

# 110 學年度第 2 學期第 1 次校課程委員會會議紀錄

時間：111 年 04 月 26 日（星期二） 下午 02：30

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

壹、主席致詞

貳、業務報告

前期會議後續追蹤

## 110 學年度第 1 學期第 3 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 110.2 學期各系所選修課擬開科目表。	已完成。
	二、審查 110.2 學期各系所新開選修課程內容。	
	三、審查各系所科目總表(含科目修正對照表)內容。	
	四、新訂定「弘光科技大學境外學生華文能力分級及修課實施準則草案」。	
	五、新訂定「弘光科技大學華語文中心課程委員會設置要點草案」。	
臨時 動議	一、護理系博士班新增一門擬開科目表。	已完成。
	一、多遊系修改一門擬開科目表。	
	二、餐旅系修改一門擬開科目表。	
	三、餐旅系新增一門新開科目表。	
	四、英語系新增兩門全英語含 EMI 開課申請表。	
	五、護理系及妝品系更正網路教學申請表。	

### 報告事項一：110.2 學期 中文及英文課程大綱檢核結果表

院別	系別	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 checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會
		<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	護理科	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會
		<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input checked="" type="checkbox"/> 教學研討會
	護研所	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 課程委員會
		<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input 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
	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"/> 教學研討會
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
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
	文化创意產業系	<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 checked="" type="checkbox"/> 系課程研討會 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input checked="" type="checkbox"/> 已完成	<input type="checkbox"/> 課程研討會

院別	系別	中文課綱	英文課綱	SDGs 目標設定	檢核會議
		<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<input type="checkbox"/> 未完成	<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 checked="" 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

報告事項二：依 1101 學期第 4 次校務研究業務報告會議建議事項，請目前實習課程未安排於四下之系評估是否可調整於四下實習。

說明：

1. 目前本校四技護理系二下、三上、四上及四下實習，物治系、語聽系四上及四下實習，老福系、健管系、妝品系、幼保系、資工系、醫工系及國際語言系皆為四下實習。
2. 四上實習系共 10 系，系評估後續可調整於四下實習為動物保健學士學位學程、美髮造型設計系及環境與安全衛生工程系環境工程組及職業安全衛生組，無法調整系之原因說明如下表。
3. 調整後全校日四技實習狀況
  - (1) 四上實習共 7 系（營養系、生科系、餐旅系、多遊系、文創系、食科系及運休系）
  - (2) 四下實習共 8 系（老福系、健管系、妝品系、幼保系、資工系、醫工系、國際語言系及動保學位學程）
  - (3) 環安系分 3 組，1 組於四上實習及 2 組於四下實習。
  - (4) 物治系、語聽系及美髮系共 3 系為四上及四下整學年實習。
  - (5) 護理系二下、三上、四上及四下實習。

序號	系	可調整於四下實習	無法調整於四下實習之原因說明
1	動物保健學士學位學程	<input checked="" type="checkbox"/> 可調整於四下實習，預計 111 學年度起入學學生進行調整。	
2	美髮造型設計系	<input checked="" type="checkbox"/> 可調整於四下實習，預計 109 學年度起入學學生進行調整。	
3	環境與安全衛生工程系	<input checked="" type="checkbox"/> 環工組、職安組可調整於四下實習，預計 109 學年度起入學學生進行調整。	<input checked="" type="checkbox"/> 綠科組無法調整於四下實習，請敘明具體原因： 因本系教學特色規劃綠科組學生考取之勞動部技能檢定-太陽光電設置證照，每年皆落於 6-7 月，且須於考照前完成 3-4 個月密集專業訓練，故綠科組學生維持於四上實習。
4	營養系		<input checked="" type="checkbox"/> 無法調整於四下實習，請敘明具體原因： 1. 根據台灣營養學會臨床營養委員會於 110 年統計 118 家醫院及機構於寒假、暑假及期中可提供名額之數據，各家醫院之實習均以暑期兩個月實習為主；安排於下學期期中實習的名額，單位所能提供的員額僅少數 19 位，故若調成大四下期中實習，醫院實習單位的配合度不高，且實習名額無法滿足學生實習所需，影響同學實習之權利。 2. 若照原本規畫安排於大三暑假或寒假實習，還可讓學生提早熟悉或調整未來出社會

序號	系	可調整於四下實習	無法調整於四下實習之原因說明
			<p>就業應該準備的方向，因此認為改至大四下學期實習較為不妥。</p> <p>3. 經上述評估，系實習委員一致認為，不同意將必修實習課程調整至四下實習。</p>
5	生物科技系		<p>■無法調整於四下實習，請敘明具體原因： 因已申請停招，111學年度是最後一屆於暑假進行專業實習。</p>
6	餐旅管理系		<p>■無法調整於四下實習，請敘明具體原因：</p> <p>1. 就業面： 本系為整年實習，目前三下四上的全年實習安排，能幫助學生完整接觸職場的全年生態，對未來就業的選擇，能提前做好準備的優勢。</p> <p>2. 學生面： (1) 本系安排學生四下進行【畢業專題成果展】，藉由全年實習的收穫融入課程所學，在畢業前全班合作完成一場別具生面的餐會，讓學生的在校學習與校外實習成果互相輝映，印證所學成效，是很重要的學習環節。 (2) 校園資源可提供學生在實際參與職場工作後，回到校園針對個人職場專業增能、同儕人際充實、學分數的補足或加強等。 (3) 學生實習後回到校園，能更珍惜最後的大學生活，與同儕間的情感更加凝聚，對於大學教育時程的完整性是非常重要的階段，實習後，四下返校修課，有效提升學生對學校以及系上的認同感。</p>
7	多媒體遊戲發展與應用系		<p>■無法調整於四下實習，請敘明具體原因：</p> <p>1. 就業面： 本系為暑期實習且在三下四上皆提供選修實習供優秀的學生能於實習過後直接於職場就業。透過暑期實習先行接觸職場生態，在最後的在學生涯中，為自己畢業後的職涯的發展和規劃做好準備。</p> <p>2. 學生面： (1) 本系安排學生四上進行畢業專題及四下進行畢業展演實務，透過校外實習的所學融入在校的學習成果完成一場畢業展演並展現自己的學習成效。 (2) 學生透過在校外實際體驗、參與職場生活後，回到校園更能明白自身需補強的技能抑或是趁著畢業前夕將缺少的學分數的補足。 (3) 學生在四年級能充分的運用學校與系上資源(如業界職涯導師、職涯輔導講</p>

序號	系	可調整於四下實習	無法調整於四下實習之原因說明
			座)，針對未來的職涯規劃預先做好準備與規劃。
8	文化創意產業系		<p>■無法調整於四下實習，請敘明具體原因： 本系的總整課程之規劃：大一基礎文化設計(一)(二)、大二進階文化設計、大三進階文化設計(一)(二)(三)、專業實習、大四畢業專題。因此，專業實習安排於大三結後的暑期時間，藉9此強化專業實務，強化正在操作的畢業專題。</p>
9	食品科技系		<p>■無法調整於四下實習，請敘明具體原因： 此議題本系詢問多家實習機構，實習廠商建議安排四年級上學期校外專業實習會較適當，主因為四年級上學期安排校外專業實習的時間點可配合實習機構實習的節慶大量人力需求。若調整於四下實習，時間大約為農曆年後，則實習機構人力需求較少且需負擔學生基本工資，相對無法提供實習名額，以上實習機構提供意見，本系經系務會議提出討論後，決定維持大四上學期。</p>
10	運動休閒系		<p>■無法調整於四下實習，請敘明具體原因：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產業面： 系上實習單位偏向休閒產業，舉凡運動相關或休閒產業人力需求的高峰點在7~1月，實習單位提供的實習機會時間點在上學期(產業旺季在四上)。</li> <li>2. 就業面：依據目前學生實際情況，四上實習完後，實習公司與學生雙方都意繼續留下來兼職或專職者，不會因為四下回學校上課而中斷(學生能安排上課與工作間時間的調整)。反而幫助學生四下的專兼職期間，更深入評估個人畢業後的職涯的發展和規劃。</li> <li>3. 學生面： 四下課程雖不多，但校園資源可提供學生在實際參與工作職場後，回到校園更能針對個人職場專業的增能、同儕人際的充實、學分數的補足或加強。 另外，學生畢業前多表示，實習後回校園更能珍惜最後的大學生活，回顧昔日的青澀與初哀，與同學間情誼互動，對於大學教育時程的完整性是非常重要的。更能增加學生對學校、對系上的同感。</li> </ol>

報告事項三：原 110.2 學期課程申請全英授課，更換全英授課課程如下表：

序號	開課系科	開課班級	中文課程名稱	開課教師	選課號	撤銷原因
1	國際溝通英語系	英語三甲	英語口語訓練(二)	班麓	02003	因課程時段調整，故調整老師。
2	國際溝通英語系	英語四甲	英語口語訓練(四)	Kaan 夏可汗	02011	因課程時段調整，故調整老師。

報告事項四：110.2 學期兩門課程更改課名及學時數。

序號	開課系科	開課班級	中文課程名稱	開課教師	選課號	備註
1	生物醫學工程系	醫工三甲	生醫檢測與評估實務	鮑建國	00954	原課程為「生醫檢測與健康風險評估」更改為「生醫檢測與評估實務」。
2	動物保健系	動保二甲	實作創課-寵物美容-萌寵型實務	鄭素惠	00573	原「2」學分「3」小時更改為「2」學分「2」小時

報告事項五：111.1 學期起請各系協助向任課老師宣導，於課程大綱成績比例部份，請勾選期末考並設定比例，而期末考試方式得採不同方式，例如考試、報告或小組討論等，亦建議可於課程大綱內容敘明考試方式，如下圖範例。

第14週	展場氛圍的營造	
第15週	展示的美學	
第16週	展示呈現的方式與目的：成果展、商品展等	
第17週	櫥窗設計模型成果及報告	
第18週	期末考 (成果展示)	
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 checked="" type="checkbox"/> 期末考 40%	<input type="checkbox"/> 口頭報告 _____%
	<input type="checkbox"/> 平時考 _____%	<input type="checkbox"/> 平時作業 20%
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論 20%	<input type="checkbox"/> 技術操作 _____%
	<input type="checkbox"/> 其他 _____%	

## 參、審議事項：

案由一：審查 111.1 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。
2. 111.1 學期各系各學年選修開設學分統計。P.2-P.5
3. 各系所 111.1 學期選修課程擬開課程表。 P.6-P.102
4. 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→華語文中心→校安暨軍訓室。

## 討論：

1. 研究所課程可以評估是否合班開課。
2. 因文創系進修部人數比較少建議可以合開選修課程。

**決議：**

1.經教發中心審查結果，共有 1 門課程未通過，經各系評估這 1 門撤案，如下表：

序號	課程名稱	系所
1	實作創課-無人機精準農業應用及芭樂營養分析與農場實作	營養系

2.銜接課程由各系安排上課時間，學分上限為「2 學分」。

3.修訂內容如附件一說明，修訂後照案通過。

案由二：審查 111.1 學期高職預修專班擬開科目表（美髮系）。P.103-P.105

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 111.1 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.107-P.119
2. 以學院別進行各系所 111.1 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 → 華語文中心。P.-120-P.306

#### 1.護理學院：P.121-P.149

- 五專護理科(4 門課)
- 日/進四技護理系(5 門課)
- 日二技護理系(3 門課)
- 進二技護理系(2 門課)

#### 2.醫療健康學院：P.151-P.190

- 物理治療系(4 門課)
- 語言治療與聽力學系(2 門課)
- 動物保健系(3 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(3 門課)

#### 3.民生創新學院：P.192-P.255

- 多媒體遊戲發展與應用系(14 門課)
- 食品科技系(1 門課)
- 化妝品應用系(2 門)
- 美髮造型設計系(8 門課)
- 幼兒保育系(1 門課)

國際溝通英語系(2 門課)  
文化創意產業系(2 門課)  
運動休閒系(2 門課)  
餐旅管理系(4 門課)

4.智慧科技學院：P.257-P.282

智慧科技系(8 門課)  
環境與安全衛生工程系(5 門課)  
生物醫學工程系(2 門課)

5.通識教育中心：(9 門課) P.284-P.301

6.華語文中心：(2 門課) P.302-P.306

討論：略。

決議：

1.經教發中心審查結果，共有 1 門課程未通過，經各系評估這 1 門撤案，如下表：

序號	課程名稱	系所
1	實作創課-無人機精準農業應用及芭樂營養分析與農場實作	營養系

2.餐旅系微調調整課綱如附件二。

3.24 門課程調整課程大綱如附件三。

4.修訂內容如附件一說明，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：

1. 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。

2. 護理學院：P.308-P.328

護理系所(科)：

111 學年度 日間部 五專 科目總表  
111 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 進修部 四技 科目總表  
111 學年度 日間部 二技 科目總表  
110 學年度 進修部 二技 科目總表  
111 學年度 進修部 二技 科目總表  
111 學年度 學士後護理系 科目總表  
111 學年度 碩士暨在職專班(臨床護理專家組) 科目總表  
111 學年度 碩士暨在職專班(新生專科護理師組) 科目總表  
111 學年度 博士班 科目總表

3. 醫療健康學院：P.339-P.509

物理治療系：P.330-P.332

111 學年度 日間部 四技 科目總表

語言治療與聽力學系：P.333-P.336

111 學年度 日間部 四技(聽力組) 科目總表

111 學年度 日間部 四技(語言治療組) 科目總表

動物保健系：P.337-P.349

- 108 學年度 日間部 四技 科目總表
- 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
- 111 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 科目總表

營養系：P.350-P.355

- 111 學年度 日間部 四技 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 日間部 二技 科目總表
- 111 學年度 日間部 研究所 科目總表

老人福利與長期照顧事業系：P.356-P.364

- 111 學年度 日間部 四技 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 多元專長培力 科目總表
- 111 學年度 日間部 二技 科目總表
- 111 學年度 海青班 科目總表
- 111 學年度 日間部 研究所 科目總表

健康事業管理系：P.365-P.371

- 111 學年度 日間部 四技 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 多元專長培力 科目總表
- 111 學年度 日間部 二技 科目總表
- 111 學年度 日間部 研究所 科目總表

4. 民生創新學院：P.372-P.509

多媒體遊戲發展應用系：P.373-P.384

- 110 學年度 日間部 四技 科目總表
- 110 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 多元培力專長 科目總表
- 111 學年度 日間部 二技 科目總表

食品科技系：P.395-P.402

- 109 學年度 進修部 四技 烘焙科技組 科目總表
- 110 學年度 進修部 四技 烘焙科技組 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 食品科技組 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 烘焙科技組 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 食品科技組 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 烘焙科技組 科目總表
- 111 學年度 日間部 研究所 科目總表
- 111 學年度 日間部 碩士在職專班 科目總表
- 111 學年度 多元培力專長 (食品科技組) 科目總表
- 111 學年度 多元培力專長 (烘焙科技組) 科目總表

