

名稱：114學年度第1學期第2次校課程委員會議紀錄

時間：114年12月30日（星期二）上午10時30分

地點：大華樓五樓會議室

主席：王慧君教務長

紀錄：陳達玟組長

裝

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14人)

貳、主席致詞：下次教務會議、校課程會議請系、院助理列席。

參、上次會議紀錄確認

訂

案由	決議
提案一：本院智慧車輛與能源系112~114學年入學(日/進修部)科目表，新增及異動「職場倫理」課程乙案，提請審議。	照案審議通過
提案二：本院智慧車輛與能源系112~114學年度入學生課程規劃之科目表案，提請審議。	照案審議通過
提案三：修正智慧車與能源系112-114入學生四技進修部科目表案，提請審議。	照案審議通過。
提案四：修正智慧車與能源系113-114入學生四技新南向產學專班科目表。	1. 照案審議通過。 2. 對於114-1(113入學)已開設之4學分17小時之產業實習(一)，請智車系於114-2提出書面申請修正為5學分20小時。
提案五：智慧製造工程系修訂112至113學年度入學(新南向專班)科目表，提請審議。	照案審議通過。
提案六：智慧製造工程系修訂112學年入學日間部科目表，提請審議。	照案審議通過。
案由七：智慧製造工程系114學年度國際專修班(113-2入境)科目表，提請審議。	照案審議通過。
提案八：追認本院人工智慧應用工程學士學位學程114學年度第1學期「自主學習」課程開課案，提請審議。	照案審議通過。
提案九：審議本院(人工智慧學院)AI 科技微學程課程，提請審議。	未通過。無相對應之辦法，且開課之課程僅有這學期開課，應有相對之全部課程規範。
提案十：審議本院智慧製造工程系及人工智慧應用學程必修課程抵免案。	1. 此案應提教務處會議審議，非校課程委員會議。 2. 114學年度第1學期第2次(1140923)教務處會議已審議通過。

肆、報告事項：

- 一、因應國際專修部春、秋班入學時間不同，故從114學年度起微學分 I、微學分 II，取消 I、II，更名為微學分。避免學生選課錯亂。
- 二、請各系盡快開課，預計115/01/10開使共同排課。
- 三、請系、院助理作會議記錄時，請製作法規修正對照表、課程科目修正對照表，請以表格方式呈現說明修改原因。

伍、討論事項

提案單位：人工智慧學院

案由一：審議本院114學年度第2學期自主學習課程及微學分課程開課單元案。

說明：

- 一、為推動本校校園跨領域與自主學習特色，特設置微學分課程。
- 二、本課程以主題研討、專題討論、實作工坊、參訪、講座、移地教學、數位學習等方式進行。
- 三、本院申請開設自主學習課程如下表（共4門）：

序	系科	班級	學習主題	學分(時數)	指導老師	系審議時間
1	智車系	智車二	電腦軟體輔助創意設計	1學分(18小時)	曾慶祺	114-1-第2次智車系課程委員會會議1141103
2	智工系	智工一	自動化視覺分檢	2學分(36小時)	王慧君、黃敏昌	114-1-第3次系智工課程委員會會議1141031
3	智工系	智工一	智能互動機器人	2學分(36小時)	王慧君、黃敏昌	114-1-第3次系智工課程委員會會議1141031
4	智慧學程	智慧一	AI 智慧機器狗的設計與應用	2學分(36小時)	丁鏗升	114-1第1次人工智慧學程課程委員會會議1141203

四、本院申請開微學分課程如下表（共4門）：

序號	系科	學習主題	學分(時數)	指導老師	計劃案
1	智車系	微學分-特斯拉自駕原理與體驗	1學分(18小時)	曾信超	高教深耕
2	智車系	微學分-arduino 微控制器應用	1學分(18小時)	張榮鴻	高教深耕
3	智工系	微學分-ESG 永續報告書	1學分(18小時)	黃瓊華	U S R
4	智慧學程	微學分-智慧農業技術應用	1學分(18小時)	賴東佑	U S R

五、人工智慧學院於114學年度第1學期第2次院課程委員會會議(114年12月22日)通過。

六、學生自主學習計畫申請表(如附件1)。

辦法：敏實科技大學學生自主學習辦法及敏實科技大學微學分課程設置要點。

教務處審查：微學分課程提送教務會議審議。

決議：

一、課程名稱修正如下，照案審議通過：

序	系科	班級	學習主題	學分(時數)	指導老師	決議
1	智車系	智車二	自主學習-電腦軟體輔助創意設計	1學分(18小時)	曾慶祺	審議通過
2	智工系	智工一	自主學習-自動化視覺分檢	2學分(36小時)	王慧君、黃敏昌	審議通過
3	智工系	智工一	自主學習-智能互動機器人	2學分(36小時)	王慧君、黃敏昌	審議通過
4	智工系	智工一	自主學習-企業體驗 I	1學分(18小時)	王慧君	補件後通過
5	智慧學程	智慧一	自主學習-AI 智慧機器狗的設計與應用	2學分(36小時)	丁鏗升	審議通過

二、微學分課程提送教務會議審議。

敏實科技大學 114 學年度第 2 學期學生自主學習計畫書申請表

申請日期：2025 年 10 月 31 日

申請學生				
班級	學號	姓名(限5人)		指導老師
智慧一	4114401	李	恩	丁鏗升
智慧一	4114402	羅	玟	
智慧一	4114403	張	彥	
智慧一	4114404	彭	凌	
				老師電話
				擬申請學分數
學習主題 (中/英文)	AI智慧機器狗的設計與應用			2
我的自主學習計畫				
目標 (中/英文)	學習動機與目標：(請說明此項學習計畫之想法與初衷，以及預期的具體學習目標) 掌握AI與感測器基礎，學會機器狗硬體組裝與智慧避障技術，並完成互動原型，提升AI應用能力與團隊協作，培養創新實作與問題解決能力。			
執行期間	下學期 114-2		預計學習時數: 36 小時	
主要學習單元	學習內容：(例如，有哪些重點項目，我想要學習哪些內容等) 學習方法：(請說明此單元之學習方法) 預期成效：(請說明預期學習效益評估指標及學習成果評量模式)			規劃之學習時數
人工智慧與感測基礎	學習內容：認識AI人工智慧的基本概念、機器學習運作原理，以及常見的感測器。 學習方法：線上課程學習、參考書籍與實際觀察感測器數據。 預期成效：能理解感測器與AI演算法的基礎運作原理，並能獨立判斷適合機器狗的感測器種類。			9小時
機器狗硬體架構與組裝	學習內容：認識伺服馬達、控制板(如Arduino或ESP32)、電池模組與底盤設計。 學習方法：實際拆解舊零件、觀看硬體組裝教學影片、分組合作完成實體安裝。 預期成效：能組裝出一台可移動的基本機器狗原型，了解各硬體之間的運作關係。			9小時
智慧行動與避障系統	學習內容：學習如何利用超音波感測器進行路徑規劃與自動避障。 學習方法：程式模擬與實體測試結合，透過錯誤修正改善運作流暢度。 預期成效：機器狗能自主行走並避開障礙物，具備初步的智慧行為模式。			9小時
成果展示與創新應用發表	學習內容：整合硬體與軟體成果，完成一台能互動的AI機器狗，並製作成果簡報或展示影片。 學習方法：團隊分工、錄製展示影片、撰寫報告與口頭發表。 預期成效：完成可互動的智慧機器狗原型，展現AI應用能力與團隊合作成果。			9小時
學生簽名	李 恩	羅 玟	張 彥	彭 凌
輔導老師		系主任/通識主任		院長
				

備註:1.自主學習計畫完成後，應繳交成果報告(學習心得與活動成果紀錄)，其餘學習成果係依據本計畫所列之學習成果效益檢附之。2.本表不敷使用者，請另表填具。

敏實科技大學 114 學年度第 2 學期學生自主學習計畫書申請表

申請日期： 114 年 10 月 30 日

申請學生				
班級	學號	姓名(限5人)		指導老師
智工一	41142016	賴芳	楊伶	
智工一	41142015	林暄	黃文	老師電話
智工一	41142002	何祐		
智工一	41142018			
智工一	41142003			
學習主題 (中/英文)	智能互動機器人/ Intelligent Interactive Robot			擬申請學分數
	2			
我的自主學習計畫				
目標 (中/英文)	學習動機與目標：我希望透過學習與實作智能互動機器人，了解機器人背後的感測系統，AI演算法與控制邏輯，並培養整合軟硬體的能力。 I hope to learn about the sensing systems, artificial intelligence algorithms, and control mechanisms behind intelligent interactive robots through learning and practical experience, and to develop hardware and software integration capabilities.			
執行期間	自 115 年 3 月 2 日起，至 115 年 7 月 4 日止		預計學習時數：36 小時	
主要學習單元	學習內容：(例如，有哪些重點項目，我想要學習哪些內容等) 學習方法：(請說明此單元之學習方法) 預期成效：(請說明預期學習效益評估指標及學習成果評量模式)			規劃之學習時數
1. Arduino 程式基礎與硬體實作	學習內容：認識 Arduino 基礎語法、I/O 控制 學習方法：線上教學影片、自學實驗、撰寫簡單程式控制 預期成效：能獨立撰寫基礎 Arduino 程式並驅動簡單硬體			6小時
2. 語音辨識模組應用	學習內容：學習語音辨識模組基本操作與指令設定 學習方法：模組實驗 預期成效：可用語音進行簡易控制			4小時
3. 伺服控制	學習內容：學習伺服馬達控制與基本步態設計 學習方法：Arduino 程式控制與線上影片 預期成效：能設計基本運動模式並驅動機器人移動			4小時
4. 藍芽模組遙控	學習內容：學習藍芽模組，並與手機 App 連接 學習方法：硬體串接、手機實測 預期成效：完成簡易遙控機器人基本操作			5小時
5. 感測器互動應用	學習內容：整合感測器，實現互動回饋 學習方法：實驗設計、自學實驗與線上影片 預期成效：製作簡易互動的 Arduino 結合感測器			4小時
6. 整合專案與展示	學習內容：結合語音、藍芽與感測器，完成智能互動機器人 學習方法：實作與專案展示 預期成效：完成一台能語音互動與藍芽控制的互動機器人			13小時
學生簽名	賴芳	楊伶	林暄	黃文
	何祐			
輔導老師		系主任/通識主任		院長
王慧君 黃敏昌		于善培		侯光輝

備註：1.自主學習計畫完成後，應繳交成果報告(學習心得與活動成果紀錄)，其餘學習成果係依據本計畫所列之學習成果效益檢附之。2.本表不敷使用者，請另表填具。

敏實科技大學 114 學年度第 2 學期學生自主學習計畫書申請表

申請日期：114 年 10 月 30 日

申請學生						
班級	學號	姓名(限5人)		指導老師 王慧君 黃敏昌		
智工一	41142014	黃 忻				
智工一	41142003	何 祐				
智工一	41142032	鐘 穎		老師電話		
智工一	41142012	朱 鈞				
智工一	41142024	許 榮				
學習主題	智動化視覺分檢			擬申請學分數 2		
我的自主學習計畫						
目標	企劃緣起與目的：隨著工業 4.0 與智慧製造的興起，傳統人工分檢逐漸被自動化設備取代。本專題旨在設計一套整合機械手臂、影像辨識與 PLC 控制的自動化視覺分檢系統，使機器能自動判斷物件種類並進行分類，達到提升產線效率、降低人力成本的目的。					
執行期間	自 115 年 3 月 2 日起，至 115 年 7 月 4 日止		預計學習時數：36 小時以上			
主要學習單元	學習內容：(例如，有哪些重點項目，我想要學習哪些內容等) 學習方法：(請說明此單元之學習方法) 預期成效：(請說明預期學習效益評估指標及學習成果評量模式)			規劃之學習時數		
1. 工業安全	學習內容：了解自動化環境中的安全規範、防護裝置設置、緊急停機機制與人機作業安全距離等。 學習方法：透過教師講解與實際案例影片學習，並於實作前完成安全測驗及現場演練。 預期成效：具備基本工業安全知識與風險辨識能力，能在操作機械手臂及電控設備時遵守安全規範，降低意外發生機率。			2小時		
2. 機械手臂基礎認識	學習內容：了解機械手臂的構造、運動軸、關節類型、座標系統、末端執行器與應用領域。 學習方法：以實體模型與教學模擬軟體進行互動學習，並透過拆解與觀察了解機構運作原理。 預期成效：能清楚辨識手臂結構與運動原理，建立後續操作與程式撰寫的基礎概念。			6小時		
3. 手臂代碼與操作	學習內容：學習機械手臂控制指令、座標設定、動作流程撰寫及基本自動化任務編程。 學習方法：透過分組實作方式進行手臂程式撰寫，逐步測試各種動作指令並修正錯誤。 預期成效：能熟練使用手臂代碼控制實體手臂運作，完成指定路徑與動作任務。			6小時		
4. 視覺辨識	學習內容：學習影像處理與物件辨識原理，包括顏色辨識、形狀分類、尺寸判別與視覺座標轉換。 學習方法：使用攝影鏡頭與影像辨識軟體進行實驗，分析影像數據並輸出控制信號。 預期成效：能夠設計並執行基本視覺辨識流程，正確識別不同物件並輸出可供 PLC 或手臂使用的判斷結果。			5小時		
5. PLC應用	學習內容：學習 PLC 的邏輯控制原理、I/O 設定、程式流程圖撰寫及與機械手臂、視覺系統的整合。 學習方法：透過 PLC 模擬軟體及實體設備操作，設計輸入輸出流程，並進行模組間的訊號測試。 預期成效：能夠撰寫並測試 PLC 控制邏輯，成功整合影像辨識與手臂動作，完成自動化控制流程。			4小時		
6. 整合專案與展示	學習內容：整合手臂控制、視覺辨識與 PLC 系統，完成「智動化視覺分檢」實體專案並進行成果展示。 學習方法：以專題製作方式分組合作，經由設計、製作、測試與修正過程，最終進行成品展示與成果報告。 預期成效：能獨立規劃並執行一項自動化專案，展現跨領域整合能力；預期達到系統可自動辨識與分檢物件的成果。			13小時		
學生簽名	黃 忻	何 祐	鐘 穎	朱 鈞	許 榮	
輔導老師	系主任/通識主任		院長			
王慧君 黃敏昌		于善淳				

備註:1.自主學習計畫完成後，應繳交成果報告(學習心得與活動成果紀錄)，其餘學習成果係依據本計畫所列之學習成果效益檢附之。2.本表不敷使用者，請另表填寫。

敏實科技大學 114 學年度第 2 學期學生自主學習計畫書申請表

申請日期：114 年 10 月 29 日

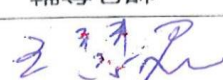
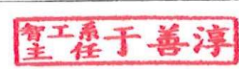

