陳俐欣
46	國際觀光餐旅全英文碩士學位學 程教師代表	吳佩縈	
47	共同教育委員會院長	張忠明	張忠明
48	通識教育中心主任	張忠明	張忠明
49	通識教育中心教師代表	賴正全	
50	師資培育中心主任	陳國泰	陳國泰
51	師資培育中心教師代表	蘇雅慧	蘇雅慧
52	校外專家學者代表 國立高雄科技大學副校長	謝淑玲	謝淑玲
53	校友代表 國立佳冬高級農業職業學校 餐飲管理科老師	陳泓旗	陳泓旗
54	學生代表 學生會會長	林泉佑	
55	學生代表 學生會行政副會長	詹昕縈	
56	學生代表 學生會活動副會長	葉俞廷	
57	學生代表 學生議會議長	簡婕安	
58	學生代表 學生議會副議長	黃凡軒	黃凡軒

國立高雄餐旅大學 113 學年度第 2 學期

校課程委員會列席人員簽到表

開會時間：114 年 5 月 14 日(星期三)上午 09 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓行政會議室

會議主席：粘教務長振和

編號	職 稱	列 席 人 員	簽 名 欄
1	語文中心華語組組長	陳嘉雀	陳嘉雀
2	註冊課務組組員	劉碧蓮	劉碧蓮
3	教務處行政專員	羅淑美	羅淑美
4	教學發展中心行政專員	林紀均	
5	進修教務組行政專員	陸億億	陸億億
6	註冊課務組行政組員	劉育豪	劉育豪