

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學

106 學年度第 1 學期課程委員會第 1 次會議紀錄

時間：中華民國 106 年 9 月 6 日（週三）上午 10:00

地點：瑋琪樓 2 樓會議室

主席：林主任委員 清芳

出席人員：如開會通知

記錄：湯佳陵

一、主席致詞

二、105 學年度第 2 學期第 1 次會議決議事項及執行情形：

1. 各系選修科目增列案，提請 審議。(提案單位：各系)
決議：同意備查。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議通過備查。
2. 日四技課程修訂案，提請 審議。(提案單位：各系)
決議：照案通過。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議議決。
3. 日五專課程修訂案，提請 審議。(提案單位：土木科、餐旅科)
決議：照案通過。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議議決。
4. 進修四技課程修訂案，提請 審議。(提案單位：餐旅系、機械系、廚藝系、室設系)
決議：照案通過。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議議決。
5. 在職四技課程修訂案，提請 審議。(提案單位：機械系、室設系)
決議：照案通過。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議議決。
6. 進修二技課程修訂案，提請 審議。(提案單位：不動產系、應英系、企管系、土木系、機械系)
決議：照案通過。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議議決。
7. 廚藝系「專業主廚與創業學分學程施行細則」、「烘焙工藝之人才培育專班學分學程」案，
提請 審議。(提案單位：廚藝系)
決議：本案緩議，請廚藝系再檢討施行細則，修正後提下次會議討論。
執行情形：待提下次課程委員會會議討論。
8. 本校各學群特色跨領域學分學程施行細則增訂案，提請 審議。(提案單位：休閒餐旅學群、
商管學群、電資學群、工程與設計學群)
決議：照案通過。
執行情形：已提 105 學年度第 2 學期第 1 次教務會議議決。

三、討論事項

提案一

案由：室內設計系日間部 103-106 學年度課程修正，提請審議。(提案單位：室內設計系)

說明：室內設計系 103-106 學年度課程表修正草案及對照表。附件 1。

決議：照案通過。

提案二

案由：進修部各學制各系課程修訂案，提請 審議。(提案單位：進修部)

說明：為符合進修部教育目標，各學制各系課程表修訂及對照表如附件 2。

決議：修正後通過。

提案三

案由：廚藝系「專業主廚與創業學分學程施行細則」、「烘焙工藝之人才培育專班學分學程施行細則」案，提請 審議。(提案單位：廚藝系)

說明：「專業主廚與創業學分學程施行細則」、「烘焙工藝之人才培育專班學分學程施行細則」(草案)如附件 3-1、3-2。

決議：修正後通過。

提案四

案由：本校各學制各系課程表抬頭修訂案，提請 審議。(提案單位：教務處)

說明：因應學校改名科技大學，擬更正全校各系各學制課程表抬頭。本案經委員會議通過後由教務處課務組及進修部教務組統一辦理。

決議：照案通過。

四、臨時動議：

臨時提案一

案由：擬請自辦產學班開設分類通識課程案，請 審議。(提案單位：通識教育中心)

說明：一、目前有七系辦理自辦產學班，學制含四技、在職四技、二技、二專。

二、各系課程規劃通識課程只剩分類通識，原實用中文、應用文、大一、二英文、體育皆已刪除。

三、為提倡運動、維護學生健康，請各系於分類通識課程中至少開設一門「運動健康與生活」課程，以補體育課之不足。

決議：照案通過。每學期開課作業期間由進修部規劃協調。

臨時提案二

案由：擬請同意修訂計畫課程名稱，請 審議。(提案單位：教務處)

說明：一、本校 106 學年第 1 學期部份系科配合執行「教學創新先導計畫」應開設課程名稱與現有課程名稱不同，請同意依計畫修訂以下課程名稱：

系科	學年度	現有課程		修訂後課程	
		課程名稱	學分	課程名稱	學分
餐旅系	105	科技與生活	2	科技社會與生活	2
餐旅系	105	餐飲創業管理	2	餐飲創新創業	2
企管系	105	網路行銷	3	網路創新行銷	3