申請學生				
班級	學號	姓名(限5人)		指導老師
智車二	41131021	鄭	怡	曾慶祺
智車二	41131009	張	晟	
智車二	41131007	劉	碩	老師電話
智車二	41131010	邱	祥	
智車二	41131004	游	為	
學習主題 (中/英文)	電腦軟體輔助創意設計 (Computer Software Aided Creative Design)			擬申請 學分數
	1			
我的自主學習計畫				
目標 (中/英文)	<p>學習動機與目標：(請說明此項學習計畫之想法與初衷，以及預期的具體學習目標)</p> <p>本課程旨在為學生奠定電腦輔助三維建模的基礎，並指導他們創建自選目標對象，培養工程表達能力。完成本課程後，學生應熟練機械零件圖和工作圖的繪製，以及電腦輔助設計的基本概念和應用。本課程旨在培養學生對設計問題的正确理解，並透過設計項目，提升他們的創造性思維、團隊合作能力、快速原型製作能力和智慧財產權意識。</p> <p>(This course establishes students' foundation in computer-aided 3D modeling and teaches them to create self-selected target objects and develop engineering expression skills. Upon completion, students should be more familiar with drawing mechanical components and working drawings, as well as basic computer-aided design concepts and applications. It aims to cultivate students' correct understanding of design problems and, through a design project, foster their creative thinking, teamwork, rapid prototyping, and intellectual property concepts.)</p>			
執行期間	自 115 年 03 月 01 日起，至 115 年 06 月 30 日止		預計學習時數：18 小時	
基礎特徵建立 115年04月07日	學習內容：實作擠出、圓角、導角、迴轉、薄殼、肋、孔與螺旋 學習方法：實際上機實作 預期成效：學習擠出、圓角、導角、迴轉、薄殼、肋、孔與螺旋等功能並能確實完成			3小時
特徵與斷面混成 115年04月21日	學習內容：實作工作平面、工作軸線、工作點利用剖面與軌跡線建立斷面混成 學習方法：實際上機實作 預期成效：學習工作平面、軸線、工作點及利用剖面與軌跡線建立斷面混成，並能確實完成			3小時
掃掠、螺旋及其他特徵 115年05月05日	學習內容：實作掃掠、螺旋、浮雕、印花等特徵之建構 學習方法：實際上機實作 預期成效：學習掃掠、螺旋、浮雕、印花等特徵之建構並能確實完成			3小時
工程圖製作與零件組合 115年05月12日	學習內容：實作建立底圖、基準視圖、投影視圖、輔助視圖等 學習方法：實際上機實作 預期成效：學習建立底圖、基準視圖、投影視圖、輔助視圖等並能確實完成			3小時
綜合實作 115年05月19日	學習內容：實作元件放置，置入約束，元件複製、鏡射與取代 學習方法：實際上機實作 預期成效：學習元件放置，置入約束，元件複製、鏡射與取代以及綜合實作並能確實完成			3小時

成果發表 115年06月02日	學習內容：交流學習心得 學習方法：成果展現及心得報告 預期成效：			3小時
學生簽名	劉碩	邱祥	游為	曾慶祺
輔導老師	系主任/通識主任		院長	

備註:1.自主學習計畫完成後，應繳交成果報告(學習心得與活動成果紀錄)，其餘學習成果係依據本計畫所列之學習成果效益檢附之。2.本表不敷使用者，請另表填具。

敏實科技大學 114 學年度第 2 學期學生自主學習計畫書申請表

申請日期： 115 年 1 月 26 日

申 請 學 生				
班級	學號	姓名(限5人)	指導老師	王慧君
智工一	41142014	黃 忻	老師電話	
智工一	41142024	許 榮		
智工三	41132024	賴 淳		
智工一	41142012	朱 銘		
學習主題 (中/英文)	自主學習-企業體驗 Independent Learning-Experienced in Enterprise		擬申請 學分數	1
我的自主學習計畫				
目 標 (中/英文)	學習動機與目標：為了學用合一，至企業進行短期體驗培訓計畫，希望能了解企業的運作模式，並增進到職場環境的了解及提升實務能力 This course aims to integrate theory with practice, this short-term experiential training program allows students to understand corporate operations, enhance their understanding of the workplace environment, and improve their practical skills.			
執行期間	自 115 年 3 月 2 日起，至 115 年 7 月 4 日止		預計學習時數：36 小時	
主要學習單元	學習內容：(例如，有哪些重點項目，我想要學習哪些內容等) 學習方法：(請說明此單元之學習方法) 預期成效：(請說明預期學習效益評估指標及學習成果評量模式)			規劃之 學習時數
1. 企業介紹	學習內容：了解所要前往的企業組織架構、產品與企業文化。 學習方法：指導老師說明。 預期成效：同學對企業了解更深入，使用問答方式檢視學生了解的程度。並請學生進行簡報			3小時
2. 培訓計畫	學習內容：企業對同學制度個別培訓計畫，培訓各項能力。 學習方法：企業主管講解或現場演示。 預期成效：使用問答或筆試方式檢視學生培訓計畫成果。			3小時
3. 企業體驗-組織文化	學習內容：在企業見(實)習體驗中，學習企業文化和核心價值。 學習方法：學生在見(實)習體驗中去發現，並思考企業文化對組織的影響。 預期成效：老師使用問卷或問答方式檢視學生學習成果			3小時
4. 企業體驗-專業技能	學習內容：在企業見(實)習體驗中，學習專業技能。 學習方法：學生在見(實)習體驗中將學校所學習的知識及技能，修正並內化為自我學習成果。 預期成效：老師使用問卷或問答方式檢視學生學習成果			3小時
5. 企業體驗-溝通與表達	學習內容：在企業見(實)習體驗中，學習溝通與表達。 學習方法：學生在見(實)習體驗中學習與其他員工進行溝通 預期成效：老師使用問卷或問答方式檢視學生學習成果。			3小時
6. 心得分享	學習內容：每位同學心得分享。 學習方法：書面與口頭簡報 預期成效：同學從本課學習到職場的認識，從而提升就業競爭力。			3小時
學生簽名				
輔導老師	系主任/通識主任		院長	
				

備註：1. 自主學習計畫完成後，應繳交成果報告(學習心得與活動成果紀錄)，其餘學習成果係依據本計畫所列之學習成果效益檢附之。 2. 本表不敷使用者，請另表填具。

提案單位：人工智慧學院

案由二：審議本院智慧車與能源系修訂113~114入學生四技日間(進修)部、新南向產學專班科目表。

說明：

一、課程修訂對照表如下：

學制	入學年度	修正前		修正後		說明	教務處審查
		課程名稱 (必選/選修)	學期 (學分, 時數)	課程名稱 (必選/選修)	學期 (學分, 時數)		
四技 日間部	113 (日)			淨零碳排 (選修)	二下 (3, 3)	新增課程，因應教學實踐計畫及輔導學生 ipas 淨零探排考試	新增
	114 (日)	-	-	燃料電池 (選修)	二上 (3, 3)	新增課程，配合實習廠商建議	原定科目表已有； 不調整
	113 新南向	-	-	燃料電池 (選修)	二下 (3, 3)	新增課程，配合實習廠商建議	原定科目表已有， 請用變更學期4下 改2下
	114 新南向	-	-	燃料電池 (選修)	二下 (3, 3)	新增課程，配合實習廠商建議	原定科目表已有， 請用變更學期4下 改2下
		-	-	AI 資訊安全 概論 (選修)	一下 (3, 3)	新增課程，應對 AI 時代	
四技 進修部	114(進)	-	-	燃料電池 (選修)	二下 (3, 3)	新增課程，配合實習廠商建議	原定科目表已有， 請用變更學期4下 改2下

二、114學年度第1學期第3次智車系課程委員會議114年12月11日；人工智慧學院於114學年度第1學期第2次院課程委員會議(114年12月22日)通過。

三、智慧車與能源系113~114入學生四技日間(進修)部、新南向產學專班科目表(如附件2)。

決議：審議通過如下表：

學制	入學年度	修正前		修正後		決議
		課程名稱 (必選/選修)	學期 (學分, 時數)	課程名稱 (必選/選修)	學期 (學分, 時數)	
四技 (日間部)	113(日)	新增課程		淨零碳排(選修)	二下(3, 3)	新增課程
	114(日)	-	-	燃料電池(選修)	二上(3, 3)	未調整
	113(新南向)	燃料電池(選修)	四下(3, 3)	燃料電池(選修)	二下(3, 3)	調整開課學期
	114(新南向)	燃料電池(選修)	四下(3, 3)	燃料電池(選修)	二下(3, 3)	調整開課學期
		新增課程		AI 資訊安全概論(選修)	一下(3, 3)	新增課程
四技 (進修部)	114(進修部)	燃料電池(選修)	四下(3, 3)	燃料電池(選修)	二下(3, 3)	調整開課學期



敏實科技大學四年制日間部

中華民國114年11月03日系課程會議通過

中華民國114年12月22日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

113學年度入學

智慧車輛與能源系科目表

AAI-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	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3											
		電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2									
	通識																			
	試探																			
	統整										專題製作	3	3	3	3	校外實習	9	9	9	9
	專精	能源基礎	2	2			電路學與實習	3	3											
		微積分	3	3			Python程式語言	3	3											
		車體總成實務	3	3			3D電腦輔助設計	3	3											
		應用力學			3	3														
	共同	體育	0	2	0	2														
	英文	2	2	2	2															
	閱讀與表達	2	2	2	2															
	服務學習			2	2															
選修	學院	微學分I	3	3																
		微學分II			3	3														
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
						通識	2	2	2	2	通識	2	2							
	校訂	電動車概論	3	3			微處理機	3	3			電動機控制	3	3		人因工程			3	3
		車輛總成實習			3	3	自動駕駛系統	3	3			電動車電能系統應用實務	3	3		生產管理實務			3	3
		電動車機電整合概論			3	3	機構學	3	3			車輛製造工學	3	3						
		車輛電機機械			3	3	燃料電池	3	3			新能源應用實務	3	3						
		車輛材料學			3	3	自主學習-進階電腦輔助製圖	1	1			ADAS系統	3	3						
							AI人工智慧			3	3	車輛散熱系統	3	3						
						電腦影像處理			3	3	半導體製程	3	3							
						冷凍空調與能量傳遞			3	3	職場倫理	2	2							
						車載通訊系統			3	3	電動車機電整合實務			3	3					
						電動車動力系統			3	3	電腦輔助工程分析			3	3					
						電子學與實習			3	3	電動車檢診			3	3					
						自主學習-電腦軟體輔助創意設計			1	1	自動駕駛模擬與應用			3	3					
						淨零碳排			3	3										
共同	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	1	2																	
	全民國防教育軍事訓練-國防科技			1	2															
	合計	21	24	28	31	合計	29	29	28	28	合計	30	30	17	17	合計	9	9	15	15

畢業學分: 128 總時數: 146

製表人:

智車系助理 **江美嬌**

系(科)主任/所長:

智車系主任 **侯光煦**

院長:

人工智慧學院院長 **侯光煦**



敏實科技大學四年制日間部

中華民國 114 年 07 月 23 日系課程會議通過

中華民國 114 年 07 月 29 日院課程會議通過

中華民國 114 年 12 月 30 日校課程會議通過

智慧車輛與能源系科目表

AA1-3-710-03-05, A00

114學年度入學

分類	學院	第1學年				第2學年				第3學年				第4學年							
		上		下		上		下		上		下		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	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3												
	通識	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2										
	試探																				
	統整											專題製作	3	3	3	3	校外實習	9	9	9	9
	專精	能源基礎	2	2			電路學與實習	3	3												
	微積分	3	3			Python程式語言	3	3													
	車體總成實務	3	3			3D電腦輔助設計	3	3													
	應用力學			3	3																
	共同	體育	0	2	0	2															
	英文	2	2	2	2																
閱讀與表達	2	2	2	2																	
服務學習			2	2																	
選修	學院	微學分I	3	3																	
	通識	微學分			3	3	通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
	校訂	電動車概論	3	3			微處理機	3	3			電動機控制	3	3			人因工程		3	3	
		車輛總成實習			3	3	自動駕駛系統	3	3			電動車電能系統應用實務	3	3			生產管理實務		3	3	
		電動車機電整合概論			3	3	機構學	3	3			車輛製造工學	3	3							
		車輛電機機械			3	3	燃料電池	3	3			新能源應用實務	3	3							
		車輛材料學			3	3	AI人工智慧			3	3	ADAS系統	3	3							
							電腦影像處理			3	3	車輛散熱系統	3	3							
							冷凍空調與能量傳遞			3	3	半導體製程	3	3							
							車載通訊系統			3	3	職場倫理	2	2							
					電動車動力系統			3	3	電動車機電整合實務			3	3							
					電子學與實習			3	3	電腦輔助工程分析			3	3							
										電動車檢診			3	3							
										自動駕駛模擬與應用			3	3							
共同	全民國防教育軍事訓練 - 國際情勢	1	2																		
全民國防教育軍事訓練 - 國防科技			1	2																	
合計	21	24	28	31	合計	28	28	24	24	合計	30	30	17	17	合計	9	9	15	15		

畢業學分: 128 總時數: 146

製表人:

智車系 江美嬌 助理

系(科)主任/所長:

智車系 侯光煦 系主任

院長:

人工智慧 侯光煦 學院院長

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(新南向專班)

中華民國114年12月11日系課程會議通過
 中華民國114年12月22日院課程會議通過
 中華民國114年12月30日校課程會議通過

113學年度入學

智慧車輛與能源系科目表

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
必修	學院	人工智慧概論	3	3																	
	通識																				
	試探																				
	統整															校外實習(一,二)	8	35	8	35	
	專精	微積分	3	3			電路學與實習	3	3			新能源應用實務	3	3			車輛製造工學	3	3		
	共同	基礎華語文(一,二)	5	10	5	10	應用力學	3	3			自動駕駛原理	3	3			電動車機電整合			3	3
選修	學院																				
	通識	通識		2	2	通識	2	2	2	2											
	校訂	電動車概論	2	2			3D電腦輔助設計	3	3			汽車空調	3	3			柴油引擎	3	3		
		能源基礎	2	2			機構學	3	3			車輛感測模組實務	3	3			先進車輛控制	3	3		
		汽車引擎(一,二)	3	3	3	3	英文(一,二)	2	2	2	2	熱傳學	3	3			程式化控制器與應用	3	3		
		汽車編碼-震動-共振原理	3	3			進階華語文(一,二)	3	3	2	2	工業4.0	3	3			車輛檢診			3	3
		車體總成實務	3	3			產業實習(一,二)	5	20	5	20	產業實習(三,四)	5	20	5	20	燃料電池			3	3
		電腦輔助製圖			3	3	職場倫理	2	2			電動車輛能源系統應用實務			3	3					
		車輛材料學			3	3	微處理機			3	3	渦輪增壓原理			3	3					
		汽車底盤			3	3	汽車電系			3	3										
		電動車機電整合概論			3	3	流體力學			3	3										
							共軌噴射引擎			3	3										
						燃料電池			3	3											
	共同	體育			2	2	體育	2	2												
		合計	24	29	28	33	合計	28	43	32	47	合計	23	38	15	30	合計	20	47	14	41

畢業學分: 128 總時數: 146

製表人:

智車系助理 江美嬌

系(科)主任/所長:

智車系主任 侯光煦

院長:

人工智慧學院院長 侯光煦

裝

訂



敏實科技大學四年制進修部

中華民國114年12月11日系課程會議通過
 中華民國114年12月22日院課程會議通過
 中華民國114年12月30日校課程會議通過

114學年度入學

智慧車輛與能源系科目表

AA1-3-710-03-05_A00

分類	第1學年(114)				第2學年(115)				第3學年(116)				第4學年(117)							
	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
學院	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3												
	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2										
	通識																			
	試探																			
必修	能源基礎	2	2			電路學與實習	3	3			3D電腦輔助設計	3	3			綠色能源	3	3		
	車體總成實務	3	3			Python程式語言	3	3			電腦輔助工程分析			3	3					
	應用力學			3	3	冷凍空調與能量傳遞			3	3	車輛散熱技術			3	3					
	汽車底盤			3	3	車輛電子學與實務			3	3										
共同	體育	2	2	2	2															
	英文	2	2	2	2															
	閱讀與表達	2	2	2	2															
選修	學院																			
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
	汽車引擎	3	3			柴油引擎	3	3			先進車輛控制	3	3			自動駕駛感測模組實務	3	3		
	電動車機電整合概論	3	3			車輛材料學	3	3			職場倫理	2	2			生產管理實務	3	3		
	車輛感測原理	3	3			機構學	3	3			自動駕駛原理	3	3			電動車動力系統應用實務	3	3		
	電動車概論	3	3			淨零碳排	3	3			車載通訊系統	3	3			科技英文	3	3		
	汽車噪音、震動、共振原理			3	3	電動車動力系統	3	3			熱傳學	3	3			電動車機電整合實務			3	3
	電機機械構造與原理			3	3	汽車電系			3	3	ADAS系統	3	3			車輛檢診			3	3
						微處理機			3	3	程式化控制器與應用	3	3			燃料電池			3	3
						汽車空調			3	3	電路設計	3	3			簡報與面試技巧			2	2
						流體力學			3	3	車輛磨潤系統	3	3			人因工程			3	3
						半導體製程			3	3	電動車電源管理系統			3	3	自動駕駛模擬與應用			3	3
						燃料電池			3	3	渦輪增壓原理			3	3					
										共軌噴射引擎			3	3						
										AI人工智慧			3	3						
共同																				
	合計	25	25	21	21	合計	28	28	27	27	合計	33	33	22	22	合計	15	15	14	14

畢業學分: 128 總時數: 146

製表人:

智車系助理 **江美嬌**

系(科)主任/所長:

智車系主任 **侯光煦**

院長:

人工智慧學院院長 **侯光煦**

裝

訂



敏實科技大學四年制進修部 智慧車輛與能源系科目表

中華民國114年12月11日系課程會議通過
中華民國114年12月22日院課程會議通過
中華民國114年12月30日校課程會議通過

114學年度入學

AA1-1-710-03-05_A00

分類	第1學年(114)				第2學年(115)				第3學年(116)				第4學年(117)										
	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																						
	能源基礎	2	2			物聯網	3	3															
	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2													
	車體總成實務	3	3			電路學與實習	3	3			3D電腦輔助設計	3	3			綠色能源	3	3					
	應用力學			3	3	Python程式語言	3	3			電腦輔助工程分析			3	3								
	汽車底盤			3	3	冷凍空調與能量傳遞			3	3	車輛散熱技術			3	3								
	體育	2	2	2	2	車輛電子學與實務			3	3													
英文	2	2	2	2																			
閱讀與表達	2	2	2	2																			
選修	學院																						
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2								
	汽車引擎	3	3			柴油引擎	3	3			先進車輛控制	3	3			自動駕駛測試模組實務	3	3					
	電動車機電整合概論	3	3			車輛材料學	3	3			職場倫理	2	2			生產管理實務	3	3					
	車輛感測原理	3	3			機構學	3	3			自動駕駛原理	3	3			電動車動力系統應用實務	3	3					
	電動車概論	3	3			淨零碳排	3	3			車載通訊系統	3	3			科技英文	3	3					
	汽車噪音、震動、共振原理			3	3	電動車動力系統	3	3			熱傳學	3	3			電動車機電整合實務			3	3			
	電機機械構造與原理			3	3	汽車電系			3	3	ADAS系統	3	3			車輛檢診			3	3			
						微處理機			3	3	可程式控制器與應用	3	3			燃料電池			3	3			
						汽車空調			3	3	電路設計	3	3			簡報與面試技巧			2	2			
						流體力學			3	3	車輛磨潤系統	3	3			人因工程			3	3			
						半導體製程			3	3	電動車電源管理系統			3	3	自動駕駛模擬與應用			3	3			
						燃料電池			3	3	渦輪增壓原理			3	3								
											共軌噴射引擎			3	3								
											AI人工智慧			3	3								
	共同																						
	合計	25	25	21	21	合計	28	28	27	27	合計	33	33	22	22	合計	15	15	14	14			

畢業學分: 128 總時數: 146

製表人:

智慧車系助理 **江美嬌**

系(科)主任/所長:

智慧車系主任 **侯光照**

院長:

人工智慧學院院長 **侯光照**

裝

訂

提案單位：人工智慧學院

案由三：審議本院智慧製造工程系修訂112~114入學生四技新南向產學專班科目表。

說明：

一、由於教育部規定南向班四年級的校外實習「每週需返校一天上課」，故擬於四年級上下學期各增訂一門課。

二、課程修訂對照表如下：

學制	入學年度	修正前		修正後		說明	教務處審查
		課程名稱 (必選/選修)	學期 (學分, 時數)	課程名稱 (必選/選修)	學期 (學分, 時數)		
四技日間部	112 (新南向)	創新創業(選修)	三下(3/3)	創新創業(選修)	四上(3,3)	學期異動	
		智慧生產與品管專題(選修)	三下(3/3)	智慧生產與品管專題(選修)	四下(3,3)	學期異動	此科目不異動，更改為巨量資料分析
	113 (新南向)	—	—	創新創業(選修)	四上(3,3)	新增	1141104校課已開會決議學期異動
		—	—	簡報與面試技巧(選修)	四下 (3,3) (2/2)	新增	1141104校課已開會決議學期異動
	114 (新南向)	創新創業(選修)	三下(3/3)	創新創業(選修)	四上(3,3)	學期異動	
		簡報與面試技巧(選修)	三上 (3/3) (2/2)	簡報與面試技巧(選修)	四下 (3,3) (2/2)	學期異動	

三、114學年度第1學期第4次智工系課程委員會議(114年12月11日)通過，人工智慧學院於114學年度第1學期第2次院課程委員會議(114年12月22日)通過。

四、智慧製造工程系112~114入學生四技新南向產學專班科目表。112~114入學生四技新南向產學專班科目表(如附件3)。

決議:修正後通過，課程調整如下：

學制	入學年度	修正前		修正後		決議
		課程名稱(修別)	學期 (學分, 時數)	課程名稱(修別)	學期 (學分, 時數)	
四技日間部	112 新南向	創新創業(選修)	三下(3/2)	創新創業(選修)	四上(3,3)	學期異動
		智慧生產與品管專題(選修)	三下(3/3)	--	--	不調整
		巨量資料分析(選修)	三下(3/3)	巨量資料分析(選修)	四下(3,3)	學期異動
	113 (新南向)	創新創業(選修)	三下(3,3)	創新創業(選修)	四上(3,3)	學期異動
		簡報與面試技巧(選修)	三上(2/2)	簡報與面試技巧(選修)	四下(2/2)	學期異動
	114 (新南向)	創新創業(選修)	三下(3/3)	創新創業(選修)	四上(3,3)	學期異動
簡報與面試技巧(選修)		三上(2/2)	簡報與面試技巧(選修)	四下(2/2)	學期異動	



112 學年度入學

敏實科技大學四年制日間部
智慧製造工程系科目表

南向

中華民國114年12月11日系課程會議通過
中華民國114年12月22日院課程會議通過
中華民國114年12月30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									產業實習(三)	5	20											
精 修	計算機概論與程式設計	3	3			生產管理	3	3			職場倫理	2	2	校外實習(一)	8	35							
	人工智慧概論	3	3			品質管理		3	3	智慧生產系統	3	3											
	微積分	3	3			Python 程式語言		3	3	設施規劃		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	AutoCAD 電腦繪圖	3	3			進階華語文(一,二)	3	3	2	2	工業4.0	3	3	創新創業	3	3						
		應用力學	3	3			英文(一,二)	2	2	2	2	精實管理	3	3	校外實習(二)		8	35					
		電工學與實習			3	3	產業實習(一,二)	5	20	5	20	資訊安全與雲端應用	3	3	巨量資料分析		3	3					
		數位邏輯與實習			3	3	感測器與量測技術	3	3			機器視覺與實習	3	3									
		C 語言入門與實習			3	3	可程式控制器與實習	3	3			工業物聯網	3	3									
		機率與統計			3	3	智能數控工具機與實習	3	3			統計應用實務	3	3									
		資料庫概論			3	3	物聯網應用實習			3	3	簡報與面試技巧	2	2									
		製造學			3	3	電機技術實務			3	3	產業實習(四)		5	20								
							機電整合實務			3	3	智慧生產與品管專題		3	3								
							深度學習語言			3	3	資訊科技與創新專題		3	3								
											智慧機器人實務		3	3									
											品質應用實務		3	3									
共 同	體育			2	2	體育	2	2															
	合 計	22	27	27	27	合 計	26	41	29	44	合 計	30	45	20	35	合 計	11	38	11	38			

畢業學分：128 總時數：146

列印日期：2026/3/23

製表人 **智工系劉惠鈴** 系(科)主任/所長 **聖工在于善萍** 院長：

人工智慧侯光煦

裝

訂



113 學年度入學

敏實科技大學四年制日間部
智慧製造工程系科目表

南向

中華民國114年12月11日系課程會議通過
中華民國114年12月22日院課程會議通過
中華民國114年12月30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	3	3																
	通識																			
	統整				產業實習(一)	5	20		產業實習(三)	5	20		校外實習(一)	8	35					
	專精	計算機概論與程式設計	3	3	生產管理	3	3		職場倫理	2	2									
		線性代數	3	3	品質管理		3	3	智慧生產系統	3	3									
		Python程式語言				3	3		設施規劃		3	3								
共同	服務學習	2	2																	
	基礎華語文(一、二)	5	10	5	10															
	台灣文化			2	2															
選 修	學院																			
	通識	通識		2	2	通識	2	2	2	2										
	校訂	微積分	3	3		進階華語文(一、二)	3	3	2	2	工業4.0	3	3	創新創業	3	3				
		AutoCAD 電腦繪圖	3	3		英文(一、二)	2	2	2	2	精實管理	3	3	校外實習(二)		8	35			
		應用力學	3	3		感測器與量測技術	3	3		機器視覺與實習	3	3	簡報與面試技巧		2	2				
		機率與統計	3	3		可程式控制器與實習	3	3		統計應用實務	3	3								
		電工學與實習			3	3	產業實習(二)		5	20	產業實習(四)		5	20						
		數位邏輯與實習			3	3	物聯網應用實習		3	3	資訊科技與創新專題		3	3						
		C 語言入門與實習			3	3	電機技術實務		3	3	智能數控工具機與實習		3	3						
		資料庫概論			3	3	機電整合實務		3	3	智慧機器人實務		3	3						
		製造學			3	3	深度学习語言		3	3	品質應用實務		3	3						
	共同	體育			2	2	體育	2	2											
	合計	28	33	26	31	合計	23	38	29	44	合計	22	37	23	38	合計	11	38	10	37

畢業學分：128 總時數：146

列印日期：2026/3/23

製表人 **劉惠鈴** 系(科)主任/所長: **王于善** 院長:

侯光煦

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部
智慧製造工程系科目表

南向

中華民國114年12月11日系課程會議通過
中華民國114年2月22日院課程會議通過
中華民國114年2月30日校課程會議通過
AA1-3-710-03-05, A00

114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						
		學分	學時數	學分	學時數		學分	學時數	學分	學時數		學分	學時數	學分	學時數					
必 修	學院	人工智能概論	3	3																
	通識																			
	試探																			
	統整					產業實習(一)	5	20	產業實習(三)	5	20	校外實習(一)	8	35						
	專精	計算機概論與程式設計	3	3	生產管理	3	3	智慧生產系統	3	3										
	共同	線性代數	3	3	品質管理		3	3	設施規劃		3	3								
選 修	共同	基礎華語文(一,二)	5	10	Python程式語言		3	3												
	學院	服務學習	2	2																
	通識	台灣文化		2	2	通識	2	2	2	2	通識	2	2							
	校 訂	微積分	3	3	進階華語文(一,二)	3	3	2	2	工業4.0	3	3	創新創業	3	3					
		AutoCAD電腦繪圖	3	3	英文(一,二)	2	2	2	2	精實管理	3	3	校外實習(二)		8					
		應用力學	3	3	感測器與量測技術	3	3			機器視覺與實習	3	3	簡報與面試技巧		2					
		機率與統計	3	3	可程式控制器與實習	3	3			統計應用實務	3	3								
		職業安全衛生概論		3	3	產業實習(二)		5	20	產業實習(四)		5	20							
		電工學與實習		3	3	物聯網應用實習		3	3	資訊科技與創新專題		3	3							
		數位邏輯與實習		3	3	電機技術實務		3	3	智能數控工具機與實習		3	3							
		C語言入門與實習		3	3	機電整合實務		3	3	智慧機器人實務		3	3							
		資料庫概論		3	3	深度學習語言		3	3	品質應用實務		3	3							
										智慧生產與品管專題		3	3							
共同	體育		2	2	體育	2	2													
合 計		28	33	26	31	合 計	23	38	29	44	合 計	22	37	23	38	合 計	11	38	10	37

畢業學分：128 總時數：146

列印日期：2026/3/12

製表人 **劉惠鈴** 系(科)主任/所長 **于善淳** 院長：

侯光煦

提案單位：人工智慧學院

案由四：審議本院智慧製造工程系擬訂113-2學年度入學國際專修班科目表。

說明：

- 一、調整113-2學年度入學國際專修班科目，擬與114學年度入學日四技併班上課。
- 二、參照餐飲系課程增訂進階華語(一、二)及應用華語文(一、二)。
- 三、原113-2第三次課程規劃會議擬訂之國際專修班科目表予以作廢。
- 四、人工智慧學院於114學年度第1學期第2次院課程委員會議(114年12月22日)通過。
- 五、智慧製造工程系113-2學年度入學國際專修班科目表(如附件4)。
- 六、教務處補充：原114學年度第1學期第1次校課程委員會議(114/11/04)通過之提案七作廢。

