

# 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 112 年 1 月 10 日

發文字號：敏教字第 1120000190 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

開會事由：111 學年度第 1 學期第四次教務會議

開會時間：中華民國 112 年 1 月 10 日(星期二)上午 10 時

開會地點：大華樓 5 樓會議室

主 持 人：許耀文教務長

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、研發處溫榮弘研發長、智能科技學院林文燦院長、智慧生活應用學院侯光煦、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、餐飲管理系徐雯珊主任、資訊管理系李培育主任。

教師代表：智車系張榮鴻老師、智工系費建一老師、工管系黃瓊華老師、餐飲系李又貞老師、餐飲系楊智凱老師、餐飲系陳豐志老師。

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(五專、四技各一位)。

副本：

備註：

議案：

- 1.學生申請提編案。
- 2.微學分 II(111-2)開課審議。
- 3.自主學習 (111-2) 開課審議。

## 大華學校財團法人敏實科技大學



會議名稱：111 學年度第 1 學期第 4 次教務會議

開會時間：中華民國 112 年 01 月 10 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

出席：

單位	姓名	簽名	單位	姓名	簽名
教務長 (工管系主任)	許耀文		與智能科技學院 院長	林文燦	
學務長 (兼軍訓室主任)	熊雅意		智慧生活應用學院 院長	侯光煦	
研發長	溫榮弘		智能科技學院 教師代表	資管系	何惠珍
通識教育中心 主任	鄭伊玲			工管系	黃瓊華
智車系主任	曾慶祺			智車系	張榮鴻
智工系主任	于善淳			智工系	費建一
資管系主任	李培育		智慧生活學院 教師代表	餐飲系	李又貞
餐飲系主任	徐雯珊			餐飲系	楊智凱
				餐飲系	陳豐志

列席：

職稱	姓名	簽到	職稱	姓名	簽到
綜合業務組 組長	陳達玟				
學生代表 五專			學生代表 四技		



名稱：111學年度1學期第四次教務會議

時間：112年01月10日（星期二）上午10時00分

地點：大華樓5樓會議室

主席：許耀文教務長

紀錄：陳達玟

壹、主席報告到會人數，隨即宣佈開會(應到人數：17人，實到人數：13人)

貳、主席致詞

參、確認上次會議紀錄

肆、報告事項：

- 1.依據本學期行事曆期末考週在112/01/09至112/01/13，請提醒各專兼任教師01/16前中午前成績上傳完畢，並繳交紙本(教師簽名)。
- 2.111學年度開課總量表如附件三。
- 3.自112學年度開始大學部開課之上限為20學分，有部分空堂，可讓學生自主學習時間。

## 伍、討論事項

提案單位：綜合業務組

提案一：111學年度第2學期學生申請提編案，提請審議。

說明：

1. 依據「學則」第四十一條(略以)本校學生在入學前已修習及格之科目與學分，得申請抵免或提高編級，但其至少應在本校修業滿一學年，並符合各系規定應修畢業學分，始可畢業。
2. 本案經111學年度第1學期第10次餐飲系系務會議審議通過(111/12/14)；本案經111學年度第1學期第9次智工系系務會議審議通過(111/12/20)。
3. 本次提編申請如下表：

決議：

編號	原班級	學號	姓名	擬轉入系組 / 年級		新班級	審查意見	
							可	否
1	夜餐技一 A	T41113019	彭○○	餐飲管理系	二	夜餐技二 A	●	
2	夜餐技一 A	T41113026	劉○○	餐飲管理系	二	夜餐技二 A	●	
3	智工一	41112028	張○○	智慧製造工程系	二	智工二	●	
4	智工一	41112023	鄧○○	智慧製造工程系	二	智工二	●	



提案單位：教學發展中心

**提案二：111學年度第2學期教師申請自主學習課程，提請審議。**

說明：

1. 依據本校「學生自主學習辦法」第五條：教師擔任「自主學習」指導老師可支領2000元輔導費，亦得列入教師評鑑加分項目。學生「自主學習」指導教師以該被指導學生通過「自主學習」成效審核為前提，未通過則不予加分。
2. 111學年度第2學期開設自主學習課程如下表：

