

# 大華學校財團法人敏實科技大學 開會通知單

受文者：如出席者、列席者

發文日期：中華民國 111 年 1 月 17 日

發文字號：敏教字第 1110000368 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

開會事由：110 學年度第 1 學期第五次教務會議

開會時間：中華民國 111 年 1 月 25 日(星期二)上午 10 時 30 分

開會地點：大華樓五樓會議室

主 持 人：許耀文教務長(兼通識教育中心主任)

聯絡人及電話：魏瑞玉(註冊) (03)5927700-2601

出席者：學務處熊雅意學務長、研發處劉玉山研發長、智慧生活應用學院與智能科技學院林文燦院長、智慧車輛與能源系曾慶祺主任、智慧製造工程系于善淳主任、工業工程與管理系許耀文代理主任、餐飲管理系謝衣鵬主任、觀光管理系梁應平主任(兼商務與觀光企劃系、運動與健康促進系主任)、資訊管理系李培育主任(兼機電工程系與電機工程系系主任)。

教師代表：資管系何惠珍老師、智車系陳建中老師、智工系費建一老師、餐飲系曹瑞朋老師、觀光系何信賢老師、觀光系張睿純老師

列席者：教學發展中心何惠珍主任、綜合業務組陳達玟組長、學生代表二位。

副本：

備註：

議案：

- 1.學院更名案。
- 2.學則及附設專科部學則修訂案。
- 3.學生提編申請案。
- 4.110-2 入學之「餐飲管理系餐飲與烘焙管理國際學生產學專班」(新南向春季)班的畢業門檻。

## 大華學校財團法人敏實科技大學



會議名稱：110 學年度第 1 學期第 5 次教務會議

開會時間：中華民國 111 年 01 月 25 日(星期二)上午 10 時 30 分

開會地點：本校大華樓 5F 會議室

主持人：許耀文教務長(兼通識教育中心主任)

出席：

單位	姓名	簽名	單位	姓名	簽名
教務長兼 通識中心主任	許耀文		智慧生活應用學院 與智能科技學院 院長	林文燦	
學務長	熊雅意		智能科技學院 教師代表	資管系 何惠珍	
智車系主任	曾慶祺			智車系 陳建中	
智工系主任	于善淳			智工系 費建一	
觀光系(兼運 促系、商企系 主任)	梁應平			餐飲系 曹瑞朋	
資管系主任 (兼電機、機 電系主任)	李培育		智慧生活學院 教師代表	觀光系 何信賢	
餐飲系主任	謝衣鵬		觀光系 張睿純		

列席：

職稱	姓名	簽到	職稱	姓名	簽到
教學發展中心 主任	何惠珍		綜合業務組 組長	陳達玟	
學生代表 五專			學生代表 四技	石光翰	



名稱：110學年度1學期第5次教務會議  
時間：111年01月25日（星期二）上午10時30分  
地點：大華樓五樓會議室  
主席：許耀文教務長(兼通識中心主任)  
紀錄：陳達玟

壹、 主席報告到會人數，隨即宣佈開會:如簽到表  
貳、 工作報告

- 1.下學期開學2月21日(110學年度第2學期)。
- 2.開學日程：延修生註冊2/14(星期一)，學生加退選2/15~18(二~五)，跨校修課及跨部選課預定2/17~18(三~四)。詳細請參閱網頁公告
- 3.新南向「餐飲與烘焙管理國際學生產學專班」，如因特殊嚴重傳染性肺炎無法到校上課，而啟動安心就學方案，需請餐飲系提案備查。
- 4.校務基本料庫填報時間基準為111/03/15，請研發處提供新南向「餐飲與烘焙管理國際學生產學專班」錄取生資料，教務處將學生應備文件列表給研發處，請研發處協助收集文件。

參、 討論事項

提案單位：綜合業務組

**提案一：修訂本校「學則」及「附設專科部學則」，請審議。**

說明：(略)