決議：照案審議通過,科目表如下。



113 學年度入學

敏實科技大學四年制日間部 智慧製造工程系科目表

國專修部

中華民國114年12月11日系課程會議通過
中華民國114年12月22日院課程會議通過
中華民國114年12月30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 人工智慧概論 電腦輔助製圖	2	2			物聯網 工業4.0導論	3	3												
	通識																			
	試探																			
	統整										智慧製造專題實務I 智慧製造專題實務II	3	3			校外實習	9	9	9	9
	專精	線性代數 計算機概論與程式設計			3	3	深度學習語言 精實管理I Python程式設計	3	3											
	共同	進階華語(一,二) 服務學習	4	4	4	4	應用華語文(一,二)	2	2	2	2									
選 修	學院 微積分	3	3	3	3															
	通識					通識 通識	2	2	2	2	通識 通識	2	2	2	2					
	校 訂	電工學與實習	3	3			設施規劃	3	3			人工智慧之製造應用	3	3						
		工業配線	3	3			簡報與面試技巧	2	2			數控程式設計實習	3	3						
		數位邏輯與實習	3	3			動力與機構學	3	3			機器視覺與實習	3	3						
		機率與統計	3	3			機電整合實務I	3	3			智慧機器人實務	3	3						
		職場倫理	3	3			應用力學			3	3	機電整合證照輔導	3	3						
		微積分			3	3	感測器與量測技術			3	3	精實管理II			3	3				
		AutoCAD電腦繪圖			3	3	品質管理			3	3	機電整合實務II			3	3				
		可程式控制器與實習			3	3						工業物聯網			3	3				
	3D虛擬程序控制			3	3						車輛與製造學			3	3					
	企業資源規劃										3	3								
共同 體育	0	2	0	2																
合 計	24	26	30	32	合 計	23	23	23	23	合 計	22	22	20	20	合 計	9	9	9	9	

畢業學分：128 總時數：146

列印日期：2026/3/12

製表人

智工系助理劉惠鈴

系(科)主任/所長

智工系主任于善淳

院長

人工智慧學院院長侯光煦

裝

訂

提案單位：人工智慧學院

案由五：審議本院人工智慧學程課程新增與調整事宜。提請審議。

說明：

一、日間部112學年度入學、國際專修部113-1、113-2入學、114學年度入學課程科目表，於第三學年度下學期增設「職場倫理」課程2學分，以提升學生在未來職涯中的倫理判斷能力與專業態度。

二、日間部113學年度入學課程科目表於第二學年度下學期增設「人工智慧倫理」課程3學分，以回應人工智慧時代之科技倫理需求，強化學生在科技應用、資料處理與決策過程中的倫理思辨能力。

三、課程修訂對照表如下：

學制	入學年度	修正前		修訂後		說明	教務處 審查
		課程名稱 (必修/選修)	學期 (學分, 時數)	課程名稱 (必修/選修)	學期 (學分, 時數)		
四技 日間部	112(日)	-	-	職場倫理(選修)	三下(2, 2)	1. 原本課程在上學期均無「職場倫理」與「人工智慧倫理」兩門課，經調整後分別於各系所相對應的下學期新增這兩門課程及其學分。	新增
	113(日)	-	-	人工智慧倫理(選修)	二下(3, 3)		新增
		-	-	職場倫理(選修)	三下(2, 2)		新增
	114(日)	-	-	職場倫理(選修)	三下(2, 2)		新增
四技 國際專修部	113-1 (國專)	-	-	職場倫理(選修)	三下(2, 2)		新增
	113-2 (國專)	-	-	職場倫理(選修)	三下(2, 2)		新增

四、人工智慧學院於114學年度第1學期第2次院課程委員會議(114年12月22日)通過。

五、人工智慧學程112~114入學生四技日間部、國際專修班科目表。

決議：照案審議通過。



112學年度入學

敏實科技大學四年制日間部 人工智慧應用工程學士學位學程科目表

民國114年12月03日系課程會議通過
民國114年12月22日院課程會議通過
民國114年12月30日校課程會議通過

AAI-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		
學期	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3														
	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2												
必修	微積分	3	3			機率與統計	3	3			實務專題	3	3	3	3	校外實習	9	9	9	9		
	計算機概論	3	3			演算法			3	3												
	資料庫系統			3	3																	
	程式設計			3	3																	
共同	英文	2	2	2	2																	
	閱讀與表達	2	2	2	2																	
	體育	0	2	0	2																	
	服務學習	0	1	2	2																	
學期																						
						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2							
選修						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2							
	資料科學	3	3			大數據分析	3	3			深度學習	3	3									
校訂	資料結構	3	3			區塊鏈	3	3			決策分析	3	3									
	微處理機	3	3			Python程式語言	3	3			電腦視覺	3	3									
	人因工程概論	3	3			行動程式設計	3	3			雲端運算	3	3									
	多媒體互動設計	3	3			資訊安全	3	3			車聯網	3	3									
	資料探勘			3	3	企業資源規劃	3	3			證照輔導	3	3									
	作業系統			3	3	機器學習			3	3	智慧運算			3	3							
	線性代數			3	3	統計軟體應用			3	3	虛實整合系統			3	3							
	電子電路			3	3	機器人應用實務			3	3	雲端物聯網開發			3	3							
	生產管理			3	3	資料視覺化			3	3	AI產業應用實務			3	3							
	生成式AI應用			3	3	網站程式設計			3	3	創新與創業設計			3	3							
	AR/VR實務應用			3	3	使用者體驗設計			3	3	智慧物流			3	3							
	智慧飲食與生活	2	2			人工智慧倫理			3	3	職場倫理			2	2							
						自主學習-ERP應用實務			2	2												
	共同	微學分I	3	3																		
		全民國防教育軍事訓練-國際情勢	1	2																		
		微學分II			3	3																
全民國防教育軍事訓練-國防科技				1	2																	
合計	31	35	42	45	合計	28	28	32	32	合計	25	25	27	27	合計	9	9	9	9			

畢業學分：128 總時數：137

製表人：

智慧系 呂翊華
約聘助理

系(科)主任/所長：

人工智慧系 主任 丁鏗升

院長：

人工智慧學院院長 侯光煦

裝

訂



113學年度入學

敏實科技大學四年制日間部 人工智慧應用工程學士學位學程科目表

民國 114 年 12 月 03 日系課程會議通過

民國 114 年 12 月 22 日院課程會議通過

民國 114 年 12 月 30 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
學院 必修	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3													
	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2											
											實務專題	3	3	3	3	校外實習	9	9	9	9	
	微積分	3	3			機率與統計	3	3													
	計算機概論	3	3			演算法			3	3											
	資料庫系統			3	3																
	程式設計			3	3																
	英文	2	2	2	2																
	閱讀與表達	2	2	2	2																
共同	體育	0	2	0	2																
	服務學習			2	2																
學院 通識	微學分I	3	3																		
	微學分II			3	3																
選修 校訂	資料科學	3	3			大數據分析	3	3			深度學習	3	3								
	資料結構	3	3			區塊鏈	3	3			決策分析	3	3								
	微處理機	3	3			Python程式語言	3	3			電腦視覺	3	3								
	人因工程概論	3	3			行動程式設計	3	3			雲端運算	3	3								
	多媒體互動設計	3	3			資訊安全	3	3			車聯網	3	3								
	AI財務管理	3	3			企業資源規劃	3	3			證照輔導	3	3								
	生成式AI應用	3	3			機器學習			3	3	智慧運算			3	3						
	資料探勘			3	3	統計軟體應用			3	3	虛實整合系統			3	3						
	作業系統			3	3	機器人應用實務			3	3	雲端物聯網開發			3	3						
	線性代數			3	3	資料視覺化			3	3	AI產業應用實務			3	3						
	電子電路			3	3	網站程式設計			3	3	創新與創業設計			3	3						
	生產管理			3	3	使用者體驗設計			3	3	智慧物流			3	3						
	AR/VR實務應用			3	3	自主學習-VBA整合實務	2	2			職場倫理			2	2						
	智慧飲食與生活			2	2	人工智慧倫理			3	3											
	自主學習-智慧語音識別技術			2	2																
	共同	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	1	2																	
		全民國防教育軍事訓練-國防科技			1	2															
		合計	37	40	41	44	合計	30	30	30	30	合計	25	25	25	25	合計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：137

製表人：智慧系 呂翹華
約聘助理

系(科)主任/所長：

人工智慧應用工程學系
主任 丁鏗升

院長：

人工智慧
學院院長 侯光煦

裝

訂



114學年度入學

敏實科技大學四年制日間部 人工智慧應用工程學士學位學程科目表

民國 114 年 12 月 03 日系課程會議通過
民國 114 年 12 月 22 日院課程會議通過
民國 114 年 12 月 30 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	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3											
	通識	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2									
	專修	AI基礎數學	3	3			大數據分析	3	3											
	專修	計算機概論	3	3			機器學習			3	3									
	專修	資料庫系統			3	3														
	專修	程式設計			3	3														
	共同	英文	2	2	2	2														
	共同	閱讀與表達	2	2	2	2														
	共同	體育	0	2	0	2														
	共同	服務學習			2	2														
選修	學院	微學分I	3	3																
	通識	微學分			3	3	通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2				
	校訂	資料結構	3	3			資訊安全	3	3			深度學習	3	3						
	校訂	多媒體互動設計	3	3			生產管理	3	3			智慧決策系統	3	3						
	校訂	生成式AI應用	3	3			自然語言處理	3	3			電腦視覺	3	3						
	校訂	資訊科技概論			3	3	資料探勘	3	3			智慧能源管理	3	3						
	校訂	線性代數			3	3	資料視覺化	3	3			智慧農業應用	3	3						
	校訂	AI應用規劃實務			3	3	機器人應用實務			3	3	智慧語音應用	3	3						
	校訂	自主學習-AI智慧機器狗的設計與應用			2	2	使用者體驗設計			3	3	AI產業應用實務			3	3				
	校訂						人工智慧倫理			3	3	創新與創業設計			3	3				
共同	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	1	2			企業資源規劃			3	3	智慧物流應用			3	3					
共同	全民國防教育軍事訓練-國防科技			1	2	智慧家居應用			3	3	AR/VR實務應用			3	3					
合計		25	28	30	33	合計	25	25	24	24	合計	25	25	25	25	合計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：137

製表人：

智慧系 約聘助理 呂翊華

系(科)主任/所長：

人工智慧應用工程學系 主任 丁鏗升

院長：

人工智慧學院院長 侯光照

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(國際專修部)

民國 114 年 12 月 03 日系課程會議通過

民國 114 年 12 月 22 日院課程會議通過

民國 114 年 12 月 30 日校課程會議通過

AA1-3-710-03-05, ADD

人工智慧應用工程學士學位學程科目表

113-1學年度入學(1+4)

分類	第1學年				第2學年				第3學年				第4學年							
	科目	上 (114-1)		下 (114-2)		科目	上 (115-1)		下 (115-2)		科目	上 (116-1)		下 (116-2)		科目	上 (117-1)		下 (117-2)	
		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
學院	人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3												
	電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2										
必修											實務專題	3	3	3	3	校外實習	9	9	9	9
	AI基礎數學	3	3			大數據分析	3	3												
專精	計算機概論	3	3			機器學習			3	3										
	資料庫系統			3	3															
	程式設計			3	3															
	共同	進階華語(一)(二)	4	4	4	4	應用華語文(一)(二)	2	2	2	2									
學院	微積分I	3	3																	
	微積分			3	3															
通識						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
校訂	資料結構	3	3			資訊安全	3	3			深度學習	3	3							
	多媒體互動設計	3	3			生產管理	3	3			智慧決策系統	3	3							
	生成式AI應用	3	3			自然語言處理	3	3			電腦視覺	3	3							
	資訊科技概論			3	3	資料探勘	3	3			智慧能源管理	3	3							
	線性代數			3	3	資料視覺化	3	3			智慧農業應用	3	3							
	AI應用規劃實務			3	3	機器人應用實務			3	3	智慧語音應用	3	3							
						使用者體驗設計			3	3	AI產業應用實務			3	3					
						人工智慧倫理			3	3	創新與創業設計			3	3					
						企業資源規劃			3	3	智慧物流應用			3	3					
						智慧家居應用			3	3	AR/VR實務應用			3	3					
											智慧醫療應用			3	3					
											智慧城市管理			3	3					
											職場倫理			2	2					
	共同	體育	0	2	0	2														
	合計	26	28	25	27	合計	27	27	26	26	合計	25	25	25	25	合計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：137

(113-1入境)

製表人：

智慧系 約聘助理 呂翊華

系(科)主任/所長：

人工智慧系 主任 丁鏗升

院長：

人工智慧學院院長 侯光照

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(國際專修部)

民國 114 年 12 月 03 日系課程會議通過

民國 114 年 12 月 22 日院課程會議通過

民國 114 年 12 月 30 日校課程會議通過

人工智慧應用工程學士學位學程科目表

AA1-3-710-03-05, A00

113-2學年度入學(1+4)

分類	科目	第1學年				第2學年				第3學年				第4學年						
		上 (114-2)		下 (115-1)		上 (115-2)		下 (116-1)		上 (116-2)		下 (117-1)		上 (117-2)		下 (118-1)				
		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 人工智慧概論	2	2			物聯網	3	3												
	學院 電腦輔助製圖			3	3	工業4.0導論			2	2										
	通識																			
	試探																			
	統整										實務專題	3	3	3	3	校外實習	9	9	9	9
	專精	AI基礎數學	3	3			大數據分析	3	3											
	專精	計算機概論	3	3			機器學習			3	3									
	專精	資料庫系統			3	3														
	專精	程式設計			3	3														
	共同	推階華語(一)(二)	4	4	4	4	應用華語文(一)(二)	2	2	2	2									
選修	學院 微學分	3	3																	
	學院 微學分			3	3															
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
	校訂	資料結構	3	3			資訊安全	3	3			深度學習	3	3						
	校訂	多媒體互動設計	3	3			生產管理	3	3			智慧決策系統	3	3						
	校訂	生成式AI應用	3	3			自然語言處理	3	3			電腦視覺	3	3						
	校訂	資訊科技概論			3	3	資料探勘	3	3			智慧能源管理	3	3						
	校訂	線性代數			3	3	資料視覺化	3	3			智慧農業應用	3	3						
	校訂	AI應用規劃實務			3	3	機器人應用實務			3	3	智慧語音應用	3	3						
共同	體育	0	2	0	2	使用者體驗設計			3	3	AI產業應用實務			3	3					
共同	體育					人工智慧倫理			3	3	創新與創業設計			3	3					
共同	體育					企業資源規劃			3	3	智慧物流應用			3	3					
共同	體育					智慧家居應用			3	3	AR/VR實務應用			3	3					
共同	體育										智慧醫療應用			3	3					
共同	體育										智慧城市管理			3	3					
共同	體育										職場倫理			2	2					
	合計	24	26	27	29	合計	27	27	26	26	合計	25	25	25	25	合計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：137

(113-2入場)