化妝品應用系：P.403-P.427

110 學年度 日間部 四技 化妝品科技組 科目總表  
110 學年度 日間部 四技 時尚美容藝術組 科目總表  
111 學年度 日間部 四技 時尚美容藝術組 科目總表  
111 學年度 日間部 四技 化妝品科技組 科目總表  
111 學年度 進修部 四技 科目總表  
111 學年度 日間部 二技 科目總表  
111 學年度 進修部 二技 科目總表  
111 學年度 進修部 二專 科目總表  
111 學年度 日間部 研究所 (時尚藝術組) 科目總表  
111 學年度 日間部 研究所 (科技應用組) 科目總表  
111 學年度 日間部 碩士在職專班 (時尚藝術組) 科目總表  
111 學年度 日間部 碩士在職專班 (科技應用組) 科目總表

美髮造型設計系：P.428-P.440

108 學年度 日間部 四技 科目總表  
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  
111 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 進修部 二技 科目總表  
111 學年度 進修部 二專 科目總表

幼兒保育系：P.441-P.461

110 學年度 日間部 四技 科目總表  
110 學年度 進修部 四技 科目總表  
110 學年度 多元培力專長 科目總表  
110 學年度 日間部 二技 科目總表  
111 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 進修部 四技 科目總表  
111 學年度 日間部 二技 科目總表

國際溝通英語系：P.462-P.468

111 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 進修部 四技 科目總表  
111 學年度 多元培力專長 科目總表

文化創意產業系：P.469-P.473

111 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 進修部 四技 科目總表  
111 學年度 多元培力專長 科目總表

運動休閒系：P.474-P.480

110 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 日間部 四技 科目總表  
111 學年度 進修部 四技 科目總表

餐旅管理系：P.481-P.509

108 學年度 進修部 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  
109 學年度 進修部 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

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

5. 智慧科技學院：P.510-P.553

智慧科技系：P.511-P.517

- 111 學年度 日間部 四技 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 科目總表
- 111 學年度 多元專長培力 科目總表
- 111 學年度 海青班 科目總表

環境與安全衛生工程系：P.518-P.551

- 109 學年度 日間部 四技 綠科組 科目總表
- 109 學年度 日間部 四技 環工組 科目總表
- 109 學年度 日間部 四技 職安組 科目總表
- 110 學年度 日間部 四技 綠科組 科目總表
- 110 學年度 日間部 四技 環工組 科目總表
- 110 學年度 日間部 四技 職安組 科目總表
- 111 學年度 日間部 二技 綠科組 科目總表
- 111 學年度 多元專長培力 環工組 科目總表
- 111 學年度 多元專長培力 職安組 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 綠科組 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 環工組 科目總表
- 111 學年度 日間部 四技 職安組 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 環工組 科目總表
- 111 學年度 進修部 四技 職安組 科目總表
- 111 學年度 日間部 碩士班 科目總表
- 111 學年度 日間部 碩士在職專班 科目總表

生物醫學工程系系：P.552-P.553

- 111 學年度 日間部 四技 科目總表

討論：略。

決議：

1. 目前在學學生(108~111 科目總表)附註統一加註「除修滿畢業應修學分外，其他畢業條件需符合本校學則的規定，方具畢業資格」。
2. 修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

案由五：審查學分學程資料。P.554-P.603

1. 修訂-烘焙與點心學程 ( 食品科技系 )
2. 修訂-幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程 ( 幼兒保育系 )
3. 修訂-文化觀光學程 ( 文化創意產業系 )
4. 修訂-高齡者運動保健指導學程 ( 運動休閒系 )
5. 修訂-觀光休閒學程 ( 運動休閒系 )
6. 修訂-幼兒體能產業學程 ( 運動休閒系 )
7. 修訂-餐飲暨食品創業學程 ( 餐旅管理系 )

8. 修訂-健康、智慧、綠生活 ( 生物醫學工程系 )
9. 修訂-產業人工智慧技術應用 ( 生物醫學工程系 )
10. 修訂-數位科技為學程 ( 通識教育中心 )

討論：略。

決議：

- 1.數位科技微學程「科技與倫理」不加註”不可認列為分類通識學分”。
- 2.請其他學程調整科目，比照醫工系「健康、智慧、綠生活」註明原科目名稱。
- 3.修訂 10 案學分學程內容，如附件四。

案由六：審查第二專長課程。P.604-P.607

1. 修訂-智慧無人載具科技學分學程暨第二專長(智慧科技系)

討論：略。

決議：

照案通過。

案由七：審查 111.1 學期網路教學課程申請計畫。P.608-P.609

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：29 門 (43)班。

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 <sup>註1</sup>	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	課程與教學創新	-	1	1	3	3	選修	日	博士班	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(二)	-	2	1	3	3	必修	日	碩士班	護理系	非同步遠距教學	9
3	護理系	江采宜 林貴滿	專任	重症護理學	-	2	2 1	2	2	選修	日 進	二技	護理系	非同步遠距教學	9
4	護理系	江采宜	專任	重症護理學	-	2	1	2	2	選修	進	二技	護理系	非同步遠距教學	9
5	護理系	張珠玲	專任	臨床護理感染控制	-	2 3 2	1 1 1	2	2	選修	日 日 進	二技 四技 二技	護理系	非同步遠距教學	13
6	護理系	王香蘋	專任	老年睡眠與照護	-	2 3	2 1	2	2	選修	進	二技	護理系	非同步遠距教學	10
7	護理系	王香蘋	專任	長照管理	是	2	2	2	2	選修	日	二技	護理系	非同步遠距教學	11
8	護理系	郝德慧	專任	健康照護資訊	-	3	1	2	2	選修	日	四技	護理系	非同步遠距教學	9

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 <sup>註1</sup>	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
9	護理系	郝德慧	專任	進階護理 資訊實務	是	1	1	2	2	選修	日	碩士班	護理系	非同步遠 距教學	9
10	護理系	林貴滿	專任	急重症護 理概論	-	3	4	2	2	選修	日	四技	護理系	非同步遠 距教學	9
11	護理系	賴美信	專任	寵物療法 與護理	是	2	1	2	2	選修	進	二技	護理系	同步遠距 教學	13.5
12	健管系	張炳華	專任	健康事業 組織與管 理	是	1	1	1	1	選修	日	四技	健管系	同步遠距 教學	15
13	健管系	陳敏郎	專任	經濟學原 理及應用	-	2	1	2	2	必修	進	四技	健管系	非同步遠 距教學	15
14	健管系	王美玲	專任	人力資源 管理	-	4	1	2	2	必修	進	四技	健管系	非同步遠 距教學	14
15	老福系	胡庭禎	專任	人力資源 管理與發 展	是	3	1	2	2	選修	進	四技	老福系	非同步遠 距教學	17
16	多遊系	王瑞	專任	消費者行 為	是	4	1	3	3	選修	日	四技	多遊系	非同步遠 距教學	10
17	多遊系	涂聖忠	專任	管理概論	-	1	2	2	2	必修	進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	15
18	多遊系	楊國隆	專任	影像處理	是	2	2	3	3	必修	日 進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	10
19	多遊系	陳智賢	專任	遊戲測試	-	3	1	2	2	選修	進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	10
20	多遊系	段翰文	專任	醫療資訊 管理	-	3	1	3	3	必修	進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	10
21	多遊系	王健亞	專任	大數據概 論	-	3	1	3	3	選修	進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	10
22	多遊系	王健亞	專任	3D 進階 場景建模 (二)	是	4	1	2	2	選修	進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	15
23	多遊系	黃建基	專任	遊戲引擎 進階實務 (二)	是	4	1	2	2	選修	進	四技	多遊系	非同步遠 距教學	14
24	妝品系	陳明仁	專任	化妝品原 料合成特 論	-	1	1	2	2	選修	日	碩士班	妝品所	非同步遠 距教學	9
25	妝品系	許慈芳	專任	美容營養 學	-	2	1	2	2	選修	進	四技	妝品系	非同步遠 距教學	9
26	妝品系	歐明秋	專任	化妝品概 論	-	1	1	2	2	必修	進	二專	妝品科	非同步遠 距教學 (11週) 同步週遠 距教學(2 週)	13

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 <sup>註1</sup>	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
27	妝品系	詹錦豐	專任	美容衛生與法規	-	2	1	2	2	必修	進	二專	妝品科	非同步遠距教學	11
28	運休系	劉進樺	專任	導覽解說	-	3	1	2	2	必修	進	四技	運休系	非同步遠距教學	12
29	通識中心	黎滔泉	兼任	中文閱讀與書寫(一)	-	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。

**討論：略。**  
**決議：**  
**照案通過。**

案由八：審查 111.1 學期全英語授課開課申請。P.610-P.916

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 57 門。

111.1 學期全英語授課彙整一覽表

序號	學制	開課系所	年級	課程名稱	E M I	修別	學分數	課程時數	授課教師
1	日間部四技	護理系	二	壓力管理與調適	是	選修	2	2	林屏沂
2	日間部四技	護理系	二	跨文化護理	是	選修	2	2	林麗秋
3	研究所碩士班	護理系	一	護理研究	是	必修	3	3	林屏沂
4	研究所碩士班	護理系	二	專題討論(一)	是	必修	1	2	張靖梅
5	博士班	護理系	一	課程與教學創新	是	選修	3	3	鍾聿琳
6	博士班	護理系	二	研究實務專題討論(二)	是	必修	1	1	鍾聿琳
7	研究所碩士班	食品科技系	一	科技論文導讀與寫作	是	必修	2	2	胡淼琳
8	碩士班在職專班	食品科技系	一	科技論文導讀與寫作	是	必修	2	2	胡淼琳
9	日間部四技	餐旅管理系	二	食品烘焙與實作	是	必修	3	4	亞歷山大馬瑞
10	日間部四技	餐旅管理系	二	進階西餐實務	是	必修	3	4	麥高樂
11	日間部四技	餐旅管理系	三	泰式料理實務	是	選修	3	4	麥高樂
12	日間部四技	餐旅管理系	三	進階義大利廚藝實務	是	選修	3	4	亞歷山大馬瑞
13	進修部四技	餐旅管理系	三	歐陸主題餐點實務	是	選修	3	4	亞歷山大馬瑞
14	進修部四技	餐旅管理系	四	時尚西餐實務	是	選修	3	4	麥高樂
15	研究所碩士班	化妝品應用系	一	主題研究	是	必修	1	1	鄭德輝

111.1 學期全英語授課彙整一覽表

序號	學制	開課系所	年級	課程名稱	E M I	修別	學分數	課程時數	授課教師
16	進修部二專	美髮造型設計系	二	基礎彩妝實務	是	必修	3	3	早川涉
17	日間部四技	環境與安全衛生工程系	二	安全衛生書報討論	是	選修	2	2	呂牧蓁
18	研究所碩士班	環境與安全衛生工程系	一	研究方法	是	必修	3	3	蘇弘毅
19	日間部四技	智慧科技系	二	人工智慧應用數學	是	必修	3	3	楊惠齡
20	日間部四技	國際溝通英語系	一	英語溝通策略(一)	-	必修	2	2	Chaux Cedric Yves 何西瑞
21	日間部四技	國際溝通英語系	二	英語口語訓練(一)A	-	必修	2	2	Michael 麥科立
22	日間部四技	國際溝通英語系	二	英語口語訓練(一)B	-	必修	2	2	Michael 麥科立
23	日間部四技	國際溝通英語系	二	英語聽力訓練(一)	-	必修	2	2	朱玉嫻
24	日間部四技	國際溝通英語系	二	英文寫作(一)A	-	必修	2	2	蔡智欣
25	日間部四技	國際溝通英語系	二	英文寫作(一)B	-	必修	2	2	蔡智欣
26	日間部四技	國際溝通英語系	二	英文閱讀與討論(一)	-	必修	2	2	應芳瑜
27	日間部四技	國際溝通英語系	二	商管英文	-	選修	2	2	Yagiz 葛雅
28	日間部四技	國際溝通英語系	三	英語聽力訓練(三)	-	必修	2	2	鄭景媚
29	日間部四技	國際溝通英語系	三	英文閱讀與討論(三)	-	必修	2	2	左琇靜
30	日間部四技	國際溝通英語系	三	企業經營管理	-	選修	2	2	Yagiz 葛雅
31	日間部四技	國際溝通英語系	三	導覽英文	-	選修	2	2	舒志翔
32	日間部四技	國際溝通英語系	四	英文簡報	-	必修	2	2	應芳瑜
33	進修部四技	國際溝通英語系	一	英語溝通策略(一)	-	必修	2	2	Kaan 夏可汗
34	進修部四技	國際溝通英語系	二	英語口語訓練(一)	-	必修	2	2	Yagiz 葛雅
35	進修部四技	國際溝通英語系	二	英語聽力訓練(一)	-	必修	2	2	陳美伶
36	進修部四技	國際溝通英語系	二	商管英文(一)	-	選修	2	2	Kaan 夏可汗
37	進修部四技	國際溝通英語系	三	英語口語訓練(三)	-	必修	2	2	Yagiz 葛雅
38	進修部四技	國際溝通英語系	三	職場英語溝通	-	選修	2	2	Chaux Cedric Yves 何西瑞
39	進修部四技	國際溝通英語系	三	企業經營管理	-	選修	2	2	Kaan 夏可汗
40	進修部四技	國際溝通英語系	四	英文簡報	-	必修	2	2	Chaux Cedric Yves 何西瑞
41	進修部四技	國際溝通英語系	四	商用英文書信寫作	-	選修	2	2	Kaan 夏可汗
42	日間部四技	健康事業管理系	一	英文(一)	-	必修	2	2	左琇靜
43	日間部四技	環境與安全衛生工程系	一	英文(一)	-	必修	2	2	吳軒
44	日間部四技	幼兒保育	一	英文(一)	-	必修	2	2	林憶甌
45	日間部四技	老人福利與長期照顧事業系	一	英文(一)	-	必修	2	2	林憶甌
46	日間部四技	健康事業管理系	一	英文(一)	-	必修	2	2	林憶甌
47	日間部四技	護理系	一	英文(一)	-	必修	2	2	林憶甌

111.1 學期全英語授課彙整一覽表

序號	學制	開課系所	年級	課程名稱	E M I	修別	學分數	課程時數	授課教師
48	日間部四技	文化創意產業系	—	英文(一)	-	必修	2	2	邱幸珍
49	日間部四技	幼兒保育	—	英文(一)	-	必修	2	2	邱幸珍
50	日間部四技	護理系	—	英文(一)	-	必修	2	2	陳美伶
51	日間部四技	物理治療系	—	英文(一)	-	必修	2	2	陳振源
52	日間部四技	物理治療系	—	英文(一)	-	必修	2	2	陳振源
53	日間部四技	食品科技系	—	英文(一)	-	必修	2	2	陳淑嬌
54	日間部四技	健康事業管理系	—	英文(一)	-	必修	2	2	舒志翔
55	日間部四技	環境與安全衛生工程系	—	英文(一)	-	必修	2	2	楊琇茹
56	日間部四技	物理治療系	—	英文(一)	-	必修	2	2	鄭景媚
57	日間部四技	老人福利與長期照顧事業系	—	英文(一)	-	必修	2	2	應芳瑜