辦法：會議審議通過後，提送校務會議審議。

附件：修訂後「附設專科部學則」(附件一)及「學則」(附件二)。(略)

決議：照案審議通過，提送校務會議審議。

提案單位：綜合業務組

**提案二：110學年度第2學期學生申請提編案，提請審議。**

說明：(略)

決議：照案審議通過。

提案單位：教學發展中心

**提案三：修改本校「學生自主學習辦法」，提請審議。**

說明：(略)

辦法：經教務會議通過，呈校長核定後實施。

附件：修訂後完整法規如附件三。(略)

決議：照案審議通過。



提案單位：餐飲管理系

**提案四：110學年度第2學期入學新南向專班之「餐飲與烘焙管理國際學生產學專班」畢業門檻，提請審議。**

說明：

1. 110年07月02日臺教技(四)字第1100090342號函及110年10月19日臺教技(四)字第1100140223號函辦理，自110學年度第2學期起招生。
2. 四年制「餐飲與烘焙管理國際學生產學專班」，畢業門檻如下：

入學年度	110學年度第2學期
系科	餐飲管理系
學制	四技日間部新南向國際產學專班
課程門檻	必修(80學分)、選修(通識選修8學分、選修40學分);共計128學分/128小時。
華語文能力	A2等級(含)。
畢業門檻	校外實習。

3. 課程標準已於110學年度第1學期第1次校課程規劃會議審議通過。

辦法：審議通過後，公告實施。

決議：照案審議通過。

華語文能力依據108年6月17日臺教技(四)字第1080076552號函修正之「新南向產學合作國際專班規範」辦理。(如附件三)(略)

提案單位：智能科技學院

**提案五：制訂智能科技學院「半導體學分跨領域學程與細則」，請審議。**

說明：(略)

決議：照案審議通過。

提案單位：智能科技學院

**提案六：原「智能科技學院」擬申請更名為「人工智慧學院」，提請審議。**

說明：(略)

辦法：審議通過後，提請校務會議審議。

附件：規劃一覽表、調整前後學術單位表。(略)

決議：照案審議通過，提請校務會議審議。



提案單位：智慧生活應用學院

**提案七：審議「觀光跨領域學程施行細則」及「觀光跨領域學程課程」計劃。**

說明：(略)

決議：照案審議通過。

提案單位：餐飲管理系

**提案八：審議智慧生活應用學院餐飲管理系四技部進修部必修課程調整案，提請審議。**

說明：(略)

決議：照案審議通過。

提案單位：教務處

**提案九：修訂「碩士學位考試辦法」與增訂「碩士學位論文違反學術倫理案件處理要點」，提請審議。**

說明：(略)

決議：照案審議通過，呈校長同意後公告施行。

參、臨時動議  
肆、散會



附件三



敏實科技大學四年制日間部  
餐飲管理系南向班科目表

中華民國 110 年 12 月 10 日系課程會議通過  
中華民國 110 年 12 月 13 日院課程會議通過  
中華民國 111 年 01 月 25 日校課程會議通過  
AA1-3-710-03-05, A00

