

## 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 10 月 4 日

發文字號：敏教字第 1120007407 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

開會事由：112 學年度第 1 學期第 1 次校課程委員會議

開會時間：中華民國 112 年 10 月 4 日(星期三)下午 4 時

開會地點：大華樓 5 樓會議室

主 持 人：王慧君教務長

聯絡人及電話：高惠雯(課務) (03)5927700#2603

出席者：教務長王慧君(兼工業工程與管理系主任)、智慧生活應用學院院長何東洋、人工智慧學院院長侯光煦、學務長熊雅意(兼軍訓室主任)、體教中心主任李鳳然、智慧製造工程系主任于善淳、智慧車輛與能源系主任曾慶祺、人工智慧應用工程學位學程主任陳善泰(兼資訊管理系、電機工程系主任)、餐飲管理系主任徐雯珊、通識教育中心主任鄭伊玲、教務綜合業務組組長陳達玟。

教師代表：智慧生活應用學院梁應平、餐飲系陳劍鋒、人工智慧學院溫榮弘、工管系黃瓊華、資管系何惠珍、智車系張榮鴻、智工系蔡鴻德、人工智慧應用工程學位學程鄭卉君、通識教育中心陳淑容。

列席者：學生代表 2 名(五專及四技各一名)

副本：

備註：

議題：

- (1)修訂「餐飲管理系餐飲與烘焙管理國際學生產學合作專班」110、111 學年度入學課程修訂案。
- (2)修訂「敏實科技大學人工智慧學院課程規劃委員會設置要點」。

# 大華學校財團法人敏實科技大學

名稱：112學年度第1學期第1次校課程委員會議紀錄

時間：112年10月04日（星期三）下午16時

地點：大華樓五樓會議室

主席：王慧君教務長

紀錄：陳達玟小姐

壹、主席報告到會人數，隨即宣佈開會（應到人數：20人，實到人數：16人）

貳、主席致詞

參、確認上次會議紀錄

肆、報告事項：

一、工作報告

1. 請各系課程委員審議各專業科目之課程大綱。用途：學生修課抵免學分、教育部技職資料庫。

伍、討論事項

提案單位：餐飲管理系

提案一：修訂「餐飲管理系餐飲與烘焙管理國際學生產學合作專班」110、111學年度入學課程修訂案，提請討論。

說明：

1. 依據課程查核報告修訂產業實習、校外實習等課程時數。

2. 修正對照表如下：

修正後科目					修正前					說明
開課年級 ／學期	科目名稱	學分	時數	修選	開課年級 ／學期	科目名稱	學分	時數	修選	
二上	產業實習(一)	4	<u>17</u>	未 修 訂	二上	產業實習(一)	4	4	選	4學分*80小時=320小時 320/18=17.7小時
二下	產業實習(二)	4	<u>17</u>		二下	產業實習(二)	4	4	選	
三上	產業實習(三)	5	<u>20</u>		三上	產業實習(三)	5	5	選	5學分*80小時=400小時 400/18=22.2小時
三下	產業實習(四)	5	<u>20</u>		三下	產業實習(四)	5	5	選	
四上	校外實習(一)	9	<u>40</u>		四上	校外實習(一)	9	9	必	9學分*80小時=720小時 720/18=40小時
四下	校外實習(二)	9	<u>40</u>		四下	校外實習(二)	9	9	必	

3. 112學年度第2學期第8次智慧生活應用學院課程會議審議通過。

4. 修訂後科目表如下：



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112年7月26日系課程會議  
通過  
中華民國112年7月26日院課程會議  
通過  
中華民國112年10月4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		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(一,二)	9	40	9	40		
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3									
		麵包實作	4	4			飲料調製		3	3			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			職場倫理		2	2							
		蔬果雕刻與刀工技術			3	3					畢業製作與宴會實務		3	3									
	共同	智慧飲食生活			3	3																	
基礎華語文(一,二)		5	10	3	3																		
選 修	學院																						
	通識																						
	校訂	餐飲衛生與安全	2	2	2	2	藝術套餐料理	3	3			中式麵食與點心	3	3									
		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									
		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									
		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									
		國際禮儀			2	2	產業實習(一,二)	4	17	4	17	產業實習(三,四)	5	20	5	20							
	共同	創意麵包			4	4	營養學	2	2			導覽解說	2	2									
						菜單規劃與膳食設計		2	2			節慶活動管理	2	2									
						餐飲多媒體設計		3	3			巧克力工藝		3	3								
					旅館經營與管理		2	2			顧客抱怨與危機處理		2	2									
共同	體育			2	2	宴會管理		2	2			門市服務		2	2								
											連鎖餐廳經營管理		2	2									
											電腦軟體應用		2	2									
											拉糖藝術		3	3									
	合 計	23	28	29	29	合 計	27	40	25	38	合 計	26	41	26	41	合 計	9	40	9	40			

