

# 110學年度第1學期第2次校課程委員會會議紀錄

時間：110年11月16日（星期二）上午09：30

地點：人文講堂(行政大樓四樓)

主席：范煥榮教務長

紀錄：梁佳榕

出席（列）席人員：詳簽到單

壹、主席致詞

貳、業務報告

一、110學年度第1學期第1次校課程委員會決議事項

	案由	會後執行情況
提案 討論	一、審查 110.1 學期各系所選修課擬開科目表	已完成。
	二、審查 110.1 學期各系所新開選修課程內容。	
	三、審查第二專長課程資料。	
	四、審查各系、院課程委員會設置辦法。	
	五、審查 110.1 學期全英語授課開課申請。	
臨時 動議	議題一：老福系多元培力科目總表	
	議題二：全英語授課申請表(四門)	
	議題三：環安系擬開科目表	
	議題四：擬開科目表-生科系	
	議題五：新開選修課程開課申請-生科系	
	議題六：護理系博士班，新增一門全英語授課開課申請表， 「課程與教學創新」。	

二、請各系協助於一門專業課程章節中融入性別平等單元或議題。

說明：

依110.1學期第1次性別平等教育委員會會議，案由四決議「性別平等相關單元課程中各系應有一門專業課程章節中融入性別平等單元或議題，透過課程教授或傳遞性別平等之意涵」，故請各系協助於一門專業課程章節中融入性別平等單元或議題，並配合學務處調查填報。

三、1101課程申請全英授課，更換授課教師課程如下表：

序號	開課系科	開課班級	中文課程名稱	開課教師	選課號	原因
1	健康事業管理系	健康事業管理系碩士班二年甲班	書報討論(二)(2/2)	黃月桂 陳慧霞	00308	黃月桂校長因故無法授課，第8週開始由陳慧霞院長上課，故調整為單元教學。

四、110.1學期中文及英文課程大綱檢核結果表

院別	系列	中文課綱	英文課綱	SDGs目標設定	檢核會議
護理學院	護理系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 課程委員會
	護理科	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 課程委員會
	護研所	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 護理系碩士班核心能力共識會議
	學士後護理系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 課程委員會
醫療健康學院	營養系暨營養醫學研究所	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	生物科技系(所)	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	物理治療系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	語言治療與聽力學系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	動物保健學士學位學程	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	老人福利與長期照顧事業系(所)	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	健康事業管理系(所)	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會

院別	系別	中文課綱	英文課綱	SDGs目標設定	檢核會議
民生 創新 學院	多媒體遊戲發展與應用系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	文化創意產業系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	化妝品應用系(所)	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	美髮造型設計系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	食品科技系(所)	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	幼兒保育系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	餐旅管理系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	運動休閒系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	國際溝通英語系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
智慧 科技 學院	資訊工程系暨智慧型輔助 科技研究所	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 課程研討會 <input type="checkbox"/> 教學研討會
	生物醫學工程系	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	環境與安全衛生工程系暨 環境工程研究所及職業安 全與防災研究所	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 課程研討會 <input type="checkbox"/> 教學研討會
	通識教育中心	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 課程研討會 <input type="checkbox"/> 教學研討會
	外語暨EMI教學中心	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	體育教學中心	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會 <input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會

### 參、審議事項：

案由一：審查110.2學期各系所選修課擬開科目表。

- 1.各系所每學期開設選修課程學分數應以 1.3 倍為原則。P.3-P.5
- 2.各系所 110.2 學期選修課程擬開課程表。 P.6.-P.95

3.審查順序：護理學院→醫療健康學院→民生創新學院→智慧科技學院→通識教育中心→校安暨軍訓室。

討論：略。

決議：

修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

#### 案由二：審查110.2學期高職預修專班擬開科目表

說明：P.96-P.98

1.依據弘光科技大學高級職業學校學生預修大學課程實施要點第五點規定：「預修本校專業及實習課程學生採隨班附讀，每班至多五名，每學期預修總學分以不超過六學分為原則，惟本校也可經與高中職協議採開設專班、遠距教學或其他方式辦理。前項專班，全班每學期以二班為限，第一學期含暑假，第二學期含寒假，每班不得超過五十人」。

討論：略。

決議：

照案通過。

#### 案由三：審查110.2學期各系所新開選修課程內容。

說明：

1.新開選修課程微幅調整表。P.100-P.115

2.以學院別進行各系所110.1學期新開選修課程內容審查。

3.審查順序：護理學院→醫療健康學院→民生創新學院→智慧科技學院→通識教育中心。

4.護理學院：P.116-P.131

日/進四技護理系(4門課)

進二技護理系(1門課)

護理系碩士班(2門課)

護理系博士班(1門課)

5.醫療健康學院：P.133-P.162

物理治療系(2門課)

動物保健學士學位學程(2門課)

生物科技系(1門課)

營養系(3門課)

老人福利與長期照顧事業系(3門課)

健康事業管理系(4門課)

6.民生創新學院：P.163-P.245

多媒體遊戲發展與應用系(18門課)

食品科技系(2門課)

化妝品應用系(5門)

美髮造型設計系(6門課)

幼兒保育系(1門課)

國際溝通英語系(1門課)

文化創意產業系(3門課)

餐旅管理系(4門課)

7.智慧科技學院：P.247-P.268

資訊工程系(8門課)

環境與安全衛生工程系(1門課)

生物醫學工程系(1門課)

8.通識教育中心(16門課)：P.269-P.300

討論：略。

決議：

1.食科系兩門課程名稱微調，如附件二。

2.其餘修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

案由四：審查各系所科目總表(含科目修正對照表)內容。

說明：

審查順序：民生創新學院。

1.民生創新學院：P.302-P.363

食品科技系 P.303- P.314

108 學年度 進修部 四技食品科技組 科目總表

109 學年度 進修部 四技食品科技組 科目總表

110 學年度 進修部 四技食品科技組 科目總表

110 學年度 日間部 四技 烘焙科技組 科目總表

化妝品應用系 P.315- P.319

110 學年度 進修部 二技 科目總表

110 學年度 進修部 多元培力科目總表

美髮造型設計系: P.320- P.332

109 學年度 日間部 四技 科目總表

110 學年度 日間部 四技 科目總表

110 學年度 進修部 二專 科目總表  
109 學年度 進修部 二技 科目總表  
110 學年度 進修部 二技 科目總表

國際溝通英語系 P.333- P.336

107 學年度 日間部 四技 科目總表

餐旅管理系 P.337- P.363

109 學年度 日間部 餐旅服務模組 科目總表  
109 學年度 日間部 亞洲廚藝模組 科目總表  
109 學年度 日間部 西餐廚藝模組 科目總表  
110 學年度 日間部 餐旅服務模組 科目總表  
110 學年度 日間部 亞洲廚藝模組 科目總表  
110 學年度 日間部 西餐廚藝模組 科目總表  
108 學年度 進修部 四技 科目總表  
109 學年度 進修部 四技 科目總表  
110 學年度 進修部 四技 科目總表

討論：略。  
決議：  
照案通過。

案由五：審查學分學程課程資料。P.364- P.405

說明：

- 1.修訂-營養生技學程。(營養系)
- 2.修訂-膳食製備與衛生管理學程。(營養系)
- 3.修訂-遊戲設計學程。(多媒體遊戲發展與應用系)
- 4.修訂-數位媒體動漫製作學程。(多媒體遊戲發展與應用系)
- 5.修訂-食品烘焙製造業4.0學程。(食品科技系)
- 6.修訂-美容管理學程。(化妝品應用系)
- 7.修訂-綠色科技與環境資訊整合學程。(環境與安全衛生工程系)
- 8.修訂-健康、智慧、綠生活學程。(生物醫學工程系)

討論：略。

決議：

修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

案由六：審查第二專長課程資料。P.407- P.423

審查順序：

- 1.資源再生產品開發學分學程暨第二專長課程。(化妝品應用系)
- 2.產業人工智慧技術應用學分學程暨第二專長課程。(生物醫學工程系)

討論：略。

決議：

照案通過。

案由七：審查各系、院課程委員會設置辦法 P.424- P.427

說明：

- 1.依據「弘光科技大學課程委員會設置辦法」第五條規定「本校各學院應成立院課程委員會委員應包含學院院長、各系(科、所、學位學程)主任(所長)及各系(科、所、學位學程)教師代表與學生代表，並應聘請校外學者專家、產業界代表

及校友代表為校外委員或參與課程諮詢會議，其設置辦法由各學院另訂之，且應送校課程委員會核備。」及第六條規定「本校各系（科、所、學位學程）應成立系（科、所、學位學程）課程委員會，委員應包含系（科、所、學位學程）主任（所長）及教師與學生代表，並應聘請校外學者專家、產業界代表及校友代表為校外委員或參與課程諮詢會議，其設置辦法由各系（科、所、學位學程）另訂之，經院課程委會審議通過後，送校課程委員會核備」

2.審查順序：護理系研究所

討論：略。

決議：

修訂內容如附件三，修訂後照案通過。

案由八：審查110.2學期網路教學課程申請計畫。P.428

說明：

1.依據「弘光科技大學網路教學實施辦法」第五條規定「開授網路教學課程，授課教師應為依規定聘任之合格教師，填具教學計畫申請書，經所屬系（科、所、學位學程）課程委員會、院課程委員會、校課程委員會、網路教學委員會及教務會議審查通過後，方可開課。」

2.申請課程共計：24門 (29)班，詳如（附件一）。

序號	教師系所	申請教師	專兼任	課程名稱	首次申請實施網路教學課程註1	年級	開班數	學分	時數	修別	部別	學制	開課系所	教學型態	線上教學週數
1	護理系	鍾聿琳	專任	課程發展	否	1	1	2	2	選修	日	碩士班	護理系	非同步遠距教學	11
2	護理系	江采宜	專任	專科護理學(一)	否	2	1	2	2	必修	日	碩士班	護理系	非同步遠距教學	10
3	護理系	郝德慧	專任	健康照護資訊	否	1	1	2	2	選修	進	二技	護理系	非同步遠距教學	9
4	護理系	張珠玲	專任	老人急重症處置與照護	是	2 3	2	2	2	選修	進	二技 四技	護理系	非同步遠距教學(13週) 同步週 遠距教學(2週)	15
5	護理系	張珠玲	專任	臨床護理感染控制	否	1	2	2	2	選修	進	二技	護理系	非同步遠距教學(13週) 同步週 遠距教學(2週)	15
6	健管系	張煥禎	兼任	健康事業管理專論	是	1	1	2	2	必修	日	碩士班	健管所	同步遠距教學	17
7	健管系	張炳華	專任	物聯網與智慧健康	是	3	1	2	2	必修	進	四技	健管系	同步遠距教學	17
8	健管系	陳敏郎	專任	健康社會學	否	2	1	2	2	必修	進	四技	健管系	同步遠距教學	15
9	健管系	王美玲	專任	資材管理	否	3	1	2	2	必修	進	四技	健管系	非同步遠距教學	14
10	多遊系	王健亞	專任	3D基礎動畫角色建模	否	2	1	2	2	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	15
11	多遊系	王健亞	專任	發明與專利	否	2	1	3	3	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	10
12	多遊系	黃建基	專任	遊戲引擎基礎實務	否	2	1	2	2	必修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	14

序號	教師系所	申請教師	專兼任	課程名稱	首次申請實施網路教學課程註1	年級	開班數	學分	時數	修別	部別	學制	開課系所	教學型態	線上教學週數
13	多遊系	黃建基	專任	遊戲引擎進階實務(一)	是	3	1	2	2	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	14
14	多遊系	段翰文	專任	醫療資料庫實務	否	3	1	3	3	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	10
15	多遊系	洪國禎	專任	專案管理	否	3	1	3	3	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	10
16	多遊系	涂聖忠	專任	企業資源規劃	否	2	1	3	3	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	10
17	多遊系	涂聖忠	專任	管理學個案研究	是	1	1	2	2	選修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	15
18	餐旅系	王瑞	專任	產品行銷	是	1	2	2	2	必修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	15
19	餐旅系	王瑞	專任	消費者心理學	是	1	2	2	2	必修	進	四技	餐旅系	非同步遠距教學	15
20	妝品系	黃文盈	專任	化學	是	1	1	2	2	必修	進	二專	妝品系	非同步遠距教學(11週) 同步週遠距教學(4週)	15
21	妝品系	許慈芳	專任	美容營養學	否	2	1	2	2	選修	進	四技	妝品系	非同步遠距教學	9
22	運休系	王忠茂	專任	觀光學	否	1	1	2	2	必修	進	四技	運休系	非同步遠距教學	12
23	資工系	柯錫卿	兼任	資訊安全	是	4	1	3	3	必修	進	四技	多遊系	同步遠距教學	9
24	通識中心	黎滔泉	專任	中文閱讀與書寫(二)	否	1	2	2	2	必修	進	四技	多遊系	非同步遠距教學	15