**討論：略。**

**決議：**

**修訂內容如附件一，修訂後照案通過。**

案由九：審查化妝品應用系、國際溝通英語系雙聯學位對應課程。P.917-P.990

說明：

依據「弘光科技大學雙聯學制實施辦法」第十條規定「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。」

**討論：略。**

**決議：**

**撤案。**

肆、臨時動議

伍、散會

(附件一)110.2 學期第 1 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	護理系	1.日間部四技二年級，「設計思考導向-智慧醫療與社區關懷實作」修正為「設計思考導向-創新智慧科技於醫療與社區照護實作」。P.9 2.日間部四技二年級，「銀髮後青春幸福故事探究」修正為「實作創課-銀髮後青春幸福故事探究」。P.9 3.碩士班及碩士在職專班一年級，班級數修正為「2」；科目名稱「護理領導與管理」及「實證護理於臨床健康照護應用」備註修正為「一二年級皆可修」。P.16 4.碩士班及碩士在職專班二年級，班級數修正為「2」；科目名稱「護理實務之創新設計」備註修正為「一二年級皆可修」。P.17
		營養系	1.日間部四技二年級，「婦女營養」，備註修正為「前學期修課人數高達80人以上」。P.25 2.日間部四技二年級，「實作創課-無人機精準農業應用及芭樂營養分析與農場作」，撤案。P.25 3.日間部四技四年級，「體重控制論與實務」，備註修正為「學分學程」。P.26 4.日間部四技三年級，刪除「食品分析」及「食品分析實驗」；新增「食品分析與實驗」。P.26 5.進修部四技二年級，「婦女營養」人數上限修正為「60」。P.27 6.進修部四技二年級，刪除「普通微生物學」「普通微生物學實驗」新增「普通微生物學與實驗」P.27 7.進修部四技三年級，刪除「食品分析」「食品分析實驗」新增「食品分析與實驗」。P.27
		老福系	1.日間部碩士班一年級，備註修正為「研究所共同選修」P.31。 2.日間部碩士班二年級，備註修正為「研究所共同選修」P.32。
		健管系	1.日間部四技三年級，「醫學概論」任課教師修正為「盧智強」。P.34 2.日間部四技四年級，「科技與智慧照護」任課教師修正為「朱建同」。P.34 3.健管所四技二年級，「健康機構實習」時數修正為「4」。P.35

案由 項次	修訂 項目	單 位	修 訂 內 容
案由一		多遊系	<p>1.日間部四技二年級，「3D 人物建模」任課教師修正為「王健亞」。P.37</p> <p>2.日間部四技二年級，「新零售通路行銷」修正為「設計思考導向-新零售通路行銷」。P.37</p> <p>3.日間部四技三年級，「數位遊戲 X 虛擬實境 X 遲緩兒(一)」修正為「設計思考導向-數位遊戲 X 虛擬實境 X 遲緩兒(一)」。P.37</p> <p>4.日間部四技四年級，「消費者行為」是否為網路教學課程修正為「是」；總計開課學分數修正為「9」；開課倍數修正為「0.9」。P.38</p> <p>5.進修部四技二年級，「2D 電腦動畫(一)」任課教師修正為「鄭睿哲」。P.39</p> <p>6.進修部四技三年級，「電競實戰技巧實務(五)」是否新開課程修正為「否」。P.40</p> <p>7.進修部四技四年級，「行動裝置遊戲創意設計」備註修正為「一般」；「醫療資料探勘」備註修正為「一般」；3D 進階場景建模(二) 備註修正為「電競」；「遊戲引擎進階實務(二)」須先完成科目修正為「遊戲引擎進階實務(一)」；備註修正為「電競」；「電競數據分析實務」備註修正為「電競」。P.41</p> <p>8.進修部四技四年級，「電競產品設計實務(一)」修正為「3D 進階角色建模」；備註修正為「電競」。P.42</p>
	擬開 選修	食科系	<p>1.日間部四技烘培組一年級，「手做烘培點心」修正為「手做烘培點心學理與製作」。P.43</p> <p>2.日間部四技烘培組三年級，「地方色產品實作」撤案;總計開課學分數修正為「9」；開課倍數修正為「0.75」。P.45</p> <p>3.進修部四技食科組一年級，「食物學原理」擬開班數修正為「1」。 P.46</p> <p>4.進修部四技烘焙組一年級，總計開學分數修正為「8 學分」，開課倍數修正為「1」。P.46</p> <p>5.碩士在職專班，部別修正為「日間部」。P.49</p>
		幼保系	<p>1.日間部四技二年級，「新生兒與孕產照顧」，任課老師修正為「李淑如」，「公共衛生與傳染病預防」，任課老師修正為「樓美玲」P.67</p> <p>2.日間部四技四年級，總計開學分數修正為「9 學分」，開課倍數修正為「1.12」P.68</p> <p>3.進修部四技二年級，「新生兒與孕產照顧」，任課老師修正為「李淑如」P.69</p> <p>4.進修部四技四年級，「嬰兒照護技能實作」備註修正為「配合空間教具操作」P.70</p>
		餐旅系	進修部四技三年級，「餐旅投資理財與實務」修正為「餐旅投資理財實務」。P.81

案由 項次	修訂 項目	單 位	修 訂 內 容
		資工系	1. 日間部四技一年級，「運算思維與電腦程式」修正為「從運算思維到基礎程式設計輕鬆學」。P. 83 2. 日間部四技二年級，智慧系統模組之建議選修學分修正為「6」，開課倍數修正為「1」；數位服務模組之建議選修學分修正為「9」，開課倍數修正為「1」。P. 83
		醫工系	日間部四技三年級，「設計思考導向-智慧型銀髮族功能性檢測技術設計思考實作」時數修正為「1」；保留人數修正為「0」。P.91
		華語文 中心	1. 「110 學年第 1 學期選修課程擬開科目表」修正為「111 學年第 1 學期選修課程擬開科目表」；開課倍數修正為「N/A」。P.100 2. 初階華語(一)人數上限修正為「60」。P.100 3. 進階華語(一)人數上限修正為「60」。P.100
案由三	新開 選修	護理系	1. 日間部五專「死亡的尊嚴與生命意義」，選修本課程科目選修本課程前修正為「無」。P.122 2. 日間部四技「探索我的身體」，是否網路教學修正為「否」；選修本課程前刪除「高中「健康與體育」「生命教育」。P.129 3. 日間部二技「醫療風險管理」課程評比修正為期中考「25%」、期末考「25%」、課堂參與討論「10%」、書面報告「20%」、口頭報告「20%」。P. 141 4. 「關懷與溝通」課程開課年級修正為「二」年級，課程評比期末考修正為「20%」、關懷與溝通實作修正為「20%」。P. 143 5. 進修部二技，「創傷因應概論」，選修本課程前需先完成之科目修正為「無」先完成之科目。P.148
		物治系	日間部四技二年級，「實作創課-物理治療桌遊設計與實作」學分數刪除「擬申請濃縮教學」。P.153
		動物 保健系	1. 日間部四技一年級，「認識萌朋友」系所修正為「動物保健系」。P.164 2. 日間部四技一年級，「實作創課-寵物美容與犬隻動態藝術」系所修正為「動物保健系」。P.168
		營養系	1. 日間部四技二年級，「實作創課-無人機精準農業應用及芭樂營養分析與農場實作」，撤案。P. 174 2. 「跨域實作創課-無麩質穀米植栽生態、營養與能量提升應用策略」申請教師修正為「王雪芳老師、張嘉麟老師」。P. 177
		老福系	日間部四技一年級，「高齡社會與老人服務」，時數修正為「0.5」。P. 178
		健管系	日間部四技三年級，「醫學概論」任課老師修正為「盧智強」。P. 187、P. 188

案由 項次	修訂 項目	單 位	修 訂 內 容
案由三	新開 選修	多遊系	1.日間部四技一年級，「遊戲邏輯入門」時數修正為「0.5」。P.192 2.日間部四技二年級，「新零售通路行銷」修正為「設計思考導向-新零售通路行銷」；英文名稱修正為「Design Thinking-Omni-Channel Marketing」。P.200 3.日間部四技三年級，「數位遊戲 X 虛擬實境 X 遲緩兒(一)」修正為「設計思考導向-數位遊戲 X 虛擬實境 X 遲緩兒(一)」；英文名稱修正為「Design Thinking-DGBL X VR X Delayed Children(I)」；時數修正為「3」；開課部別修正為「日間部」。P.203 4.進修部四技二年級，「漫畫創作(二)」，選修本課程前修正為「無」。P.207 5.進修部四技四年級，「3D 進階動畫場景建模」英文名稱「Modeling of Advanced 3D Animation Figures」修正為「Modeling of Advanced 3D Animation Scenes」。P.212
		食科系	日間部四技一年級烘焙組，「手做烘培點心」修正為「手做烘培點心學理與製作」；指定書目修正為「自編教材」，選修本課程前修正為「無」先完成之科目；課程評比，課堂參與討論修正為「50」%，技術操作修正為「50」%。P.219
		妝品系	日間部四技二年級，「臺日跨文化溝通技巧」，選修本課程前修正為「無」先完成之科目。P.222
		幼保系	日間部四技一年級，「幼兒遊戲與應用」，指定書目修正為「自編教材」。P.241
		運休系	日間部四技一年級，「運動休閒實務」，選修本課程前修正為「無」先完成之科目；時數修正為「1」P.247
		餐旅系	1.日間部四技一年級，「餐旅探索教育」是否為 EMI 課程修正為「否」：是否為全英課程修正為「否」；是否為網路教學課程修正為「否」。P.249 2.日間部四技二年級，「養生蔬果飲品實務」是否為 EMI 課程修正為「否」：是否為全英課程修正為「否」；是否為網路教學課程修正為「否」；課程評比平時作業修正為「0」%、期中考修正為「20」%P.250 3.日間部四技二年級，「中式宴會料理實務」是否為 EMI 課程修正為「否」：是否為全英課程修正為「否」；是否為網路教學課程修正為「否」。P.252 4.進修部四技四年級，「大數據決策管理」是否為 EMI 課程修正為「否」：是否為全英課程修正為「否」；是否為網路教學課程修正為「否」。P.254
		資工系	1.日間部四技一年級，課程名稱「運算思維與電腦程式」修正為「從運算思維到基礎程式設計輕鬆學」。P.257 2.日間部四技三年級，「微積分」課程之指定書目及參考書目修正為「自編講義」。P.265
		通識教育 中心	角色創造與實作參考書目修正為 「1.朱宏章，表演創作與演員素養，新銳文創，2021 2.麥可·契訶夫，致演員：麥可·契訶夫論表演技巧，書林出版有限公司，2019 3.賈克·樂寇，詩意的身體，國家表演藝術中心國家兩廳院，2018

案由 項次	修訂 項目	單 位	修 訂 內 容
案由三	新開 選修		芭芭拉·米勒，99 個戲劇教育實踐練習，文化藝術出版社，2019 5.高夫曼，日常生活中的自我表演，桂冠圖書股份有限公司，1992」。P. 296
		華語文 中心	1. 初級華語(一)申請學期修正為「1111」。 2. 進階華語(一)申請學期修正為「1111」;英文名稱修正為「Advanced Chinese-(I)」。P. 303、P. 305
案由四	科目 總表	動保系	111 學年度進修部四技科目總表專業必修「寵物進階美容技術」修正課程名稱 為「進階寵物美容技術」。P. 349
		多遊系	1.110 學年度日間部科目總表，刪除「提案簡報」及「提案簡報製作」，維持「提 案簡報技巧」。P. 373、P. 374 2.111 學年度進修部科目總表，刪除「提案簡報」及「提案簡報製作」，科目名 稱維持「提案簡報技巧」，與 110 學年度進修部科目總表一致;專業必修學時修 正為「59」;產品行銷時數修正為「2/2」，合計修正為「15/15」。P.379、P.380
		食科系	1.111 學年度日間部食科組，附註新增「5. 除修滿畢業應修學分外，其他畢業 條件需符合本校學則之規定，方具畢業資格」P.392。 2.111 學年度日間部烘焙組，附註新增「4. 除修滿畢業應修學分外，其他畢業 條件需符合本校學則之規定，方具畢業資格」P.392。 3.111 學年度進修部食科組，專業必修修正為「60 學分/68 小時」，選修修正為 「40 學分/40 小時」;三年級下學期「文獻選讀」修正為「2/2」，小計修正為 「13/14」，學分總計修正為「17/18」。P.396
		妝品系	1.111 學年度日間部時尚美容藝術組，「化妝品原料學(一)」修正為「化妝品原 料學」。P.412 2. 111 學年度進修部，刪除備註「除修滿畢業應修學分外其他畢業條件需符合 本校學則的規定，方具畢業資格」。P.418
		美髮系	1.109 學年日間部科目總表，「時尚髮型設計實務」、「熟齡時尚造型實務」，調 整撤案。P.431 2. 110 學年日間部科目總表，「時尚髮型設計實務」、「熟齡時尚造型實務」，調 整撤案。P.434 3.111 學年日間部科目總表，「時尚髮型設計實務」、「熟齡時尚造型實務」，撤 案;三年級上學期專業必修小計修正為「0/0」學分總計修正為「4/4」，三年 級下學期專業必修小計修正為「2/2」，學分總計修正為「2/2」。P.438
		運休系	110 學年度日間部四技，「專業研究(二)」修正為「1/2」。P.474
		環安系	1. 109 學年度日間部環境工程組，通識教育課程修正為「30/32 小時」。P.522 2.110 學年度日間部環境工程組，「環境影響評估」修正為「2/2」。P.532 3.111 學年度日間部環境工程組，一下小計修正為「12/14」。P.543 4.111 學年度日間部職業安全衛生組，附註新增「除修滿畢業應修學分外，其 他畢業條件需符合本校學則的規定，方具畢業資格」。P.545 5.111 學年度進修部環境工程組，一上小計修正為「19/20」。P.547 6. 111 學年度進修部職業安全衛生組，一上小計修正為「19/20 小時」。P.549

案由 項次	修訂 項目	單 位	修 訂 內 容
		醫工系	111 學年度日間部，「醫療物聯網技術開發實務」修正為「2/2」；三上小計修正為「7/9」總計修正為「9/11」。P.552
案由八	全英	護理系	護理系碩士班二年級，「專業討論（一）」學分修正為「1」學分。P.631
		妝品系	主題研究，課程評比，口頭報告修正為「20%」、書面報告修正為「40%」。P.706、P.708

## (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
餐旅系	中式宴會料理 Chinese Style Banquet Dessert	3/4	中式宴會料理實務 Chinese Banquet Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	泰式料理 Thai Cuisine	3/4	泰式料理實務 Thai Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	進階日本料理 Advanced Japanese Cooking	3/4	進階日本料理實務 Advanced Japanese Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	進階義大利廚藝 Advanced Italian Cooking Practice	3/4	進階義大利廚藝實務 Advanced Italian Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	西式宴會餐點 Western Banquet Meal	3/4	西式宴會餐點實務 Western Banquet Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	法式甜點製作 French Dessert Making	3/4	法式甜點實務 French Dessert Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	歐陸主題餐點製作 Continental Theme Meal Production	3/4	歐陸主題餐點實務 Continental Theme Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	西式點心實作 Pastry Operations	3/4	西式點心實務 Pastry Practice	3/4	課程名稱調整
餐旅系	時尚西餐烹調 Modern Cooking Techniques	3/4	時尚西餐實務 Modern Western Cuisine Practice	3/4	課程名稱調整

