

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 3 月 10 日

發文字號：敏教字第 1110001550 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 2 學期第一次教務會議

開會時間：中華民國 111 年 3 月 22 日(星期二)上午 10 時

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.各系課程抵免
- 2.專任教師教外間課

大華學校財團法人敏實科技大學



會議名稱：110 學年度第 2 學期第 1 次教務會議

開會時間：中華民國 111 年 03 月 22 日(星期二)上午 10 時

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	
研發長	劉玉山			智車系 陳建中	
智車系主任	曾慶祺			智工系 費建一	
智工系主任	于善淳			餐飲系 曹瑞朋	
資管系主任 (兼電機、機 電系主任)	李培育			觀光系 何信賢	
餐飲系主任	謝衣鵬			觀光系 張睿純	
觀光系主任 (兼運促、商 企系主任)	梁應平				

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		



名稱：110學年度2學期第1次教務會議
時間：111年03月22日（星期二）上午10時
地點：大華樓5樓會議室
主席：教務長許耀文(兼通識教育中心主任)
紀錄：教務處 劉惠鈴
出席人員：如會議簽到單

壹、主席致詞(略)

貳、報告事項：

一、上次會議決議及裁示事項執行情形

二、工作報告

1. 依教育部111年03月09日臺教技（一）字第1110023698號函自112學年度起「智能科技學院」改名為「人工智慧學院」。
2. 110年度第2學期為加強本校之教學品質與督促學生之學習成效特訂定「巡堂辦法」與「教學異常處理辦法」，110年03月01日行政會議審議通過，110年03月10日全校教職員例會教務長報告說明，並111年03月18日呈校長公告實施。辦法已於教務處網頁公告。

參、討論事項

提案單位:餐飲管理系、智慧製造工程系、智慧車輛與能源系

提案一：110學年度第2學期「微學分 II」選修課程開課案，提請審議。

說明：(略)

決議：照案審議通過。

系科	單元名稱	學分	時數	授課教師
智車系	(1) 油電混合車發展	1	18	陳建中
	(2) 半導體製程	1	18	曾慶祺
	(3) 人工智慧綠能科技開發	1	18	趙中興
智工系	(1) 機器人控制	1	18	于善淳
	(2) 智慧製造生產系統	1	18	于善淳
	(3) 機器人圖控程式介紹與應用	1	18	于善淳
餐飲系	(1) 手製巧克力	0.5	9	林宜慧
	(2) 巧克力小型工藝	0.5	9	林宜慧
	(3) 精品咖啡沖煮	0.5	9	楊道欣
	(4) 專業咖啡師技能	0.5	9	楊道欣
	(5) 領隊與導遊實務一	0.5	9	梁應平
	(6) 領隊與導遊實務二	0.5	9	梁應平



提案單位:智能科技學院

提案二：110學年度第2學期智能科技學院之各系教師至高中職校外兼課案，提請審議。

說明：(略)

決議：照案審議通過。

提案單位:智能科技學院

提案三：電機系105、106學年度入學五專日間課程抵免表，請參閱附件二，請審議。

說明：(略)

必修科目抵免對照表

106學年度第1學期第1次校課程規劃會議通過 107學年度第1學期第1次校課程規劃會議通過 110學年度第2學期第 次教務會議通過											
系所：		電機工程系		學制：		五專		適用入學年度：		105	
序號	原開科目					修抵科目					備註
	年級	學期	科目名稱	學分	時數	項次	開課單位	科目名稱	學分	時數	
1	二	下	電機機械 I	3	3	1-1	電機系	電工機械	3	3	
2	二	上	計算機程式	3	3	2-1	資管系	程式設計I	3	3	
						2-2	電機系	應用程式設計	2	3	
						2-3	電機系	樹莓派基礎應用實習	2	3	
3	五	上	電力電子學	3	3	3-1	電機系	電路設計與模擬	3	3	增加
4	一	下	基本電學實習 I	3	3	4-1	電機系	數位系統實習	3	3	增加
5	一	上	電腦軟體應用	3	3	5-1	電機系	電路設計與模擬	3	3	增加
6	二	上	數位邏輯	3	3	6-1	電機系	Python語言	2	3	增加
7	二	上	數位邏輯實習	3	3	7-1	電機系	arduino互動程式設計	2	3	增加
						7-2	電機系	數位電子乙級實習	3	3	
系主任簽章：											
註1											
一、重修必修科目學分較原科目學分為多時，以原學分數，計入畢業學分											
二、重補修必修科目學分較原學分數少時，不足學分以專業選修學分補足											
註2：科目抵免以上表維修先，如遇當學期末開課或其他特殊狀況，得經本系課程規畫委員會討論予以認定											