註1：教師此課程為首次申請實施網路教學。

29

討論：略。  
決議：  
照案通過。

案由九：審查110.2學期全英語授課開課申請。P.431-P.774

說明：

- 1.依據「弘光科技大學開課辦法」第十八條規定「全英語授課之課程，係指教師所開授課程全程以英語授課，且教材、課堂討論及成績評量等教學相關事項皆以英語進行。採用全英語授課之課程，教師應填具全英語授課開課申請表，經各級課程委員會審議通過後實施。」
- 2.申請課程共計68門。

討論：略。

決議：

由國際溝通英語系於會後協助檢視醫療健康學院全英語含EMI課程授課開課申請表，序號11及序號12兩門課程，修正授課教師英文能力說明，如附件四，其餘照案通過。



案由十：審查國際溝通英語系雙聯學位(對應學校：密德薩斯大學。) P.783-P.785  
說明：

- 1.依據「弘光科技大學雙聯學制實施辦法」第十條，本校各系與境外學校得依實際需要與合作辦理雙聯學制之境外學校，另訂雙聯學制課程，規定應修科目及學分，經系、院、校課程委員會審議，並經校長核定後，方可實施。
- 2.申請系所：國際溝通英語系

討論：略。

決議：

撤案。

# 臨時動議

議題一：國際溝通英語系新增一門擬開科目表。

議題二：多媒體遊戲發展與應用系新增一門擬開科目表。

議題三：國際溝通英語系新增一門新開科目表。

議題四：食品科技系新增兩門新開科目表。

議題五：多媒體遊戲發展與應用系新增三門新開科目表。

議題六：食品科技系新增一門全英語授課申請表。

議題一：國際溝通英語系新增一門擬開科目表。

### 110學年第2學期 選修課程擬開科目表

系所：國際溝通英語系

部別	日間部	學制	四技			年級	四	班級數	1	建議選修學分	12	
開課科目												
科目名稱	學分	時數	擬開班數	人數上限	保留人數	須先完成科目	是否新開課程	任課教師	是否為EMI課程	是否為全英課程	是否為網路教學課程	備註
國際會展管理實務	3	3	1	60	5	-	是	陳美伶	-	-	-	開放日間部三年級修課
實習	9	9	1	60	0	-	是	蔡智欣	-	-	-	
總計開課學分數：					12 學分			開課倍數：1				

110.10.21 國際溝通英語系課程委員會通過  
 110.10.26 民生創新學院課程委員會通過  
 校課程委員會通過

討論：略。

決議：

照案通過。

議題二：多媒體遊戲發展與應用系新增一門擬開科目表

110 學年 第二學期 選修課程擬開科目表

系所：多媒體遊戲發展與應用系

部別	日	學制	四技	年級	一	班級數	2	建議選修學分	5			
開課科目												
科目名稱	學分	時數	擬開班數	人數上限	保留人數	須先完成科目	是否新開課程	任課教師	是否為EMI課程	是否為全英課程	是否為網路教學課程	備註
遊戲視覺原理	3	3	1	60	5	-	是	劉明昆	-	-	-	
漫畫創作(一)	3	3	1	60	5	-	是	劉明昆	-	-	-	
行動裝置程式設計	3	3	1	60	5	-	-	陳智賢	-	-	-	
遊戲企劃	2	2	1	60	5	-	是	王健亞	-	-	-	
平面設計	3	3	1	60	5	-	是	謝欣錦	-	-	-	
人體素描	3	3	1	60	5	-	是	劉明昆	-	-	-	此課程為110入學技專優專班課程,原名基礎手繪動畫,因考量課程規劃,故異動為人體素描
總計開課學分數:					_____17_____學分			開課倍數: 1.7				

1101021 系課程委員會通過  
1101026 院課程委員會通過  
(日期) 校課程委員會通過

討論：略。

決議：

照案通過。

FM-10490-B70  
表單修訂日期：110.10.06  
保存期限：1 年

議題三：國際溝通英語系新增一門新開科目表。

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：110.2

課程名稱	實習		系所	國際溝通英語系	
英文名稱	Practicum		任課教師	蔡智欣	
學分數	9	時數	9	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	四
是否為 EMI 課程	否	是否為全英課程	否	是否為網路教學課程	否
指定書目	系提供之實習手冊				
參考書目	無				
<p>課程簡介：(動機請直述，目標及大綱則請條列出內容，每項限 100 – 150 字左右。)</p> <p>(一)動機：</p> <p>培育學生進入實際職場前之實習經驗，增加學生職場能力，了解職場倫理。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培育學生發現理想工作潛能</li> <li>2. 提供學生實際職場經驗</li> <li>3. 培育學生未來職場工作能力(具備專業英語能力)</li> <li>4. 訓練學生觀察職場規範與倫理</li> <li>5. 結合學生專業核心能力與職場所需能力(具備專業英語能力)</li> </ol> <p>(二)目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能將英語文運用於專業知識之學習</li> <li>2. 教學目標對應系核心能力- 加強團隊合作精神與創作力</li> <li>3. 教學目標對應系核心能力-具備生活英語文溝通能力;具備職場英語文溝通能力;能將英語文運用於專業知識之學習</li> <li>4. 跨文化溝通</li> <li>5. 強化學生專業知識的運用</li> </ol> <p>(三)大綱：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 第一週:公司文化、工作流程介紹學習</li> <li>2. 第二~四週:現場流程、基本訓練及能力測試</li> <li>3. 第五~十週:實務技術學習與操作</li> <li>4. 第十一~十八週:實務技術學習與操作</li> </ol>					
選修本課程前(v)無/( )需，先完成之科目：					
課程 評 比	<input type="checkbox"/> 期中考	_____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告	20 %	
	<input type="checkbox"/> 期末考	_____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭報告	10 %	
	<input type="checkbox"/> 平時考	_____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 平時作業	15 %	
	<input type="checkbox"/> 課堂參與討論	_____ %	<input type="checkbox"/> 技術操作	_____ %	
	<input checked="" type="checkbox"/> 其他	55 %			

(110.10.21) 系課程委員會通過

(110.10.26) 院課程委員會通過

(日期) 校課程委員會通過

附註：



議題四：食品科技系補送兩門新開科目表。

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 110.2

課程名稱	專業日文(ESP)(三)	系所	食科系		
英文名稱	Japanese for Specific Purposes(III)	任課教師	卓美幸		
學分數	2	時數	2	開班數	1
開課部別	日	開課學制	四技	開課年級	2
是否為 EMI 課程	否	是否為全英課程	否	是否為網路教學課程	否
指定書目	餐飲服務日語(寂天文化事業股份有限公司)				
參考書目	無				
<p>課程簡介：(動機請直述，目標及大綱則請條列出內容，每項限 100 – 150 字左右。)</p> <p>(一)動機：</p> <p>教學內容包含中餐、西餐、日本料理、烘焙等專業用語，以及餐飲業從業人員職場所需日語句型及相關情境會話。希望學生透過本課程的學習，具備日語基礎聽說讀寫能力，熟悉日語敬語的運用，進一步希望培養學生具備參加日語檢定考試的能力。</p> <p>(二)目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學會中餐、西餐、日本料理、烘焙相關用語</li> <li>2. 學會各式器具、料理方法、食材相關用語</li> <li>3. 具備基本的敬語知識</li> <li>4. 學會從客人上門到離開的服務流程所用日語</li> <li>5. 學會迎賓、點餐、上菜等情境日語會話</li> </ol>					

(三)大綱：

- 第 1 週 ⇨ 敬語
- 第 2 週 ⇨ 基礎待客會話
- 第 3 週 ⇨ 基礎待客會話
- 第 4 週 ⇨ 迎賓
- 第 5 週 ⇨ 迎賓
- 第 6 週 ⇨ 選位
- 第 7 週 ⇨ 選位
- 第 8 週 ⇨ 為客人點餐
- 第 9 週 ⇨ 期中考
- 第 10 週 ⇨ 介紹菜單
- 第 11 週 ⇨ 點主餐、酒類
- 第 12 週 ⇨ 點主餐、酒類
- 第 13 週 ⇨ 點餐相關用語
- 第 14 週 ⇨ 加點
- 第 15 週 ⇨ 最後點餐時間
- 第 16 週 ⇨ 上菜
- 第 17 週 ⇨ 上菜
- 第 18 週 ⇨ 期末考

選修本課程前( V )無 / ( )需，先完成之科目：

課程 評 比	<input checked="" type="checkbox"/>	期中考	30%	<input type="checkbox"/>	書面報告	%
	<input checked="" type="checkbox"/>	期末考	30%	<input type="checkbox"/>	口頭報告	%
	<input checked="" type="checkbox"/>	平時考	20%	<input type="checkbox"/>	平時作業	%
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	10%	<input type="checkbox"/>	技術操作	%
	<input checked="" type="checkbox"/>	其他	10%			

(110.10.21) 系課程委員會通過

(110.10.26) 院課程委員會通過

(日期) 校課程委員會通過

附註：

一、依「弘光科技大學選修課程開課審核辦法」之第三條辦理，申請開設之選修課程須屬個人學術領域，否則應符合以下三款之一：

1. 著有所開課程學術著作者。
2. 修習該課程之研習會或學分班，且領有證書者。
3. 具有與該課程相關實務經驗者。

二、若以一小組之方式提出申請者，請依順位列出全部任課教師。

申請教師：卓美幸 110 年 10 月 21 日



弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 110.2

課程名稱	專業英文(ESP)(三)			系所	食科系	
英文名稱	English for Specific Purposes(III)			任課教師	吳采玲	
學分數	2	時數	2		開班數	1
開課部別	日	開課學制	四技		開課年級	2
是否為 EMI 課程	否	是否為全英課程	否	是否為網路教學課程	否	
指定書目	自編教材					
參考書目	無					

課程簡介：(動機請直述，目標及大綱則請條列出內容，每項限 100 – 150 字左右。)

(一)動機：

本課程的目標是為了提升食科系學生學習英語的興趣並培養他們未來從事食品業應具備的英語能力。本課程的內容包含食品標示、食品原料與成品、食品營養成份、食品加工、食品化學、食品添加物、食品包裝、以及食品廠設備和食品檢測儀器之英文。

(二)目標：

1. 學習以英文撰寫並解說食品實驗步驟和食品檢測步驟。
2. 加強英語發音與腔調。
3. 教導學生以英文自我介紹。
4. 學習食品廠常用的基本英語會話。

學習食材、食品的營養成份和化學成份、食品廠設備的英文名稱。

(三)大綱：

- 第 1 週 課程簡介，烘焙食譜、會話、烘焙設備和器具單字表，面試自我介紹技巧
- 第 2 週 食品標示 / 期初 PVQC
- 第 3 週 食品標示 / 單字小考
- 第 4 週 食品原料與成品 / 單字小考
- 第 5 週 食品原料與成品 / 單字小考
- 第 6 週 食品營養成份 / 單字小考
- 第 7 週 食品營養成份 / 單字小考
- 第 8 週 食品加工 / 單字小考
- 第 9 週 期中簡報：食品實驗步驟和食品檢測步驟
- 第 10 週 食品加工 / 期中 PVQC
- 第 11 週 食品化學 / 單字小考
- 第 12 週 食品化學 / 單字小考
- 第 13 週 食品添加物 / 單字小考
- 第 14 週 食品添加物 / 單字小考
- 第 15 週 食品包裝 / 單字小考
- 第 16 週 食品包裝 / 單字小考
- 第 17 週 食品廠設備和食品檢測儀器 / 正式 PVQC 測驗
- 第 18 週 期末書面報告