111.03.31 系課程委員會通過  
111.04.07 院課程委員會通過  
111.04.26 校課程委員會通過

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	中式宴會料理				
選課號：		開課班級：			
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修	選
課程屬性：	專業選修 - 專業選修				
課程簡介(至少 50 字以上)：	藉由台灣各地美味的小吃\介紹同學認識'進而帶進廚房實地操作一遍\培養日後創業的基礎以融入中式麵食乙級課程.				
教學目標：	1. 具備餐飲實務及管理能力 2. 具備人際互動及溝通協調能力 3. 具備提升職場倫理修為能力 4. 提升同學對台灣小吃的能力 5. 提升同學對台灣小吃文化認知的能力				
<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：	自編台灣小吃麵食食譜等				
參考書目：	台灣小吃文化\尋味台灣小吃				
與其它科目關係：	需先修習科目：無；若未及格，將檔修科目：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：	開學編組'計分標準'課堂應注意事項'經驗分享'成果展事項討論
第 2 週：	清燉佛跳牆*荔枝雙味蝦
第 3 週：	麻油薑花松阪豬*什錦菜根鬆
第 4 週：	滬式鍋巴乾燒大蝦*刺蔥海皇絲瓜洛
第 5 週：	土肉桂燻雞*拔絲香蕉
第 6 週：	黑胡椒荔枝牛柳*黃豆醬薑花炒牛肉
第 7 週：	翡翠醬燒鮮筍*馬告桂竹筍封肉
第 8 週：	水果大帽*糖醋菊花魚
第 9 週：	期中考
第 10 週：	*黑胡椒羊排*焗烤扇貝
第 11 週：	蝦泥釀豆腐*荷葉粉蒸機
第 12 週：	麒麟蒸魚*糟溜雞塊
第 13 週：	紅燒獅子頭*八寶芋泥
第 14 週：	南乳排骨*青蟹炒蛋
第 15 週：	楊州炒飯*杏片鳳尾蝦
第 16 週：	芋頭燒子排*培根魚捲
第 17 週：	蔥油旭蟹*豆苗蝦仁
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	中式宴會料理實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修 選
課程屬性：	專業選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	藉由台灣各地美味的小吃\介紹同學認識'進而帶進廚房實地操作一遍\培養日後創業的基礎以融入中式麵食乙級課程.			
教學目標：	1. 具備餐飲實務及管理能力 2. 具備人際互動及溝通協調能力 3. 具備提升職場倫理修為能力 4. 提升同學對台灣小吃的能力 5. 提升同學對台灣小吃文化認知的能力			
<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：	自編台灣小吃麵食食譜等			
參考書目：	台灣小吃文化\尋味台灣小吃			
與其它科目關係：	需先修習科目：無；若未及格，將檔修科目：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：	開學編組'計分標準'課堂應注意事項'經驗分享'成果展事項討論
第 2 週：	清燉佛跳牆*荔枝雙味蝦
第 3 週：	麻油薑花松阪豬*什錦菜根鬆
第 4 週：	滬式鍋巴乾燒大蝦*刺蔥海皇絲瓜洛
第 5 週：	土肉桂燻雞*拔絲香蕉
第 6 週：	黑胡椒荔枝牛柳*黃豆醬薑花炒牛肉
第 7 週：	翡翠醬燒鮮筍*馬告桂竹筍封肉
第 8 週：	水果大幅*糖醋菊花魚
第 9 週：	期中考
第 10 週：	*黑胡椒羊排*焗烤扇貝
第 11 週：	蝦泥釀豆腐*荷葉粉蒸機
第 12 週：	麒麟蒸魚*糟溜雞塊
第 13 週：	紅燒獅子頭*八寶芋泥
第 14 週：	南乳排骨*青蟹炒蛋
第 15 週：	楊州炒飯*杏片鳳尾蝦
第 16 週：	芋頭燒子排*培根魚捲
第 17 週：	蔥油旭蟹*豆苗蝦仁
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學111 學年度第1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	泰式料理			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	鑑於東南亞美食在世界舞台上的受歡迎程度和日益增長的重要性，餐飲科學生應有所涉略，特別是泰國菜。泰國正處於世界主要貿易路線的十字路口，因此其菜餚的發展受到來自世界各地的強烈影響，正確理解這道菜的技術和風味將有助於更好地了解整個東亞烹飪風格和口味。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向學生介紹泰國產品，配料和烹飪技術。</li> <li>2. 為學生培養良好的烹飪英語技能，提高工作場所的競爭力。</li> <li>3. 通過一些異國風味的有限的實踐經驗為他們做好準備，從而獲得競爭優勢。</li> <li>4. 為台灣和國際酒店業的實際工作能力做好準備。</li> <li>5. 獲得整合酒店業務原則和應用的能力</li> </ol>			
<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：	無			
參考書目：	True Thai by Victor Sodsook			
與其它科目關係：	進階西餐實務			
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：	分組實驗室教室清潔和實驗室安全促進工具設備應用，主要成分和技術介紹
第 2 週：	紅咖哩料理
第 3 週：	綠咖哩料理
第 4 週：	檳城咖哩
第 5 週：	湯品製成
第 6 週：	沙拉製作
第 7 週：	麵條料理
第 8 週：	馬拉西亞食物
第 9 週：	期中考
第 10 週：	雞肉料理
第 11 週：	牛肉料理
第 12 週：	緬甸食物
第 13 週：	受歡迎的街頭小吃
第 14 週：	海鮮料理
第 15 週：	印尼食物
第 16 週：	豬肉料理
第 17 週：	期末考
第 18 週：	繳交菜單(含製作過程)及心得、期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	泰式料理實務				
選課號：		開課班級：			
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：	選
課程屬性：	選修 - 專業選修				
課程簡介(至少 50 字以上)：	鑑於東南亞美食在世界舞台上的受歡迎程度和日益增長的重要性，餐飲科學生應有所涉略，特別是泰國菜。泰國正處於世界主要貿易路線的十字路口，因此其菜餚的發展受到來自世界各地的強烈影響，正確理解這道菜的技術和風味將有助於更好地了解整個東亞烹飪風格和口味。				
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向學生介紹泰國產品，配料和烹飪技術。</li> <li>2. 為學生培養良好的烹飪英語技能，提高工作場所的競爭力。</li> <li>3. 通過一些異國風味的有限的實踐經驗為他們做好準備，從而獲得競爭優勢。</li> <li>4. 為台灣和國際酒店業的實際工作能力做好準備。</li> <li>5. 獲得整合酒店業務原則和應用的能力</li> </ol>				
<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：	無				
參考書目：	True Thai by Victor Sodsook				
與其它科目關係：	進階西餐實務				
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：	分組實驗室教室清潔和實驗室安全促進工具設備應用，主要成分和技術介紹
第 2 週：	紅咖哩料理
第 3 週：	綠咖哩料理
第 4 週：	檳城咖哩
第 5 週：	湯品製成
第 6 週：	沙拉製作
第 7 週：	麵條料理
第 8 週：	馬拉西亞食物
第 9 週：	期中考
第 10 週：	雞肉料理
第 11 週：	牛肉料理
第 12 週：	緬甸食物
第 13 週：	受歡迎的街頭小吃
第 14 週：	海鮮料理
第 15 週：	印尼食物
第 16 週：	豬肉料理
第 17 週：	期末考
第 18 週：	繳交菜單(含製作過程)及心得、期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	進階日本料理			
選課號：	開課班級：			
任課教師：	學分/時數：	3/4	必選修：	選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	日本料理以重廚藝、烹調及外觀聞名，因此被稱為視覺料理，主廚在板前備餐處理食材和烹調料理過程，有如欣賞一場優美演出，且重視呈現食材的自然原味，以五色、五味、五法、五感給予視覺與舌尖上不同的驚喜。			
教學目標：	1. 日本飲食文化基礎在江戶時代形成，此時期庶民享受美食意識興起，江戶時代初期，因農業技術的突破與調味料供應充足，而衍生出許多作物栽培法食材圖鑑。江戶時代後期，各類型的料理店開始衍生而出。西元 2013 年和食(日本料理)成為聯合國教科文組織認定為世界非物質文化遺產之一，更確定其獨特性。			
<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：	new 日本鄉土料理 自編課程			
參考書目：	日本料理調理師技能			
與其它科目關係：	日本料理基礎實務			
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：	製備場地公共安全、防災逃生宣導、日常環境清潔與課程安全規範宣導、海洋食材特性介紹
第 2 週：	1. 間八魚(刺身熟成) 2. 加州壽司捲 3. 酪梨洋風散壽司 4. 壽喜燒 5. 大跟間八餘御椀
第 3 週：	1. 鮭魚(刺身熟成) 2. 鮭魚握壽司 3. 煙燻鮭魚沙拉 4. 石狩鍋 5. 納豆山掛
第 4 週：	1. 小鯛荒焚燒 2. 鰹魚燻燒 3. 箱壽司 4. 大根印籠煮 5. 湯咖哩
第 5 週：	1. 甘鯛松笠燒 2. 鴨川鍋 3. 甘鯛大根泥雲煮 4. 牛肉有馬山蕉煮 5. 鴨松露味噌
第 6 週：	1. 金目鯛松皮造身 2. 金目鯛塔塔醬 3. 鯛魚白菜射入煮 4. 日式豬排咖哩燒焗烤 5. 冬瓜御椀
第 7 週：	1. 鰈魚五枚切 2. 鰈魚淮山養老煮 3. 鰈魚若葉燒 4. 海鮮大阪燒 5. 玉米淮山射入煮
第 8 週：	1. 太刀魚(刺身昆布熟成) 2. 太刀魚竜田揚 3. 太刀魚馬鈴薯焗烤 4. 松阪豬時雨煮 5. 蛤白雪大根若葉
第 9 週：	期中測驗(報告)
第 10 週：	1. 香魚黃身味噌燒 2. 蝦珍珠菇養老煮 3. 鰯魚酒釀燒 4. 大根風呂牡蠣柚香 5. 大根市松捲
第 11 週：	1. 雞肉味噌寶樂煮 2. 蓮藕真薯八方煮 3. 大根昆布椀盛 4. 針梭於棒壽司 5. 大豪菇扇貝煮
第 12 週：	1. 牛肉薑汁燒 2. 奈良飛龍頭煮物 3. 鰹魚酒粕煮 4. 鰹魚山蕉味噌燒 5. 伊達捲
第 13 週：	1. 鯖魚味噌回鍋 2. 梅麵百合真薯 3. 雞肉月根南蠻 4. 米茄胡麻海鮮味付 5. 納豆紫山藥冷制
第 14 週：	1. 鮪魚沖漬 2. 鮪魚利久燒(刺身) 3. 波菜香蒜胡麻 4. 香魚梅之食事 5. 南瓜卵黃海鮮豆腐
第 15 週：	1. 干貝海鮮凝醋凍 2. 生牛肉製程(時雨煮) 3. 酪梨山葵烤牛肉 4. 星鰻唐洋佐青蔥紫蘇醬 5. 江戶前玉子燒
第 16 週：	1. 劍花枝昆布生醃法 2. 雞肉黑芝麻銅鑼燒 3. 大根昆布味噌煮 4. 鰻魚玉子土佐煮 5. 劍花枝時書射入捲
第 17 週：	1. 海鮮時蔬昆布醬 2. 鮑魚洋菇馬鈴薯奶油 3. 文字稍 4. 蝦真薯吉也煮 5. 竹夾魚蛋黃醋
第 18 週：	期末學科總複習(報告)

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	進階日本料理實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	日本料理以重廚藝、烹調及外觀聞名，因此被稱為視覺料理，主廚在板前備餐處理食材和烹調料理過程，有如欣賞一場優美演出，且重視呈現食材的自然原味，以五色、五味、五法、五感給予視覺與舌尖上不同的驚喜。			
教學目標：	1. 日本飲食文化基礎在江戶時代形成，此時期庶民享受美食意識興起，江戶時代初期，因農業技術的突破與調味料供應充足，而衍生出許多作物栽培法食材圖鑑。江戶時代後期，各類型的料理店開始衍生而出。西元 2013 年和食(日本料理)成為聯合國教科文組織認定為世界非物質文化遺產之一，更確定其獨特性。			
<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：	new 日本鄉土料理 自編課程			
參考書目：	日本料理調理師技能			
與其它科目關係：	日本料理基礎實務			
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：	製備場地公共安全、防災逃生宣導、日常環境清潔與課程安全規範宣導、海洋食材特性介紹
第 2 週：	1. 間八魚(刺身熟成) 2. 加州壽司捲 3. 酪梨洋風散壽司 4. 壽喜燒 5. 大跟間八餘御椀
第 3 週：	1. 鮭魚(刺身熟成) 2. 鮭魚握壽司 3. 煙燻鮭魚沙拉 4. 石狩鍋 5. 納豆山掛
第 4 週：	1. 小鯛荒焚燒 2. 鰹魚稟燒 3. 箱壽司 4. 大根印籠煮 5. 湯咖哩
第 5 週：	1. 甘鯛松笠燒 2. 鴨川鍋 3. 甘鯛大根泥雲煮 4. 牛肉有馬山蕉煮 5. 鴨松露味噌
第 6 週：	1. 金目鯛松皮造身 2. 金目鯛塔塔醬 3. 鯛魚白菜射入煮 4. 日式豬排咖哩燒焗烤 5. 冬瓜御椀
第 7 週：	1. 鰈魚五枚切 2. 鰈魚淮山養老煮 3. 鰈魚若葉燒 4. 海鮮大阪燒 5. 玉米淮山射入煮
第 8 週：	1. 太刀魚(刺身昆布熟成) 2. 太刀魚竜田揚 3. 太刀魚馬鈴薯焗烤 4. 松阪豬時雨煮 5. 蛤白雪大根若葉
第 9 週：	期中測驗(報告)
第 10 週：	1. 香魚黃身味噌燒 2. 蝦珍珠菇養老煮 3. 鰯魚酒釀燒 4. 大根風呂牡蠣袖香 5. 大根市松捲
第 11 週：	1. 雞肉味噌寶樂煮 2. 蓮藕真薯八方煮 3. 大根昆布椀盛 4. 針梭於棒壽司 5. 大豪菇扇貝煮
第 12 週：	1. 牛肉薑汁燒 2. 奈良飛龍頭煮物 3. 鰹魚酒粕煮 4. 鰹魚山蕉味噌燒 5. 伊達捲
第 13 週：	1. 鯖魚味噌回鍋 2. 梅麵百合真薯 3. 雞肉月根南蠻 4. 米茄胡麻海鮮味付 5. 納豆紫山藥冷制
第 14 週：	1. 鮪魚沖漬 2. 鮪魚利久燒(刺身) 3. 波菜香蒜胡麻 4. 香魚梅之食事 5. 南瓜卵黃海鮮豆腐
第 15 週：	1. 干貝海鮮凝醋凍 2. 生牛肉製程(時雨煮) 3. 酪梨山葵烤牛肉 4. 星鰻唐洋佐青蔥紫蘇醬 5. 江戶前玉子燒

第 16 週：	1. 劍花枝昆布生醃法 2. 雞肉黑芝麻銅鑼燒 3. 大根昆布味噌煮 4. 鰻魚玉子土佐煮 5. 劍花枝時書射入捲
第 17 週：	1. 海鮮時蔬昆布醬 2. 鮑魚洋菇馬鈴薯奶油 3. 文字稍 4. 蝦真薯吉也煮 5. 竹夾魚蛋黃醋
第 18 週：	期末學科總複習(報告)