裝

訂

線



必修科目抵免對照表

106學年度第1學期第1次校課程規劃會議通過 107學年度第1學期第1次校課程規劃會議通過 110學年度第1學期第1次教務會議通過											
系所：電機工程系			學制：五專			適用入學年度：106					
序號	原開科目					修抵科目					備註
	年級	學期	科目名稱	學分	時數	項次	開課單位	科目名稱	學分	時數	
1	一	上	電腦軟體應用	4	6	1-1	資管系	電腦軟體應用	3	3	
2	一	上	計算機程式	3	3	2-1	資管系	程式設計I	3	3	
3	三	下	電子學II	3	3	3-1	電機系	電路模擬	2	2	增加
4	三	上	電路學	3	3	4-1	電機系	電路模擬	2	2	增加
						4-2	電機系	電工儀表	2	3	增加
5	二	上	基本電學I	3	3	5-1	電機系	電工儀表	2	3	
						5-2	電機系	電工儀表實習	1	2	
6	二	下	基本電學II	3	3	6-1	電機系	電工儀表	2	3	
						6-2	電機系	電工儀表實習	1	2	
7	一	上	物理實驗	1	3	7-1	電機系	電工儀表實習	1	2	
8	三	上	自動控制導論	3	3	8-1	電機系	cpld數位系統實務	3	3	
系主任簽章：											
註1											
一、重修必修科目學分較原科目學分為多時，以原學分數，計入畢業學分											
二、重補修必修科目學分較原學分數少時，不足學分以專業選修學分補足											
註2：科目抵免以上表維修先，如遇當學期末開課或其他特殊狀況，得經本系課程規畫委員會議討論予以認定											

決議：照案審議通過。

裝

訂

線



提案單位: 智能科技學院

提案四：本院工業工程與管理系各學年度入學學制課程抵免表，請參閱附件二，請審議。

說明：(略)

系所: 工業工程與管理		必修科目抵免對照表					110學年度第二學期第 次教務會議通過					
適用學制	序號	停開科目					修抵科目					備註
		年級	學期	科目名稱	學分	時數	項次	開課單位	科目名稱	學分	時數	
107以前入學五專部	1	一	上	數位化資料處理	4	4	1-1	工管系	電子商務	3	3	
	2	二	上/下	經濟與商業環境	4	4	2-1	工管系	經濟分析	2	2	學分不足可以專業選修補足
	3	二	上	圖學 I	3	3	3-1	工管系	電腦輔助設計與製造	3	3	
	4	二	上	工業安全	3	3	4-1	工管系	人因工程	3	3	
	5	三	下	資料庫管理系統	3	3	5-1	工管系	資料庫應用	2	2	學分不足可以專業選修補足
108學年入學五專部	6	一	上/下	數位科技概論	2	2	6-1	工管系	電子商務	3	3	
	7	一	上/下	程式語言與設計	2	2	7-1	工管系	電腦輔助設計與製造	3	3	
							7-2	資管系	視窗系統應用設計	3	3	
							7-3	資管系	網站程式設計	3	3	
							7-4	資管系	物聯網設計入門	3	3	
	8	二	上/下	會計學	2	2	8-1	工管系	財務管理	2	2	
							8-2	工管系	成本分析	3	3	
	9	二	上/下	多媒體製作與應用	3	3	9-1	工管系	電腦輔助設計與製造	3	3	
							9-2	資管系	動畫設計	3	3	
107-108日四技	10	一	上	工作研究	3	3	10-1	智車系	生產管理實務	3	3	
	11	二	上	生產管理	3	3	11-1	工管系	ERP實務	3	3	
108夜四技	12	二	下	品質管理	3	3	12-1	工管系	全面品質管理	2	2	學分不足可以專業選修補足
	13	二	上	電腦證照實務	3	3	13-1	工管系	視窗應用軟體	2	2	學分不足可以專業選修補足
							13-2	工管系	行動裝置程式設計	3	3	
	14	一	上	電腦軟體應用實務	3	3	14-1	工管系	視窗應用軟體	2	2	學分不足可以專業選修補足
							14-2	工管系	行動裝置程式設計	3	3	
	15	二	上/下	統計學	3	3	15-1	工管系	全面品質管理	2	2	學分不足可以專業選修補足
16	一	下	計算機概論	2	2	16-1	工管系	視窗應用軟體	2	2	學分不足可以專業選修補足	