選修本課程前(  )無 / (  )需，先完成之科目：

課程 評 比	<input type="checkbox"/>	期中考	%	<input type="checkbox"/>	書面報告	<u>20%</u>
	<input type="checkbox"/>	期末考	%	<input type="checkbox"/>	口頭報告	%
	<input type="checkbox"/>	平時考	<u>30%</u>	<input type="checkbox"/>	平時作業	%
	<input type="checkbox"/>	課堂參與討論	<u>20%</u>	<input type="checkbox"/>	技術操作	<u>10%</u>
	<input type="checkbox"/>	其他	<u>20%</u>			

(110.10.21) 系課程委員會通過

(110.10.26) 院課程委員會通過

(日期) 校課程委員會通過

附註：

一、依「弘光科技大學選修課程開課審核辦法」之第三條辦理，申請開設之選修課程須屬個人學術領域，否則應符合以下三款之一：

1. 著有所開課程學術著作者。
2. 修習該課程之研習會或學分班，且領有證書者。
3. 具有與該課程相關實務經驗者。

二、若以一小組之方式提出申請者，請依順位列出全部任課教師。

申請教師：           吳采玲                110 年 10 月 20 日

討論：略。

決議：

1. 專業日文(ESP)(三)修正為專業日文(三)。
2. 課程大綱第16週修正為「點菜相關會話」；課程大綱第17週修正為「點菜相關會話」。
3. 專業英文(ESP)(三)修正為專業英文(三)。

議題五：多媒體遊戲發展與應用系新增三門新開科目表。

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：110-2

課程名稱	人體素描			系所	多媒體遊戲發展與應用系	
英文名稱	Figure Drawing			任課教師	劉明昆	
學分數	3	時數	3	開班數	1	
開課部別	日	開課學制	四技	開課年級	一年級	
是否為 EMI 課程	否	是否為全英課程	否	是否為網路教學課程	否	
指定書目	自編教材					
參考書目	<p>人體素描聖經：從肌理、結構到光影律動，路米斯人體藝用解剖權威之作 作者：安德魯·路米斯 出版社：大牌出版 ISBN：9789865511050</p>					
<p>課程簡介：(動機請直述，目標及大綱則請條列出內容，每項限 100 - 150 字左右。)</p> <p>(一)動機： 藉由人體繪畫學習立體結構、光影的層次、肢體演出、肌肉紋理與布料質感的表現，提升美術設計的基本能力。</p> <p>(二)目標： 1. 掌握人體結構 2. 強化觀察能力 3. 掌握光影呈現分配 4. 灰階的層次應用 5. 提升美術基本功底 6. 掌握肢體語言的表現</p> <p>(三)大綱： 第 1 週：課程與用具介紹 第 2 週：幾何物件練習 1 第 3 週：幾何物件練習 2 第 4 週：靜物素描 1 第 5 週：靜物素描 2 第 6 週：手的繪製 1 第 7 週：手的繪製 2 第 8 週：期中考 1 第 9 週：期中考 2 第 10 週：身體肌肉的表現 1 第 11 週：身體肌肉的表現 2 第 12 週：頭部描繪 第 13 週：頭髮的描繪 第 14 週：臉部表情的描繪 第 15 週：全身描繪 1 第 16 週：全身描繪 2 第 17 週：全身描繪 3 第 18 週：期末考 1 第 19 週：期末考 2</p>						

選修本課程前(  )無 / (  )需，先完成之科目：

課程 評 比	<input type="checkbox"/> 期中考	___%	<input type="checkbox"/> 書面報告	___%
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	100%	<input type="checkbox"/> 口頭報告	___%
	<input type="checkbox"/> 平時考	___%	<input type="checkbox"/> 平時作業	___%
	<input type="checkbox"/> 課堂參與討論	___%	<input type="checkbox"/> 技術操作	___%
	<input type="checkbox"/> 其他	___%		

1101021 系課程委員會通過

1101026 院課程委員會通過

(日期) 校課程委員會通過

附註：

一、依「弘光科技大學選修課程開課審核辦法」之第三條辦理，申請開設之選修課程須屬個人學術領域，否則應符合以下三款之一：

1. 著有所開課程學術著作者。
2. 修習該課程之研習會或學分班，且領有證書者。
3. 具有與該課程相關實務經驗者。

二、若以一小組之方式提出申請者，請依順位列出全部任課教師。

申請教師： 劉明昆 110 年 10 月 20 日

討論：略。

決議：

照案通過。

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 110-2

課程名稱	物件導向程式設計		系所	多媒體遊戲發展與應用系	
英文名稱	Object-Oriented Programming		任課教師	段翰文	
學分數	3	時數	3	開班數	1
開課部別	日	開課學制	四技	開課年級	二年級
是否為 EMI 課程	是	是否為全英課程	是	是否為網路教學課程	否
指定書目	W. L. Tsai, Visual C# 2015, Gotop, 1st ed., 2019.				
參考書目	1) W. L. Tsai, Visual C# 2015, Gotop, 1st ed., 2015 2) W. Y. Deng, Manual C++, Kingsinfo Book Co., 2010 3) Digital Culture, Advance C++ - Visual Studio Express 2012 for Windows Desktop, Kingsinfo Book Co., 2013.				

課程簡介：(動機請直述，目標及大綱則請條列出內容，每項限 100 – 150 字左右。)

(一)動機：

The purpose of this course is to teach and discuss C# programming language. At the same time, introduce the characteristics, controls, template etc. for C#. Finally, explain what is object-oriented programming language (OOPL).

(二)目標：

Upon completing this course, students will be able to:

- 1) Enables students to build up the fundamental concept about programming language;
- 2) Enables students to understand what is the syntax, semantic of the statements for C#.
- 3) Enables students to utilize different methods to develop program;
- 4) Enables students to prompt the interest of programming;
- 5) Enables students to promote the capability of logical thinking

(三)大綱：

**Week 01 Course Orientation & Introduction to Programming**

OOP 程式課程介紹與導覽

**Week 02 Introduction to programming language**

程式語言介紹

**Week 03 Chapter 01 Introduction to C# & IDE**

Chapter 01 Visual Studio 整合式開發環境介紹

**Week 04 Chapter 02 Constant, variables, and data**

Chapter 02 資料型別與變數

**Week 05 Chapter 03 Basic Interface Design**

Chapter 03 基本輸出入介面設計

**Week 06 Chapter 04 Introduction to Condition**

Chapter 04 流程控制(一)選擇結構

**Week 07 Chapter 05 Introduction to Loop**

Chapter 05 流程控制(二)重複結構

**Week 08 Chapter 06 Introduction to Array**

Chapter 06 陣列的運用

**Week 09 Midterm Examination**

期中考

**Week 10 Chapter 07 Introduction to Methods & Functions**

Chapter 07 方法

**Week 11 Chapter 08 Introduction to Controls (I)**

Chapter 08 常用控制項一

**Week 12 Chapter 09 Introduction to Controls (II)**

Chapter 08 常用控制項二

**Week 13 Chapter 09 Introduction to Controls (III)**

Chapter 08 常用控制項三

**Week 14 Chapter 11 Introduction to Keyboard & Mouse**

Chapter 11 滑鼠與鍵盤事件

**Week 15 Chapter 12 Introduction to Toolbox**

Chapter 12 功能表與工具列

**Week 16 Chapter 13 Introduction to Dialogs**

Chapter 13 常用對話方塊

**Week 17 Chapter 14 Introduction to Painting & Multimedia**

Chapter 14 繪圖與多媒體

**Week 18 Final Examination**

期末考

選修本課程前(✓)無/( )需，先完成之科目：

評 課 比 程	<input checked="" type="checkbox"/> 期中考	<u>10</u> %	<input type="checkbox"/> 書面報告	<u>    </u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	<u>20</u> %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	<u>    </u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 平時考	<u>20</u> %	<input checked="" type="checkbox"/> 平時作業	<u>20</u> %

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	<u>30</u> %	<input type="checkbox"/> 技術操作	<u>    </u> %
<input type="checkbox"/>	其他	<u>    </u> %		

1101021 系課程委員會通過

1101026 院課程委員會通過

(日期) 校課程委員會通過

附註：

一、依「弘光科技大學選修課程開課審核辦法」之第三條辦理，申請開設之選修課程須屬個人學術領域，否則應符合以下三款之一：

1. 著有所開課程學術著作者。
2. 修習該課程之研習會或學分班，且領有證書者。
3. 具有與該課程相關實務經驗者。

二、若以一小組之方式提出申請者，請依順位列出全部任課教師。

申請教師：    段翰文            110 年 10 月 21 日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 110-2

課程名稱	管理學個案研究		系所	多媒體遊戲發展與應用系	
英文名稱	Case Study		任課教師	涂聖忠	
學分數	2	時數	2	開班數	1
開課部別	進	開課學制	四技	開課年級	一年級
是否為 EMI 課程	否	是否為全英課程	否	是否為網路教學課程	是
指定書目	自編教材				
參考書目	管理學個案：研究與分析，陳坤成，全華圖書 企業管理：實務個案分析，戴國良，五南 行銷管理實務個案分析，戴國良，五南 服務業管理：個案分析，伍忠賢、黃廷合，全華圖書 餐旅管理個案：實務與理論，孫路弘，前程文化 服務業管理：個案分析，伍忠賢、黃廷合，全華圖書 賽局與策略管理個案分析，張順教，華泰文化				

課程簡介：(動機請直述，目標及大綱則請條列出內容，每項限 100 - 150 字左右。)

**(一)動機：**

本課程藉由管領域的個案研究，學習管理學的實務知識與應用，以減少理論與實務上的落差，而能將管理知識運用在職場上，以發揮其效果。

**(二)目標：**

1. 學生能了解執行管理循環 PDCA 之實務知識與技術
2. 學生能習得管理上的規畫過程之實務個案知識
3. 學生能了解在管理上執行過程之實務知識
4. 學生能理解解管理上的控制過程的實務知識與技術
5. 學生能學會管理上的調整與改善過程之實務知識

**(三)大綱：**

1	課程介紹、管理個案研究概說
2	管理個案研究(一) FunNow
3	管理個案研究(二) foodpanda
4	管理個案研究(三) 喬山健康科技
5	管理個案研究(四) 德泰法蘭西床行
6	管理個案研究(五) 聯嘉光電
7	管理個案研究(六) 世德工業
8	管理個案研究(七) 置旻企業有限公司
9	期中考
10	管理個案研究(八) 亞馬遜台灣分公司
11	管理個案研究(九) 歐亞廚具
12	管理個案研究(十) 金元福
13	管理個案研究(十一) 口湖漁類生產合作社
14	管理個案研究(十二) 六月初一 8 結蛋捲
15	管理個案研究(十三) 隴鈦銅器
16	管理個案研究(十四) 上福全球科技
17	個案研究分析與總結
18	期末考

選修本課程前(  )無 / (  )需，先完成之科目：



課程 評 比	<input checked="" type="checkbox"/> 期中考	<u>30</u> %	<input type="checkbox"/> 書面報告	<u>    </u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	<u>30</u> %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	<u>    </u> %
	<input type="checkbox"/> 平時考	<u>    </u> %	<input type="checkbox"/> 平時作業	<u>    </u> %
	<input type="checkbox"/> 課堂參與討論	<u>    </u> %	<input type="checkbox"/> 技術操作	<u>    </u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 其他	<u>40</u> %		

1101021 系課程委員會通過

1101026 院課程委員會通過

(日期) 校課程委員會通過

附註：

一、依「弘光科技大學選修課程開課審核辦法」之第三條辦理，申請開設之選修課程須屬個人學術領域，否則應符合以下三款之一：

1. 著有所開課程學術著作者。
2. 修習該課程之研習會或學分班，且領有證書者。
3. 具有與該課程相關實務經驗者。

二、若以一小組之方式提出申請者，請依順位列出全部任課教師。

申請教師：     涂聖忠                          110 年 10 月 11 日

討論：略。

決議：

照案通過。

議題六：食品科技系新增一門全英語授課申請表

弘光科技大學全英語含 EMI 課程授課開課申請表

Application Form for English-Taught Course and English Mediated-Instruction (EMI) course in HungKuang University