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	進階義大利廚藝			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	介紹義大利美食與實際操作理論合作的原則。介紹義大利美食、實際操作與理論結合的進階課程，讓學生去義大利實習之前，更加了解義大利廚藝。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向學生提供基本知識，以便讓他們了解意大利菜的重點。</li> <li>2. 借助一些經典的意大利美食食譜，使學生提高烹飪技能。</li> <li>3. 介紹工作過程中食品安全和衛生控制的原則。</li> <li>4. 學習典型的意大利美食新食譜。</li> <li>5. 提高學生正確進行食品和配料管理的能力。</li> <li>6. 提高團隊協作能力和協作能力。</li> </ol>			
<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：	自編教材			
參考書目：	無			
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：	課程說明，等級，教學方法和一般規則。
第 2 週：	基本調料：白色調料，棕色調料，“魚熏肉”，半透明糖霜，調味醬，天鵝絨
第 3 週：	蔬菜，蔬菜的用途和修剪方法：土豆沙拉；意大利蔬菜湯；胡蘿蔔和姜泥
第 4 週：	雞蛋：荷包蛋，帕瑪森火鍋和培根；雞肉和土豆乳蛋餅；art 牛肉配核桃仁，煎蛋黃，芥末醬
第 5 週：	大米：米蘭調味飯配酸黃油；阿蘭奇尼湯圓
第 6 週：	新鮮的手工意大利面：西蘭花的蘭花湯；海鮮醬粉絲，開心果香蒜醬意粉和蝦
第 7 週：	鮮雞蛋麵食：綠烤寬麵條配牛肉燉肉和調味醬；Tagliolini 蘑菇，意大利式餃子，牛肉湯
第 8 週：	意大利調味料：肉醬燉肉，carbonara 醬，番茄醬，那不勒斯燉肉
第 9 週：	期中考試：廚房清潔和報告交付
第 10 週：	奶酪：卡普雷塞沙拉，卡西歐和胡椒意大利面，意大利乳清乾酪和菠菜可麗餅
第 11 週：	海鮮：蛤 spa 意大利面；章魚配土豆烤盤；魚滴
第 12 週：	貝類：貝類濃湯，地中海魚湯，半龍蝦和紅甜椒

第 13 週：	魚：鹽皮中的鱸魚；糖醋醬炒底；安康魚“紅色和黑色”
第 14 週：	雞肉：整隻烤雞；基輔雞肉和 pont-neuf 土豆；雞 cacciatora
第 15 週：	肉 - 小牛肉 - 牛肉：小牛肉肉捲；牛里脊肉羅西尼；cotoletta 米蘭和炸薯條
第 16 週：	肉 - 羊肉 - 豬肉：開心果皮中的羊排；烤豬里脊，羊肉配辣根醬，菠菜和醃洋蔥
第 17 週：	期末期末考試：廚房清潔和操作實務
第 18 週：	考試：報告交付

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	進階義大利廚藝實務				
選課號：		開課班級：			
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：	選
課程屬性：	選修 - 專業選修				
課程簡介(至少 50 字以上)：	介紹義大利美食與實際操作理論合作的原則。介紹義大利美食、實際操作與理論結合的進階課程，讓學生去義大利實習之前，更加了解義大利廚藝。				
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向學生提供基本知識，以便讓他們了解意大利菜的重點。</li> <li>2. 借助一些經典的意大利美食食譜，使學生提高烹飪技能。</li> <li>3. 介紹工作過程中食品安全和衛生控制的原則。</li> <li>4. 學習典型的意大利美食新食譜。</li> <li>5. 提高學生正確進行食品和配料管理的能力。</li> <li>6. 提高團隊協作能力和協作能力。</li> </ol>				
<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：	自編教材				
參考書目：	無				
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：	課程說明，等級，教學方法和一般規則。
第 2 週：	基本調料：白色調料，棕色調料，“魚熏肉”，半透明糖霜，調味醬，天鵝絨
第 3 週：	蔬菜，蔬菜的用途和修剪方法：土豆沙拉；意大利蔬菜湯；胡蘿蔔和姜泥
第 4 週：	雞蛋：荷包蛋，帕瑪森火鍋和培根；雞肉和土豆乳蛋餅；art 牛肉配核桃仁，煎蛋黃，芥末醬
第 5 週：	大米：米蘭調味飯配酸黃油；阿蘭奇尼湯圓
第 6 週：	新鮮的手工意大利面：西蘭花的蘭花湯；海鮮醬粉絲，開心果香蒜醬意粉和蝦
第 7 週：	鮮雞蛋麵食：綠烤寬麵條配牛肉燉肉和調味醬；Tagliolini 蘑菇，意大利式餃子，牛肉湯
第 8 週：	意大利調味料：肉醬燉肉，carbonara 醬，番茄醬，那不勒斯燉肉
第 9 週：	期中考試：廚房清潔和報告交付
第 10 週：	奶酪：卡普雷塞沙拉，卡西歐和胡椒意大利面，意大利乳清乾酪和菠菜可麗餅
第 11 週：	海鮮：蛤 spa 意大利面；章魚配土豆烤盤；魚滴
第 12 週：	貝類：貝類濃湯，地中海魚湯，半龍蝦和紅甜椒

第 13 週：	魚：鹽皮中的鱸魚；糖醋醬炒底；安康魚“紅色和黑色”
第 14 週：	雞肉：整隻烤雞；基輔雞肉和 pont-neuf 土豆；雞 cacciatora
第 15 週：	肉 - 小牛肉 - 牛肉：小牛肉肉捲；牛里脊肉羅西尼；cotoletta 米蘭和炸薯條
第 16 週：	肉 - 羊肉 - 豬肉：開心果皮中的羊排；烤豬里脊，羊肉配辣根醬，菠菜和醃洋蔥
第 17 週：	期末期末考試：廚房清潔和操作實務
第 18 週：	考試：報告交付

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	西式宴會餐點			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	培養學生了解西餐烹飪之原理，加強實作經驗與速度。使學生能從中學習烹調之正確流程與良好的衛生習慣，藉由輕食製作進而能學到各國庶民風味，更能與外界結合、應用亦可運用創業。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備從事國際餐旅事業工作之能力</li> <li>2. 達到餐旅產業創業之能力。</li> <li>3. 加強實作經驗與速度。</li> <li>4. 增進學生餐飲實務及管理能力。</li> <li>5. 12. 增進學生整合餐旅原理及應用之能力。</li> <li>6. 增進學生從事國際餐旅事業工作之能力。</li> </ol>			
<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：	吮指美食			
參考書目：	西餐文化與烹調實務			
與其它科目關係：	專業西餐廚藝研習			
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：	上課、課程介紹，解說烹調原理、食材認識
第 2 週：	焦燒迷迭香培根干貝串、蒜香雞腿小品、洋芋開面三明治
第 3 週：	乳酪鑲甜椒、杏仁牛肉丸子、燒烤海鮮串
第 4 週：	香酥朝鮮薊、香澄大蒜牛肉串、惡魔蛋
第 5 週：	油炸蘑菇、摩洛哥雞肉串、焗烤大白蛤
第 6 週：	西班牙烘蛋、酥炸起司、鮭魚開面三明治
第 7 週：	墨西哥雞肉捲餅、野菇香蒜麵包、帕馬火腿蘆筍捲
第 8 週：	風乾蕃茄羊乳酪多士、香煎火腿起司三明治、鵝肝慕斯開面三明治
第 9 週：	期中考
第 10 週：	加拿大野米、北菲小米、義大利米
第 11 週：	沙嗲雞肉串、印度咖哩餃、泰式魚餅
第 12 週：	義式火腿乳酪鑲蘑菇、鮭魚抹醬、甜椒時蔬醬派
第 13 週：	鵝鶉蛋肉凍，鮮蝦雞尾酒醬，奶油野菇雞肉袋

第 14 週：	燻鮭乳酪球、西班牙冷湯、酥炸米丸子
第 15 週：	鮮茄乳酪卷、茵陳蒿鮭魚干貝串、香烤藍紋乳酪洋芋
第 16 週：	蟹肉餅佐塔塔醬、辣味牛肉丸、醃燻鮭魚馬鈴薯薄餅
第 17 週：	期末考
第 18 週：	繳交菜單(含製作過程)及心得、期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	西式宴會餐點實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修： 選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	培養學生了解西餐烹飪之原理，加強實作經驗與速度。使學生能從中學習烹調之正確流程與良好的衛生習慣，藉由輕食製作進而能學到各國庶民風味，更能與外界結合、應用亦可運用創業。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備從事國際餐旅事業工作之能力</li> <li>2. 達到餐旅產業創業之能力。</li> <li>3. 加強實作經驗與速度。</li> <li>4. 增進學生餐飲實務及管理能力。</li> <li>5. 12. 增進學生整合餐旅原理及應用之能力。</li> <li>6. 增進學生從事國際餐旅事業工作之能力。</li> </ol>			
<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：	吮指美食			
參考書目：	西餐文化與烹調實務			
與其它科目關係：	專業西餐廚藝研習			
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：	上課、課程介紹，解說烹調原理、食材認識
第 2 週：	焦燒迷迭香培根干貝串、蒜香雞腿小品、洋芋開面三明治
第 3 週：	乳酪鑲甜椒、杏仁牛肉丸子、燒烤海鮮串
第 4 週：	香酥朝鮮薊、香澄大蒜牛肉串、惡魔蛋
第 5 週：	油炸蘑菇、摩洛哥雞肉串、焗烤大白蛤
第 6 週：	西班牙烘蛋、酥炸起司、鮭魚開面三明治
第 7 週：	墨西哥雞肉捲餅、野菇香蒜麵包、帕馬火腿蘆筍捲
第 8 週：	風乾蕃茄羊乳酪多士、香煎火腿起司三明治、鵝肝慕斯開面三明治
第 9 週：	期中考
第 10 週：	加拿大野米、北菲小米、義大利米
第 11 週：	沙嗲雞肉串、印度咖哩餃、泰式魚餅
第 12 週：	義式火腿乳酪鑲蘑菇、鮭魚抹醬、甜椒時蔬醬派
第 13 週：	鵝鶉蛋肉凍，鮮蝦雞尾酒醬，奶油野菇雞肉袋

第 14 週：	燻鮭乳酪球、西班牙冷湯、酥炸米丸子
第 15 週：	鮮茄乳酪卷、茵陳蒿鮭魚干貝串、香烤藍紋乳酪洋芋
第 16 週：	蟹肉餅佐塔塔醬、辣味牛肉丸、醃燻鮭魚馬鈴薯薄餅
第 17 週：	期末考
第 18 週：	繳交菜單(含製作過程)及心得、期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	法式甜點製作			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	<p>本課程主要是對各種食品烘焙技能感到興趣的學生，提升其對烘焙相食品相關知識的認識。課程內容從麵包、蛋糕、餅乾製作延伸到不同的點心製作，進而應用到各種食材的變化與在地食材的使用。期使研修本課程的學生能做出更具特色之烘焙產品。再者，本課程希冀能培養學生美學的概念，透過課程傳授蛋糕裝飾的基本技法及裝飾技巧，讓學生學習到如何裝飾好一個商業價值的蛋糕，熟悉裝飾物搭配、擺設與色彩搭配等等的訓練，期使培養學生成為一個優秀的蛋糕裝飾高手。</p>			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 對蛋糕製作延伸到進階的點心製作進而應用到法式甜點的變化</li> <li>2. 了解點心製作上利用輔具及各種模型搭配變化</li> <li>3. 了解更多各國點心的製作技巧</li> <li>4. 熟悉法式點心的製作手法加以變化創新產出更多樣性的新產品</li> <li>5. 了解各種烘焙食材的應用進而使用在地食材做出更具特色之法式甜點</li> <li>6. 了解各種烘焙食材的應用進而使用在地食材做出更具特色之法式甜點</li> </ol>			
<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：	自編教材			
參考書目：	本校圖書館典藏之專業書籍中有關烘焙食品乙、丙級技術士技能檢定相關書籍。			
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：	課程簡介、分組及選助教(遠距教學)
第 2 週：	法式蘋果派、蜜蕾堅果燒 & 塔派製作與焦糖介紹(遠距教學)
第 3 週：	優格慕斯塔點、草莓優格蛋糕 ~[慕斯冷點製作原理解說]
第 4 週：	法式檸檬塔、巴斯克乳酪蛋糕 ~[時尚流行法點製作講解]
第 5 週：	法式布利斯特環、肉桂千層酥條 ~[經典法式點心解說]
第 6 週：	法式岩燒千層蛋糕、日式水果春捲 ~[平底鍋點心製作運用]
第 7 週：	夏日果香慕斯、柳橙烤布雷 ~[淋面與炙燒點心製作講解]
第 8 週：	黑櫻桃乳酪蛋糕、雲卡小西點 ~[膠凍原料介紹]
第 9 週：	期中考
第 10 週：	夢幻巧香慕斯蛋糕、杏桃蛋糕小點 ~[巧克力特性介紹]

第 11 週：	桑莓馬卡龍、黃金蒙布朗 ~[在地食材應用與碳足跡介紹]
第 12 週：	粉紅香檳玫瑰、魔術巧克力製作 ~[可朔巧克力之應用與製作]
第 13 週：	雪白帕瑪森蛋糕、達克瓦滋 ~[糊化與梅納反應之關聯性]
第 14 週：	芒果慕斯蛋糕、藍莓慕斯蛋糕 ~{法式慕斯點心製作與解說}
第 15 週：	法式舒機卿蛋糕、椰香雪花糕 ~[法式宮廷點心介紹]
第 16 週：	草莓芝士蛋糕、提拉冰炫風 ~[乳酪與季節水果之應用 1]
第 17 週：	草莓鮮果派、生巧克力塔 ~[巧克力與季節水果之應用 2]
第 18 週：	期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	法式甜點實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	<p>本課程主要是對各種食品烘焙技能感到興趣的學生，提升其對烘焙相食品相關知識的認識。課程內容從麵包、蛋糕、餅乾製作延伸到不同的點心製作，進而應用到各種食材的變化與在地食材的使用。期使研修本課程的學生能做出更具特色之烘焙產品。再者，本課程希冀能培養學生美學的概念，透過課程傳授蛋糕裝飾的基本技法及裝飾技巧，讓學生學習到如何裝飾好一個商業價值的蛋糕，熟悉裝飾物搭配、擺設與色彩搭配等等的訓練，期使培養學生成為一個優秀的蛋糕裝飾高手。</p>			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 對蛋糕製作延伸到進階的點心製作進而應用到法式甜點的變化</li> <li>2. 了解點心製作上利用輔具及各種模型搭配變化</li> <li>3. 了解更多各國點心的製作技巧</li> <li>4. 熟悉法式點心的製作手法加以變化創新產出更多樣性的新產品</li> <li>5. 了解各種烘焙食材的應用進而使用在地食材做出更具特色之法式甜點</li> <li>6. 了解各種烘焙食材的應用進而使用在地食材做出更具特色之法式甜點</li> </ol>			
<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：	自編教材			
參考書目：	本校圖書館典藏之專業書籍中有關烘焙食品乙、丙級技術士技能檢定相關書籍。			
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：	課程簡介、分組及選助教(遠距教學)
第 2 週：	法式蘋果派、蜜蕾堅果燒 & 塔派製作與焦糖介紹(遠距教學)
第 3 週：	優格慕斯塔點、草莓優格蛋糕 ~[慕斯冷點製作原理解說]
第 4 週：	法式檸檬塔、巴斯克乳酪蛋糕 ~[時尚流行法點製作講解]
第 5 週：	法式布利斯特環、肉桂千層酥條 ~[經典法式點心解說]
第 6 週：	法式岩燒千層蛋糕、日式水果春捲 ~[平底鍋點心製作運用]
第 7 週：	夏日果香慕斯、柳橙烤布雷 ~[淋面與炙燒點心製作講解]
第 8 週：	黑櫻桃乳酪蛋糕、雲卡小西點 ~[膠凍原料介紹]
第 9 週：	期中考
第 10 週：	夢幻巧香慕斯蛋糕、杏桃蛋糕小點 ~[巧克力特性介紹]