決議：照案審議通過。

提案單位：智慧生活應用學院

提案五：審議餐飲管理系日四技必修科目抵免對照表，提請討論。

說明：1.本院餐飲管理系日四技106學年(含)入學必修科目抵免表。

2.抵免對照表，如下：

開課學年	序號	年級	學期	停開科目	學分	時數	項次	開課單位	修抵科目	學分	時數	備註
106 107 108	1	一	上	多媒體應用實務	3	3	1-1	學院	智慧飲食與生活	2	2	
							1-2	學院	職業論理	2	2	
							1-3	學院	簡報與面試技巧	2	2	
							1-4	學院	顧客抱怨與危機處理	2	2	
							1-5	學院	電子商務	2	2	
							1-6	學院	人工智慧概論	2	2	
106 107 108	2	一	下	電腦軟體應用實務	3	3	2-1	學院	智慧飲食與生活	2	2	
							2-2	學院	職業論理	2	2	
							2-3	學院	簡報與面試技巧	2	2	



開課學年	序號	年級	學期	停開科目	學分	時數	項次	開課單位	修抵科目	學分	時數	備註
							2-4	學院	顧客抱怨與危機處理	2	2	
							2-5	學院	電子商務	2	2	
							2-6	學院	人工智慧概論	2	2	
106 107 108	3	二	上	電子商務	3	3	3-1	學院	智慧飲食與生活	2	2	
							3-2	學院	職業論理	2	2	
							3-3	學院	簡報與面試技巧	2	2	
							3-4	學院	顧客抱怨與危機處理	2	2	
							3-5	學院	電子商務	2	2	
							3-6	學院	人工智慧概論	2	2	
106 107 108	4	二	下	民生科技概論	3	3	4-1	學院	智慧飲食與生活	2	2	
							4-2	學院	職業論理	2	2	
							4-3	學院	簡報與面試技巧	2	2	
							4-4	學院	顧客抱怨與危機處理	2	2	
							4-5	學院	電子商務	2	2	
							4-6	學院	人工智慧概論	2	2	

3. 110學年度第2學期第1次智慧生活應用學院課程規劃會議審議通過(111/03/03)。

決議：抵免後不足之學分由專業選修學分補足，照案審議通過。

(如：原課程「多媒體應用實務」3學分，抵修科目「智慧飲食與生活」2學分，不足之1學分由專業選修學分補足)

提案單位：智慧生活應用學院－餐飲管理系

提案六：110-2入學「餐飲與烘焙管理國際學生產學專班」因應「特殊嚴重傳染性肺炎」啟動安心就學方案，提請討論。

說明：

1. 依據本校「因應新型冠狀病毒肺炎疫情安心就學措施」第三點修課方式：(略以)確保學生學習品質之前提下，得以彈性措施，如同步或非同步之遠距教學協助學生修讀課程。

2. 因此班新南向越南同學，因「特殊嚴重傳染性肺炎」延後至111/03/23(三)入境，依照「疾管局之規定」辦理隔離與居家檢疫，故於111/03/01(二)開學日起，實施「安心就學方案」。

3. 110學年度第2學期第1次智慧生活應用學院課程規劃會議審議通過(111/03/03)。

決議：照案審議通過。

提案單位：通識教育中心

提案七：共同科目新舊課程抵免對照表，提請討論。

說明：

1. 大學部必修通識課程變更學分抵免對照表

舊課程			新課程			備註 (111.03.22教務會議修訂通過)
課程名稱	學分	時數	課程名稱	學分	時數	
英文聽講實習	2	2	以通識選修人文領域任一課程抵免。			(新增)