開課資料 Course Information			
Date 申請日期： 2021 年 Year 10 月 Month 18 日 Day			
開課單位 Application Unit	食品科技系	開課學年期 Course School year/semester	110 學年度 School Year 2 學期 Semester
開課學制 Division of course offering	<input type="checkbox"/> 五專 Five-year junior college <input type="checkbox"/> 碩士班 Master program <input type="checkbox"/> 二專 Two-year junior college <input type="checkbox"/> 博士班 Doctoral program <input type="checkbox"/> 二技 Two-year college <input checked="" type="checkbox"/> 四技 Four-year college		
修課別 Division of course taking	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 Required <input type="checkbox"/> 選修 Elective	開課部別 Division of course giving	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 Day division <input type="checkbox"/> 進修部 Evening division <input type="checkbox"/> 在職專班 On job tensional class
課程名稱 Course Name	中文 Chinese：	西點蛋糕實作(二)	
	英文 English：	Pastry Operations(II)	
<input type="checkbox"/> 第 1 次申請 The first time application <input checked="" type="checkbox"/> 曾申請，請列學年期： 110.1 Applied before, list the semester and school year： 符合教育部 EMI 計畫規定之課程 In compliance with the EMI course regulated by the Ministry of Education plan <input checked="" type="checkbox"/> 是 Y <input type="checkbox"/> 否 N			
授課教師資料 Course Teacher Information			
授課教師 Course Teacher	亞歷山大馬瑞		所屬單位 Academic Unit
職稱 Position	<input type="checkbox"/> 教授 Professor <input type="checkbox"/> 副教授 Associate Professor <input type="checkbox"/> 助理教授 Assistant Professor <input checked="" type="checkbox"/> 講師 Lecturer	專兼任 Full/Part-time	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 Full-time <input type="checkbox"/> 兼任 Part-time
授課教師 英文能力說明 Proof of the course teacher's English proficiency	Native English speaker As demonstrated previously in other classes		
課程說明 Course Description			

授課教師請簡述擬以全英語授課原因 Please briefly state the reason for English-Taught Course teaching	With the advent of modern baking techniques and equipment, it is essential that the students of today are exposed to the techniques so that they can be prepared to enter the industry with adequate working knowledge. This class will cover very briefly the important elements in modern baking techniques, and allow the team to have a hands-on approach to learning new baking techniques
--	--

須檢附資料 Requisite information for attachment

『中英文教學大綱』請以附件資料方式檢附說明（格式自訂）  
 Chinese/ English syllabi are required to be attached as reference information for further review.(The format is adjustable.)

申請人簽章 Applicant's Signature	系（科、所）課程委員會/學群會議/語言中心會議 Department (Junior college、Program/Masters and Doctors) Curriculum Committee/College meeting/Language Center meeting	學院課程委員會核章 Signature of College Curriculum Committee	校課程委員會核章 Signature of Institute Curriculum Committee
亞歷山大馬瑞			

教務處審核 Review of the Office of Academic Affairs

符合本校開課辦法申請資格，並補助 1.5 倍鐘點。

In accordance with the application regulations for English-Taught Course of this school, 1.5 times of hour pay per hour will be granted.

選課號 Course number : \_\_\_\_\_

備註 Notes :

1. 採用「全英語授課」之教師應填具本申請表並附中英文教學大綱及英文教學計畫書，經各級課程委員會審議通過後實施。

Those who applied for English-Taught Course shall fill out this form with an attachment of both Chinese/English syllabi and English teaching plan. The English-Taught Course will be approved after passing the review of all levels of curriculum committees.

2. 為鼓勵本校專任教師以英語教授專業課程，依本校教師鐘點計算準則第十九條規定「經本校核可實施全英語授課之教師鐘點，其鐘點費以 1.5 倍計算。若為全英語教學相關計畫之課程，則依本校相關要點規定辦理。外籍教師、國際溝通英語系或外語暨 EMI 教學中心聘任專兼任教師教授之課程與國際溝通英語系之課程，其鐘點費仍以 1 倍計算。」

To encourage full-time faculty to teach English-Taught Course, based on Article 19 of Teacher's Hour Pay Calculation Regulations, the teacher who teaches English-Taught Course shall get 1.5 times of the original pay. If the English-Taught Course belongs to the project of Digital General Education Curriculum, it shall comply with the regulations of this school. The hour pay of both foreign teachers and the teachers in the Department of English for Global Communication or Foreign Language and EMI Teaching Center remains the same.

FM-10490-B62  
 表單修訂日期：110.10.12  
 Revision date of the form  
 保存期限 Deadline：5 年 5 years

英文課綱

科目名稱	Pastry Operations(II)				
開課學期	110.2	開課班級	二		
任課教師	Alessandro Marra	學分/時數	3/3	必選修	必
課程屬性	專業必修				
請遵守智慧財產權及不得非法影印					
指定書目	教師自編教材				
參考書目	無				
課程簡介	1.Introduce the making of cakes. Cakes include: batter cakes, custard cakes and chiffon cakes 2.Extending changes in baked goods and cakes and extending to popular cake products on the market				
與證照取得關係	無				
教學目標	1.Understand the types and characteristics of batter cakes and how to operate them 2. Learn about baked food production processes and work safety knowledge 3.Workplace ethics and teamwork skills 4 .Learn about the principle and production method of batter cake 5. Understand the characteristics and types of cream cakes and how to operate them				
教學內容	First, make a simple western-style snack technique. Then introduce a more difficult Western-style snack.				
教學大綱					
第 1 週 :	1. Course description 2. Class rules and precautions 3. Grouping and selection of primary teachers 4. Workplace ethics and gender relations				
第 2 週 :	Lemon Angel Cake. Fruit cake				
第 3 週 :	Apple & earl grey tea cake Banana pound cake				
第 4 週 :	Onion meat loose salt cake. Grilled cheesecake				
第 5 週 :	Biscotti Cranberry scone				
第 6 週 :	Mango heavy cheesecake. Strawberry wind and fire wheel				
第 7 週 :	Brownie cake. Chocolate almond cake				
第 8 週 :	Classical chocolate cake. Fruit cake rolls				
第 9 週 :	Irish coffee cheesecake. Madeleine				
第10 週 :	Midterm exam				
第11 週 :	Desktop Macalon. Black Cyclone Chocolate Cake				
第12 週 :	Mango raw milk roll.				
第13 週 :	Snow cheesecake. Matcha milk chocolate cake				
第14 週 :	Savoury pound cake. Lemon cake				
第15 週 :	Cheese chis-heart roll. Lemon Ugg cake				
第16 週 :	Sesame cake. Sour cheese blackberry cake				
第17 週 :	<b>Technical test</b>				
第18 週 :	Final exam				

中文課綱

科目名稱	西點蛋糕實作(二)				
開課學期	110.2	開課班級	二		
任課教師	亞歷山大馬瑞	學分/時數	3/3	必選修	必
課程屬性	專業必修				
<b>請遵守智慧財產權及不得非法影印</b>					
指定書目	教師自編教材				
參考書目	無				
課程簡介	1.介紹蛋糕之製作.蛋糕包括:麵糊類蛋糕.乳沫類蛋糕及戚風類蛋糕 2.烘焙食品蛋糕類之延伸變化並延伸到市面上流行性蛋糕產品				
與證照取得關係	無				
教學目標	1. 學生學習進階蛋糕的種類與特性及操作手法 2. 由製作簡易的蛋糕製作延伸到難度高蛋糕製作 3. 了解烘焙食品蛋糕製作流程及工作安全知識 4. 認識蛋糕實作.製作設備之功能與應用 5. 由基礎蛋糕製作變化延伸進階蛋糕的製作手法				
教學內容	先由製作簡易的蛋糕實作手法.再導入難度較高蛋糕實作手法				
<b>教學大綱</b>					
第 1 週 :	1.課程說明 2.上課規定及注意事項 3.分組及遴選小老師 4.職場倫理與性別關係				
第 2 週 :	檸檬天使蛋糕.水果蛋糕盒				
第 3 週 :	蘋果伯爵紅茶蛋糕.香蕉磅蛋糕				
第 4 週 :	蔥花肉鬆鹹蛋糕.燒烤乳酪蛋糕				
第 5 週 :	堅果脆餅.蔓越莓司康				
第 6 週 :	芒果重乳酪蛋糕.草莓風火輪				
第 7 週 :	布朗尼蛋糕.巧克力杏仁蛋糕				
第 8 週 :	古典巧克力蛋糕.水果蛋糕捲				
第 9 週 :	期中考				
第 10 週 :	愛爾蘭咖啡乳酪蛋糕.瑪德蓮				
第 11 週 :	台式馬卡龍.黑旋風巧克力蛋糕				
第 12 週 :	芒果生乳捲.安格列斯覆盆子蛋糕				
第 13 週 :	白雪乳酪蛋糕.抹茶牛奶巧克力蛋糕				
第 14 週 :	鹹味磅蛋糕.檸檬蛋糕				
第 14 週 :	乳酪芝心捲.檸檬優格蛋糕				
第 16 週 :	芝麻蛋糕.酸乳酪黑莓蛋糕				
第 17 週 :	技術考				
第 18 週 :	期末考				

討論：略。

決議：

照案通過。

## (附件一)

## \*110.1 學期第 2 次校課程委員會議資料修訂

案由 項次	修訂項目	單位	修訂內容
案由一	擬開選修	護研所	1. 「學術論文寫作與發表」備註修正為「博士班一、二年級共同修課」。P. 19
		物治系	1. 日間部四技二年級「長照場域實作」人數上限修正為「20」人。P. 21 2. 日間部四技三年級「長照照護的輔具復能」名稱修正為「長期照護的輔具復能」；備註刪除「不開放退選」。P. 22
		生科系	日間部四技三年級「醱酵產品功能性評估專題實作」，是否新開課程修正為「否」。P. 26
		老福系	進修部四技三年級，建議選修學分修正為「10」，開課倍數修正為「1」。P. 34
		健管系	1. 日間部四技一年級「營養保健概論」任課教師修正為「楊鎮源」。P. 36 2. 日間部四技二年級「流行病學」備註修正為「109年6月3日全國法規資料庫公告流行病學為公共衛生師相關考科，為使107-108入學生下修課程，故人數上限擬調高80人」。P. 36 3. 日間部四技三年級「健康促進與衛生教育」任課教師修正為「郭素娥」。P. 37 4. 進修部四技二年級「健康促進與衛生教育」是否新開課程修正為「是」。P. 38
		多遊系	1. 日間部四技二年級「物件導向程式設計」是否新開課程修正為「是」。P. 41 2. 日間部四技四年級「過動兒 X 虛擬實境 X 數位遊戲」修正為「設計思考導向-數位遊戲 X 虛擬實境 X 過動兒(二)」。P. 42 3. 進修部四技一年級「管理學個案研究」是否新開課程修正為「是」。P. 42 4. 進修部二年級「電競實戰技巧實務(四)」是否新開課程修正為「否」。P. 44
		食科系	1. 日間部四技一年級烘焙組，「專業英文(一)(esp)」修正為「專業英文(一)」；「專業日文(一)(esp)」修正為「專業日文(一)」。P. 48 2. 日間部四技二年級烘焙組，專業日文(三)是否新開課程修正為「是」；專業英文(三)是否新開課程修正為「是」。P. 49 3. 日間部四技三年級食科組，「細胞培養技術與實驗」，備註修正為「配合空間分組操作，故上限36人」。P. 49 4. 日間部四技食科組四年級，刪除「食品品質管制」；建議選修學分修正為「2」；總計開課學分數修正為「2」。P. 50 5. 進修部四技一年級烘焙組，「專業英文(一)(esp)」修正為「專業英文(一)」；「專業日文(一)(esp)」修正為「專業日文(一)」。P. 50 6. 進修部四技二年級食科組，「專業英文(一)(esp)」修正為「專業英文(一)」。P. 51 7. 進修部四技三年級食科組，「專業日文(一)(esp)」修正為「專業日文(一)」。P. 51 8. 進修部四技三年級食科組，「動物實驗技術」人數上限修正為「36」；備註修正為「配合空間分組操作，故上限36人」。P. 51 9. 進修部四技三年級食科組，「專題製作(二)」，備註修正為「開放日間部及進修部三年級合併選課」。P. 51 10. 食科所一年級，「食品微生物特論」及「食品產業特論與實作(二)」備註修正為「食科所及食科所在職專班合併選課」。P. 52