科系	學習主題	開設班級(入學年)	擬申請學分數	指導老師
智車系	電腦輔助設計軟體應用	智車二(110)	1	曾慶祺
智工系	機器狗	智工一(111)	1	費建一
智工系	校園碳足跡模式	智工二(110)	1	熊雅意
智工系	AI 視覺輔助救援無人機	智工三(109)	2	溫榮弘
智工系	工業型機器人實務應用	智工一(111) 智工三(109)	2	于善淳

3. 依據第八條(略)自主學習學分數最多以8學分為限，每學期原則以2學分為限。故各系歷年開設自主學習學分時數統計：

開課系科	智工系		智車系		餐飲系	
	開課學期/課程名稱	學分	開課學期/課程名稱	學分	開課學期/課程名稱	學分
109 學年 入學	110-1智慧校園碳足跡環境管理平台	1	110-1自駕車實務	1		
	110-1機器人實務	1	110-2電腦軟體輔助創意設計(停休)	±		
	110-2智慧生產系統	1	110-2電腦軟體輔助設計應用(停休)	±		
	110-2兩輪平衡機器人	1	111-1電腦軟體輔助創意設計	1		
	111-1可視化產線建置	1	111-1電腦軟體輔助設計應用	1		
110 學年 入學	110-1智慧園丁與智慧用水	1			110-2建置雲端廚	1
	110-2人工智能的研究與應用	1				

4. 自主學習計劃書申請表,請參閱附件一(第7~11頁)。(略)

決議：

1. 照案審議通過。
2. AI 視覺輔助救援無人機-溫榮弘開課2學分，請規劃36小時。
3. 請指導老師提醒學生，自主學習學生應參加期末成果發表會，才有成績。
4. 自主學習之課程與專題課程應有所區別。





**提案三：111學年度第2學期「微學分Ⅱ」選修課程開課案，提請審議。**

**說明：**

1.下學期(111-2)【微學分Ⅱ】開課，因歷年微學分皆由高教深耕計畫支應經費，且自112年度起【高教深耕計畫2.0版】之績效指標調整，故開課調整如下：

(1)為讓學生可跨領域學習，依據本校【微學分課程設置要點】，第七條(略以)開課單元由各學院提出，經教務會議討論後決定當學期微學分授課單元。

(2)111學年度第一學期智能科技學院第三次課程委員會議(112.01.05)會議決議，開設8門課：(略)

(3)因微學分開課，期望學生能有跨領域學習之需求，故所有的大一學生皆可選修此課程(8門選3門)，每週五8:10~12:00，教師時段如下：(3學分\*18週=54節，54-6hr=48hr，48hr/3學分=16hr/學分(略))

(4)課程之開設依據原教師之聘任單位開班，如：梁應平教師，則開設在餐飲一。

(5)經費審議：原開課說如附件二：

5.1鐘點費：1學分\*16節\*1,000元/節=16,000元。請填簽收單核銷。若教師原授課鐘點不足，將列入基本鐘點計算，不得再另外簽領鐘點費，課程結束後2週內核銷完畢。(上述教師皆已超過授課基本鐘點數)

5.2材料費：若課程需進行實作，可編列材料費(品名、單價數量)等預算明細，需明列與課程活動搭配的材料用途，不得編列影印費、碳粉匣等非實作材料費。依其必要性與經費額度，由教務會議審查通過補助金額，最高10,000元/單元。