2. 以下因109學年度課程調整修舊課程抵免如下：

108學年度(含)前入學			109學年度入學			備註 (111.03.22教務會議修訂通過)
課程名稱	學分	時數	課程名稱	學分	時數	
應用中文	1	1	1. 可申請通識選修人文領域課程抵免。			抵免多的1學分，不列入畢業學分計算。
			2. 閱讀與表達			

3. 專科部必修課程變更學分抵免對照表(108課綱調整課程)

舊課程 (107學年以前(含)入學)			新課程 (108學年後入學)			備註 (111.03.22教務會議修訂通過)
課程名稱	學分	時數	課程名稱	學分	時數	
生物	2	2	未開，課程修改			大學部通識選修自然領域任一課程或專科部以上性質相關課程(通識選修或專業選修) (111.03.22教務會議審議通過)
數學 III	2	2	未開，課程修改			
數學 IV	2	2	未開，課程修改			
數學 IV	3	3	未開，課程修改			

4. 全部修正對照表

決議：照案審議通過。



肆、臨時動議

提案單位：餐飲管理系

案由一：審議餐飲管理系五專部必修科目抵免對照表，提請討論。

說明：1.餐飲管理系五專部106學年(含)入學學生必修抵免表。

2.抵免對照表，如下：

開課	序號	年級	學期	停開	學分	時數	項次	開課	修抵	學分	時數	備註
106 107	1	二	上	餐旅概論	2	2	1-1	餐飲系	觀光餐旅業導論 I	3	3	
106	2	四	上	進階中餐 烹調實作 II	3	3	1-1	餐飲系 (四技部一上)	中餐烹調實作 I	3	3	
							1-2	餐飲系 (四技部一下)	中式宴會料理	3	3	

決議：照案審議通過。

(如：原課程「餐旅概論」2學分，抵修科目「觀光餐旅業導論 I」3學分，多之1學分不列入畢業學分計算)

單位：智慧生活應用學院

案由二：審議智慧生活應用學院餐飲系學生專業證照作業規定修正乙案，提請討論。

說明：

1.餐飲證照分成五大類別，如果學生已經考取四大類，代表學生具有足夠的專業能力，因此修正證照條文。

2.規定修正對照表如下：

敏實科技大學餐飲管理系學生專業證照作業規定修正對照表

修正後規定	原規定	修正原因說明
第一條 為增進學生專業能力，故規劃「敏實科技大學餐飲管理系學生專業證照作業規定」(以下簡稱本規定)。	第一條 為增進學生專業能力、引導學生規劃「敏實科技大學餐飲系學生專業證照作業規定」(以下簡稱本規定)	(1)110.02.23系務會議文字修改「引導學生規劃「敏實科技大學餐飲系」改成「故規劃「敏實科技大學餐飲管理系」。 (2)110.11.03系務會議未異動。
第二條 自110學年度(含)入之學生，取得專業證照數分列： 四技日間部： (1)專業證照畢業門檻為須於本校畢業前考取兩張餐飲專業證照，相關證照對照表如附件一所示。 (2)於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張可抵免一張證照。 (3)於高職端未有任何勞動部餐飲專業證照，則需至少一張勞動部餐飲專業證照。 五專部： 專業證照畢業門檻為須於本校畢業	第二條 本規定適用對象109學年度(含)以後入學之日間部四技、五專學生(含轉學生)。	(1)110.02.23系務會議修訂自110學年度(含)入之學生，取得專業證照數分列： 四技日間部： (1)專業證照畢業門檻為須於本校畢業前考取兩張餐飲專業證照，相關證照對照表如附件一所示。 (2)於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張可抵免一張證照。 (3)於高職端未有任何勞動部餐飲專業證照，則需至少一張勞動部餐飲專業證照。 五專部：