決議：照案通過。

五、散會

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學專業主廚與創業學分學程施行細則

民國105年6月2日餐飲廚藝系課程委員會議通過

民國106年9月6日校課程規畫委員會議審議通過

- 一、本施行細則依據本校「學程實施辦法」訂定之。
- 二、本學程負責單位為餐飲廚藝系，由系主任兼任學程負責人統籌辦理。
- 三、修讀資格：凡本校一年級以上大學部學生皆可修讀本學程所開之課程。
- 四、招收名額：不限制（但仍受課程之選修人數限制）。
- 五、申請方式：欲修習本學程者，須先填具申請表向餐飲廚藝系（以下簡稱本系）提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少33學分與本系校外實習課程。
- 七、應修科目及學分數：如附表。
- 八、學生修習本學程課程，應於每學期加退選期間內辦理之。
- 九、學生修習本學程，每學程所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理，選修跨系課程學分是否採計為畢業學分，經主修系認定之。
- 十、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，經學程負責單位審查通過後，由教務處發給學程修業證明。
- 十一、本施行細則未規定之事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 十二、本施行細則經本校課程委員會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 專業主廚與創業學分學程之科目表

培育目標	廚藝實務技術為導向，結合創業經營管理與實務 培育符合產業需求之專業廚藝與創業之人才				
核心能力	1.專業理論能力：包含具備餐飲業人力資源、行銷、財務管理等專業理論 2.專業實務能力：包含中西餐與烘焙製作與餐飲服務、飲料製作等實務能力 3.創新技術能力：包含創業設計、廚藝創新等能力				
課程規劃					
類別	科目名稱	學程 必/選修	學分/ 時數	開課系別	備註
基礎課程	服務業管理	必	2/2	餐飲廚藝系	專業廚藝 至少選修 10學分
	人力資源管理	必	2/2	餐飲廚藝系	
專業課程	餐飲實作訓練(一)(二)(三)	必	3/9	餐飲廚藝系	
進階專業 課程	傳統歐洲料理製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	巧克力製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	裝飾蛋糕製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	蔬果雕刻與盤飾	選	2/4	餐飲廚藝系	
	宴會點心製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	創意廚藝	選	2/4	餐飲廚藝系	
	台灣地方點心設計與製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
台灣地方料理設計與製作	選	2/4	餐飲廚藝系		

餐飲服務	選	2/4	餐飲廚藝系	專業服務 至少選修 6學分
飲料製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
葡萄酒認識	選	2/4	餐飲廚藝系	
咖啡與茶飲實務	選	2/4	餐飲廚藝系	
吧台空間設計與經營管理	選	2/2	餐旅管理系	
菜單設計與說菜技巧	選	2/2	餐旅管理系	
創業管理	選	2/2	餐飲廚藝系	創業相關 至少選修 10學分
創業實務	選	2/2	餐飲廚藝系	
行銷管理	選	2/2	餐飲廚藝系	
財務管理	選	2/2	餐飲廚藝系	
餐旅管理	選	2/2	餐旅管理系	
餐廳設計與規劃	選	2/2	餐飲廚藝系	
創業經營與講座	選	2/2	餐飲廚藝系	

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學烘焙工藝之人才培育專班學分學程施行細則

中華民國 105 年 11 月 10 日餐飲廚藝系課程委員會通過
中華民國 106 年 9 月 6 日校課程委員會議審議通過

- 一、本施行細則依據本校「學程實施辦法」訂定之。
- 二、本學程負責單位為餐飲廚藝系，由系主任兼任學程負責人統籌辦理。
- 三、修讀資格：凡本校大學部三年級以上學生皆可申請修讀本學程。
- 四、招收名額：不限制（但仍受課程之選修人數限制）。
- 五、申請方式：欲修習本學程者，須先填具申請表向餐飲廚藝系提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少 18 學分。
- 七、學程培育目標、核心能力暨課程規劃：如附表。
- 八、學生修習本學程課程，應於每學期選課加退選期間內辦理選課。
- 九、學生修習本學程，每學期所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理，選修跨系課程是否採計為畢業學分，應由主修系認定之。
- 十、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，經學程負責單位審查通過後，由教務處發給學程修業證明。
- 十一、本施行細則未規定之事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 十二、本施行細則經本校課程委員會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 烘焙工藝之人才培育專班學分學程規劃表