製表人：

智慧系 約聘助理 呂翊華

系(科)主任/所長：

人工智慧系 主任 丁鏗升

院長：

人工智慧學院院長 侯光煦

裝

訂

提案單位：智慧生活應用學院 餐飲管理系

案由六：修正敏實科技大學餐飲管理系課程委員會設置辦法，提請審議。

說明：

- 一、依據114年12月2日校務評鑑委員經書面審查，建議本系課程委員設置辦法，需進行修訂。修訂前辦法如下：

敏實科技大學餐飲管理系課程規劃委員會設置辦法（修正前）

101年9月6日系務會議修訂通過

103年11月20日系務會議修訂通過

109年06月16日校務會議通過

- 第一條：敏實科技大學餐飲管理系(以下簡稱本系)依敏實科技大學課程規劃委員會設置辦法第九條之規定，訂定本系課程規劃委員會(以下簡稱本會)設置辦法。
- 第二條：本會以研議審訂本系各學制課程架構、學程設計、選修課程規劃與學生選課諮詢輔導，以及學生畢業專題之規劃、實施、考評。並定期檢討或修訂，俾以發揮特色教學研究發展重點，並能落實本系教學的宗旨。
- 第三條：本會委員產生方式如下：
 - 一、系主任為本會當然委員及本會會議召集人。
 - 二、各學群老師推選該學群委員二員。
 - 三、學群委員互相推選本會副召集人一員。
 - 四、本系票選之學院級課程規劃委員會代表為本會當然委員。
 - 五、另聘校外學者專家一~三人為聘任委員
- 第四條：本會委員任期二年，採學年制，連選得連任。
- 第五條：開會時系主任因事不能主持會議時，由副召集人代理。
- 第六條：本會業務由課程規劃委員會副召集人負責承辦，並由系助理協辦。
- 第七條：本會議定期得於每學期初、末各召開一次，並視需要得召開臨時會。
- 第八條：本會之決議，須經系務會議通過後始生效。
- 第九條：本會得經會議決議委請本校專任教師進行課程發展之專案研究。
- 第十條：本會開會時，得視需要邀請校內外專家、學者、相關單位人員列席指導，報告或說明，討論課程規劃時應有學生代表參與。
- 第十一條：本會施行細則另訂之。
- 第十二條：本設置辦法經系務會議通過，提本校課程規劃委員會備查後實施，修正時亦同。

二、本辦法修正如修正對照表。

修正條文	現行條文	說明
敏實科技大學餐飲管理系課程委員會設置辦法	敏實科技大學餐飲管理系課程 規劃 委員會設置辦法	1. 依據「敏實科技大學課程委員會設置辦法」修正 2. 刪除「規劃」文字
第一條 敏實科技大學餐飲管理系(以下簡稱本系)依敏實科技大學課程委員會設置辦法第九條之規定，訂定本系課程委員會(以下簡稱本會)設置辦法。	第一條 敏實科技大學餐飲管理系(以下簡稱本系)依敏實科技大學課程 規劃 委員會設置辦法第九條之規定，訂定本系課程 規劃 委員會(以下簡稱本會)設置辦法。	1. 刪除「規劃」文字
第四條 本委員會職掌如下： 一、本系課程架構及學生畢業學分之研議。	第三條 本會委員產生方式如下： 一、系主任為本會當然委員及本會會議召集人。	1. 原條文刪除 2. 調整委員會執掌 3. 條號變更為第四條

修正條文	現行條文	說明
二、本系課程標準訂定及修改等事項之研議。 三、本系課程抵免事項之研議。 四、本系選修課開設事項之研議。 五、本系學生畢業專題之規劃、實施、考評。	二、各學群老師推選該學群委員二員。 三、學群委員互相推選本會副召集人一員。 四、本系票選之學院級課程規劃委員會代表為本會當然委員。 五、另聘校外學者專家一~三人為聘任委員。	
第三條 系主任為當然委員，另置委員2至4人，由本系全體專任教師推選，除上述成員外，得視需要邀請至少1位校外學者專家(含產業界)及至少1位學生代表(含校友)協助課程規劃諮議。	第四條 本會委員任期二年，採學年制，連選得連任。	1. 條文內容修正
第五條 本會委員任期二年，採學年制，連選得連任。	第四條 本會委員任期二年，採學年制，連選得連任。	1. 原第四條文變更為第五條
第六條 本會設召集人1人，由委員推選之，每學期至少召開一次會議，須有委員過半數出席始可開會，出席委員三分之二以上(含)同意，始可決議。	第五條 開會時系主任因事不能主持會議時，由副召集人代理。	1. 條文內容修正
第七條 本要點經系務會議通過，提送院課程委員會及校課程委員會核備，校長核定後，實施修正時亦同。	第六條 本會業務由課程規劃委員會副召集人負責承辦，並由系助理協辦。	1. 條文刪除
	第七條 本會議定期得於每學期初、末各召開一次，並視需要得召開臨時會。	1. 條文刪除 2. 本條規定已移列本法第五條，爰以配合刪除。
	第八條 本會之決議，須經系務會議通過後始生效。	1. 本條刪除。 2. 本條規定已移列本法第六條，爰以配合刪除。
	第九條 本會得經會議決議委請本校專任教師進行課程發展之專案研究。	1. 本條刪除。 2. 本條規定已四條，爰以配合刪除。
	第十條 本會開會時，得視需要邀請校內外專家、學者、相關單位人員列席指導，報告或說明，討論課程規劃時應有學生代表參與。	1. 本條刪除。 2. 本條規定已移列本法第四條，爰以配合刪除。
	第十一條 本會施行細則另訂之。	1. 本條刪除。
	第十二條 本設置辦法經系務會議通過，提本校課程規劃委員會備查後，實施修正時亦同。	1. 本條刪除。 2. 本條規定已移列本法第六條，爰以配合刪除。

三、餐飲系於114年12月10日通過114-1第1次系課程委員會議。智慧生活應用學院於114學年度第1學期第1次院課程委員會議(114年12月23日)通過。

四、修訂後全條文

敏實科技大學餐飲管理系課程委員會設置辦法

101年9月6日系務會議修訂通過
 103年11月20日系務會議修訂通過
 109年06月16日校務會議通過
 114年12月10日課程委員會議修訂通過
 114年12月10日系務會議修訂通過
 114年12月23日院課程委員會議修訂通過
 114年12月30日校課程委員會議修訂通過

- 第一條 敏實科技大學餐飲管理系(以下簡稱本系)依敏實科技大學課程委員會設置辦法第九條之規定，訂定本系課程委員會(以下簡稱本會)設置辦法。
- 第二條 本會以研議審訂本系各學制課程架構、學程設計、選修課程規劃與學生選課諮詢輔導，以及學生畢業專題之規劃、實施、考評。並定期檢討或修訂，俾以發揮特色教學研究發展重點，並能落實本系教學的宗旨。
- 第三條 系主任為當然委員，另置委員2至4人，由本系全體專任教師推選，除上述成員外，得視需要邀請至少1位校外學者專家(含產業界)及至少1位學生代表協助課程規劃諮議。
- 第四條 本委員會職掌如下：
 一、本系課程架構及學生畢業學分之研議。
 二、本系課程標準訂定及修改等事項之研議。
 三、本系課程抵免事項之研議。
 四、本系選修課開設事項之研議。
 五、本系學生畢業專題之規劃、實施、考評。
- 第五條 本會委員任期二年，採學年制，連選得連任。
- 第六條 本會設召集人1人，由委員推選之，每學期至少召開一次會議，須有委員過半數出席始可開會，出席委員三分之二以上(含)同意，始可決議。
- 第七條 本要點經系務會議通過，提送院課程委員會及校課程委員會核備後，校長核定後實施修正時亦同。

決議：照案審議通過。

提案單位：智慧生活應用學院 餐飲管理系

案由七：本院各學制修正110、112、113、114學年度，入學課程規劃科目表調整，提請審議。

說明：

1. 配合產業需求趨勢變動，利於學生選課彈性需求。
2. 因應五專115學年起停招，修訂定110學年入學科目表，餐飲多媒體設計課程選修(3/3)從四上移到五下。修訂定112學年入學科目表，進階烘焙實作 I 課程必修(4/4) 從四上移到三下，營養學課程選修(2/2) 從四上移到三下，三下新增健康飲食與藥膳課程選修~~(3/3)~~(2/2)。修訂定113學年入學科目表，營養學課程選修(2/2)從四上移到二下，進階烘焙實作 I 課程必修(4/4)從四上移到三下。修訂定114學年入學科目表，營養學課程選修(2/2) 從四上移到二下，餐飲財務管理課程選修(2/2) 從三下移到四下，進階烘焙實作 I 課程必修(4/4) 從四上移到三下。
3. 日四技修訂定113學年入學科目表，**餐飲文化課程選修(2/2) 從一上移到二下 (113已開過)**，服務業行銷三上調整二下開課。修訂定114學年入學科目表，餐飲財務管理課程選修(2/2) 從二上移到三下，咖啡原理與實作課程選修(2/2)變更智慧咖啡原理與實作課程名稱。
4. 進修部四技修訂定112學年入學科目表，日本料理實作課程選修(4/4) 變更學分數與時數為(3/3)，菜單規劃與膳食設計課程選修(2/2) 從四上移到三下。修訂定113學年入學科目表，日本料理實作課程選修(4/4) 變更學分數與時數為(3/3)，人力資源管理課程選修(2/2) 從三上移到二下。修訂定114學年入學科目表，餐飲財務管理課程選修(2/2) 從二上移到四下，咖啡原理與實作課程選修(2/2)變更智慧咖啡原理與實作課程名稱，日本料理實作課程選修(4/4) 變更學分數與時數為(3/3)，**文書處理(2/2)從一上移到一下**。
5. 新南向專班日四技修訂定112學年入學科目表，餐飲衛生與安全課程選修(2/2) 從一上移到三下。修訂定113學年入學科目表，**翻糖藝術蛋糕課程選(必)修(3/3)變更藝術蛋糕課程名稱**，**二下新增健康飲食與藥膳課程選修~~(3/3)~~(2/2)**。修訂定114學年入學科目表，**翻糖藝術蛋糕課程選(必)修(3/3)變更藝術蛋糕課程名稱**，**西餐烹調實作(3/3)從一上移到二下**。
6. 國際專修部日四技修訂定112學年入學科目表(春)，咖啡原理與實作課程選修(2/2)變更智慧咖啡原理與實作課程名稱。~~修訂定113學年入學科目表(秋)，基礎餐飲技能實務課程選修(3/3) 從一上移到一下，選修改為必修(刪除不變更)~~，咖啡原理與實作課程選修(2/2)變更智慧咖啡原理與實作課程名稱。修訂定113學年入學科目表(春)，咖啡原理與實作課程選修(2/2)變更智慧咖啡原理與實作課程名稱。
7. 餐飲系於114年12月10日通過114-1第1次系課程委員會議。智慧生活應用學院於114學年度第1學期第1次院課程委員會議(114年12月23日)通過。

五專：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明	教務處 審查
		課程名稱	開設學期	選修	學分學時	課程名稱	開設學期	選修	學分學時		
1	110	餐飲多媒體設計	四上	選	3/3	餐飲多媒體設計	五下	選	3/3	變更開設學期	
1	112	進階烘焙實作 I	四上	必	4/4	進階烘焙實作 I	三下	必	4/4	變更開設學期	
2	112	營養學	四上	選	2/2	營養學	三下	選	2/2	變更開設學期	
3	112					健康飲食與藥膳	三下	選	3/3 2/2	新增課程	請再確認 開課學分 時數
1	113					營養學	四上	選	2/2	營養學	二下
2	113	進階烘焙實作 I	四上	必	4/4	進階烘焙實作 I	三下	必	4/4	變更開設學期	
1	114	營養學	四上	選	2/2	營養學	二下	選	2/2	變更開設學期	
2	114	餐飲財務管理	三下	選	2/2	餐飲財務管理	四下	選	2/2	變更開設學期	
3	114	進階烘焙實作 I	四上	必	4/4	進階烘焙實作 I	三下	必	4/4	變更開設學期	

四技日間部：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明	教務處 審查
		課程名稱	開設學期	必選修	學分學時	課程名稱	開設學期	必選修	學分/學時		
1	113	餐飲文化	一上	選	2/2	餐飲文化	二下	選	2/2	變更開設學期	113-1 已 開過，不 可調整
2	113	服務業行銷	三上	選	2/2	服務業行銷	二下	選	2/2	變更開設學期	
1	114	餐飲財務管理	二上	選	2/2	餐飲財務管理	三下	選	2/2	變更開設學期	
2	114	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱	

四技進修部：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明	教務處 審查
		課程名稱	開設學期	修別	學分學時	課程名稱	開設學期	修別	學分學時		
1	112	日本料理實作	三下	選	4/4	日本料理實作	三下	選	3/3	變更學分數與 時數	
2	112	菜單規劃與膳食設計	四上	選	2/2	菜單規劃與膳食設計	三下	選	2/2	變更開設學期	
1	113	日本料理實作	三下	選	4/4	日本料理實作	三下	選	3/3	變更學分數與 時數	
2	113	人力資源管理	三上	選	2/2	人力資源管理	二下	選	2/2	變更開設學期	
1	114	餐飲財務管理	二上	選	2/2	餐飲財務管理	四下	選	2/2	變更開設學期	
2	114	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱	
3	114	日本料理實作	三下	選	4/4	日本料理實作	三下	選	3/3	變更學分數與 時數	

四技日間部新南向產學合作專班：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明	教務處 審查
		課程名稱	開設學期	修別	學分學時	課程名稱	開設學期	修別	學分學時		
1	112	餐飲衛生與安全	一上	選	2/2	餐飲衛生與安全	三下	選	2/2	變更開設學期	
1	113	翻糖藝術蛋糕	二下	選 (必)	3/3	藝術蛋糕	二下	選 (必)	3/3	變更課程名稱	此科目為必 修
2	113					健康飲食與藥膳	二下	選	3/3 2/2	新增課程	請再確認 開課學分 時數
1	114					翻糖藝術蛋糕	二下	選 (必)	3/3	藝術蛋糕	二下
2	114	西餐烹調實作	一上	選	3/3	西餐烹調實作	二下	選	3/3	變更開設學期	

四技日間部國際專修部：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明	教務處 審查
		課程名稱	開設 學期	修別	學分 學時	課程名稱	開設 學期	修別	學分 學時		
1	112-2 入 境(113-2 入系)	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名 稱	
1	113-1 入 境(114-1 入系)	基礎餐飲技能實務	一上	選	3/3	基礎餐飲技能實務	一下	必	3/3	變更開設學 期，選修改 必修	刪除， 餐飲系 不變更
2	113-1 入 境(114-1 入系)	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名 稱	
1	113-2 入 境(114-2 入系)	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名 稱	

決議：修正後通過，對照表如下：

五專：

序	入學 年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明
		課程名稱	開設 學期	選修	學分 學時	課程名稱	開設 學期	選修	學分 學時	
1	110	餐飲多媒體設計	四上	選	3/3	餐飲多媒體設計	五下	選	3/3	變更開設學期
1	112	進階烘焙實作 I	四上	必	4/4	進階烘焙實作 I	三下	必	4/4	變更開設學期
2	112	營養學	四上	選	2/2	營養學	三下	選	2/2	變更開設學期
3	112					健康飲食與藥膳	三下	選	2/2	新增課程
1	113	營養學	四上	選	2/2	營養學	二下	選	2/2	變更開設學期
2	113	進階烘焙實作 I	四上	必	4/4	進階烘焙實作 I	三下	必	4/4	變更開設學期
1	114	營養學	四上	選	2/2	營養學	二下	選	2/2	變更開設學期
2	114	餐飲財務管理	三下	選	2/2	餐飲財務管理	四下	選	2/2	變更開設學期
3	114	進階烘焙實作 I	四上	必	4/4	進階烘焙實作 I	三下	必	4/4	變更開設學期

四技日間部：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明
		課程名稱	開設學期	必選修	學分學時	課程名稱	開設學期	必選修	學分/學時	
1	113	服務業行銷	三上	選	2/2	服務業行銷	二下	選	2/2	變更開設學期
1	114	餐飲財務管理	二上	選	2/2	餐飲財務管理	三下	選	2/2	變更開設學期
2	114	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱

四技進修部：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明
		課程名稱	開設學期	修別	學分學時	課程名稱	開設學期	修別	學分學時	
1	112	日本料理實作	三下	選	4/4	日本料理實作	三下	選	3/3	變更學分數與時數
2	112	菜單規劃與膳食設計	四上	選	2/2	菜單規劃與膳食設計	三下	選	2/2	變更開設學期
1	113	日本料理實作	三下	選	4/4	日本料理實作	三下	選	3/3	變更學分數與時數
2	113	人力資源管理	三上	選	2/2	人力資源管理	二下	選	2/2	變更開設學期
1	114	餐飲財務管理	二上	選	2/2	餐飲財務管理	四下	選	2/2	變更開設學期
2	114	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱
3	114	日本料理實作	三下	選	4/4	日本料理實作	三下	選	3/3	變更學分數與時數

四技日間部新南向產學合作專班：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明
		課程名稱	開設學期	修別	學分學時	課程名稱	開設學期	修別	學分學時	
1	112	餐飲衛生與安全	一上	選	2/2	餐飲衛生與安全	三下	選	2/2	變更開設學期
1	113	翻糖藝術蛋糕	二下	必	3/3	藝術蛋糕	二下	必	3/3	變更課程名稱
2	113					健康飲食與藥膳	二下	選	2/2	新增課程
1	114	翻糖藝術蛋糕	二下	必	3/3	藝術蛋糕	二下	必	3/3	變更課程名稱
2	114	西餐烹調實作	一上	選	3/3	西餐烹調實作	二下	選	3/3	變更開設學期

四技日間部國際專修部：

序	入學年度	修訂前課程				修訂後課程				調整說明
		課程名稱	開設學期	修別	學分學時	課程名稱	開設學期	修別	學分學時	
1	112-2 入境 (113-2 入系)	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱
2	113-1 入境 (114-1 入系)	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱
1	113-2 入境 (114-2 入系)	咖啡原理與實作	二上	選	2/2	智慧咖啡原理與實作	二上	選	2/2	變更課程名稱



敏實科技大學五年制日間部

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理科科目表

110 學年度入學

AA1-3-710-03-05, A00

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年				第 5 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	科 目	上 學 分	下 學 分	時 數		
必修	國文I	3	3		國文III	3	3		國文V	2	2											
	英文I	2	2		英文III	2	2		英文V	2	2											
	數學I	2	2		公民與社會	2	2		體育	2	2	2	2									
	全民國防教育	1	1		全民國防教育	1	1		國文VI			2	2									
	化學	2	2		體育	2	2	2	2	英文VI			2	2								
	體育	2	2	2	2	國文IV		3	3													
	歷史	2	2		英文IV			2	2													
	藝術生活	2	2																			
	生命教育	2	2																			
	健康與護理	1	1	1																		
	國文II			3	3																	
	英文II			2	2																	
	數學II			2	2																	
	音樂			2	2																	
	地理			2	2																	
生涯規劃			2	2																		
生物			2	2																		
專業	觀光餐旅業導論I	3	3										餐飲管理	2	2							
	觀光餐旅業導論II			3	3																	
專業	中餐烹調實習I	4	4		烘焙實作II	4	4		觀光餐旅英語會話III	2	2		營養學	2	2		膳食設計		2	2		
	烘焙實務I			4	4	觀光餐旅英語會話I	2	2	飲料實務I	3	3		餐飲採購與成本控制	2	2							
	中餐烹調實習II	4	4		餐飲服務技術I	3	3		西餐烹調實習I	3	3											
					觀光餐旅英語會話II			2	2	飲料實務II			3	3								
校訂	服務學習	0	1	0	1	餐飲衛生與安全	2	2	飲食文化	2	2		進階中餐烹調實作I	3	3		餐飲管理實習	9	9			
					文書處理I	2	2		國際禮儀	2	2		進階烘焙實作I	4	4		畢業製作與宴會實務		3	3		
					文書處理II			2	2	菜單規劃			2	2	9	9		西餐製作		3	3	
選修	烘焙食品製作與原理	2	2		創意蔬果雕刻	2	2		創意點心I	3	3		蛋糕裝飾藝術	3	3		手製巧克力		3	3		
	廚藝理論與食材認識	2	2		中式麵食製作	3	3		餐飲財務管理(初階)	2	2		酒吧與飲料管理	3	3		拉糖工藝		4	4		
					餐飲行銷			2	2	西點蛋糕製作II	4	4		門市服務	2	2		客家懷石料理		3	3	
					台灣風味小吃	3	3		東南亞料理	3	3		餐飲日文I	2	2		餐飲日文II		2	2		
					食物製備與原理	2	2		宴會管理	2	2		異國料理	3	3		進階中餐烹調實作II		3	3		
					中式米食加工	3	3		歐式麵包			4	4		蔬果雕刻技術	2	2		進階烘焙實作II		4	4
					西點蛋糕實作I	4	4		門市服務	2	2		餐飲多媒體設計	3	3		客訴處理與溝通		2	2		
									創意點心II	3	3		餐飲微型創業	3	3		餐飲多媒體設計		3	3		
									職場倫理與溝通			2	2									
									日本料理實作			3	3									
									健康飲食與藥膳			2	2									
	合計	30	31	29	30	合計	28	28	28	合計	32	32	34	合計	31	31	9	9	合計	9	9	32

畢業學分：220 總時數：240

製表人：

餐飲系智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲



敏實科技大學五年制日間部

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理科科目表

AA1-3-710-03-05, A00

113 學年度入學

分類	第 1 學 年						第 2 學 年						第 3 學 年						第 4 學 年						第 5 學 年					
	科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下						
		學分	學時	學分	學時		學分	學時	學分	學時		學分	學時	學分	學時		學分	學時	學分	學時		學分	學時	學分	學時	學分	學時			
必修	國文I	3	3			國文III	3	3			國文V	2	2																	
	英文I	2	2			英文III	2	2			英文V	2	2																	
	數學I	2	2			公民與社會	2	2			體育	2	2	2	2															
	化學	2	2			全民國防教育	1	1			國文VI			2	2															
	體育	2	2	2	2	體育	2	2	2	2	英文VI			2	2															
	歷史	2	2			數學III	2	2																						
	藝術生活	2	2			國文IV			3	3																				
	生命教育	2	2			英文IV			2	2																				
	健康與護理	1	1	1	1	數學IV			2	2																				
	國文II			3	3	本土語文			2	2																				
	英文II			2	2																									
	數學II			2	2																									
	音樂			2	2																									
	全民國防教育			1	1																									
	地理			2	2																									
	生涯規劃			2	2																									
	生物			2	2																									
	專業基礎	觀光餐旅業導論I	3	3							職場倫理與溝通			2	2	餐飲管理	2	2												
		觀光餐旅業導論II			3	3																								
	專業核心	中餐烹調實習I	4	4			烘焙實作II	4	4			觀光餐旅英語會話III	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2													
烘焙實作I				4	4	觀光餐旅英語會話I	2	2			飲料實務I	3	3	餐飲微型創業			3	3												
中餐烹調實習II		4	4			餐飲服務技術I	3	3			西餐烹調實習I	3	3																	
						觀光餐旅英語會話II	2	2			飲料實務II			3	3															
校訂	服務學習	2	2			餐飲衛生與安全	2	2			國際禮儀	2	2	進階中餐烹調實作I	3	3			餐飲管理實習	9	9	9	9	9	9					
						文書處理I	2	2			菜單規劃與膳食設計	2	2	進階烘焙實作I	4	4														
						文書處理II	2	2			專題實作			2	2	西餐餐製作			3	3										
選修 校訂	烘焙食品製作與原理	2	2			中式麵食製作	3	3			東南亞料理	3	3	蛋糕裝飾藝術	3	3														
	廚藝概論與食材認識	2	2			歐式麵包			4	4	宴會管理	2	2	營養學	2	2														
						食物製備與原理	2	2			日本料理實作	3	3	酒吧與飲料管理	3	3														
						中式米食加工	3	3			西點蛋糕製作II	4	4	餐飲行銷	2	2														
						西點蛋糕實作I	4	4			健康飲食與藥膳	2	2	餐飲日文I	2	2														
						營養學	2	2			創意點心I			3	3	異國料理	3	3												
											中式宴會料理	3	3	創意點心II	3	3														
											餐飲資訊系統	2	2	餐飲多媒體設計	3	3														
											餐飲財務管理	2	2	手製巧克力										3	3					
																								2	2					
																								2	2					
																								2	2					
																								2	2					
																								3	3					
																								4	4					
																								2	2					
	合 計	31	31	30	30	合 計	28	28	33	33	合 計	32	32	32	32	合 計	26	26	27	27	合 計	9	9	9	9	9				

畢業學分：220 總時數：240

製表人：

餐飲系 智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部 餐飲管理系科目表

中華民國114年12月10日系課程會議通過
中華民國114年12月23日院課程會議通過
中華民國114年12月30日校課程會議通過

113 學年度入學

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	人工智慧概論	2	2																	
	通識	智慧飲食與生活			2	2															
	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 成果製作與宴會實務	3	3			校外實習(一,二)	9	9	9	9		
	專精	中餐烹調實作	3	3			進階餐服技能實務 飲料調製 餐飲採購與成本控制	3	3			職場倫理與溝通		2	2						
	共同	英文 閱讀與表達 體育 服務學習	2 2 0 2	2 2 2 2	2 2 0 2	2 2 0 2															
選修	學院	微學分I 微學分II	3 3	3 3																	
	通識					通識 通識	2 2	2 2	2 2	2 2	通識 通識	2 2	2 2	2 2							
	校訂	餐飲英文I	2	2			餐飲行銷	2	2			服務業行銷	2	2							
		麵包實作	4	4			日本料理實作	3	3			餐飲日文II	2	2							
		餐飲文化	2	2			西式甜點蛋糕	3	3			觀光餐旅英語會話	2	2							
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2			創意異國料理	3	3							
		食物製備原理與食材認識			2	2	咖啡原理與實作	2	2			國際禮儀	2	2							
		中式宴會料理			3	3	健康飲食與藥膳	2	2			酒吧與飲料管理	3	3							
		文書處理			2	2	宴會管理	2	2			中式點心	3	3							
		餐飲英文II			2	2	餐旅資訊系統			2	2	顧客抱怨與危機處理			2	2					
		菜單規劃與膳食設計			2	2	餐飲日文I			2	2	蔬果雕刻與技術			3	3					
		基礎餐飲技能實務			3	3	餐飲多媒體設計			3	3	餐飲專題講座			2	2					
							創意西點			3	3	簡報與面試技巧			2	2					
							營養學			2	2	巧克力工藝			3	3					
							葡萄酒賞析			2	2	餐飲人力資源管理			2	2					
							台灣風味小吃			3	3	餐廳開發與規劃			3	3					
							服務業行銷			2	2	翻糖藝術蛋糕			3	3					
												餐飲顧客關係管理			2	2					
		共同	全民國防教育軍事訓練 - 國際情勢 全民國防教育軍事訓練 - 國防科技	1	2																
		合 計		25	28	28	31	合 計	25	25	28	28	合 計	22	22	26	26	合 計	9	9	9

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系智慧生活
應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系
系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活
應用學院院長 蔡玲玲



敏實科技大學四年制日間部 餐飲管理系科目表

中華民國114年12月10日系課程會議通過
中華民國114年12月23日院課程會議通過
中華民國114年12月30日校課程會議通過

114 學年度入學

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	人工智慧概論	2	2																
	通識	智慧飲食與生活			2	2														
	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 成果製作與宴會實務	3	3			校外實習(一,二)	9	9	9	9	
	專精	中餐烹調實作	3	3			進階餐服技能實務	3	3			職場倫理與溝通		2	2					
	共同	基礎餐服技能實務			3	3	飲料調製			3	3									
共同	英文	2	2	2	2															
	閱讀與表達	2	2	2	2															
	體育	0	2	0	2															
	服務學習	2	2																	
學院	微學分I	3	3																	
	微學分			3	3															
通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2						
					通識	2	2	2	2	通識	2	2								
選修	校訂	餐飲英文I	2	2			餐飲行銷	2	2			服務業行銷	2	2						
		麵包實作	4	4			日本料理實作	3	3			餐飲日文II	2	2						
		餐飲文化	2	2			西式甜點蛋糕	3	3			觀光餐飲英語會話	2	2						
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2			創意異國料理	3	3						
		食物製備原理與食材認識	2	2			咖啡原理與實作	2	2			國際禮儀	2	2						
		中式宴會料理	3	3			健康飲食與藥膳	2	2			酒吧與飲料管理	3	3						
		文書處理	2	2			宴會管理	2	2			中式點心	3	3						
		餐飲英文II	2	2			醫藥咖啡原理與實作	2	2			餐飲財務管理			2	2				
		菜單規劃與膳食設計	2	2			餐旅資訊系統			2	2	顧客抱怨與危機處理			2	2				
							餐飲日文I			2	2	蔬果雕刻與技術			3	3				
							餐飲多媒體設計			3	3	餐飲專題講座			2	2				
							創意西點			3	3	簡報與面試技巧			2	2				
							營養學			2	2	巧克力工藝			3	3				
							台灣風味小吃			3	3	餐飲人力資源管理			2	2				
												餐廳開發與規劃			3	3				
												翻糖藝術蛋糕			3	3				
												餐飲顧客關係管理			2	2				
		共同		全民國防教育軍事訓練 - 國際情勢	1	2														
	全民國防教育軍事訓練 - 國防科技				1	2														
合 計	25		28	28	31	合 計	27	27	24	24	合 計	24	24	31	31	合 計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系 主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制進修部

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

112 學年度入學

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									人工智慧概論	2	2													
	通識									智慧飲食與生活			2	2											
	試探																								
	統整																								
	專精	中餐烹調實作I	3	3			餐飲管理			2	2	餐飲衛生與安全	2	2			成果製作與宴會實務			3	3				
	共同	進階餐服技能實務			3	3	飲料調製			3	3					餐飲採購與成本控制	2	2							
選修	校訂	閱讀與表達	2	2	2	2																			
		英文	2	2	2	2																			
	共同	體育	2	2	2	2																			
		學院																							
		通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2									
		文書處理	2	2			通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2									
		餐飲行銷	2	2			蔬果雕刻藝術	3	3			營養學	2	2			葡萄酒賞析	2	2						
		基礎刀工技術	2	2			台灣風味小吃	3	3			餐飲英文I	2	2			客家懷石料理	4	4						
		廚藝概論與食材認識	2	2			餐飲財務管理	2	2			創意點心	3	3			歐風麵包原理製作	4	4						
		國際禮儀			2	2	咖啡原理與實作	2	2			人力資源管理	2	2			餐飲日文I	2	2						
		膳食設計			2	2	東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4			顧客抱怨與危機處理	2	2						
		中式宴會料理			3	3	麵包實作	3	3			異國料理			3	3	餐飲資訊系統	2	2						
							健康飲食與藥膳	2	2			餐飲英文II			2	2	菜單規劃與膳食設計	2	2						
							烘焙食品製作與原理	2	2			餐飲多媒體設計			3	3	餐飲產業趨勢							2	2
							西點蛋糕實作			4	4	日本料理實作			4	4	餐飲日文II							2	2
							創意麵包實作			3	3	酒吧與飲料管理			3	3	餐飲專題實務							2	2
							飲食文化			2	2	日本料理實作			3	3	蛋糕裝飾藝術							4	4
											菜單規劃與膳食設計			2	2	手工巧克力									
															健康蔬食創意廚藝									3	3
															餐飲顧客關係管理									2	2
	合 計	17	17	16	16	合 計	24	24	18	18	合 計	21	21	26	26	合 計	20	20	21	21					