修正後規定	原規定	修正原因說明
前考取兩張餐飲專業證照，其中（至少一張證照為勞動部餐飲專業證照），相關證照對照表如附件一所示。		專業證照畢業門檻為須於本校畢業前考取兩張餐飲專業證照（至少一張勞動部餐飲專業證照），相關證照對照表如附件一所示。
<p>第三條 106至109學年度入學之四技日間部學生，須於本校畢業前考取兩張專業證照，作為專業能力認證如下：</p> <p>(1)一張勞動部乙級餐飲專業證照及乙張 HACCP 60A 衛生管理證照，作為專業能力認證。</p> <p>(2)一張勞動部丙級餐飲專業證照及乙張 HACCP 60A 衛生管理證照，作為專業能力認證。</p> <p>(3)惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張，則以考取 HACCP 衛生管理證照作為通過專業能力認證。</p>	<p>第三條 凡109學年度(含)以後之日間部四技學生，須於本校畢業前考取兩張專業證照(一張勞動部乙級餐飲專業證照或一張勞動部丙級餐飲專業證照，及一張 HACCP 60A 衛生管理證照)，作為專業能力認證。惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張，則以考取 HACCP 衛生管理證照作為通過專業能力認證。</p>	<p>1. 文字修改「凡109學年度(含)」改成「106至109學年度入學」。</p> <p>2. 文字修改「(一張勞動部乙級餐飲專業證照或一張勞動部丙級餐飲專業證照，及一張 HACCP 60A 衛生管理證照)，作為專業能力認證。惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張，則以考取 HACCP 衛生管理證照作為通過專業能力認證。」改成「，作為專業能力認證如下：</p> <p>(1)一張勞動部乙級餐飲專業證照及 HACCP 60A 衛生管理證照。</p> <p>(2)一張勞動部丙級餐飲專業證照及一張 HACCP 60A 衛生管理證照，作為專業能力認證。」</p> <p>(3)惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張，則以考取 HACCP 衛生管理證照作為通過專業能力認證。</p>
	<p>第四條 凡106-108學年度(含)入學之日間部四技學生，須於本校畢業前考取兩張專業證照(勞動部乙級餐飲專業證照一張；或勞動部丙級餐飲專業證照一張及 HACCP 60A 衛生管理證照)，作為專業能力認證。</p>	併入第三條
<p>第四條 自106學年度(含)以後入學之五專部學生，須於本校畢業前考取二張勞動部餐飲專業證照，作為專業能力認證。</p>	<p>第五條 凡106學年度(含)以後之五專部學生，須於本校畢業前考取二張勞動部餐飲專業證照，作為專業能力認證。</p>	<p>1. 項次修正。</p> <p>2. 文字修改「凡106學年度(含)以後」改成「自106學年度(含)以後入學」。</p>
<p>第五條 106學年度前入學之四技日間部、五專部學生，於畢業前考取一張勞動部餐飲專業證照，作為專業能力認證；惟四技日間部於高職端已考取勞動部餐飲專業證照，則須另考取 HACCP 證照作為通過專業能力認證。</p>	<p>第六條 106學年度前入學之日間部四技、五專學生，於畢業前考取一張勞動部餐飲專業證照，作為專業能力認證；惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲專業證照，須另考取 HACCP 證照，作為通過專業能力認證。</p>	<p>1. 項次修正。</p> <p>2. 文字修改「106學年度前入學之日間部四技、五專學生」改成「106學年度前入學之四技日間部、五專部學生」。</p> <p>3. 文字修改「惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲專業證照，須另考取 HACCP 證照，作為通過專業能力認證。」改成「惟四技日間部於高職端已考取勞動部餐飲專業證照，則須另考取 HACCP 證照作為通過專業能力認證。」</p>
<p>第六條 凡取得本規定第二條至第五條專業證照之學生，應依研發處相關證照獎勵規定上網登入，由研發處將通過獎勵之學生資料匯出。</p>	<p>第七條 凡取得本規定第二條至第六條專業證照之學生，應依研發處相關證照獎勵規定上網登入，由研發處將通過獎勵之學生資料匯出至教務處成績資訊系統登錄。</p>	<p>1. 項次修正。</p> <p>2. 第二條至第五條文字修正。</p> <p>3. 刪除文字「至教務處成績資訊系統登錄」。</p>
<p>第七條 四技日間部學生於大四下學期、五專部學生於專五下學期結束前，仍未考取得餐飲專業證照者，</p>	<p>第八條 日四技學生於大四下學期、五專部學生於專五下學期結束前，仍未考取餐飲專業證照者，且達報</p>	<p>1. 項次修正。</p> <p>2. 文字修改「仍未考取餐飲專業證照者，且達報考勞動部餐飲技術士</p>