案由 項次	修訂項目	單位	修訂內容
案由一	擬開選修	妝品系	進修部四技二年級，建議選修學分修正為「8」；開課倍數修正為「0.5」。P.56
		美髮系	日間部四技一年級，「美髮美容時尚產業實務專論」備註修正為「此課程為110.2學期技優專班專屬課程，原課程名稱為"美髮美容時尚產業概論，為符應專班專屬的專業課程內容，故更名為"美髮美容時尚產業實務專論。」。P.60
		幼保系	1. 日間部四技二年級，「嬰兒健康照護」任課教師修正為「黃雅芳」。P.63 2. 日間部四技三年級，「嬰兒托育環境設計」任課教師修正為「黃佩岑」P.64 3. 進修部四技二年級，「嬰兒健康與照護」修正為「嬰兒健康照護」。P.65 4. 進修部四技二年級，「嬰兒健康照護」任課教師修正為「江慧琴、游淑英」。P.65
		文創系	1. 日間部四技二年級「自媒體傳播與行銷」修正為「自媒體設計與行銷」。P.69 2. 進修部四技二年級「纖維藝術」保留人數修正為「2」。P.70 3. 進修部四技四年級「木工實務」人數上限修正為「44」；備註修正為「配合空間設備，故上限36人」。P.71
		餐旅系	1. 日間部四技二年級，「餐飲藝術運用」修正為「餐飲藝術應用」。P.75 2. 日間部四技二年級，「進階餐旅法文會話」須先完成科目修正為「餐旅法文會話」。P.75 3. 日間部四技四年級，建議選修學分，餐旅組修正為「3」；開課倍數修正為「0.8」。P.76 4. 進修部四技三年級，「葡萄酒知識與應用」修正為「葡萄酒知識與運用」。P.77 5. 進修部四技四年級，「葡萄酒知識與應用」修正為「葡萄酒知識與運用」。P.77
		資工系	日間部四技二年級「空間資訊系統」、「地面導控站設計與應用」須先完成科目修正為「無人載具操作應用實務」。P.80
		環安系	1. 日間部四技三年級，總計開課學分數修正為「17」；開課倍數修正為「0.85」。P.84 2. 進修部四技四年級「環境影響評估」修正為「生態工程」；「有害廢棄物管理」修正為「能源管理系統」。P.86 3. 研究所開課倍率修正為「0.5」。P.86
		通識教育中心	1. 體育(桌球二)，人數上限修正為「60」人。P.9C 2. 體育(籃球二)，擬開班數修正為「2」。P.9C
案由三	新開選修	護理系	1. 日間部四技二年級，「從虛擬/擴增實境探索智慧照護」選修本課程前，須先完成科目刪除「電腦概論或文書處理應用或計算機概論」。P.121 2. 日間部四技三年級，「老人急重症處置與照護」，英文名稱修正為「Geriatric Emergency and Critical Care」；是否為網路教學，修正為「是」。P.122 3. 進修部二技一年級，「醫療風險管理」，選修本課程前，須先完成科目刪除「基本護理學」。P.125



案由 項次	修訂項目	單位	修訂內容
案由三	新開選修	護理系	博士班一年級，「學術論文寫作發表」選修本課程前須先完成科目修正為「無」。P. 131
		動保學程	日間部四技二年級，「實作創課-寵物美容-萌寵型實務」，英文名稱修正為「Autonomous Practice Course Maker-Common Dog Grooming Styles and Trims」P. 139
		生科系	日間部四技三年級，「醱酵產品功能性評估專題實作」撤案。P. 141-P. 142
		老福系	日間部四技三年級，「社會政策與社會立法」，選修本課程前須完成科目修正為「無」。P. 152
		健管系	進修部四技二年級及四年級，「健康促進與衛生教育」開班數修正為「2」班。P. 157
		多遊系	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「遊戲視覺原理」英文名稱修正為「Game Vision Principle」；開課部別修正為「日間部」；開班數修正為「1」班。P. 164</li> <li>2. 日間部及進修部四技一年級，「平面設計」，學分數修正為「3」；時數修正為「3」。P. 170</li> <li>3. 日間部四技三年級，「設計思考導向-電商創業實務」英文名稱修正為「Design Thinking- Ecommerce Entrepreneurship Practice」。P. 172</li> <li>4. 日間部四技四年級，「數位遊戲 X 虛擬實境 X 過動兒(二)」修正為「設計思考導向-數位遊戲 X 虛擬實境 X 過動兒(二)」；英文名稱修正為「Design Thinking-Dgbl X Vr X Adhd(II)」。P. 175</li> <li>5. 進修部四技一年級，「電競運動傷害與保健」，英文名稱修正為「Esports Injury Prevention and Protection」選修本課程前修正為「無」。P. 178</li> <li>6. 進修部四技一年級，「電競運動處方設計」，英文名稱修正為「Esports Prescription Design」，選修本課程前修正為「無」；課程評比課堂參與討論修正為「30%」、平時作業修正為「20%」、技術操作修正為「50%」。P. 182</li> <li>7. 進修部四技二年級，「電競周邊產品設計與創意發想」，英文名稱修正為「Esports Peripheral Product Design and Creative Thinking」；選修本課程前修正為「無」。P. 184</li> <li>8. 進修部四技二年級，「創意3D列印」修正為「3D列印實務」；英文名稱修正為「3D Printing Practice」。P. 186</li> <li>9. 進修部四技二年級，「智慧財產申請與保護」英文名稱修正為「Intellectual Properties Application and Protection」；選修本課程前修正為「無」。P. 188</li> <li>10. 進修部四技三年級，「電競實戰技巧實務(六)」英文名稱修正為「Esports Practical Skills Practice (VI)」。P. 194</li> <li>11. 進修部四技三年級，「直播技巧」英文名稱修正為「Live Streaming Skills」。P. 196</li> <li>12. 進修部四技三年級，「職業美姿與禮儀」英文名稱修正為「Professional Posture and Manner」；選修本課程前刪除「精油導論美膚實作及美體技能實作」。P. 198</li> <li>13. 進修部四技三年級，「直播場景規劃」選修本課程前修正為「無」。P. 200</li> </ol>



案由 項次	修訂項目	單位	修訂內容
案由三	新開選修	食科系	1. 進修部四技三年級，「西點蛋糕實作(四)」，指定書目修正為「自編講義」；選修本課程前修正為「無」。P. 204
		美髮系	日間部四技一年級，「美髮專業日文」，英文名稱修正為「Professional Hair Styling in Japanese」P. 218
		餐旅系	1. 日間部四技一年級，「實作創課-風味飲品探究與鑑賞分析」選修本課程前修正為「無」。P. 239 2. 日間部四技二年級，「進階餐旅英文會話」，指定書目及參考書目修正為「自編教材」。P. 242 3. 日間部四技一年級，「烘焙點心製作」，選修本課程修正為「無」。P. 245
		通識教 育 中心	1. 日間部四技一年級，「智慧物聯網實作」，選修本課程修正為「無」。P. 270 2. 日間部四技一年級，「大數據分析實作」選修本課程修正為「無」。P. 271 3. 日間部四技一年級，「自媒體行銷實作」，英文名稱修正為「w e Media Marketing Practice」。P. 274 4. 日間部四技一年級，「體感科技實作」選修本課程修正為「無」。P. 275 5. 日間部四技一年級，「斜槓創業播客實作」選修本課程修正為「無」。P. 277 6. 日間部四技一年級，「醫療數位資訊匯流與智慧服務管理」選修本課程修正為「無」。P. 279
案由五	學分學程	環安系	1. 綠色科技與環境資訊整合學程，核心課程備註修正為至少「7」學分，選修科目備註刪除「7-9學分」。 2. 選課說明新增「修讀本學程應修滿核心課程至少 7 學分，並修讀選修課程，總學分至少 16 學分，且至少應有 3 門課為跨系之不同科目，相同科目不得重複修讀」。P. 400

(附件二)

弘光科技大學 新開選修課程名稱微調申請表

系(科、所)	原課程名稱	學分 時數	新課程名稱	學分 時數	原因
食品科技系	專業日文(ESP)(一)	2/2	專業日文(一)	2/2	課程名稱微調
食品科技系	專業英文(ESP)(一)	2/2	專業英文(一)	2/2	課程名稱微調

科目名稱：	專業日文(ESP)(一)			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	2/2	必選修： 選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	本課程從五十音開始,希望透過本課程的學習,同學能具備日語基礎聽說讀寫能力,能運用所學日語與人溝通,進一步希望能具備參加日檢能力.			
教學目標：	1.學會平假名片假名 2.學會數字及問候語 3.自我介紹及介紹他人 4.學會物品及位置說明 5.學會用日文購物			
<b>請遵守智慧財產權及不得非法影印，並使用正版教科書(含二手書)。</b>				
指定書目：	餐飲服務基礎日語會話			
參考書目：	無			
與其它科目關係：	無			
與證照取得關係：	有			

教學內容進度(請儘量詳細陳述各週上課的詳細內容)		
第 1 週：	(03/02-03/08)	課程說明及五十音
第 2 週：	(03/09-03/15)	五十音
第 3 週：	(03/16-03/22)	五十音
第 4 週：	(03/23-03/29)	濁音半濁音
第 5 週：	(03/30-04/05)	長音促音
第 6 週：	(04/06-04/12)	拗音
第 7 週：	(04/13-04/19)	數字
第 8 週：	(04/20-04/26)	第一課問候語
第 9 週：	(04/27-05/03)	期中考
第 10 週：	(05/04-05/10)	第二課
第 11 週：	(05/11-05/17)	第二課
第 12 週：	(05/18-05/24)	第三課
第 13 週：	(05/25-05/31)	第三課
第 14 週：	(06/01-06/07)	第三課
第 15 週：	(06/08-06/14)	第四課
第 16 週：	(06/15-06/21)	第四課

第 17 週：	(06/22-06/28)	第四課
第 18 週：	(06/29-07/05)	期末考
第 19 週：		

教學方法：	老師課堂講述為輔,學生課堂練習為主,包含聽說讀寫各方面練習,內容與生活及專業結合,可直接運用於日常生活		
Office Hours (請至少填入 4~8 小時,且分 3 天。)	1.星期 ( ) : 第 ( ) 節	2.星期 ( ) : 第 ( ) 節	
	3.星期 ( ) : 第 ( ) 節	4.星期 ( ) : 第 ( ) 節	
	5.星期 ( ) : 第 ( ) 節	6.星期 ( ) : 第 ( ) 節	
	7.星期 ( ) : 第 ( ) 節		
教師聯絡 e_mail：			

<b>本課程之評分方法及評分比：課程計分比率分配教師得依授課實際情況斟酌調整</b>							
口頭報告：	%	技術操作：	%	小考：	30%	平時作業：	%
書面報告：	%	課堂參與討論：	%	其他：	10%		
期中考：	30%	期末考：	30%	實習輔導訪視教師評分：	%	實習機構評分：	%
其它注意事項：							

科目名稱：	專業日文(一)			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	2/2	必選修：選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	本課程從五十音開始,希望透過本課程的學習,同學能具備日語基礎聽說讀寫能力,能運用所學日語與人溝通,進一步希望能具備參加日檢能力.			
教學目標：	1.學會平假名片假名 2.學會數字及問候語 3.自我介紹及介紹他人 4.學會物品及位置說明 5.學會用日文購物			
<b>請遵守智慧財產權及不得非法影印，並使用正版教科書(含二手書)。</b>				
指定書目：	餐飲服務基礎日語會話			
參考書目：	無			
與其它科目關係：	無			
與證照取得關係：	有			

教學內容進度(請儘量詳細陳述各週上課的詳細內容)		
第 1 週：	(03/02-03/08)	課程說明及五十音
第 2 週：	(03/09-03/15)	五十音
第 3 週：	(03/16-03/22)	五十音
第 4 週：	(03/23-03/29)	濁音半濁音
第 5 週：	(03/30-04/05)	長音促音
第 6 週：	(04/06-04/12)	拗音
第 7 週：	(04/13-04/19)	數字
第 8 週：	(04/20-04/26)	第一課問候語
第 9 週：	(04/27-05/03)	期中考
第 10 週：	(05/04-05/10)	第二課
第 11 週：	(05/11-05/17)	第二課
第 12 週：	(05/18-05/24)	第三課
第 13 週：	(05/25-05/31)	第三課
第 14 週：	(06/01-06/07)	第三課
第 15 週：	(06/08-06/14)	第四課
第 16 週：	(06/15-06/21)	第四課