畢業學分：128 總時數：141

製表人：

餐飲系兼智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制進修部

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

AA1-3-710-03-05, A00

113 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									人工智慧概論	2	2											
	通識									智慧飲食與生活			2	2									
	試探																						
	統整					餐飲管理			2	2	餐飲衛生與安全	2	2			成果製作與宴會實務					3	3	
	專精	中餐烹調實作I	3	3			飲料調製			3	3					餐飲採購與成本控制	2	2					
	共同	閱讀與表達	2	2	2	2																	
	英文	2	2	2	2																		
	體育	2	2	2	2																		
學院																							
選修	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2								
						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2								
	校訂	文書處理	2	2			蔬果雕刻藝術	3	3			營養學	2	2			葡萄酒賞析	2	2				
		餐飲行銷	2	2			台灣風味小吃	3	3			餐飲英文I	2	2			餐飲財務管理	2	2				
		烘焙食品製作與原理	2	2			咖啡原理與實作	2	2			創意點心	3	3			客家懷石料理	4	4				
		基礎刀工技術	2	2			東南亞料理	3	3			人力資源管理	2	2			歐風麵包原理製作	4	4				
		廚藝概論與食材認識	2	2			麵包實作	3	3			中式米麵食	4	4			餐飲日文I	2	2				
		健康蔬食創意廚藝	3	3			西點蛋糕實作			4	4	異國料理			3	3	顧客抱怨與危機處理	2	2				
		國際禮儀			2	2	創意麵包實作			3	3	餐飲英文II			2	2	餐飲資訊系統	2	2				
		飲食文化			2	2	餐飲多媒體設計			3	3	日本料理實作			4	4	餐飲產業趨勢					2	2
		膳食設計			2	2	菜單規劃與膳食設計			2	2	酒吧與飲料管理			3	3	餐廳開發與規劃					3	3
		中式宴會料理			3	3	人力資源管理			2	2	日本料理實作			3	3	餐飲日文II					2	2
																	餐飲專題實務					2	2
																	蛋糕裝飾藝術					4	4
																手工巧克力					3	3	
															餐飲顧客關係管理					2	2		
共同																							
合 計		22	22	18	18	合 計	18	18	23	23	合 計	21	21	21	21	合 計	20	20	21	21			

畢業學分：128 總時數：141

製表人：

餐飲系兼智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制進修部

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

114 學年度入學

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
必修	學院									人工智慧概論	2	2									
	通識									智慧飲食與生活			2	2							
	試探																				
	統整	餐飲管理	2	2							餐飲衛生與安全	2	2			成果製作與宴會實務			3	3	
	專精	中餐烹調實作	3	3			餐服技能實務	3	3					餐飲採購與成本控制	2	2					
共同	西餐烹調實作			3	3	飲料調製			3	3											
	閱讀與表達	2	2	2	2																
	英文	2	2	2	2																
	體育	2	2	2	2																
學院																					
選修	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2						
						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2						
	校訂	文書處理	2	2			蔬果雕刻藝術	3	3			營養學	2	2			葡萄酒賞析	2	2		
		飲食文化	2	2			台灣風味小吃	3	3			餐飲英文I	2	2			餐飲顧客關係管理	2	2		
		烘焙食品製作與原理	2	2			餐飲財務管理	2	2			創意點心	3	3			客家懷石料理	4	4		
		基礎刀工技術	2	2			咖啡原理與實作	2	2			人力資源管理	2	2			歐風麵包原理製作	4	4		
		廚藝概論與食材認識	2	2			東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4			餐飲日文I	2	2		
		健康蔬食創意廚藝	3	3			麵包實作	3	3			異國料理			3	3	顧客抱怨與危機處理	2	2		
		國際禮儀			2	2	西點蛋糕實作			4	4	餐飲英文II			2	2	餐旅資訊系統	2	2		
		餐飲行銷			2	2	創意麵包實作			3	3	日本料理實作			4	4	餐飲產業趨勢			2	2
		膳食設計			2	2	餐飲多媒體設計			3	3	酒吧與飲料管理			3	3	餐廳開發與規劃			3	3
		中式宴會料理			3	3	菜單規劃與膳食設計			2	2	日本料理實作			3	3	餐飲日文II			2	2
							智慧咖啡原理與實作	2	2							餐飲專題實務			2	2	
																	蛋糕裝飾藝術			4	4
																手工巧克力			3	3	
															餐飲財務管理			2	2		
共同																					
合計	24	24	18	18	合計	21	21	19	19	合計	21	21	17	17	合計	20	20	21	21		

畢業學分：128 總時數：141

製表人：

餐飲系 智慧生活 應用學院 助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理 系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活 應用學院 院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(新南向專班)

中華民國114年12月10日系課程會議通過
 中華民國114年12月23日院課程會議通過
 中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

112 學年度入學

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	餐飲管理	2	2											產業實習(五,六) 成果製作與宴會實務	5	22	5	22			
	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								
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3													
		麵包實作	4	4			飲料調製		3	3												
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕		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																	
	台灣文化			2	2																	
選修	學院																					
	通識	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			創意異國料理	3	3			餐飲英文I	2	2			
		文書與資料處理	2	2			葡萄酒入門與實作	3	3			中式麵食與點心	3	3			健康飲食與藥膳	2	2			
		食物製備原理			2	2	英文(一,二)	2	2	2	2	餐飲微型創業	4	4			餐飲英文II			2	2	
		國際禮儀			2	2	進階華語文(一,二)	3	3	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2			餐飲人力資源			2	2	
		創意麵包			4	4	產業實習(一,二)	5	22	5	22	產業實習(三,四)	5	22	5	22	餐飲顧客關係管理			2	2	
							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			餐飲行銷	2	2							
							旅館經營與管理		2	2			客家懷石料理	3	3							
													職場倫理與溝通		2	2						
													巧克力工藝		3	3						
													顧客抱怨與危機處理		2	2						
													簡報與面試技巧		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						
													蛋糕裝飾藝術		3	3						
													餐飲衛生與安全		2	2						
	共同	體育			2	2	體育	2	2													
	合 計		21	26	26	26	合 計	28	45	24	41	合 計	29	46	28	45	合 計	9	26	14	31	

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

系(科)主任/所長：

院長：



敏實科技大學四年制日間部(新南向專班)

中華民國114年12月10日系課程會議通過
 中華民國114年12月23日院課程會議通過
 中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

113 學年度入學

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	餐飲管理	2	2												產業實習(五,六) 成果製作與宴會實務	5	22	5	22	
	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							
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3												
		麵包實作	4	4			飲料調製		3	3											
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕		3	3											
		智慧飲食生活			3	3	藝術蛋糕		3	3											
	共同	基礎華語文(一,二)	5	10	5	10															
服務學習		2	2																		
台灣文化				2	2																
選修	學院																				
	通識	通識			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			創意異國料理	3	3			餐飲英文I	2	2		
		食物製備原理與食材認識	2	2			葡萄酒入門與實作	3	3			中式麵食與點心	3	3			健康飲食與藥膳	2	2		
		文書與資料處理	2	2			英文(一,二)	2	2	2	2	餐飲微型創業	4	4			餐飲英文II			2	2
		烘焙食品製作與原理			2	2	進階華語文(一,二)	3	3	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2			餐飲人力資源			2	2
		蔬果雕刻與刀工技術	3	3			產業實習(一,二)	5	22	5	22	產業實習(三,四)	5	22	5	22	餐飲顧客關係管理			2	2
		國際禮儀			2	2	營養學	2	2			導覽與解說	2	2							
		創意麵包			4	4	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	餐飲行銷	2	2							
							旅館經營與管理			2	2	客家懷石料理	3	3							
							健康飲食與藥膳			2	2	職場倫理與溝通			2	2					
											巧克力工藝			3	3						
											顧客抱怨與危機處理			2	2						
											簡報與面試技巧			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							
										蛋糕裝飾藝術			3	3							
	共同	體育			2	2	體育	2	2												
	合 計		25	30	28	33	合 計	28	45	29	46	合 計	29	46	26	43	合 計	9	26	14	31

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(新南向專班)

中華民國114年12月10日系課程會議通過
中華民國114年12月23日院課程會議通過
中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

114 學年度入學

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	餐飲管理	2	2											產業實習(五,六) 成果製作與宴會實務	5	22	5	22		
	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							
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3												
		麵包實作	4	4			飲料調製			3	3										
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕			3	3										
		智慧飲食生活			3	3	藝術蛋糕			3	3										
	共同	基礎華語文(一,二)	5	10	5	10															
服務學習		2	2																		
選修	學院																				
	通識	台灣文化	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			創意異國料理	3	3			餐飲英文I	2	2		
		食物製備原理與食材認識	2	2			英文(一,二)	2	2	2	2	客家懷石料理	3	3			健康飲食與藥膳	2	2		
		文書與資料處理	2	2			進階華語文(一,二)	3	3	2	2	餐飲微型創業	4	4			餐飲英文II			2	2
		西餐烹調實作	3	3			產業實習(一,二)	5	22	5	22	餐飲採購與成本控制	2	2			餐飲人力資源			2	2
		烘焙食品製作與原理			2	2	營養學	2	2			產業實習(三,四)	5	22	5	22	餐飲顧客關係管理			2	2
		蔬果雕刻與刀工技術			3	3	菜單規劃與膳食設計			2	2	導覽與解說	2	2							
		國際禮儀			2	2	餐飲多媒體設計			3	3	餐飲行銷	2	2							
		創意麵包			4	4	旅館經營與管理			2	2	職場倫理與溝通			2	2					
		節慶活動管理	2	2			西餐烹調實作			3	3	巧克力工藝			3	3					
		中式麵食與點心	3	3							顧客抱怨與危機處理			2	2						
											開餐與面試技巧			2	2						
											連鎖餐廳經營管理			2	2						
											蛋糕裝飾藝術			3	3						
										電腦軟體應用			2	2							
	共同	體育			2	2	體育	2	2												
		合 計	35	40	26	31	合 計	25	42	30	47	合 計	24	41	21	38	合 計	9	26	14	31

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系系務智慧生活
應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理 徐雯珊
系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活 蔡玲玲
應用學院院長 蔡玲玲



敏實科技大學四年制日間部(國際專修部)

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

112-2學年度入學(1+4)

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 (113-2)		下 (114-1)		科 目	上 (114-2)		下 (115-1)		科 目	上 (115-2)		下 (116-1)		科 目	上 (116-2)		下 (117-1)		
		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
必修	學院 人工智慧概論	2	2																		
	智慧飲食與生活			2	2																
	餐飲衛生與安全	2	2			餐飲管理	2	2													
	統整										餐飲微型創業 成果製作與宴會實務	3	3			校外實習(一)(二)	9	9	9	9	
	專精	中餐烹調實作 基礎餐飲技能實務	3	3			進階餐服技能實務 飲料調製 餐飲採購與成本控制	3	3			職場倫理與溝通			2	2					
	共同	進階華語(一)(二) 服務學習	4	4	4	4	應用華語文(一)(二)	2	2	2	2										
選修	學院 微學分I	3	3																		
	微學分II			3	3																
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2						
	校訂	餐飲英文I	2	2			餐飲行銷	2	2			餐飲日文II	2	2							
		麵包實作	4	4			日本料理實作	3	3			觀光餐旅英語會話	2	2							
		飲食文化	2	2			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3							
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2			國際禮儀	2	2							
		食物製備原理與食材認識	2	2			咖啡原理與實作	2	2			酒吧與飲料管理	3	3							
		中式宴會料理			3	3	健康飲食與藥膳	2	2			中式點心	3	3							
		文書處理			2	2	宴會管理	2	2			服務業行銷	2	2							
		餐飲英文II	2	2			智慧咖啡原理與實作	2	2			顧客抱怨與危機處理			2	2					
		菜單規劃與膳食設計	2	2			餐旅資訊系統			2	2	蔬果雕刻與技術			3	3					
							餐飲日文I			2	2	餐飲專題講座					2	2			
							餐飲多媒體設計			3	3	簡報與面試技巧					2	2			
							創意西點			3	3	巧克力工藝					3	3			
							營養學			2	2	餐飲人力資源管理					2	2			
							葡萄酒賞析			2	2	翻糖藝術蛋糕					3	3			
						台灣風味小吃			3	3	餐飲顧客關係管理					2	2				
共同	體育	0	2	0	2																
	合 計	24	26	27	29	合 計	29	29	28	28	合 計	24	24	26	26	合 計	9	9	9	9	

畢業學分：128 總時數：128

製表人：

餐飲系智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(國際專修部)

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

113-1學年度入學(1+4)

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 (114-1)		下 (114-2)		科 目	上 (115-1)		下 (115-2)		科 目	上 (116-1)		下 (116-2)		科 目	上 (117-1)		下 (117-2)	
		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	人工智慧概論	2	2																
		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			校外實習(一)(二)	9	9	9	9
											成果製作與宴會實務			3	3					
專精		中餐烹調實作	3	3			餐服技能實務	3	3			職業倫理與溝通			2	2				
							飲料調製			3	3									
							餐飲採購與成本控制			2	2									
共同		進階華語(一)(二)	4	4	4	4	應用華語文(一)(二)	2	2	2	2									
		服務學習	2	2																
選修	學院	微學分I	3	3																
		微學分II			3	3														
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
							通識	2	2	2	2	通識	2	2						
		餐飲英文I	2	2			餐飲行銷	2	2			餐飲日文II	2	2						
		麵包實作	4	4			日本料理實作	3	3			觀光餐旅英語會話	2	2						
		飲食文化	2	2			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3						
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2			國際禮儀	2	2						
		食物製備原理與食材認識	2	2			咖啡原理與實作	2	2			酒吧與飲料管理	3	3						
		中式宴會料理			3	3	健康飲食與藥膳	2	2			中式點心	3	3						
		文書處理	2	2			宴會管理	2	2			顧客抱怨與危機處理			2	2				
	校訂	餐飲英文II	2	2			智慧咖啡原理與實作	2	2			蔬果雕刻與技術			3	3				
		菜單規劃與膳食設計	2	2			餐旅資訊系統			2	2	餐飲專題講座			2	2				
		基礎餐飲技能實務	3	3			餐飲日文I			2	2	簡報與面試技巧			2	2				
						餐飲多媒體設計			3	3	巧克力工藝			3	3					
						創意西點			3	3	餐飲人力資源管理			2	2					
						營養學	2	2			翻糖藝術蛋糕			3	3					
						葡萄酒賞析	2	2			餐飲顧客關係管理			2	2					
共同	體育	0	2	0	2															
	合 計	24	26	27	29	合 計	29	29	25	25	合 計	22	22	26	26	合 計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：128