裝

訂

線



修正後規定	原規定	修正原因說明
且達報考勞動部餐飲技術士丙級兩次皆未通過之記錄或因特殊狀況，經系務會議審議通過，得於延長修業期間加選本系核可之未曾修習過專業課程1門（2學分/2學時以上），加修學分不列計畢業學分。	考勞動部餐飲技術士丙級兩次未通過之記錄或因特殊狀況經系開會審議通過者，得於延修期間加選本系核可之未曾修習過之專業課程1門（2學分/2學時以上），加修學分不列計畢業學分。	丙級兩次未通過之記錄或因特殊狀況經系開會審議通過者，得於延修期間加選本系核可之未曾修習過之專業課程1門」改成「仍未考取得餐飲專業證照者，且達報考勞動部餐飲技術士丙級兩次皆未通過之記錄或因特殊狀況，經系務會議審議通過，得於延長修業期間加選本系核可之未曾修習過專業課程1門」。
第八條 五專畢業生直升母校四技三年級者，依照當學年度專業證照之規定(於五專考取之專業證照得以認列)， <u>依第二或三條辦理。</u>	第九條 五專畢業生直升母校四技三年級者，依照當學年度專業證照之規定(於五專考取之專業證照得以認列)。	1. 項次修正。 2. 新增文字敘述「依第二或三條辦理」。 3. 當年度為例：111直升母校四技三年級者，依109學年度專業證照之規定(於五專考取之專業證照得以認列)。
第九條 本規定經本系系務會議通過後，報請教務會議審議後公告實施，修正時亦同。	第十條 本規定經本系系務會議通過後，報請教務會議核定後公布實施，修正時亦同。	1. 項次修正。 2. 文字修改「核定後公布實施」改成「審議後公告實施」。

3. 110學年度第1學期第2次餐飲管理系系務會議系務會議(110/11/03)通過。



4.修訂後條文

敏實科技大學餐飲管理系學生專業證照作業規定

105年11月30日系務會議訂定
107年06月26日系務會議訂定
108年03月26日系務會議訂定
109年06月16日校務會議通過
110年02月23日系務會議訂定
110年11月03日系務會議訂定
111年03月22日教務會議審議通過

第一條 為增進學生專業能力，故規劃「敏實科技大學餐飲管理系學生專業證照作業規定」(以下簡稱本規定)。

第二條 自110學年度(含)入學之學生，取得之專業證照數分列：

四技日間部：

- (1)專業證照畢業門檻為須於本校畢業前考取兩張餐飲專業證照，相關證照對照表如附件一所示。
- (2)於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張可抵免一張證照。
- (3)於高職端未有任何勞動部餐飲專業證照，則需至少一張勞動部餐飲專業證照。

五專部：

專業證照畢業門檻為須於本校畢業前考取兩張餐飲專業證照，其中至少一張證照為勞動部餐飲專業證照，相關證照對照表如附件一所示。

第三條 106至109學年度入學之四技日間部學生，須於本校畢業前考取兩張專業證照，作為專業能力認證如下：

- ((1)一張勞動部乙級餐飲專業證照及乙張 HACCP 60A 衛生管理證照，作為專業能力認證。
- (2)一張勞動部丙級餐飲專業證照及乙張 HACCP 60A 衛生管理證照，作為專業能力認證。
- (3)惟四技生於高職端已考取勞動部餐飲乙級證照一張或勞動部餐飲丙級證照四張，則以考取 HACCP 衛生管理證照作為通過專業能力認證。