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2023/7/24

製表人：陳雅琪 系(科)主任/所長：

院長：

智慧生活應用  
學院院長 侯光煦

餐飲管理系  
系主任 徐雯珊

南向班  
修正後



111 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112年7月26日系課程會議  
通過  
中華民國112年7月26日院課程會議  
通過  
中華民國112年7月26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		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				
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(一,二)	9	40	9	40			
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3										
		麵包實作	4	4			飲料調製			3	3	職場倫理			2	2								
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕			3	3	簡報與面試技巧			2	2								
		蔬果雕刻與刀工技術			3	3					畢業製作與宴會實務			3	3									
	共同	基礎華語文(一,二)	5	10	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										
		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										
		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										
		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										
		國際禮儀			2	2	產業實習(一,二)	4	17	4	17	產業實習(三,四)	5	20	5	20								
		創意麵包			4	4	營養學	2	2			導覽與解說	2	2										
							菜單規劃與膳食設計			2	2	節慶活動管理	2	2										
							餐飲多媒體設計			3	3	巧克力工藝			3	3								
							旅館經營與管理			2	2	顧客抱怨與危機處理			2	2								
											門市服務			2	2									
										連鎖餐廳經營管理			2	2										
										拉糖藝術			3	3										
										電腦軟體應用			2	2										
共同	體育			2	2	體育	2	2																
	合 計	23	28	26	26	合 計	27	40	23	36	合 計	26	41	26	41	合 計	9	40	9	40				

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2023/7/24

製表人：陳雅琪 系(科)主任/所長：

院長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

智慧生活應用學院院長 侯光煦

南向班

修正後

決議：照案審議通過。



提案單位：餐飲管理系

**提案二：審議餐飲管理系「餐飲與烘焙管理國際學生產學合作專班」產業實習與校外實習課程之實習轉銜案，提請審議。**

說明：

1. 台灣評鑑協會實地訪視委員建議修：產業實習、校外實習等實習課程，應增加實習替代轉銜機制。
2. 各入學年實習課程轉銜替代課程如下：

**110-2 入學南向班可轉銜術科課程（依據該年選定選修術科為主）：**

第一學年	第二學年		第三學年		第四學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
	進階餐飲技能實務(3/3)	進階飲料調製(3/3)	中式點心(3/3)	印度料理(3/3)	酒吧與飲料管理(3/3)	畢業製作與宴會實務(3/3)
	日本料理實作(3/3)	創意客家藝術料理(3/3)	酒吧與飲料管理(3/3)	拉糖藝術蛋糕(3/3)	創意西點(3/3)	巧克力工藝(3/3)
	創意麵包(4/4)		中式米麵食(3/3)			
			藝術麵包(4/4)			

**111-1 入學南向班可轉銜術科課程（依據該年選定選修術科為主）：**

第一學年	第二學年		第三學年		第四學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
	進階餐飲技能實務(3/3)	進階飲料調製(3/3)	中式點心(3/3)	泰式料理(3/3)	酒吧與飲料管理(3/3)	畢業製作與宴會實務(3/3)
	日本料理實作(3/3)	創意客家藝術料理(3/3)	酒吧與飲料管理(3/3)	翻糖藝術蛋糕(3/3)	創意西點(3/3)	印度料理(3/3)
	創意麵包(4/4)		中式米麵食(3/3)			巧克力工藝(3/3)
			藝術麵包(4/4)			

**112-1 入學南向班可轉銜術科課程（依據該年選定選修術科為主）：**

第一學年	第二學年		第三學年		第四學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
	進階餐飲技能實務(3/3)	進階飲料調製(3/3)	中式點心(3/3)	泰式料理(3/3)	依據該年選定選修術科為主	依據該年選定選修術科為主
	日本料理實作(3/3)	創意客家藝術料理(3/3)	酒吧與飲料管理(3/3)	翻糖藝術蛋糕(3/3)		
	創意麵包(4/4)		中式米麵食(3/3)			
			藝術麵包(4/4)			