製表人：

餐飲系智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 蔡玲玲

裝

訂



敏實科技大學四年制日間部(國際專修部)

中華民國114年12月10日系課程會議通過
 中華民國114年12月23日院課程會議通過
 中華民國114年12月30日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

113-2學年度入學(1+4)

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 (114-2)		下 (115-1)		科 目	上 (115-2)		下 (116-1)		科 目	上 (116-2)		下 (117-1)		科 目	上 (117-2)		下 (118-1)			
		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	人工智慧概論	2	2																		
	通識	智慧飲食與生活			2	2																
	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			校外實習(一)(二)	9	9	9	9		
	專精	中餐烹調實作	3	3			餐服技能實務	3	3			職業倫理與溝通		2	2							
	共同	進階華語(一)(二)	4	4	4	4	應用華語文(一)(二)	2	2	2	2											
選修	學院	微學分I	3	3																		
	通識	微學分II			3	3																
	校訂	餐飲英文I	2	2			餐飲行銷	2	2			餐飲日文II	2	2								
		麵包實作	4	4			日本料理實作	3	3			觀光餐飲英語會話	2	2								
		飲食文化	2	2			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3								
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2			國際禮儀	2	2								
		食物製備原理與食材認識			2	2	咖啡原理與實作	2	2			酒吧與飲料管理	3	3								
		中式宴會料理			3	3	健康飲食與藥膳	2	2			中式點心	3	3								
		文書處理			2	2	宴會管理	2	2			顧客抱怨與危機處理		2	2							
		餐飲英文II	2	2			智慧咖啡原理與實作	2	2			競果雕刻與技術		3	3							
		菜單規劃與膳食設計	2	2			餐旅資訊系統			2	2	餐飲專題講座		2	2							
		基礎餐飲技能實務			3	3	餐飲日文I			2	2	簡報與面試技巧		2	2							
							餐飲多媒體設計			3	3	巧克力工藝		3	3							
							創意西點			3	3	餐飲人力資源管理		2	2							
							營養學			2	2	翻糖藝術蛋糕		3	3							
							葡萄酒賞析			2	2	餐飲顧客關係管理		2	2							
		共同	體育	0	2	0	2															
			合 計	24	26	27	29	合 計	29	29	25	25	合 計	22	22	26	26	合 計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：128

製表人：

餐飲系系務智慧生活
應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活 蔡玲玲
應用學院院長

裝

訂

案由八：114學年度第二學期智慧生活應用學院微學分課程，請參閱，提請審議。

說明：

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. 共開1門課程，釀酒的科學與文化/孫建平老師瀚中老師。
3. 餐飲系於114年12月10日通過114-1第1次系課程委員會議。智慧生活應用學院於114學年度第1學期第1次院課程委員會議(114年12月23日)通過。
(如附件6)。

決議：依【微學分課程設置要點】，提請教務會議審議。

提案單位：通識中心

案由九：115學年度起服務學習課程由共同科目必修調整為通識選修課程及取消畢業門檻，並溯及既往。

說明：

一、113學年度及114學年度服務學習課程為必修2學分，此次提案將服務學習課程自115學年度起改為通識選修，歸屬人文藝術與社會領域，並取消畢業門檻限制。

二、113學年度及114學年度，學生因服務學習課程不及格者，可於115學年度起選修人文藝術與社會領域中的一門課程進行抵免。**(請問即為溯及既往那之前113學年度之前的學生呢?)**

三、**四技日間部**—114學年度及115學年度通識科目修正對照表如下：

原服務學習課程必修調整為選修，通識必修學分由10學分調整為8學分，選修學分由14學分調整為16學分。

入學年	114學年度入學	115學年度入學
學系	餐飲管理系、智慧車輛與能源系、智慧製造工程系、人工智慧應用工程學士學位學程	
課程	必、選修(詳如課程科目表)	必、選修(詳如課程科目表)
共同必修 (學分/時數)	閱讀與表達 4/4 英文 4/4 共8學分/8小時	閱讀與表達 4/4 英文 4/4 共8學分/8小時
	服務學習 2/2 體育 0/4 共2學分/6小時	體育 0/4 共0學分/4小時
通識選修	三大領域共分為人文藝術與社會、資訊科技與自然、多元語文與國際觀 日間部：須選修14學分，三大領域各4學分，另外2學分由多元語文與國際觀中另選1門英文課程。 (14學分、3領域)	三大領域共分為人文藝術與社會、資訊科技與自然、多元語文與國際觀 日間部：須選修16學分，人文藝術與社會6學分、資訊科技與自然領域4學分、多元語文與國際觀領域各4學分，另外2學分由多元語文與國際觀中另選1門英文課程 (16學分、3領域)
畢業學分數	畢業學分：128學分	畢業學分：128 學分

四、**新南向國際產學合作專班**—114學年度及115學年度通識科目修正對照表如下：
原服務學習規劃在共同必修2學分，將該學分移至選修，故原通識選修為6學分，異動為8學分。

入學年	114 學年度入學	115 學年度入學
學系	餐飲管理系、智慧車輛與能源系、智慧製造工程系	
共同必修 (學分/時數)	基礎華語文(一)(二) 10/20 服務學習 2/2 共12學分/22小時	基礎華語文(一)(二) 10/20 共10學分/20小時
通識選修	通識選修 共6學分/6小時	通識選修 共8學分/8小時
畢業學分數	畢業學分：128 學分	畢業學分：128 學分

五、**四技國際專修部**—114學年度及115學年度入系之通識科目修正對照表如下：
原共同必修之服務學習2學分，將此2學分移至通識選修，故通識選修學分異動為16學分。

入學年	114 學年度入系 (113-1入境、113-2入境)	115 學年度入系 (114-1入境、114-2入境)
學系	餐飲管理系、智慧車輛與能源系、人工智慧應用工程學士學位學程、智慧製造工程系	
共同必修	詳如課程科目表	
	進階華語(一)(二)8/8	進階華語(一)(二)8/8
	高階華語(一)(二)4/4	高階華語(一)(二)4/4
	服務學習 2/2	
	共14學分/14小時	共12學分/12小時
通識選修	三大領域共分為人文藝術與社會、資訊科技與自然、多元語文與國際觀 日間部：須選修16學分，人文藝術與社會6學分、資訊科技與自然領域4學分、多元語文與國際觀領域各4學分，另外2學分由多元語文與國際觀中另選1門英文課程 (16學分、3領域)	三大領域共分為人文藝術與社會、資訊科技與自然、多元語文與國際觀 日間部：須選修16學分，人文藝術與社會6學分、資訊科技與自然領域4學分、多元語文與國際觀領域各4學分，另外2學分由多元語文與國際觀中另選1門英文課程 (16學分、3領域)
畢業學分數	畢業學分：128學分	畢業學分：128學分

辦法：敏實科技大學通識課程選課要點。

決議：修訂「通識課程選課要點」後，提教務會議審議。

提案單位：通識教育中心

提案十：114-2學期共同課程、通識選修課程、華語課程開課審議。

說明：

1. 共同課程：

學制	科目	學分	時數	班級	必/選修	任課老師	主開班級	預估人數
五專	國文 II	3	3	餐一 A	必	謝義鄉	餐一 A	13
五專	英文 II	2	2	餐一 A	必	鄭伊玲	餐一 A	13
五專	數學 II	2	2	餐一 A	必	蘇釗民	餐一 A	13
五專	音樂	2	2	餐一 A	必	陳小瑩	餐一 A	13
五專	全民國防教育	1	1	餐一 A	必	皮業榮	餐一 A	13
五專	地理	2	2	餐一 A	必	何信賢	餐一 A	13
五專	生涯規劃	2	2	餐一 A	必	鄭伊玲	餐一 A	13
五專	生物	2	2	餐一 A	必	柯秀卿	餐一 A	13
五專	健康與護理	1	1	餐一 A	必	吳家炬	餐一 A	13
五專	國文 IV	3	3	餐二 A	必	鄭倬朱	餐二 A	11
五專	英文 IV	2	2	餐二 A	必	楊景光	餐二 A	11
五專	數學 IV	2	2	餐二 A	必	蘇釗民	餐二 A	11
五專	本土語文	2	2	餐二 A	必	吳家炬	餐二 A	11
五專	國文 VI	2	2	餐三 A	必	林文莉	餐三 A	20
五專	英文 VI	2	2	餐三 A	必	楊景光	餐三 A	20
四技日間部	閱讀與表達	2	2	智車一	必	鄭倬朱	智車一	16
四技日間部	閱讀與表達	2	2	餐飲一	必			20
四技日間部	閱讀與表達	2	2	智工一	必	林文莉	智工一	30
四技日間部	閱讀與表達	2	2	智慧一	必			4
四技日間部	英文	2	2	智車一	必	鄭伊玲	智車一	16
四技日間部	英文	2	2	餐飲一	必			20
四技日間部	英文	2	2	智工一	必	蔡玲玲	智工一	30
四技日間部	英文	2	2	智慧一	必			4
四技日間部	服務學習	2	2	智車一	必	彭美惠	智車一	16
四技日間部	服務學習	2	2	智慧一	必			4
南向班	服務學習	2	2	智車南向一甲	必	魏大同		39
夜四技	英文	2	2	夜餐飲一 A	必	林雪如		22
夜四技	英文	2	2	夜智工一 A	必			夜智工一 A
夜四技	英文	2	2	夜智車一 A	必	林雪如	夜智車一 A	36
夜四技	閱讀與表達	2	2	夜餐飲一 A	必	林玉玫		22
夜四技	閱讀與表達	2	2	夜智工一 A	必			夜智工一 A
夜四技	閱讀與表達	2	2	夜智車一 A	必	林玉玫	夜智車一 A	36

114學年度第1學期第二次通識教育中心課程委員會(114/12/10)決議，送校課程委員會核備。

2. 選修通識課程：

序號	科目(日間部)	學分	時數	班級	必/選修	任課老師	領域別	114學年度入學領域	8門
1	生命覺察與實踐	2	2	通識忠	選修	謝義鄉	人文藝術	人文藝術與社會	
2	台灣原住民史	2	2	通識忠	選修	廖春妹	社會科學	人文藝術與社會	原民計畫
3	社交英文	2	2	通識忠	選修	楊景光	英文領域	多元語文與國際觀	
4	AI 應用於綠能與循環經濟	2	2	通識忠	選修	高誌鴻	資訊領域	資訊科技與自然	
5	電影與英國文學賞析	2	2	通識忠	選修	林雪如	人文藝術	人文藝術與社會	
6	性別平等意識與生活的關聯性	2	2	通識忠	選修	余靜葭	社會科學	人文藝術與社會	
7	生物科技與再生醫學的應用	2	2	通識忠	選修	余靜葭	自然科技	資訊科技與自然	
8	智慧財產權	2	2	夜通識忠	選修	蘇思鴻	社會科學	人文藝術與社會	
序號	科目(夜間部)	學分	時數	班級	選修	任課老師	領域別	114學年度入學領域	5門
1	客家采風	2	2	夜通識忠	選修	田金昌	人文藝術	人文藝術與社會	
2	台灣原住民史	2	2	夜通識忠	選修	廖春妹	社會科學	人文藝術與社會	原民計畫
3	健康人生學	2	2	夜通識忠	選修	魏大同	社會科學	人文藝術與社會	身心健康中心計畫
4	淨零創意綠生活	2	2	夜通識忠	選修	吳仁明	自然科技	資訊科技與自然	
5	藝起療癒身心	2	2	夜通識忠	選修	彭美惠	人文藝術	人文藝術與社會	
序號	科目(南向班)	學分	時數	班級	選修	任課老師	領域別	114學年度入學領域	8門
1	中文敘事與演繹	2	2		選修	謝義鄉	人文藝術	人文藝術與社會	
2	從聲音到感知	2	2		選修	陳小瑩	人文藝術	人文藝術與社會	
3	優質化簡易基本救命術	2	2		選修	吳家炬	自然科技	資訊科技與自然	
4	各行各業說華語	2	2		選修	邱世芬	社會科學	人文藝術與社會	
5	提示詞工程促進語言學習	2	2		選修	林彥廷	社會科學	人文藝術與社會	
6	AI 時代的飲食健康與 ESG	2	2		選修	柯秀卿	自然科技	資訊科技與自然	
7	ESG 化學新生活	2	2		選修	柯秀卿	自然科技	資訊科技與自然	
8	AI 剖析教育學家的理念與應用	2	2		選修	鄭伊玲	社會科學	人文藝術與社會	

114學年度第1學期第二次通識教育中心課程委員會(114/12/10)決議：「提示詞工程促進語言學習」此門開課序排最後，其他照案通過，通識選修課程開課若有異動，由校級課程委員會授權院級課程委員會決議後實施，提交校課程會議備查。

3. 華語課程：

序號	科目	學分	時數	班級	修別	任課老師	備註
四技南向	基礎華語文(二)	5	10	餐飲南向一甲	必	白依璇7/鄭偉朱3	華語、國文教學
四技南向	基礎華語文(二)	5	10	智車南向一甲	必	武氏仁10	華語、國文教學
四技南向	基礎華語文(二)	5	10	智工南向一甲	必	張勝昔3/林玉玫7	華語、國文教學
四技南向	進階華語文(二)	2	2	餐飲南向二甲	選	邱世芬2	華語、國文教學
四技南向	進階華語文(二)	2	2	智車南向二甲	選	邱世芬2	華語、國文教學
四技南向	進階華語文(二)	2	2	智工南向二甲	選	白依璇2	華語、國文教學
四技南向	進階華語文(二)	2	2	智工南向二乙	選	張勝昔2	華語、國文教學
四技國專	進階華語(二)	4	4	國專餐飲秋二甲	必	蔡玲玲4	華語、國文教學
四技國專	進階華語(二)	4	4	國專智車秋二甲	必	丁珮珊4	華語、英文教學
四技國專	進階華語(二)	4	4	國專智慧秋二甲	必		
四技國專	應用華語文(一)	2	2	國專餐飲春三甲	必	蔡玲玲2	華語、英文教學
四技國專	應用華語文(一)	2	2	國專餐飲春三乙	必	邱世芬2	華語教學
四技國專	進階華語(一)	4	4	國專餐飲春二甲	必	丁珮珊4	華語、英文教學
四技國專	進階華語(一)	4	4	國專餐飲春二乙	必	張晏綾4	華語教學
四技國專	進階華語(一)	4	4	國專智車春二甲	必	張勝昔4	華語教學
四技國專	進階華語(一)	4	4	國專智車春二乙	必		華語教學
四技國專	進階華語(一)	4	4	國專智慧春二甲	必	張勝昔4	華語教學
四技國專	進階華語(一)	4	4	國專智工春二甲	必		華語教學

114學年度第1學期第二次通識教育中心課程委員會(114/12/10)決議：照案通過，華語課程開課若有異動，由校級課程委員會授權院級課程委員會決議後實施，提交校課程會議備查。(華語教學不是應該用中文方式教學嗎?)

決議：課程依據各系科目表配排課，任課教師、時數會因排課時間、實驗室等做部分微調。

陸、臨時動議

柒、主席結論