第 11 週：	桑莓馬卡龍、黃金蒙布朗 ~[在地食材應用與碳足跡介紹]
第 12 週：	粉紅香檳玫瑰、魔術巧克力製作 ~[可朔巧克力之應用與製作]
第 13 週：	雪白帕瑪森蛋糕、達克瓦滋 ~[糊化與梅納反應之關聯性]
第 14 週：	芒果慕斯蛋糕、藍莓慕斯蛋糕 ~{法式慕斯點心製作與解說}
第 15 週：	法式舒機卿蛋糕、椰香雪花糕 ~[法式宮廷點心介紹]
第 16 週：	草莓芝士蛋糕、提拉冰炫風 ~[乳酪與季節水果之應用 1]
第 17 週：	草莓鮮果派、生巧克力塔 ~[巧克力與季節水果之應用 2]
第 18 週：	期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	歐陸主題餐點製作				
選課號：		開課班級：			
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：	選
課程屬性：	選修 - 專業選修				
課程簡介(至少 50 字以上)：	培養學生了解西餐烹飪之原理，加強實作經驗與速度。使學生能從中學習烹調之正確流程與良好的衛生習慣，進而能學到各國風味，更能與外界結合、應用。				
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西餐烹飪實務的推廣及教育經驗</li> <li>2. 培養學生了解西餐文化</li> <li>3. 增進學生餐飲實務及管理能力。</li> <li>4. 增進學生整合餐旅原理及應用之能力。</li> <li>5. 增進學生從事國際餐旅事業工作之能力。</li> <li>6. 強調對西方各國餐飲文化的瞭解</li> <li>7. 具備從事國際餐旅事業工作之能力</li> <li>8. 達到餐旅產業創新能力。</li> <li>9. 達到餐旅產業創業之能力。</li> <li>10. 培養學生了解西餐烹飪之原理</li> <li>11. 加強實作經驗與速度</li> <li>12. 使學生能從中學習烹調之正確流程與良好的衛生習慣</li> <li>13. 取得西餐丙級檢定考試之執照。</li> </ol>				
<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：	西餐文化與烹調實務, 品度股份有限公司				
參考書目：	西餐文化與烹調實務, 品度股份有限公司				
與其它科目關係：	專業西餐廚藝研習				
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：	上課、課程介紹，解說烹調原理、食材認識
第 2 週：	香烤嫩洋芋佐培根油封洋蔥 - 烤番茄湯佐羅勒泡泡 - 香煎鮭魚佐榛果陳年香醋花椰菜泥
第 3 週：	燻鮭魚佐伏特加魚子醬 - 奶油味曾湯佐炸豆腐蝦夷蔥 - 水煮板魚干貝泥佐橄欖油醬
第 4 週：	鵝肝凍糕佐波特酒凍焦糖脆片 - 奶油青蒜洋芋湯佐松露乳沫 - 焗生蠔蛤蠣香檳乳沫
第 5 週：	艷夏沙拉 - 奶油榛果蘋果湯 - 鮮味海陸拼
第 6 週：	西班牙火腿蜜瓜無花果沙拉 - 法式牛肉蔬菜湯 - 炙烤牛菲力牛肚菌佐波爾多醬
第 7 週：	溫香煎鴨肝沙拉佐炒野菇葡萄乾汁 - 奶油蘆筍湯佐脆培根 - 紅酒燴牛尾佐薯泥季節蔬菜

第 8 週：	溫炒小龍蝦沙拉 - 牛尾湯 - 香烤雞肉捲佐田螺野菇洋芋雞肉汁
第 9 週：	期中考繳交報告
第 10 週：	炸鮮蝦蔬菜杯 - 秋葵濃湯佐辣味鮮蝦 - 炙烤嫩里肌佐西班牙火腿巴馬森乳酪泡泡
第 11 週：	茴香塔塔鮭魚佐回香奶油醬 - 風乾牛肉麥米湯 - 炙烤海鯛魚佐燴茴香紅花海鮮汁
第 12 週：	香料鵪鶉無花果沙拉 - 咖哩雞肉湯 - 泰味咖哩焗龍蝦
第 13 週：	遠距教學 炙烤西瓜番茄沙拉 - 中式鴨清湯佐松露迷你角子 - 爐烤鴨胸佐芹菜頭泥 蜂蜜覆盆子醬
第 14 週：	遠距教學 水煮蛋佐炙烤野菇 - 龍蝦湯佐香料舒芙羅 - 清蒸石斑佐燴高麗菜香料燉
第 15 週：	遠距教學 炙烤小卷佐蒜味油醋汁烏魚子卵沙拉 - 鮮洋菇卡布奇諾佐夏松露 - 波特 酒燴豬五花
第 16 週：	遠距教學 薄片甜菜根沙拉佐覆盆子油醋汁 - 黃瓜濃湯 - 馬斯卡邦內乳酪雞胸佐陳 年香醋釉汁
第 17 週：	遠距教學 期末考
第 18 週：	遠距教學 繳交菜單(含製作過程)及心得、期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	歐陸主題餐點實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修： 選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	培養學生了解西餐烹飪之原理，加強實作經驗與速度。使學生能從中學習烹調之正確流程與良好的衛生習慣，進而能學到各國風味，更能與外界結合、應用。			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西餐烹飪實務的推廣及教育經驗</li> <li>2. 培養學生了解西餐文化</li> <li>3. 增進學生餐飲實務及管理能力。</li> <li>4. 增進學生整合餐旅原理及應用之能力。</li> <li>5. 增進學生從事國際餐旅事業工作之能力。</li> <li>6. 強調對西方各國餐飲文化的瞭解</li> <li>7. 具備從事國際餐旅事業工作之能力</li> <li>8. 達到餐旅產業創新能力。</li> <li>9. 達到餐旅產業創業之能力。</li> <li>10. 培養學生了解西餐烹飪之原理</li> <li>11. 加強實作經驗與速度</li> <li>12. 使學生能從中學習烹調之正確流程與良好的衛生習慣</li> <li>13. 取得西餐丙級檢定考試之執照。</li> </ol>			
<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：	西餐文化與烹調實務, 品度股份有限公司			
參考書目：	西餐文化與烹調實務, 品度股份有限公司			
與其它科目關係：	專業西餐廚藝研習			
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：	上課、課程介紹，解說烹調原理、食材認識
第 2 週：	香烤嫩洋芋佐培根油封洋蔥 - 烤番茄湯佐羅勒泡泡 - 香煎鮭魚佐榛果陳年香醋花椰菜泥
第 3 週：	燻鮭魚佐伏特加魚子醬 - 奶油味曾湯佐炸豆腐蝦夷蔥 - 水煮板魚干貝泥佐橄欖油醬
第 4 週：	鵝肝凍糕佐波特酒凍焦糖脆片 - 奶油青蒜洋芋湯佐松露乳沫 - 焗生蠔蛤蠣香檳乳沫
第 5 週：	艷夏沙拉 - 奶油榛果蘋果湯 - 鮮味海陸拼
第 6 週：	西班牙火腿蜜瓜無花果沙拉 - 法式牛肉蔬菜湯 - 炙烤牛菲力牛肚菌佐波爾多醬
第 7 週：	溫香煎鴨肝沙拉佐炒野菇葡萄乾汁 - 奶油蘆筍湯佐脆培根 - 紅酒燴牛尾佐薯泥季節蔬菜

第 8 週：	溫炒小龍蝦沙拉 - 牛尾湯 - 香烤雞肉捲佐田螺野菇洋芋雞肉汁
第 9 週：	期中考繳交報告
第 10 週：	炸鮮蝦蔬菜杯 - 秋葵濃湯佐辣味鮮蝦 - 炙烤嫩里肌佐西班牙火腿巴馬森乳酪泡泡
第 11 週：	茴香塔塔鮭魚佐回香奶油醬 - 風乾牛肉麥米湯 - 炙烤海鯛魚佐燴茴香紅花海鮮汁
第 12 週：	香料鵪鶉無花果沙拉 - 咖哩雞肉湯 - 泰味咖哩焗龍蝦
第 13 週：	遠距教學 炙烤西瓜番茄沙拉 - 中式鴨清湯佐松露迷你角子 - 爐烤鴨胸佐芹菜頭泥 蜂蜜覆盆子醬
第 14 週：	遠距教學 水煮蛋佐炙烤野菇 - 龍蝦湯佐香料舒芙羅 - 清蒸石斑佐燴高麗菜香料燉
第 15 週：	遠距教學 炙烤小卷佐蒜味油醋汁烏魚子卵沙拉 - 鮮洋菇卡布奇諾佐夏松露 - 波特 酒燴豬五花
第 16 週：	遠距教學 薄片甜菜根沙拉佐覆盆子油醋汁 - 黃瓜濃湯 - 馬斯卡邦內乳酪雞胸佐陳 年香醋釉汁
第 17 週：	遠距教學 期末考
第 18 週：	遠距教學 繳交菜單(含製作過程)及心得、期末報告

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	西式點心實作			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	<p>西式點心是一門生活藝術兼具美學的課程。烘焙點心的製作有時候僅憑努力是不夠的，還需要瞭解烘焙原理及運用不同的技巧，再搭配藝術美學的概念，使得烘焙作品能有色、香、味俱全的效果，也為您的生活增添幾許色彩。因此，本課程旨在建置雲端師生自學平台，以藝術美學融入日常生活中，進而改善教師教學成效與精進學生的技術實作能力為課程主要教學目標。本課程採用主題式教學法，課程主要內容包含西式點心材料特性介紹，基礎糕漿皮類點心、西式點心及酥餅類點心的實作與擺飾等，方法宜兼重。教師課堂理論講授及實作示範，並特別介紹西式點心製作原理並配合理論實際操作。期使讓學生瞭解西式點心及慕斯蛋糕製作原理與方式。</p>			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備餐飲實務及管理能力</li> <li>2. 具備整合餐旅原理及應用能力</li> <li>3. 具備職場倫理與團隊合作能力</li> <li>4. 具備從事國內外餐旅產業工作能力</li> <li>5. 學習烘焙食品製作原理</li> </ol>			
<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：	1. 自編教材 2. 36 堂烘焙選修			
參考書目：	1. 自編教材 2. 168 手作點心， 3. 烘焙傳奇大典			
與其它科目關係：	無			
與證照取得關係：	無			

第 1 週：	分組、烘焙學習要點講解、選小老師
第 2 週：	課程講解、點心製作原理講解（烘焙學）
第 3 週：	義大利披薩，草莓盆栽慕斯蛋糕
第 4 週：	草莓雪莓娘，黃金乳酪條
第 5 週：	法式櫻桃塔、蜂蜜核桃派
第 6 週：	燻雞蘑菇鹹派、瑪德蓮
第 7 週：	天鵝泡芙，珍珠小泡芙
第 8 週：	芋香奶油捲，古典巧克力蛋糕
第 9 週：	期中報告(繳交期中報告書)
第 10 週：	巧克力布朗尼，海鮮芝士塔
第 11 週：	香緹貴妃捲、蜂蜜千層蛋糕

第 12 週：	蜂巢蛋糕、紅豆小點
第 13 週：	蛋糕道納斯、蔓越莓司康
第 14 週：	拿破崙千層酥，芝麻方塊酥
第 15 週：	果醬鬆餅，布丁起酥捲
第 16 週：	提拉密斯，手指餅
第 17 週：	黑岩乳酪蛋糕、蜜蕾丹麥奶酥
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	西式點心實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修： 選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	<p>西式點心是一門生活藝術兼具美學的課程。烘焙點心的製作有時候僅憑努力是不夠的，還需要瞭解烘焙原理及運用不同的技巧，再搭配藝術美學的概念，使得烘焙作品能有色、香、味俱全的效果，也為您的生活增添幾許色彩。因此，本課程旨在建置雲端師生自學平台，以藝術美學融入日常生活中，進而改善教師教學成效與精進學生的技術實作能力為課程主要教學目標。本課程採用主題式教學法，課程主要內容包含西式點心材料特性介紹，基礎糕漿皮類點心、西式點心及酥餅類點心的實作與擺飾等，方法宜兼重。教師課堂理論講授及實作示範，並特別介紹西式點心製作原理並配合理論實際操作。期使讓學生瞭解西式點心及慕斯蛋糕製作原理與方式。</p>			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備餐飲實務及管理能力</li> <li>2. 具備整合餐旅原理及應用能力</li> <li>3. 具備職場倫理與團隊合作能力</li> <li>4. 具備從事國內外餐旅產業工作能力</li> <li>5. 學習烘焙食品製作原理</li> </ol>			
<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：	1. 自編教材 2. 36 堂烘焙選修			
參考書目：	1. 自編教材 2. 168 手作點心， 3. 烘焙傳奇大典			
與其它科目關係：	無			
與證照取得關係：	無			

第 1 週：	分組、烘焙學習要點講解、選小老師
第 2 週：	課程講解、點心製作原理講解（烘焙學）
第 3 週：	義大利披薩，草莓盆栽慕斯蛋糕
第 4 週：	草莓雪莓娘，黃金乳酪條
第 5 週：	法式櫻桃塔、蜂蜜核桃派
第 6 週：	燻雞蘑菇鹹派、瑪德蓮
第 7 週：	天鵝泡芙，珍珠小泡芙
第 8 週：	芋香奶油捲，古典巧克力蛋糕
第 9 週：	期中報告(繳交期中報告書)
第 10 週：	巧克力布朗尼，海鮮芝士塔
第 11 週：	香緹貴妃捲、蜂蜜千層蛋糕

第 12 週：	蜂巢蛋糕、紅豆小點
第 13 週：	蛋糕道納斯、蔓越莓司康
第 14 週：	拿破崙千層酥，芝麻方塊酥
第 15 週：	果醬鬆餅，布丁起酥捲
第 16 週：	提拉密斯，手指餅
第 17 週：	黑岩乳酪蛋糕、蜜蕾丹麥奶酥
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	時尚西餐烹調				
選課號：		開課班級：			
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修：	選
課程屬性：	選修 - 專業選修				
課程簡介(至少 50 字以上)：	培養學生理解基本西式烹飪原理，並運用它們加強實踐經驗和速度。使學生學習正確的烹飪程序和良好的衛生習慣				
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 英語授課，讓學生了解經典術語，為國際廚房做好準備</li> <li>2. 培養學生了解西方飲食文化</li> <li>3. 烹飪一系列經典菜餚的實踐經驗</li> <li>4. 在可複製實際廚房的環境中工作</li> <li>5. 具備分析解決餐廳經營問題的能力</li> <li>6. 使學生學習正確的烹飪程序和良好的衛生習慣</li> </ol>				
<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：	無				
參考書目：	將向每位學生提供帶有註釋的定制食譜電子小冊子				
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：	課程簡介，廚房規則，專業行為，衛生標準分級
第 2 週：	蔬菜的鑑別、處理和貯藏方法
第 3 週：	馬鈴薯介紹：鑑別、貯藏和加工
第 4 週：	生菜和沙拉：識別和儲存
第 5 週：	雞蛋：討論
第 6 週：	切魚、儲存
第 7 週：	牛肉、豬肉和羊肉：識別和切割方法
第 8 週：	高湯和湯
第 9 週：	期中考試
第 10 週：	媽媽醬
第 11 週：	米飯、麵條和澱粉
第 12 週：	雞和鴨，製作雞
第 13 週：	豬肉加工
第 14 週：	羊肉加工
第 15 週：	牛肉加工