3. 112學年度第1學期第2次智慧生活應用學院課程規劃委員會議(112/09/06)審議通過。

決議：

侯院長：請研發處產學實習合作中心列管，教育部校外實習訪視時備查用。

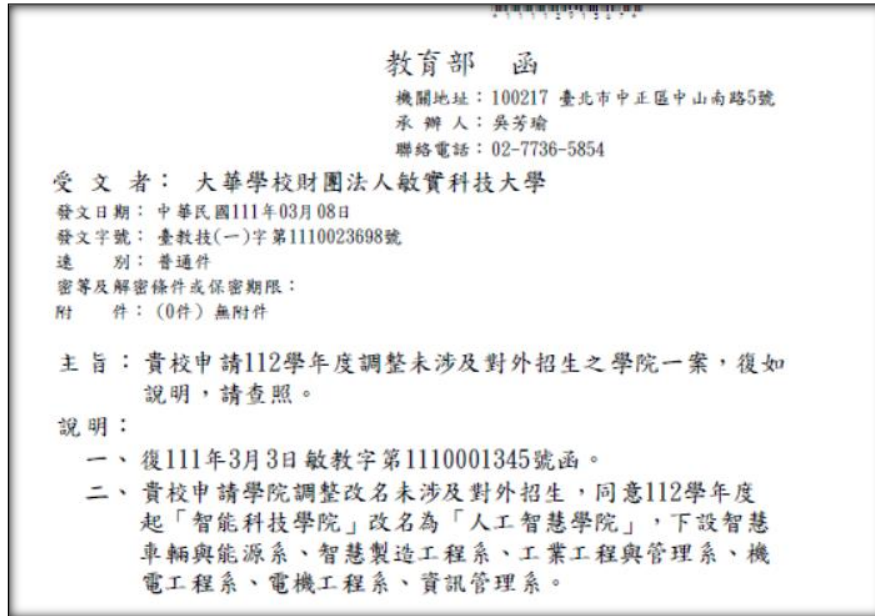
主席：感謝院長提醒，本案照案審議通過。

提案單位：人工智慧學院

提案三：修訂「敏實科技大學人工智慧學院課程規劃委員會設置要點」，提請審議。

說明：

1. 依據臺教技(一)字第1110023698號函辦理更名，自112學年度起「智能科技學院」改名為「人工智慧學院」。



3. 「敏實科技大學 智能科技學院 課程規劃委員會設置要點」更改為「敏實科技大學 人工智慧學院 課程委員會設置要點」。

4. 112學年度第1學期人工智慧學院第二次院務會議(112年09月07日)審議通過。

### 敏實科技大學 人工智慧學院 課程委員會設置要點(草案)

108年9月24日行政會議修訂通過  
 108年10月8日院課規委員會修訂通過  
 108年12月23日院務會議修訂通過  
 109年11月16日課規委員會修訂通過  
 109年11月19日院務會議修訂通過  
 112年08月10日課規委員會修訂通過  
 112年10月04日校課規委員會修訂通過

第一條	本學院為整合課程規劃及提昇教學品質，特設置課程委員會（以下簡稱本委員會），並訂定本要點。
第二條	本委員會之組成以院長、各系主任為當然委員，院長並為召集人及會議主席，各系推薦委員一人參加。
第三條	本委員會得因議事需要邀請校內、校外相關人員列席。
第四條	本委員會審議下列事項： 一、院共同課程之規劃與執行 二、學系課程之互補與整合 三、教學品質之評量與改進 四、其他課程規劃相關事宜
第五條	本委員會每學期召開一次會議為原則，或視需要不定期召開會議。會議須有應出席人員二分之一以上出席始得開會，出席人員二分之一以上同意，始得決議。
第六條	本設置要點經院務會議通過，提請校課程委員會及教務會議通過，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。

決議：依據112學年度第1學期第二次校務會議決議辦理修訂(112.10.03)，本會議追認。

陸、臨時動議  
柒、散會

裝

訂

線

會議名稱：112 學年度第 1 學期第 1 次校課程委員會議  
 開會時間：中華民國 112 年 10 月 04 日(星期三)下午 4 時  
 開會地點：本校大華樓 5F 會議室  
 主持人：王慧君教務長

出席： 必須二分之一以上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。

單位	姓名	簽名	單位	姓名	簽名
教務長兼 兼 工管系主任	王慧君	王慧君	人工智慧學院 院長	侯光煦	侯光煦
學務長 兼軍訓室主任	熊雅意	熊雅意	智慧生活應用學院 院長	何東洋	何東洋
學務處 體教中心 主任	李鳳然	李鳳然	人工智慧學院 教師代表	溫榮弘	溫榮弘
人工智慧應用工程 學位學程主任 (兼資管系、電機系)	陳善泰	陳善泰	智慧生活學院 教師代表	梁應平	梁應平
智車系主任	曾慶祺	曾慶祺	各系 教師 代表	工管系	黃瓊華
智工系主任	于善淳	于善淳		資管系	何惠珍
餐飲系主任	徐雯珊	徐雯珊		餐飲系	陳劍鋒
通識教育中心 主任	鄭伊玲	鄭伊玲		智車系	張榮鴻
綜合業務組 組長	陳達玟	陳達玟		智工系	蔡鴻德
				通識教育 中心	陳淑容
				人工智慧應 用工程學位 學程	鄭卉君

列席：

職稱	姓名	簽到	職稱	姓名	簽到
校外專家表			校外專家表		
學生代表 四技	張新豪	張新豪	學生代表 五專	曾冠銘	曾冠銘