110 學年度入學

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年									
	科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下			
學分		時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分	時數	
必 修	學院																					
	通識																					
	試探																					
	統整																					
	專 精	人工智慧概論	3	3			餐飲服務技能實務	3	3			歐式麵包	3	3			校外實習(二)	9	9			
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3			職場倫理			2	2	
		麵包實作	4	4			飲料調製			3	3	校外實習(一)			9	9	簡報與面試技巧			2	2	
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕			3	3					畢業製作與宴會實務			3	3		
		蔬果雕刻與刀工技術			3	3																
	智慧飲食生活			3	3																	
共 同	基礎華語文 (一,二)	5	10	3	3																	
	華語訓練課程			3	3																	
	台灣文化			2	2																	
選 修	學院																					
	通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2												
	校 訂	餐飲衛生與安全	2	2			藝術套餐料理	3	3			中式麵食與點心	3	3			導覽與解說	2	2			
		餐飲管理概論	2	2			葡萄酒入門與實作	3	3			餐飲微型創業	4	4			節慶活動管理	2	2			
		文書與資料處理	2	2			英文 (一,二)	2	2	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2			門市服務			2	2	
		食物製備原理			2	2	進階華語文 (一,二)	3	3	2	2	證照輔導	2	2			連鎖餐廳經營管理			2	2	
		國際禮儀	2	2			產業見習 (一,二)	4	20	4	20	產業見習(三)	5	20			產業實習			5	20	
		創意麵包	4	4			營養學	2	2			巧克力工藝	3	3			拉糖藝術			3	3	
							菜單規劃與膳食設計	2	2			顧客抱怨與危機處理	2	2			電腦軟體應用			2	2	
	共 同	體育			2	2	餐飲多媒體設計			3	3											
							旅館經營與管理			2	2											
	合 計	23	28	29	29	合 計	27	43	23	39	合 計	22	37	14	14	合 計	13	13	21	36		

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2022/1/24

製表人：

江美嬌

系(科)主任/所長：

餐飲系 謝衣鵬 主任

院長：

智慧生活應用學院 林文燦 院長

裝

訂

線



附件四



110 學年度入學

敏實科技大學四年制日間部  
餐飲管理系科目表

中華民國110年12月10日系課程會議通過  
中華民國110年12月12日院課程會議通過  
中華民國111年1月5日校課程會議通過

AA1-3-710-03-05, A00

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年						
	科 目	上 學 分	下 學 分	時 數	科 目	上 學 分	下 學 分	時 數	科 目	上 學 分	下 學 分	時 數	科 目	上 學 分	下 學 分	時 數			
必 修	學院 人工智慧概論 智慧飲食與生活	2	2																
	通識																		
	試探 餐飲衛生與安全	2	2		餐飲管理	2	2												
	統整								餐飲微型創業	3	3		畢業製作與宴會實務			3	3		
	專精 中餐烹調實作I 麵包實作I	3	3		營養學 進階餐服技能實務 菜單規劃與膳食設計 進階飲料調製	2	2		餐飲採購與成本控制 校外實習	2	2		校外實習	9	9				
	共同 英文 閱讀與表達 體育 服務學習	2	2	2	2	2	2	2											
選 修	學院																		
	通識				通識 通識	2	2	2	2	通識 通識	2	2	通識 通識			2	2		
	校 訂	餐飲日文I 蔬果雕刻與刀工技術	2	2		日本料理 藝術套餐料理	3	3		中式米麵食 創意西點	3	3		拉糖藝術 印度料理			3	3	
		食物製備原理 中式宴會料理	3	3		創意麵包 創意客家藝術料理	4	4		創意異國料理 飲食文化	3	3		餐飲專題講座 職業倫理			2	2	
		餐飲英文I 餐飲日文II	2	2		西式甜點蛋糕	3	3		藝術麵包 酒吧與飲料管理	4	4		簡報與面試技巧 巧克力工藝			2	2	
		自主學習-建置雲端廚房	1	1						藝術麵包 酒吧與飲料管理	3	3		簡報與面試技巧 巧克力工藝			2	2	
										中式點心	3	3		泰式料理 越式料理			3	3	
														翻糖藝術蛋糕			3	3	
	共同 微學分I 全民國防教育軍事訓練- 國際情勢 微學分II 全民國防教育軍事訓練- 國防科技	3	3																
	合計	20	24	24	28	合計	21	21	15	15	合計	30	30	9	9	合計	9	9	31

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2022/2/14

\*\* 備註：第一學年微學分課程上下學期各學分時數，每一學期包含主題單元各.5學分.5時數，因未通過而欠缺微學分之學分數可於第二學年後重補修，惟不能違反重複修課(主題單元)之規定。 \*\*

製表人：江美嬌 系(科)主任/所長：

院長：

智慧生活應用學院  
院長 林文燦

餐飲系 謝衣鵬  
主任