第 17 週：	(06/22-06/28)	第四課
第 18 週：	(06/29-07/05)	期末考
第 19 週：		

教學方法：	老師課堂講述為輔,學生課堂練習為主,包含聽說讀寫各方面練習,內容與生活及專業結合,可直接運用於日常生活		
Office Hours (請至少填入 4~8 小時,且分 3 天。)	1.星期 ( ) : 第 ( ) 節	2.星期 ( ) : 第 ( ) 節	
	3.星期 ( ) : 第 ( ) 節	4.星期 ( ) : 第 ( ) 節	
	5.星期 ( ) : 第 ( ) 節	6.星期 ( ) : 第 ( ) 節	
	7.星期 ( ) : 第 ( ) 節		
教師聯絡 e_mail：			

<b>本課程之評分方法及評分比：課程計分比率分配教師得依授課實際情況斟酌調整</b>							
口頭報告：	%	技術操作：	%	小考：	30%	平時作業：	%
書面報告：	%	課堂參與討論：	%	其他：	10%		
期中考：	30%	期末考：	30%	實習輔導訪視教師評分：	%	實習機構評分：	%
其它注意事項：							

科目名稱：	專業英文(ESP)(一)			
選課號：	00851	開課班級：	日四技食科系 2 年甲班	
任課教師：	吳采玲	學分/時數：	2/2	必選修：選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	本課程的目標是為了提升食科系學生學習英語的興趣並培養他們未來從事食品業應具備的英語能力。本課程的內容包含食品標示、食品原料與成品、食品營養成份、食品加工、食品化學、食品添加物、食品包裝、以及食品廠設備和食品檢測儀器之英文。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.學習以英文撰寫並解說食品實驗步驟和食品檢測步驟。</li> <li>2.加強英語發音與腔調。</li> <li>3.教導學生以英文自我介紹。</li> <li>4.學習食品廠常用的基本英語會話。</li> <li>5.學習食材、食品的營養成份和化學成份、食品廠設備的英文名稱</li> </ol>			
請遵守智慧財產權及不得非法影印，並使用正版教科書(含二手書)。				
指定書目：	自編講義			
參考書目：	無			
與其它科目關係：	本課程的目標是為了提升食科系學生學習英語的興趣並培養他們未來從事食品業應具備的英語能力。本課程的內容包含食品標示、食品原料與成品、食品營養成份、食品加工、食品化學、食品添加物、食品包裝、以及食品廠設備和食品檢測儀器之英文。			
與證照取得關係：	無			

教學內容進度(請儘量詳細陳述各週上課的詳細內容)		
第 1 週：	(09/13-09/19)	課程簡介 遠距教學
第 2 週：	(09/20-09/26)	PVQC 介紹/ 期初 PVQC 遠距教學
第 3 週：	(09/27-10/03)	食品標示
第 4 週：	(10/04-10/10)	食品原料與成品
第 5 週：	(10/11-10/17)	食品原料與成品
第 6 週：	(10/18-10/24)	食品營養成份
第 7 週：	(10/25-10/31)	食品營養成份
第 8 週：	(11/01-11/07)	食品加工
第 9 週：	(11/08-11/14)	期中考
第 10 週：	(11/15-11/21)	食品加工
第 11 週：	(11/22-11/28)	食品化學
第 12 週：	(11/29-12/05)	食品化學

第 13 週：	(12/06-12/12)	食品添加物
第 14 週：	(12/13-12/19)	食品添加物
第 15 週：	(12/20-12/26)	食品包裝
第 16 週：	(12/27-01/02)	食品廠設備和食品檢測儀器
第 17 週：	(01/03-01/09)	正式 PVQC 測驗
第 18 週：	(01/10-01/16)	期末考
第 19 週：	(01/17-01/17)	

教學方法：	講述法、反覆練習法(例如,英聽)、問答法
Office Hours (請至少填入4~8小時,且分3天。)	1.星期 ( ): 第 ( ) 節    2.星期 ( ): 第 ( ) 節 3.星期 ( ): 第 ( ) 節    4.星期 ( ): 第 ( ) 節 5.星期 ( ): 第 ( ) 節    6.星期 ( ): 第 ( ) 節 7.星期 ( ): 第 ( ) 節
教師聯絡 e_mail：	

本課程之評分方法及評分比：課程計分比率分配教師得依授課實際情況斟酌調整							
口頭報告：	%	技術操作：	%	小考：	%	平時作業：	%
書面報告：	%	課堂參與討論：	20%	其他：	30%		
期中考：	25%	期末考：	25%	實習輔導訪視教師評分：	%	實習機構評分：	%
其它注意事項：	其它為 PVQC 後測成績						



科目名稱：	專業英文(一)			
選課號：	00851	開課班級：	日四技食科系 2 年甲班	
任課教師：	吳采玲	學分/時數：	2/2	必選修：選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	本課程的目標是為了提升食科系學生學習英語的興趣並培養他們未來從事食品業應具備的英語能力。本課程的內容包含食品標示、食品原料與成品、食品營養成份、食品加工、食品化學、食品添加物、食品包裝、以及食品廠設備和食品檢測儀器之英文。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.學習以英文撰寫並解說食品實驗步驟和食品檢測步驟。</li> <li>2.加強英語發音與腔調。</li> <li>3.教導學生以英文自我介紹。</li> <li>4.學習食品廠常用的基本英語會話。</li> <li>5.學習食材、食品的營養成份和化學成份、食品廠設備的英文名稱</li> </ol>			
請遵守智慧財產權及不得非法影印，並使用正版教科書(含二手書)。				
指定書目：	自編講義			
參考書目：	無			
與其它科目關係：	本課程的目標是為了提升食科系學生學習英語的興趣並培養他們未來從事食品業應具備的英語能力。本課程的內容包含食品標示、食品原料與成品、食品營養成份、食品加工、食品化學、食品添加物、食品包裝、以及食品廠設備和食品檢測儀器之英文。			
與證照取得關係：	無			

教學內容進度(請儘量詳細陳述各週上課的詳細內容)		
第 1 週：	(09/13-09/19)	課程簡介 遠距教學
第 2 週：	(09/20-09/26)	PVQC 介紹/ 期初 PVQC 遠距教學
第 3 週：	(09/27-10/03)	食品標示
第 4 週：	(10/04-10/10)	食品原料與成品
第 5 週：	(10/11-10/17)	食品原料與成品
第 6 週：	(10/18-10/24)	食品營養成份
第 7 週：	(10/25-10/31)	食品營養成份
第 8 週：	(11/01-11/07)	食品加工
第 9 週：	(11/08-11/14)	期中考
第 10 週：	(11/15-11/21)	食品加工
第 11 週：	(11/22-11/28)	食品化學
第 12 週：	(11/29-12/05)	食品化學

第 13 週：	(12/06-12/12)	食品添加物
第 14 週：	(12/13-12/19)	食品添加物
第 15 週：	(12/20-12/26)	食品包裝
第 16 週：	(12/27-01/02)	食品廠設備和食品檢測儀器
第 17 週：	(01/03-01/09)	正式 PVQC 測驗
第 18 週：	(01/10-01/16)	期末考
第 19 週：	(01/17-01/17)	

教學方法：	講述法、反覆練習法(例如,英聽)、問答法
Office Hours (請至少填入4~8小時,且分3天。)	1.星期 ( ): 第 ( ) 節    2.星期 ( ): 第 ( ) 節 3.星期 ( ): 第 ( ) 節    4.星期 ( ): 第 ( ) 節 5.星期 ( ): 第 ( ) 節    6.星期 ( ): 第 ( ) 節 7.星期 ( ): 第 ( ) 節
教師聯絡 e_mail：	

本課程之評分方法及評分比：課程計分比率分配教師得依授課實際情況斟酌調整							
口頭報告：	%	技術操作：	%	小考：	%	平時作業：	%
書面報告：	%	課堂參與討論：	20%	其他：	30%		
期中考：	25%	期末考：	25%	實習輔導訪視教師評分：	%	實習機構評分：	%
其它注意事項：	其它為 PVQC 後測成績						

# (附件三) 弘光科技大學護理系研究生課程委員會設置辦法

20110-410

中華民國 110 年 10 月 27 日院課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 月 日校課程委員會修正通過

- 第一條 弘光科技大學護理系依據「弘光科技大學課程委員會設置辦法」及「弘光科技大學護理系課程委員會設置辦法」之規定，成立「弘光科技大學護理系研究生課程委員會(以下簡稱本委員會)設置辦法(以下簡稱本辦法)」。
- 第二條 本委員會 11 名，由下列人員組成之：
- (一) 主任委員：由系主任擔任。
  - (二) 委員：由研究所教師 8 名擔任之。
  - (三) 學生代表：碩士班學生推派代表 1 名，博士班學生推派代表 1 名。
  - (四) 委員任期一年，委員得連任。
- 第三條 本委員會應聘請校外學者專家、產業界代表及校友代表為校外委員參與課程諮詢會議或產官學座談會。
- 第四條 本委員會主要職掌如下：
- (一) 每學期課程負責人推薦人選，經系主任確認後，於系務會議報告後定案。
  - (二) 協助各組課程負責教師共同策劃與設計開課之目標與內容。
  - (三) 審視碩士班暨博士班所有課程之適當性及連結性。
  - (四) 督導實習課程規劃、實習機構評估及實習契約簽訂之檢核與確認。
  - (五) 其他碩士班暨博士班課程相關事宜。
- 第五條 本委員會協助確認課程負責人之推薦乃依據「弘光科技大學護理系(碩士班暨博士班)課程負責人遴選與實施辦法」第二條辦理。必選修課程之課程負責人須具備 1. 助理教授以上。2. 與該課程有相關研究或學術著作者。
- 第六條 本委員會審查課程規劃乃考量知識體系的完整性並依據學生學習的順序性、邏輯性、連貫性及完整性等特性，進行課程內容與架構、開設流程與科目之審查。
- 第七條 本委員會檢討課程實施乃針對科目教學目標的擬定、科目教學大綱的訂定、教材編選及教學方法設計、教學資源安排及評量策略設計、課

程內容之落實等進行檢討。

第八條 本委員會改善乃參考課程諮詢會議所提供的建議、畢業生雇主滿意度調查結果，定期進行檢討改善或視需要重新修訂課程。

第九條 本委員會開會時，由主任委員擔任主席。主任委員不能出席時，由主任委員指定一人擔任之。

第十條 本委員會每學期至少開會二次，必要時得召開臨時會議。

第十一條 本委員會開會時應有委員二分之一以上出席，始得開議。審議之議題需經出席委員二分之一以上同意，始得決議。必要時得請學生代表列席。

第十二條 本辦法經研究生課程委員會及院課程委員會審議通過，送校課程委員會核備後施行，修正時亦同。

中華民國 105 年 08 月 11 日 碩士班暨博士班課程小組會議訂定通過

中華民國 105 年 8 月 25 日 系課程委員會修正通過

中華民國 105 年 8 月 29 日 院課程委員會修正通過

中華民國 105 年 8 月 30 日 校課程委員會修正通過

中華民國 107 年 01 月 04 日 碩士班暨博士班課程委員會修正通過

中華民國 107 年 09 月 13 日 碩士班暨博士班課程委員會修正通過

中華民國 107 年 09 月 20 日 系務會議修正通過

中華民國 107 年 11 月 07 日 院課程委員會修正通過

中華民國 107 年 11 月 20 日 校課程委員會修正通過

中華民國 107 年 12 月 19 日 研究生課程委員會修正通過

中華民國 108 年 10 月 23 日 研究生課程委員會修正通過

中華民國 109 年 1 月 7 日 研究生課程委員會修正通過

中華民國 109 年 6 月 10 日 研究生課程委員會修正通過

中華民國 109 年 11 月 24 日 研究生課程委員會修正通過

中華民國 110 年 1 月 7 日 系務會議修正通過


中華民國 110 年 4 月 7 日 院課程委員會修正通過

中華民國 110 年 5 月 19 日 研究生課程委員會修正通過

(附件四)