培育目標	以廚藝實務技術為導向，培育符合產業需求之烘焙工藝實務之人才					
核心能力	1.人文涵養：具備人文通識及適應社會的能力，包含各種通識課程及服務學習課程的學習。 2.資訊能力：具備各種電腦基礎課程的能力。 3.語文能力：具備基礎語文書寫溝通能力，以利於專業資訊取得及資料蒐集的能力，並培養國際化視野及適應全球化競爭的時代。 4.餐飲廚藝專業知識：具備餐飲廚藝專業知識所需基本知識，以利學生未來職場上追求新知與創新發展的潛力。 5.職業倫理：具備良好的學習精神及工作態度，進而養成良好人際溝通及合群敬業的精神，以健全職業發展的需求。					
課程規劃						
種類	課程名稱	學程必/選修	開課系所	學分數	時數	備註
專業實務	校外實習	必修	廚藝系	10	10	
進階技能	進階巧克力製作	選修	廚藝系	2	4	至少修習 6 學分
	台灣地方點心製作	選修	廚藝系	2	4	
	拉糖藝術	選修	廚藝系	2	4	
	翻糖藝術	選修	廚藝系	2	4	
專業基礎	綠色餐飲	選修	廚藝系	2	2	至少修習 2 學分
	餐飲業食品安全管制系統	選修	廚藝系	2	2	

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學

106 學年度第 1 學期第 1 次課程委員會議簽到表

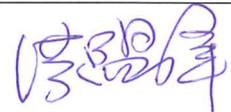
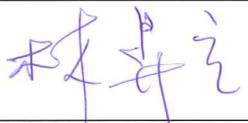
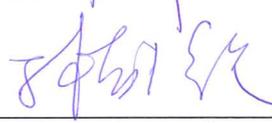
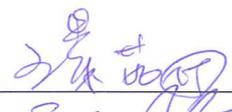
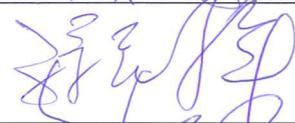
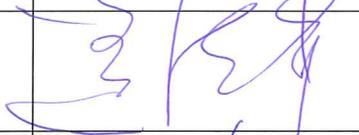
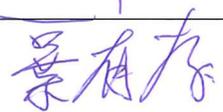
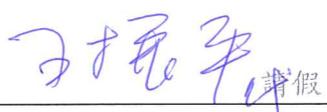
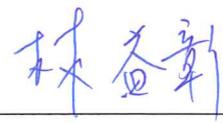
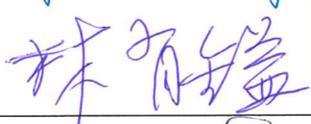
開會時間：106.09.06 星期三 上午 10:00

開會地點：瑋琪大樓 2 樓會議室

主持人：林主任委員 清芳

出席人員：

記 錄：林益彰

姓 名	簽 名	姓 名	簽 名
林主任委員 清芳		洪委員 盟峯	
林委員 昇立		凌委員 烽生	
林委員 郁欽		蔡委員 顯榮	
張委員 遵偉		陳委員 文蓉	
賴委員 淑芬		孫委員 志祥	
陳委員 建成		逢委員 廣華	
蔡委員 有藤		葉組長 有為	
陸委員 念華	 請假	林委員 益彰	
楊委員 萬興		江委員 權育	OK
呂委員 冠瑩		王委員 英豪	OK
陳委員 慧珠		張委員 舒涵	請假
林委員 有鎰			
列席			