第四條 自106學年度(含)以後入學之五專部學生，須於本校畢業前考取二張勞動部餐飲專業證照，作為專業能力認證。

第五條 106學年度前入學之四技日間部、五專部學生，於畢業前考取一張勞動部餐飲專業證照，作為專業能力認證；惟四技日間部學生於高職端已考取勞動部餐飲專業證照，則須另考取 HACCP 證照作為通過專業能力認證。

第六條 凡取得本規定第二條至第五條專業證照之學生，應依研發處相關證照獎勵規定上網登入，由研發處將通過獎勵之學生資料匯出。

第七條 四技日間部學生於大四下學期、五專部學生於專五下學期結束前，仍未取得餐飲專業證照者，且達報考勞動部餐飲技術士丙級兩次皆未通過之記錄或因特殊狀況，經系務會議審議通過後，得於延長修業期間加選本系核可之未曾修習過專業課程1門(2學分/2學時以上)，加修學分不列計畢業學分。

第八條 五專畢業生直升母校四技三年級者，依照當學年度專業證照之規定(於五專考取之專業證照得以認列)，依第二或三條辦理。

第九條 本規定經本系系務會議通過後，報請教務會議審議後公告實施，修正時亦同。



附件一：

證照類別	發照單位	證照名稱
衛生安全	衛生署	HACCP 衛生管理證照(60A、60B)一張
餐飲相關	勞動部	餐飲相關丙級證照或乙級證照一張
飲料調製 餐飲服務	中華民國 國際餐飲 協會 IFBA	BAT 專業咖啡師 初階認證 IBA 國際專業吧檯調酒師 初階認證 IFBA 專業威士忌 Level1 初階認證
	中華民國 應用商業 管理協會	餐飲服務禮儀國際證照 以上任二張抵免專業證照一張
	中華民國 調酒協會 BAT	IBA 國際專業吧檯調酒師 中階認證 BAT 專業咖啡師 中階認證 以上一張證照可以抵免專業證照一張
	國際調酒 協會 IBA	IFBA 國際專業咖啡師 Level1 初階認證 IFBA 國際拉花證書 Level1 初階認證 以上任二張抵免專業證照一張
	英國葡萄 酒與烈酒 協會 WSET	WSET 英國葡萄酒與烈酒認證課程 WSET Level 1 Award in Wines 國際認證初級班 法國波爾多葡萄酒學院 CIVB 證照 Level 1 以上任二張抵免專業證照一張
		WSET Level 2 Award in Wines 國際認證精品中級班 以上一張證照可以抵免專業證照一張
	精品咖啡 協會 SCA	SCA Barista Skills SCA Brewing SCA Green Coffee SCA Roasting SCA Sensory Skills SCA Introduction to Coffee Foundation (初) Level 任一張可以抵免專業證照一張 Intermediate (中) Level 任一張抵免專業證照一張
烘焙蛋糕	英國 PME 專業認證 訓練	PME Sugar Paste PME Sugar Flower PME Royal Icing 以上任一張證照可以抵免專業證照一張

決議：照案審議通過。

裝

訂

線



案由三：審議智慧生活應用學院餐飲管理系學生餐飲服務時數認證規定乙案，提請討論。

說明：

- 1.本系為了落實學生能將所學應用在餐會製作上，特定學生在畢業前必須參與校內餐會之籌備、製作、餐飲服務等活動。因此，訂定畢業前必須達到特定的餐飲服務時數。
- 2.110學年度第1學期第2次餐飲管理系系務會議(110/11/03)通過。
- 3.條文如下：

敏實科技大學餐飲系學生餐飲服務時數認證規定

110年11月03日系務會議修訂
111年03月22日教務會議審議通過

第一條 為增進學生專業能力，故規劃「敏實科技大學餐飲系學生餐飲服務時數認證規定」(以下簡稱本規定)。

第二條 各學制依據入學年度須完成之餐飲服務時數如下表：

		入學年度	107(含) 以前入學	108(含) 以後入學
學制	四技日間部		40小時	30小時
	五專部		40小時	20小時

第三條 直升母校大學之五專部學生，如欲抵免四技部畢業製作與宴會實務課程者需於本校畢業前完成20小時。

第四條 本規定經本系系務會議通過後，報請教務會議核定後公布實施，修正時亦同。

決議：照案審議通過。

伍、主席結論(略)