弘光科技大學全英語含 EMI 課程授課開課申請表

Application Form for English-Taught Course and English Mediated-Instruction (EMI) course in HungKuang University




開課資料 Course Information Date 申請日期：110 年 Year 10 月 Month 12 日 Day			
開課單位 Application Unit	動保學程	開課學年期 Course School year/semester	110 學年度 School Year 二學期 Semester
開課學制 Division of course offering	<input type="checkbox"/> 五專 Five-year junior college <input type="checkbox"/> 碩士班 Master program <input type="checkbox"/> 二專 Two-year junior college <input type="checkbox"/> 博士班 Doctoral program <input type="checkbox"/> 二技 Two-year college <input checked="" type="checkbox"/> 四技 Four-year college		
修課別 Division of course taking	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 Required <input type="checkbox"/> 選修 Elective	開課部別 Division of course giving	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 Day division <input type="checkbox"/> 進修部 Evening division <input type="checkbox"/> 在職專班 On job tensional class
課程名稱 Course Name	中文 Chinese :	獸醫學概論	
	英文 English :	Introduction of Veterinary medicine	
<input checked="" type="checkbox"/> 第 1 次申請 The first time application <input type="checkbox"/> 曾申請，請列學年期：_____ Applied before, list the semester and school year : 符合教育部 EMI 計畫規定之課程 In compliance with the EMI course regulated by the Ministry of Education plan <input checked="" type="checkbox"/> 是 Y <input type="checkbox"/> 否 N			
授課教師資料 Course Teacher Information			
授課教師 Course Teacher	劉獻岳		所屬單位 Academic Unit
職稱 Position	<input type="checkbox"/> 教授 Professor <input type="checkbox"/> 副教授 Associate Professor <input checked="" type="checkbox"/> 助理教授 Assistant Professor <input type="checkbox"/> 講師 Lecturer	專兼任 Full/Part-time	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 Full-time <input type="checkbox"/> 兼任 Part-time
授課教師 英文能力說明 Proof of the course teacher's English proficiency	1. 教師為中興大學獸醫學系博士班畢業，具備有專業的獸醫學知識，曾於 2007, 2008 年曾前往日本交換學生，具有外語溝通能力。 2. 教師近年來有專章英文期刊發表 3. 教師亦參加國際研討會(國外) 		

### 課程說明 Course Description

授課教師請簡述擬以全英語授課原因 Please briefly state the reason for English-Taught Course teaching	因應學校以英文授課之要求，並且獸醫學知識中有許多專有名詞，對於未來從事動物產業的學生為必須了解且熟記，以英文授課可增加學生對於專有名詞的熟稔度並運用於未來所必須修習的專業科目上。
--	---

### 須檢附資料 Requisite information for attachment

『中英文教學大綱』請以附件資料方式檢附說明（格式自訂）  
 Chinese/ English syllabi are required to be attached as reference information for further review.(The format is adjustable.)

申請人簽章 Applicant's Signature	系（科、所）課程委員會/學群會議/語言中心會議 Department (Junior college、Program/Masters and Doctors) Curriculum Committee/College meeting/Language Center meeting	學院課程委員會核章 Signature of College Curriculum Committee	校課程委員會核章 Signature of Institute Curriculum Committee
			

### 教務處審核 Review of the Office of Academic Affairs

符合本校開課辦法申請資格，並補助 1.5 倍鐘點。  
 In accordance with the application regulations for English-Taught Course of this school, 1.5 times of hour pay per hour will be granted.  
 選課號 Course number : \_\_\_\_\_

備註 Notes :

- 採用「全英語授課」之教師應填具本申請表並附中英文教學大綱及英文教學計畫書，經各級課程委員會審議通過後實施。  
 Those who applied for English-Taught Course shall fill out this form with an attachment of both Chinese/English syllabi and English teaching plan. The English-Taught Course will be approved after passing the review of all levels of curriculum committees.
- 為鼓勵本校專任教師以英語教授專業課程，依本校教師鐘點計算準則第十九條規定「經本校核可實施全英語授課之教師鐘點，其鐘點費以 1.5 倍計算。若為全英語教學相關計畫之課程，則依本校相關要點規定辦理。外籍教師、國際溝通英語系或外語暨 EMI 教學中心聘任專兼任教師教授之課程與國際溝通英語系之課程，其鐘點費仍以 1 倍計算。」  
 To encourage full-time faculty to teach English-Taught Course, based on Article 19 of Teacher's Hour Pay Calculation Regulations, the teacher who teaches English-Taught Course shall get 1.5 times of the original pay. If the English-Taught Course belongs to the project of Digital General Education Curriculum, it shall comply with the regulations of this school. The hour pay of both foreign teachers and the teachers in the Department of English for Global Communication or Foreign Language and EMI Teaching Center remains the same.

科目名稱：	獸醫學概論				
開課班級：	日四技動保學程 2 年甲班				
任課教師：	劉獻岳	學分/時數：	2/2	必選修：	必
課程屬性：	專業必修 - 專業必修				
課程簡介(至少 50 字以上)：	藉由課堂上邀請不同領域的獸醫師進行相關演講，使同學們瞭解獸醫產業：並講授獸醫的市場及其培育的過程與學校：獸醫分科是未來趨勢，而獸醫助理未來會在動物醫院工作，因此使學生了解獸醫師與獸醫助理在動物醫院內的扮演的角色有助於學生瞭解並規劃未來就業方向。				
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解獸醫學</li> <li>2.獸醫科系介紹</li> <li>3.獸醫課程介紹</li> <li>4.獸醫產業介紹</li> <li>5.獸醫分科介紹</li> </ol>				
請遵守智慧財產權及不得非法影印，並使用正版教科書(含二手書)。					
指定書目：	無				
參考書目：	無				
與其它科目關係：	寄生蟲學 動物病理學 動物福祉				
與證照取得關係：	有				

教學內容進度(請儘量詳細陳述各週上課的詳細內容)		
第 1 週：	(02/22-02/28)	簡介
第 2 週：	(03/01-03/07)	專題演講(1)
第 3 週：	(03/08-03/14)	專題演講(2)
第 4 週：	(03/15-03/21)	獸醫學校 (遠距教學)
第 5 週：	(03/22-03/28)	獸醫課程
第 6 週：	(03/29-04/04)	獸醫執照資訊
第 7 週：	(04/05-04/11)	獸醫臨床分科簡介
第 8 週：	(04/12-04/18)	獸醫內科簡介
第 9 週：	(04/19-04/25)	獸醫外科簡介
第 10 週：	(04/26-05/02)	獸醫臨床病理科介紹
第 11 週：	(05/03-05/09)	獸醫特殊寵物介紹
第 12 週：	(05/10-05/16)	獸醫實驗動物介紹
第 13 週：	(05/17-05/23)	獸醫影像科介紹 (遠距教學)
第 14 週：	(05/24-05/30)	獸醫麻醉科介紹 (遠距教學)
第 15 週：	(05/31-06/06)	獸醫大動物介紹 (遠距教學)



第 16 週：	(06/07-06/13)	獸醫禽病介紹(遠距教學)
第 17 週：	(06/14-06/20)	獸醫病理介紹(遠距教學)
第 18 週：	(06/21-06/27)	機場檢疫獸醫師介紹(遠距教學)
第 19 週：		

教學方法：	演講 講解 影片	
Office Hours (請至少填入 4~8 小時，且分 3 天。)	1.星期二 )：第 ( 中午, 2 ) 節 ( )	2.星期三 )：第 ( 中午, 2 ) 節 ( )
	3.星期四 )：第 ( 中午 ) 節 ( )	4.星期五 )：第 ( ) 節 ( )
	5.星期六 )：第 ( ) 節 ( )	6.星期日 )：第 ( ) 節 ( )
	7.星期一 )：第 ( ) 節 ( )	
教師聯絡 e_mail：		

本課程之評分方法及評分比：課程計分比率分配教師得依授課實際情況斟酌調整							
口頭報告：	%	技術操作：	%	小考：	%	平時作業：	%
書面報告：	80 %	課堂參與討論：	10 %	其他：	10 %		
期中考：	0 %	期末考：	%	實習輔導訪 視教師評 分：	%	實習機構評 分：	%
其它注意事項：	影片及演講要寫心得						



Course Name:	Introduction to Veterinary Medicine		
Class:	日四技動保學程 2 年甲班		
Instructor:	劉獻岳	Credits/Hours:	2/2
Course Property:	專業必修 - 專業必修		
Course Introduction:	Via several types veterinarian speech to let students understanding the VM industries and help them to know the job in the future.		
Course Objectives:	1.Veterinary medicine understanding 2.Introduction of VM in Taiwan 3.Introduction of VM course 4.Introduction of VM industries 5.Introduction of VM division		
Textbook:	None		
Reference Textbook:	None		
Relationship with other subjects:	pathology parasites animal welfare		
Relationship with licenses acquired:	有		

Schedule		
Lec#	Date	Topic
01	(02/22-02/28)	Introduction
02	(03/01-03/07)	Speech(1)
03	(03/08-03/14)	Speech(2)
04	(03/15-03/21)	Vet school(distance teaching)
05	(03/22-03/28)	Vet course
06	(03/29-04/04)	information of Vet licence
07	(04/05-04/11)	introduciotn of clinical Vet medicine
08	(04/12-04/18)	introduciotn of Vet internal medicine
09	(04/19-04/25)	introduciotn of Vet surgery
10	(04/26-05/02)	introduciotn of Vet clinical pathology
11	(05/03-05/09)	introduciotn of sepicial animal
12	(05/10-05/16)	introduciotn of lab animal
13	(05/17-05/23)	introduciotn of Vet radiology(distance teaching)
14	(05/24-05/30)	introduciotn of Vet anesthesia (distance teaching)
15	(05/31-06/06)	introduciotn of large animal(distance teaching)
16	(06/07-06/13)	introduciotn of avain disease(distance teaching)


17	(06/14-06/20)	introduciotn of Vet pathology(distance teaching)
18	(06/21-06/27)	quarantine vet introduction(distance teaching)
19		

Teaching Method :	Speech lecture Movie	
Office Hours	1. Tuesday : ( Midday, ) 2. Wednesday : ( Midday, ) 2. Thursday : ( Midday ) 4. : ( ) 5. : ( ) 6. : ( ) 7. : ( )	
Instructor e_mail :		

<b>Grading</b>							
Oral Report :	%	Technical Operation :	%	Quiz :	%	Assignment :	%
Written Report :	80 %	Class Participation :	10 %	Others :	10 %		
Midterm Exam :	0 %	Final Exam :	%	Internship Visit Teacher's Evaluation :	%	Institute Evaluation :	%

弘光科技大學全英語含 EMI 課程授課開課申請表

Application Form for English-Taught Course and English Mediated-Instruction (EMI) course in HungKuang University

開課資料 Course Information Date 申請日期: 2021 年 Year 10 月 Month 14 日 Day			
開課單位 Application Unit	老福系	開課學年期 Course School year/semester	110 學年度 School Year 02 學期 Semester
開課學制 Division of course offering	<input type="checkbox"/> 五專 Five-year junior college <input type="checkbox"/> 碩士班 Master program <input type="checkbox"/> 二專 Two-year junior college <input type="checkbox"/> 博士班 Doctoral program <input type="checkbox"/> 二技 Two-year college <input checked="" type="checkbox"/> 四技 Four-year college		
修課別 Division of course taking	<input type="checkbox"/> 必修 Required <input checked="" type="checkbox"/> 選修 Elective	開課部別 Division of course giving	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 Day division <input type="checkbox"/> 進修部 Evening division <input type="checkbox"/> 在職專班 On job tensional class
課程名稱 Course Name	中文 Chinese :	老人體適能	
	英文 English :	Senior Physical Fitness	
<input checked="" type="checkbox"/> 第 1 次申請 The first time application <input type="checkbox"/> 曾申請，請列學年期: _____ Applied before, list the semester and school year : 符合教育部 EMI 計畫規定之課程 In compliance with the EMI course regulated by the Ministry of Education plan <input checked="" type="checkbox"/> 是 Y <input type="checkbox"/> 否 N			
授課教師資料 Course Teacher Information			
授課教師 Course Teacher	陳姵吟		所屬單位 Academic Unit 老福系
職稱 Position	<input type="checkbox"/> 教授 Professor <input type="checkbox"/> 副教授 Associate Professor <input checked="" type="checkbox"/> 助理教授 Assistant Professor <input type="checkbox"/> 講師 Lecturer	專兼任 Full/Part-time	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 Full-time <input type="checkbox"/> 兼任 Part-time
授課教師 英文能力說明 Proof of the course teacher's English proficiency	1. 專業英文期刊發表。 2. 曾發表於全英研討會, 參與多項國際研討會。 		

課程說明 Course Description	
授課教師請簡述擬以全英語授課原因 Please briefly state the reason for English-Taught Course teaching	透過全英授課除了可以培植並增進教師自身英語力外，更可使學生循序漸進接觸英語，透過專業課程培養，強化學生國際視野與提升英文聽、說、讀、寫之能力，進而帶動校園國際化。
須檢附資料 Requisite information for attachment	
『中英文教學大綱』請以附件資料方式檢附說明（格式自訂） Chinese/ English syllabi are required to be attached as reference information for further review.(The format is adjustable.)	