第 16 週：	貝類加工
第 17 週：	期末展演
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	時尚西餐實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	3/4	必選修： 選
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	培養學生理解基本西式烹飪原理，並運用它們加強實踐經驗和速度。使學生學習正確的烹飪程序和良好的衛生習慣			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 英語授課，讓學生了解經典術語，為國際廚房做好準備</li> <li>2. 培養學生了解西方飲食文化</li> <li>3. 烹飪一系列經典菜餚的實踐經驗</li> <li>4. 在可複製實際廚房的環境中工作</li> <li>5. 具備分析解決餐廳經營問題的能力</li> <li>6. 使學生學習正確的烹飪程序和良好的衛生習慣</li> </ol>			
<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：	無			
參考書目：	將向每位學生提供帶有註釋的定制食譜電子小冊子			
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：	課程簡介，廚房規則，專業行為，衛生標準分級
第 2 週：	蔬菜的鑑別、處理和貯藏方法
第 3 週：	馬鈴薯介紹：鑑別、貯藏和加工
第 4 週：	生菜和沙拉：識別和儲存
第 5 週：	雞蛋：討論
第 6 週：	切魚、儲存
第 7 週：	牛肉、豬肉和羊肉：識別和切割方法
第 8 週：	高湯和湯
第 9 週：	期中考試
第 10 週：	媽媽醬
第 11 週：	米飯、麵條和澱粉
第 12 週：	雞和鴨，製作雞
第 13 週：	豬肉加工
第 14 週：	羊肉加工
第 15 週：	牛肉加工

第 16 週：	貝類加工
第 17 週：	期末展演
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	養生蔬果飲品調製			
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)：	<p>營養是健康的根本，食物是營養的來源，均衡飲食是維持健康的首要原則。本課程依衛生福利部國民健康署，評估國人飲食習慣、營養攝取狀況，進行研究並發布為國人量身打造的「每日飲食指南」，六大類食物中除豆魚蛋肉類外的五大類食材；包含全穀雜糧類、乳品類、蔬菜類、水果類、油脂與堅果種子類之天然食物為主要食材，運用專業調製方法及設備進行健康養生蔬果飲品調製，製作符合目前國人攝取營養、追求健康的理想飲品。</p>			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能理解並展現餐飲專業知識與技能於餐飲實務</li> <li>2. 能運用餐飲專業知識與技能於餐飲實務</li> <li>3. 提升天然蔬果食材與飲品運用之能力</li> <li>4. 增進飲品食材的健康及營養觀念</li> <li>5. 善用專業調製方法提升飲品創作之能力</li> </ol>			
<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：	無			
參考書目：	<p>150 種最受歡迎蔬果汁 ISBN：4712972651710 日日蔬食 健康 100 分 ISBN：9789863733652 餐桌上的蔬果食療百科 ISBN：9789865962388 250 種人氣茶飲大收錄 ISBN：4712972651697 人氣吧台師 創意飲品 MENU ISBN：9789864010950 Shakers Cafe 四季特調飲品 ISBN：9789865957124 250 種人氣茶飲大收錄 ISBN：4712972651697 人氣吧台師 創意飲品 MENU ISBN：9789864010950 Shakers Cafe 四季特調飲品 ISBN：9789865957124</p>			
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：	1. 課程內容簡介、教室管理做法與評分原則，實驗教室清潔與實驗室安全宣導 2. 何謂健康蔬果與營養
第 2 週：	衛生福利部國民健康署:國民飲食指標
第 3 週：	認識六大類食物與食材
第 4 週：	全穀雜糧類-米類食材認識與飲品運用
第 5 週：	全穀雜糧類-豆類食材認識與飲品運用
第 6 週：	全穀雜糧類-糙米養生元氣飲品運用
第 7 週：	全穀雜糧類-根莖食材認識與飲品運用

第 8 週：	全穀雜糧類-南瓜食材認識與飲品運用
第 9 週：	期中考
第 10 週：	堅果類食材與飲品運用
第 11 週：	水果類食材認識與飲品運用
第 12 週：	水果類原味飲品製作：奇異果汁、紅心芭樂汁、蕃茄蜜汁、鮮芒果汁等
第 13 週：	水果類複方飲品製作
第 14 週：	水果類食材與乳品類飲品製作：木瓜牛奶、酪梨布丁牛奶、香蕉堅果鮮奶、綜合莓果優格、藍莓優格冰砂
第 15 週：	蔬菜類食材認識與飲品運用（五行蔬果汁製作）
第 16 週：	蔬菜類食材認識與飲品運用
第 17 週：	創意養生蔬果研發
第 18 週：	期末考

# 弘光科技大學 111 學年度第 1 學期課程綱要一覽表

科目名稱：	養生蔬果飲品實務			
選課號：		開課班級：		
任課教師：		學分/時數：	2/2	必選修：
課程屬性：	選修 - 專業選修			
課程簡介(至少 50 字以上)：	<p>營養是健康的根本，食物是營養的來源，均衡飲食是維持健康的首要原則。本課程依衛生福利部國民健康署，評估國人飲食習慣、營養攝取狀況，進行研究並發布為國人量身打造的「每日飲食指南」，六大類食物中除豆魚蛋肉類外的五大類食材；包含全穀雜糧類、乳品類、蔬菜類、水果類、油脂與堅果種子類之天然食物為主要食材，運用專業調製方法及設備進行健康養生蔬果飲品調製，製作符合目前國人攝取營養、追求健康的理想飲品。</p>			
教學目標：	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能理解並展現餐飲專業知識與技能於餐飲實務</li> <li>2. 能運用餐飲專業知識與技能於餐飲實務</li> <li>3. 提升天然蔬果食材與飲品運用之能力</li> <li>4. 增進飲品食材的健康及營養觀念</li> <li>5. 善用專業調製方法提升飲品創作之能力</li> </ol>			
<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：	無			
參考書目：	<p>150 種最受歡迎蔬果汁 ISBN：4712972651710 日日蔬食 健康 100 分 ISBN：9789863733652 餐桌上的蔬果食療百科 ISBN：9789865962388 250 種人氣茶飲大收錄 ISBN：4712972651697 人氣吧台師 創意飲品 MENU ISBN：9789864010950 Shakers Cafe 四季特調飲品 ISBN：9789865957124 250 種人氣茶飲大收錄 ISBN：4712972651697 人氣吧台師 創意飲品 MENU ISBN：9789864010950 Shakers Cafe 四季特調飲品 ISBN：9789865957124</p>			
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：	1. 課程內容簡介、教室管理做法與評分原則，實驗教室清潔與實驗室安全宣導 2. 何謂健康蔬果與營養
第 2 週：	衛生福利部國民健康署：國民飲食指標
第 3 週：	認識六大類食物與食材
第 4 週：	全穀雜糧類-米類食材認識與飲品運用
第 5 週：	全穀雜糧類-豆類食材認識與飲品運用
第 6 週：	全穀雜糧類-糙米養生元氣飲品運用
第 7 週：	全穀雜糧類-根莖食材認識與飲品運用

第 8 週：	全穀雜糧類-南瓜食材認識與飲品運用
第 9 週：	期中考
第 10 週：	堅果類食材與飲品運用
第 11 週：	水果類食材認識與飲品運用
第 12 週：	水果類原味飲品製作：奇異果汁、紅心芭樂汁、蕃茄蜜汁、鮮芒果汁等
第 13 週：	水果類複方飲品製作
第 14 週：	水果類食材與乳品類飲品製作：木瓜牛奶、酪梨布丁牛奶、香蕉堅果鮮奶、綜合莓果優格、藍莓優格冰砂
第 15 週：	蔬菜類食材認識與飲品運用（五行蔬果汁製作）
第 16 週：	蔬菜類食材認識與飲品運用
第 17 週：	創意養生蔬果研發
第 18 週：	期末考

## (附件三)

序號	學院	系所	科目名稱	授課老師
1	護理學院	護理系	中醫保健	劉波兒
2	醫療健康學院	動物保健系	認識萌朋友	鄭素惠
3	醫療健康學院	營養系	營養概論	魏秋偉、葉恩菱、王涵
4	醫療健康學院	老福系	高齡社會與老人服務	余靜佳
5	醫療健康學院	健管系	健康事業組織與管理	張炳華
6	醫療健康學院	健管系	醫學概論	李建寬
7	醫療健康學院	健管系	社區式照護體系	于素珍
8	智科院	環安系及醫工系	生活即化學	吳玉琛、蔡明慈
9	智科院	環安系	無人載具巡檢實務	呂政原
10	智科院	環安系	室內配線實務	余森年
11	智科院	環安系	電路學	余森年
12	智科院	環安系	碳議題：盤查及管理	張明琴
13	民創學院	食科系	手做烘焙點心學理與製作	黃志雄
14	民創學院	幼保系	幼兒遊戲與應用	邱華慧
15	民創學院	文創系	自媒體與視覺設計	吳振廷
16	民創學院	運休系	運動休閒實務	吳海助
17	民創學院	運休系	水域運動理論與實務	楊隆富
18	民創學院	餐旅系	餐旅探索教育	吳胤瑛
19	民創學院	餐旅系	養生蔬果飲品實務	許素玲
20	民創學院	餐旅系	中式宴會料理實務	吳松濂
21	民創學院	餐旅系	大數據決策管理	賴俊良
22	民創學院	美髮系	美髮造型基礎實務	邱蕙琳
23	民創學院	多遊系	電競產品行銷	王瑞
24	民創學院	多遊系	3D進階動畫場景建模	王健亞

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：1111

課程名稱	中醫保健		系所	護理系																			
英文名稱	The Health of Traditional Medicine		任課教師	劉波兒																			
學分數	2	時數	2	開班數	1																		
開課部別	進修部	開課學制	四技	開課年級	4																		
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	自編講義																						
參考書目	<p>高宗桂等 (2009) · 中醫護理 · 台北：知音。</p> <p>印會河、張伯訥主編 (1996) · 中醫基礎理論 · 台北：知音。</p> <p>李國政等 (1995) · 簡易拔罐保健法 · 台北：志遠。</p> <p>張永賢 (1995) · 經穴按摩保健康 · 台北：元氣齋。</p> <p>張永賢、張曼玲總校閱(2015) · 中醫護理學概論 · 台北：新文京。</p> <p>張奇文 (2001) · 實用中醫保健學 · 台北：知音。</p> <p>郭子光、劉楊、馬素華 (2005) · 中醫養生學概論 · 台北：華騰。</p> <p>陳麗麗等合著(2004) · 實用中醫護理學 · 台北：華杏。</p> <p>葉美玲、陳興夏、陳靜修 (2005) · 中醫護理與保健 · 台北：五南。</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：</p> <p>隨著社會進入老齡化，人們對中醫保健醫療的關心日益提高，本課程以中醫基礎理論為基礎，期使學生能掌握疾病辨證施護之方法，中醫護理傳統技術之操作，體認中醫養生自我保健之重要，並能落實於日常生活。</p> <p>(二)目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識中醫基礎理論之基本概念(I)。</li> <li>2.認識中醫辨證施護方法(I、II)。</li> <li>3.能操作中醫護理傳統技術(I、IV)。</li> <li>4.能主動參與示教活動(V)。</li> <li>5.培育對養生保健之興趣(VIII)。</li> </ol> <p>(三)大綱：</p> <table border="1"> <tr> <td>1.中醫保健緒論</td> <td>10.耳穴保健</td> </tr> <tr> <td>2.中醫基礎概論 I</td> <td>11.耳穴保健(練習課)</td> </tr> <tr> <td>3.中醫基礎概論 II</td> <td>12.刮痧保健</td> </tr> <tr> <td>4.中醫基礎概論 III</td> <td>13.刮痧保健(練習課)</td> </tr> <tr> <td>5.中醫體質學說</td> <td>14.拔罐保健</td> </tr> <tr> <td>6.按摩推拿法 I</td> <td>15.拔罐保健(練習課)</td> </tr> <tr> <td>7.按摩推拿法 II</td> <td>16.灸法保健、灸法保健(練習課)</td> </tr> <tr> <td>8.按摩推拿法(練習課)</td> <td>17.養生練功療法</td> </tr> <tr> <td>9.期中考</td> <td>18.期末考</td> </tr> </table>						1.中醫保健緒論	10.耳穴保健	2.中醫基礎概論 I	11.耳穴保健(練習課)	3.中醫基礎概論 II	12.刮痧保健	4.中醫基礎概論 III	13.刮痧保健(練習課)	5.中醫體質學說	14.拔罐保健	6.按摩推拿法 I	15.拔罐保健(練習課)	7.按摩推拿法 II	16.灸法保健、灸法保健(練習課)	8.按摩推拿法(練習課)	17.養生練功療法	9.期中考	18.期末考
1.中醫保健緒論	10.耳穴保健																						
2.中醫基礎概論 I	11.耳穴保健(練習課)																						
3.中醫基礎概論 II	12.刮痧保健																						
4.中醫基礎概論 III	13.刮痧保健(練習課)																						
5.中醫體質學說	14.拔罐保健																						
6.按摩推拿法 I	15.拔罐保健(練習課)																						
7.按摩推拿法 II	16.灸法保健、灸法保健(練習課)																						
8.按摩推拿法(練習課)	17.養生練功療法																						
9.期中考	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	___ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	<u>30</u> %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	___ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 平時考	<u>10</u> %	<input checked="" type="checkbox"/> 平時作業(中醫保健與技術應用之關懷報告)	<u>10</u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 出席及課堂參與	<u>10</u> %	<input checked="" type="checkbox"/> 技術操作	<u>10</u> %
	<input type="checkbox"/> 其他	___ %		

(111.3.25) 系課程委員會通過

(111.4.7) 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」之第二條所列，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：

1. 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：劉波兒 111 年 2 月 22 日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：111.1\_