5.3編號2(敏學堂集團資源)膳食費刪除或修改。

**決議：**

1.原課程名稱：「上海菜餚實作」修改為「食農在地食材上海菜料理」、「日式甜點製作」修改為「食農在地食材日式甜點」。

2.編號2(敏學堂集團資源)修改材料費。

決議如下表：



編號	開課單位 班級 課程名稱(學分/時數) 授課教師(上課地點)	#高教指標 *校基庫指標	週次 - 上課日期 - 節次	材料費 (品名/單價/數量=總額)					是否開課	
				序	品名	單價	數量	小計		
1	餐飲系 餐飲一 食農在地食材上海菜料理(1/1) 陳豐志 (學院-1F-中餐廚藝教室)	#USR 課程-食農教育 *創新創業課程	一 - 2/24 - 1-4節 二 - 3/03 - 1-4節 三 - 3/10 - 1-4節 四 - 3/17 - 1-4節	1	沙拉油	1100	2	2200	是	
				2	龍井茶	1000	1	1000		
				3	訪雞腿	250	10	2500		
				4	蝦仁	350	6	2100		
				5	草魚	300	4	1200		
				6	五花肉	200	5	1000		
				合計						10,000
2	智工系 智工一 敏學堂集團資源(1/1) 熊雅意(集團主管) (仁25翻轉教室)	#跨領域課程 *創新教學課程	一 - 2/24 - 1-4節 二 - 3/03 - 1-4節 三 - 3/10 - 1-4節 四 - 3/17 - 1-4節	1	材料費(語言培訓費)	189	50	9450	是	
				3	電池	550	1	550		
				合計						10,000
3	智工系 智工一 IOT人機互動實務操作(1/1) 林文燦(楊立豪) (綜一3F工管-證照輔導實驗室)	#跨領域課程 *創新教學課程	一 - 2/24 - 1-4節 二 - 3/03 - 1-4節 三 - 3/10 - 1-4節 四 - 3/17 - 1-4節	1	雲端伺服器租借	4900	2	9800	是	
				合計						9,800
4	餐飲系 餐飲一 食農在地食材日式甜點(1/1) 李又貞 (學院-2F-創意烘焙教室)	#USR 課程-食農教育 *創新教學課程 *創新創業課程	五 - 3/24 - 1-4節 六 - 3/31 - 1-4節 八 - 4/14 - 1-4節 九 - 4/21 - 1-4節	1	銘珍無油白豆沙	360	4	1440	是	
				2	色膏	220	5	1100		
				3	洛神花餡	700	2	1400		
				4	洛神花粉	1200	1	1200		
				5	杏仁膏	650	2	1300		
				6	6吋加高全透明 PVC 蛋糕盒	110	20	2200		
				7	上新粉	120	3	360		
				8	糖粉	45	3	135		
				9	翻糖	1	1	865		
				合計						10,000



編號	開課單位 班級 課程名稱(學分/時數) 授課教師(上課地點)	#高教指標 *校基庫指標	週次 - 上課日期 - 節次	材料費 (品名/單價/數量=總額)					是否開課
				序	品名	單價	數量	小計	
5	智車系 智車一 創新與專利佈局(1/1) 陳隆泰 (定一-1F-綜合教室)	#跨領域課程 *創新創業課程	五 - 3/24 - 1-4節 六 - 3/31 - 1-4節 八 - 4/14 - 1-4節 九 - 4/21 - 1-4節	1	2TB 2.5吋 SATA SDD	4750	2	9500	是
				合計				9,500	
				單價超過2000元,需綜合行政處列管財產					
6	餐飲系 餐飲一 鄉村旅遊導覽解說(1/1) 梁應平 (定一-4F-餐飲營運模擬實驗室)	#USR 課程 *創新創業課程	五 - 3/24 - 1-4節 六 - 3/31 - 1-4節 八 - 4/14 - 1-4節 九 - 4/21 - 1-4節	無					是
7	餐飲系 餐飲一 巧克力工藝製造(1/1) 林宜慧 (定一-3F-巧克力拉糖室)	#跨領域課程 *創新教學課程 *創新創業課程	十 - 4/28 - 1-4節 十一 - 5/05 - 1-4節 十二 - 5/12 - 1-4節 十三 - 5/19 - 1-4節	1	巧克力冷卻劑	420	7	2940	是
				2	液態可可脂	1200瓶	2	2400	
				3	嘉麗寶70%	520kg	5	2600	
				4	巧克力轉印紙	10張	100	1000	
				5	食材費用	1批	1	1060	
				合計				10,000	
8	智工系 智工一 CAM 結合銑床實作(1/1) 費建一 (綜一-B1-智慧生產監控中心)	#USR 課程 *創新教學課程	十 - 4/28 - 1-4節 十一 - 5/05 - 1-4節 十二 - 5/12 - 1-4節 十三 - 5/19 - 1-4節	1	ME1020(測頭10mm 柄10mm)	450	4	1800	是
				2	直徑6端銑	300	4	1200	
				3	直徑10粗銑	480	4	1920	
				4	單刃鍍鈦90°HSS 倒角刀	450	2	900	
				5	日本三豐富錶卡尺	2500	2	5000	
				合計				10,000	

陸、臨時動議  
柒、散會