申請人簽章 Applicant's Signature	系（科、所）課程委員會/學群會議/語言中心會議 Department (Junior college、Program/Masters and Doctors) Curriculum Committee/College meeting/Language Center meeting	學院課程委員會核章 Signature of College Curriculum Committee	校課程委員會核章 Signature of Institute Curriculum Committee
陳媿吟	老人福利與長期照顧事業系課程委員會	醫療健康學院課程委員會	

教務處審核 Review of the Office of Academic Affairs
<input type="checkbox"/> 符合本校開課辦法申請資格，並補助 1.5 倍鐘點。 In accordance with the application regulations for English-Taught Course of this school, 1.5 times of hour pay per hour will be granted. 選課號 Course number : _____

備註 Notes :

- 採用「全英語授課」之教師應填具本申請表並附中英文教學大綱及英文教學計畫書，經各級課程委員會審議通過後實施。  
Those who applied for English-Taught Course shall fill out this form with an attachment of both Chinese/English syllabi and English teaching plan. The English-Taught Course will be approved after passing the review of all levels of curriculum committees.
- 為鼓勵本校專任教師以英語教授專業課程，依本校教師鐘點計算準則第十九條規定「經本校核可實施全英語授課之教師鐘點，其鐘點費以 1.5 倍計算。若為全英語教學相關計畫之課程，則依本校相關要點規定辦理。外籍教師、國際溝通英語系或外語暨 EMI 教學中心聘任專兼任教師教授之課程與國際溝通英語系之課程，其鐘點費仍以 1 倍計算。」  
To encourage full-time faculty to teach English-Taught Course, based on Article 19 of Teacher's Hour Pay Calculation Regulations, the teacher who teaches English-Taught Course shall get 1.5 times of the original pay. If the English-Taught Course belongs to the project of Digital General Education Curriculum, it shall comply with the regulations of this school. The hour pay of both foreign teachers and the teachers in the Department of English for Global Communication or Foreign Language and EMI Teaching Center remains the same.

# 弘光科技大學 110 學年度第 2 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	老人體適能			
選課號：	1239	開課班級：	日四技老福系 2 年級	
任課教師：	陳姵吟	學分/時數：	2/2	必選修： 選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介：	<p>隨著醫藥發達,老年人的壽命將不斷延長,且延長的老年歲月中,老年人對健康及生活品質的意識及要求也不斷提高。因此,對老年人傳授健康體適能概念及適當規劃健康促進的觀念是相當重要的。本課程期中考之前講授體適能相關理論,期中考之後講授體適能相關實務,以提升學生幫助老年人規劃活躍幸福的老年生活之能力。</p>			
教學目標：	1.4.學生了解老人休閒產業的趨勢性			
	2.5.學生能創造體適能課程設計			
	3.1.學生了解老人體適能及休閒的基本概念及重要性			
	4.2.學生了解體適能健康的自我學習能力			
	5.3.學生未來就業能應用之基本技能			
請遵守智慧財產權及不得非法影印，並使用正版教科書(含二手書)。				
指定書目：	老年人功能性體適能/李淑芬/華都文化/ISBN:9789866860270			
參考書目：	開學後視需要公布			
與其它科目關係：	無			
與證照取得關係：	無			
教學內容進度(請儘量詳細陳述各週上課的詳細內容)				
第 1 週：	課程介紹			
第 2 週：	運動、健康與功能性體適能之基礎理論			
第 3 週：	健康體適能的最新指導方針			
第 4 週：	老年人之健康促進與生活品質			
第 5 週：	功能性體適能之內容與效益			
第 6 週：	成功老化的條件			
第 7 週：	老年人的運動動機			
第 8 週：	健康體適能與全人健康			
第 9 週：	期中考			

第 10 週：	吸引老年人參與運動的策略						
第 11 週：	功能性體適能之評估與檢測						
第 12 週：	老年人完整的運動課程內容設計						
第 13 週：	運動指導員之領導能力及教學技巧						
第 14 週：	有氧運動 肌力運動 伸展運動						
第 15 週：	期末分組報告						
第 16 週：	期末分組報告						
第 17 週：	期末分組報告						
第 18 週：	綜合討論						
第 19 週：	期末考						
教學方法：	講授法。合作學習法。						
<b>本課程之評分方法及評分比：課程計分比率分配教師得依授課實際情況斟酌調整</b>							
口頭報告：	%	技術操作：	25%	小考：	%	平時作業：	%
書面報告：	%	課堂參與討論：	%	其他：	25%		
期中考：	25%	期末考：	25%	實習輔導訪 視教師評 分：	%	實習機構 評分：	%
其它注意事項：	1.課程進度及內容，計分比率分配等，教師得依授課實際情況斟酌調整 2.課堂平時作業含參與為出席與課堂表現分數,請同學準時到校上課,睡覺、聊天、玩手機等,皆會影響成績。平時作業為課堂中老師所指定的練習及參與討論程度。						

# HungKuang University 110 Academic Year Second Semester List of Course Syllabus

Course Name:	Senior Physical Fitness		
Chose Code:	1239	Class:	日四技老福系 2 年級
Instructor:	Pei-Yin Chen	Credits/Hours:	2/ 2
Course Property:	選修 - 專業選修		
Course Introduction:	<p>With the development of medicine, the life expectancy of the elderly will continue to increase, and in the extended years of old age, the elderly will continue to increase their awareness and requirements for health and quality of life. Therefore, it is very important to educate the elderly about the concepts of healthy fitness and proper planning of health promotion. Before the midterm exam, we will teach physical fitness theory. After the midterm exam, we will teach physical fitness and related practice to improve the ability of students to help the elderly to plan an active and happy elderly life.</p>		
Course Objectives:	1.4.Students understand the trend of the elderly leisure industry.		
	2.5.Students can create physical fitness curriculum design		
	3.1.Students understand the basic concepts and importance of physical fitness and leisure for the elderly.		
	4.2.Students understand physical fitness and self-learning skills.		
	5.3.The basic skills that students can employ in the future		
Textbook:	As Chinese txtbook		
Reference Textbook:	Depence need to show		
Relationship with other subjects:	None		
Relationship with licenses acquired:	None		
<b>Schedule</b>			
Lec#	Topic		
1	Course Introduction		
2	Basic theory of fitness, fitness and functional fitness		
3	The latest guidelines for healthy fitness		
4	Health promotion and quality of life for the elderly		
5	The content and benefits of functional fitness		
6	Condition of successful aging		



7	The motivation of the elderly						
8	Health fitness and whole person health						
9	Midterm Exam						
10	Strategies to Attract Elderly People to Exercise						
11	Functional fitness assessment and testing						
12	The complete sports curriculum content design for the elderly						
13	Sports instructor leadership and teaching skills						
14	Aerobic exercise Muscle exercise Stretching exercises						
15	Final team report						
16	Final team report						
17	Final team report						
18	Comprehensive discussion						
19	Final Exam						
<b>Grading</b>							
Oral Report :	%	Technical Operation :	25%	Quiz :	%	Assignment :	%
Written Report :	%	Class Participation :	%	Others :	25 %		
Midterm Exam :	25 %	Final Exam :	25%	Internship Visit Teacher's Evaluation :	%	Institute Evaluation :	%



# 110學年度 第1學期 第2次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：110年11月16日(週二)上午9:30

序號	單位名稱	簽名欄	體溫
1	教務處	黃怡婷	
2	護理學院	陳淑玲	
3	護理系(所)	雷任請假	
4		李天師	36.2
5	護理科	楊惠娟	
6		黃少玲	36.2
7	後護系	李碧川	36.4
8		譚建	36.3
9	智慧科技學院	黃文卿	36.3
10	環境與安全衛生工程系、環境工程所及 職業安全與防災研究所	黃仁忠	36.2
11		張志中	36.2
12	資訊工程系	蔡永煜	36.3
13		黃建育	36.5
14	生物醫學工程系	陳錦川	36.1
15		陳柳琪	36.4

110學年度 第1學期 第2次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：110年11月16日(週二)上午9:30

序號	單位名稱	簽名欄	體溫
16	醫療健康學院	陳碧霞	35.9
17	生物科技系(所)	張嘉麟	36.4
18		程冰潔	36.2
19	動物保健學士學位學程	邱殿斌	36.4
20		林子威	36.5
21	物理治療系	陳顯裕	36.1
22			
23	語言治療與聽力學系	鄭湘君	36.5
24			
25	營養系暨營養醫學所	邱雅鈴	36.5
26		曹若蘭 a=40 王雪芳	36.4
27	老人福利與長期照顧事業系(所)	余財記	36.5
28		李尚甫	36.5
29	健康事業管理系	王美玲	36.5
30		陳亮為老師請假	

醫療健康學院

# 110學年度 第1學期 第2次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：110年11月16日(週二)上午9:30

序號	單位名稱	簽名欄	體溫
31	民生創新學院	呂淑芬	
32	食品科技系(所)	黃豆盛	36.3
33		呂淑芬	35.3
34	幼兒保育系	邱華慧	36.3
35		李淑如	36.5
36	化妝品應用系(所)	劉淑芬	36.3
37			
38	美髮造型設計系	陳佳惠	36.5
39		邱蕙琳	36.4
40	餐旅管理系	吳永瑛	36.5
41		莊文隆	36.3
42	國際溝通英語系	鄭芳媛	36.4
43		陳美玉老師請假	
44	文化創意產業系	吳淑芬	36.5
45		林丹	36.4
46	運動休閒系	吳淑芬	36.3
47			
48	多媒體遊戲發展與應用系	吳淑芬	36.4
49			

# 110學年度 第1學期 第2次校課程委員會簽到單（出席）

會議日期、時間：110年11月16日(週二)上午9:30

	序號	單位名稱	簽名欄	體溫
通識教育中心	50	通識教育中心	李淑瓊	
	51			
校安暨軍訓室	52	校安暨軍訓室	鄭瑞虎	
	53			
	54	推廣教育中心		
	55	教學發展中心	熊德均	36.4
學生代表	56	護理學院(護理系)		
	57	醫護健康學院(健管系)		
	58	民生創新學院(運休系)		
	59	智慧科技學院(醫工系)		

# 110學年度 第1學期 第2次校課程委員會簽到單 (列席)

會議日期、時間：110年11月16日(週二)上午9：30

序號	單位	簽名欄	體溫
1	教務處副教務長	王良欣	36.4
2	教務處秘書	蔡曼璇	36.3
3	教務處綜合業務組	馮昆同	35.7
4	教務處註冊組	陳向鈞	36.5
5	教務處課務組	華家宜	36.1
6	教務處課務組	陳錦華	35.7
7	教務處課務組	黃玉蔭	36.5
8	教務處課務組	沈鈺萱	36.4
9	教務處課務組	梁佳容	36.1
10	教學發展中心		
11	教學發展中心	鄭承明	36.2
12	教學發展中心	李怡欣	36.4
13	教學發展中心	劉詩韻	36.1
		林麗玲	36.3