課程名稱	認識萌朋友			系所	動物保健系	
英文名稱	Meet Cute Friends			任課教師	鄭素惠	
學分數	1	時數	1		開班數	1
開課部別	日間部	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	愛犬美容指南，愛犬之友編輯部著，益群書店印行，游彤雲譯(1995) ISBN 957-552-428-4 今西孝一、福山英也 (2008)。《寵物美容師 實務教科書》。彭春美譯。 台北：漢欣文化事業有限公司。 勞動部技能檢定中心，技術士技能檢定寵物美容職類規範 狗狗愛犬百科，遼寧科學技術出版社 ISBN 9787-5381-5489-4 指導手養成手冊(公認指導手教材)，社團法人台灣畜犬協會 犬學大百科，晨星出版社，ISBN 978-986-177-703-0					
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： 在技高端目前只有少數實務技能科--寵物經營科有基礎寵物相關課程外，其他類群的學生均無伴侶動物相關課程。為利 111 學年度入學本系的新生得以順利銜接專業領域課程，增加入學新生對動物保健的認識，利用教師實際授課的實體課程，和學生實務學習，以落實銜接教材的推廣。						
(二)目標： 1.了解犬隻的種類、特種與歷史 2.使同學認識狗狗的身體特徵與護理 3.使同學認識犬隻簡易服從訓練 4.使學生熟悉並能辨別常見犬品種標準及特殊現象 5.使同學認識指導手訓練						

(三)大綱：

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	2	衛生安全及寵物傷害防護	鄭素惠
2	2	認識狗狗的起源(一)	鄭素惠
3	2	了解狗狗的身體(生理)構造和機能	鄭素惠
4	2	認識狗狗的身體特徵與簡易護理概念	鄭素惠
5	2	犬種差異與分類依據(總論)	鄭素惠
6	2	犬種族群的介紹及其常見的犬種(一)	鄭素惠
7	2	犬種族群的介紹及其常見的犬種(二)	鄭素惠
8	2	犬隻簡易服從訓練與指導手訓練	鄭素惠
9	2	走秀練習與綜合討論	鄭素惠

本課程講述狗的關節骨架，體型與生理，這個部分與寵物照護上的關節保健與肌肉保養相關，並可延伸提到產業使用的保健營養產品，另設計增加指導手訓練提升學生的學習樂趣。在寵物的毛髮跟皮膚，利用美容工具的使用練習，加強動物皮膚觀察到的症狀，練習推測寵物照護需要的護理方法跟預防方法，並增加皮膚毛髮營養的補充跟概念及護理。

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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 type="checkbox"/> 書面報告	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	20 %	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭報告	20 %
	<input type="checkbox"/> 平時考	_____ %	<input type="checkbox"/> 平時作業	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	40 %	<input type="checkbox"/> 技術操作	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 其他	20 %		

(1110324) 系課程委員會通過

(1110406) 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：鄭素惠

111 年 03 月 18 日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 111.1

課程名稱	營養概論		系所	營養系	
英文名稱	Introduction of Nutrition		任課教師	魏秋偉、葉恩菱、王涵	
學分數	1	時數	1	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	一
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	自編教材				

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：

銜接及加強來自衛護類、食品群和餐旅群的新生其自然相關的課程及專業課程，例如：衛護類-生物學、食品群和餐旅群-食品營養相關課程

(二)目標：

1. 了解營養系的核心課程
2. 了解營養系課程的運作
3. 銜接及加強新生的高中職時的訓練
4. 認識營養系課程及將來就業的關聯性

(三)大綱：

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	6	(1) 營養是甚麼? 營養系的課程規畫及將來就業的關聯性。(3 小時) (2) 利用餐點設計與實作融入營養學、生命期營養及膳食療養學的概念，讓學生利用實作的過程能有具體的成果及了解營養核心課程。(3 小時)	葉恩菱
	6	利用實作融入生物化學的概念，讓學生利用實作的過程能有實驗的成果及了解基礎課程。	魏秋偉
	6	利用實作融入食品衛生與安全的概念，讓學生利用實作的過程能有實驗的成果及了解食品檢驗課程。	王涵

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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 type="checkbox"/>	書面報告	____%
	<input type="checkbox"/>	期末考	____%	<input type="checkbox"/>	口頭報告	____%
	<input type="checkbox"/>	平時考	____%	<input type="checkbox"/>	平時作業	____%
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	50%	<input checked="" type="checkbox"/>	技術操作	50%
	<input type="checkbox"/>	其他	____%			

111.03.23 系課程委員會通過

111.04.06 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： 魏秋偉、葉恩菱、王涵 111 年 03 月 18 日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 1111 學期

課程名稱	高齡社會與老人服務			系所	老人福利與長期照顧事業系(所)	
英文名稱	Aging Society and Senior Service			任課教師	余靜佳	
學分數	0.5	時數	0.5		開班數	1
開課部別	日間部	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	自編教材					

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：

本系日間部招收商管群、家政群生活應用類、家政群幼保類之學生，新生多數來自非老人照顧服務科別，學生對於台灣高齡化的重要性、高齡者服務項目、老人服務團隊與組織屬性和福利並不熟悉。經檢視三個群類之新課綱與課程內容，並與高中端教師討論後，發現家政群之高中學生曾經於家政概論的一個章節中初步接觸到高齡社會與高齡者照顧服務之內涵，然而商管群學生並沒有接觸過高齡相關的課程，對於老人福利則完全沒有概念。為補足學生在學習專業課程時，須具備的基礎知識與能力，提升學生基礎能力與學習效率，開設本銜接課程，做為未來學習老人福利與長期照顧專業的基石。

(二) 目標：

1. 學生能認識高齡化社會趨勢
2. 學生能記憶高齡與長照相關專有名詞
3. 學生能了解高齡者身心特質
4. 學生能應用高齡照顧服務知能
5. 學生能提出高齡服務之心得反思

(三)大綱：

本課程透過四大單元，以濃縮教學之方式，協助學生認識高齡社會概況，了解高齡者個人身心狀態和基本照顧方式、高齡人力資源可以如何再運用。最後，單元五以實際照顧場域的參訪見習，建構學生對未來工作的想像，做為往後學習老人福利與長期照顧專業知能的良好基礎。

單元一 高齡社會趨勢

單元二 高齡者身心特質

單元三 高齡者的照顧概念與方式

單元四 高齡者人力資源運用

單元五 高齡照顧服務場域參訪與見習(若因疫情無法成行，即修正為業師視訊介紹)

週次	時數	課程內容	授課教師
1	6	高齡社會趨勢、高齡者身心特質、高齡者的照顧概念與方式	余靜佳
2	3	高齡照顧服務場域參訪與見習	余靜佳

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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	40%
	<input type="checkbox"/>	期末考	___%	<input type="checkbox"/>	口頭報告	___%
	<input type="checkbox"/>	平時考	___%	<input type="checkbox"/>	平時作業	___%
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	60%	<input type="checkbox"/>	技術操作	___%
	<input type="checkbox"/>	其他	___%			

(111.03.22) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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。
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： 余靜佳 111年4月1日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 1111 學期

課程名稱	健康事業組織與管理		系所	健康事業管理系	
英文名稱	Introduction to Health Institution and Management		任課教師	張炳華	
學分數	1	時數	1	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	一
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	自編教材				

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：**

本課程將廣泛性的介紹健康事業組織，如醫療產業（醫院、基層診所）、長照機構、生技製藥相關產業（藥局、藥品、醫療器材、保健食品）及健康事業體系（健檢、醫美、美膚美體）的組織，並介紹健康及生命科學、企業管理五大功能與市場之就業機會。

**(二)目標：**

1. 培育學生了解健康事業體系
2. 培育學生了解健康及生命科學
3. 培育學生了解企業管理五大領域、四大管理功能
4. 培育學生了解健康事業組織
5. 培育學生了解健康事業之就業機會

**(三)大綱：**

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	6	課程簡介 人體系統介紹、生命科學範圍、健康管理介紹 台灣醫療體系介紹、醫療產業簡介	張炳華
2	6	台灣長照體系介紹、長照產業簡介 台灣健康體系介紹、健康產業簡介 企業管理五大領域簡介	張炳華
3	6	四大管理功能簡介 健康事業管理相關專業證照 健康事業管理職系就業介紹	張炳華

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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	30%
	<input type="checkbox"/>	期末考	___%	<input checked="" type="checkbox"/>	口頭報告	40%
	<input type="checkbox"/>	平時考	___%	<input type="checkbox"/>	平時作業	___%
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	30%	<input type="checkbox"/>	技術操作	___%
	<input type="checkbox"/>	其他	___%			

(111.03.24) 系課程委員會通過

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。
  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：\_\_\_\_\_張怡華\_\_\_\_\_ 111年3月21日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：1111 學期

課程名稱	醫學概論		系所	健康事業管理系	
英文名稱	Introduction to Medicine		任課教師	盧智強	
學分數	2	時數	2	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	三年級
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	1. 曾岐元(2015)。最新病理學。台北：匯華。 2. 王志生(2019)。病理學。新北：新文京。				
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：					
針對人體的器官、解剖部位與常見的及疾病(包含小兒，孕婦，成人以及老年人)，從造成疾病的原因、症狀與表現，以概論的方式，帶領學生進行簡單詳實的探討，以提供學生關於疾病的知識。					
(二)目標：					
1. 依照人體器官與解剖部位，以系統的方式介紹疾病。					
2. 簡介造成疾病的原因					
3. 簡介疾病的症狀					
4. 簡介環境營養以及危險因子					
5. 簡介疾病的預後					
(三)大綱：					
第 1 週 導論與課程介紹、細胞、健康與疾病					
第 2 週 細胞、健康與疾病					
第 3 週 癌症					
第 4 週 感染性常見疾病					
第 5 週 心血管常見疾病					
第 6 週 血液常見疾病					
第 7 週 胸腔常見疾病					
第 8 週 腸胃道常見疾病					
第 9 週 期中考					
第 10 週 腎臟常見疾病					
第 11 週 男性泌尿系統常見疾病					
第 12 週 女性泌尿系統常見疾病					
第 13 週 內分泌系統常見疾病					
第 14 週 皮膚常見疾病					
第 15 週 骨骼常見疾病					
第 16 週 神經系統常見疾病					
第 17 週 眼睛常見疾病					
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	40 %	<input type="checkbox"/> 書面報告	__%
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	40 %	<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 checked="" type="checkbox"/> 其他	20 %		

(111.03.24) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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：盧智強 111 年 3 月 24 日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 1111 學期

課程名稱	社區式照護體系			系所	健康事業管理系	
英文名稱	Community Care System			任課教師	于素珍	
學分數	2	時數	2		開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	碩士班		開課年級	二年級
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 周月清 (2000)。英國社區照顧緣起與爭議。台北：五南。</li> <li>2. 黃旒濤主編 (2018)。社區照顧的理論與實際，台北：心理出版社。</li> <li>3. 山崎亮 (2019)。打造所有人的理想歸宿：在地整體照顧的社區設計。台北：行人文化實驗室。</li> <li>4. 論壇「精神病人社區照顧需求探討及評估」(2020)。委員會精神病人社區照顧需求探討及評估。苗栗：國家衛生研究院。</li> <li>5. 賴德仁、張家銘(2020)。發展多元、整合、友善、復元為導向的社區精神病人照護體系。苗栗：國家衛生研究院。</li> <li>6. 曾思瑜、李梅英、陳柏宗(2017)。高齡者社區照顧環境規劃：在地老化與社區連結。台中：華都文化。</li> </ol>					
參考書目	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 王仕圖 (2013)。非營利組織在社區照顧服務的協調合作：以社區照顧關懷據點為例。臺大社會工作學刊，27，185-228。</li> <li>2. 陳世明、陳柏宗 (2006)。社區組織參與老人社區照顧之研究：以臺南市長榮社區為例。社會政策與社會工作學刊，10 (1)，49-113。</li> <li>3. 王玉瑜 (2002)。英國社區照顧的批判：身心障礙者的觀點。社區發展季刊，97：249-253。</li> </ol>					

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：**

由於人口老化的緣故，許多急性照護逐漸向慢性照顧，各種服務朝向以社區為基礎，社區式照護體系也順應此現況而蓬勃發展，朝向整合式照顧服務體系發展，期待能提供民眾具有可近性且多元的社區照顧，因此本課程為了能使學生對該議題有更深入的了解，結合政策發展與時事，期能讓學生對我國社區式照護體系有更具理論與實務之知能。

**(二)目標：**

1. 使學生能了解社區照護的概念與意涵。
2. 使學生能了解社區式照護體系的全貌及服務提供模式。
3. 培養學生能分析社區的照護需求問題及資源網絡關係。
4. 從政策及實務層面進行社區照護體系之探討。
5. 使學生能了解社區式照護體系整合機制，進而有效運用資源來強化社區照護。

(三)大綱：

- 第1週 課程介紹：課程規劃說明、教學方式及評分規定  
第2週 社區與社區照護的概念與意涵：社區照護的發展歷程及意涵  
第3週 社區與社區照護的概念與意涵：社區照顧工作的相關理論  
第4週 台灣社區照護之主要政策與措施：探討台灣針對不同族群(如身心障礙、高齡者、精神障礙等)的社區照護政策  
第5週 台灣社區照護之主要政策與措施：目前的執行現況  
第4週 社區的照護需求問題分析：社區的照護需求問題評估與調查  
第7週 社區的照護需求問題分析：社區資源盤點與網絡關係  
第8週 社區的照護需求問題分析：案例探討  
第9週 期中報告(分組報告)：以分組報告方式，由各組尋找一個目標社區進行照護問題分析與資源盤點  
第10週 社區照護的服務與整合：社區發展與社區照顧計畫、介紹社區照護服務內容(正式與非正式)  
第11週 社區照護的服務與整合：社區照顧服務輸送模式探討、社區照護的整合機制與模式  
第12週 社區設計與社區參與：從環境的角度出發，探討人與人連結的社區設計理念與案例  
第13週 社區設計與社區參與：社區照護議題參與及社區服務案例  
第14週 社區設計與社區參與：社區照護議題參與及社區服務案例  
第15週 社區照護的國際經驗：介紹其他國家的社區照護案例  
第16週 社區照護的國際經驗：介紹其他國家的社區照護案例  
第17週 社區照護的成效：社區照護成效的評估與改善機制  
第18週 期末報告：以個人方式繳交書面報告，試圖以一個社區為例規畫社區照顧計畫

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	<u>30</u> %
	<input type="checkbox"/> 期末考	___%	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭報告	<u>30</u> %
	<input type="checkbox"/> 平時考	___%	<input checked="" type="checkbox"/> 平時作業	<u>15</u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	<u>25</u> %	<input type="checkbox"/> 技術操作	___%
	<input type="checkbox"/> 其他	___%		

111.03.24 系課程委員會通過  
111.04.06 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： 于素珍 111 年 3 月 22 日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：111.1

課程名稱	生活即化學		系所	環安系及醫工系	
英文名稱	Life is Chemistry		任課教師	吳玉琛、蔡明慈	
學分數	0.5	時數	0.5	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	1
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	講義				
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：

許多同學高職三年沒有上過化學課，因此有學習恐懼，為提高學習信心，故開此課程。  
成功的化學教育第一步是教學要能引起學生的興趣，因此化學教育要改變傳統的「講與學」。事實上技職教育也是強調實作而化學是探究物質變化的實驗科學，內容與生活息息相關，因此理應會受學生喜愛，讓多數學生能親自動手操作實驗，導正學生誤認化學是無趣而難於記憶的課程。

## (二)目標：

- 1.學習基礎化學概念。
- 2.學習化學實驗廢液與廢棄物分類。
- 3.學習簡單化學器材。
- 4.有趣的化學實驗並有產品可以使用。
- 5.練習實驗報告的書寫

## (三)大綱：

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	3	化學及化學實驗簡介、化學實驗器材介紹。	吳玉琛
2	3	DIY 珪藻土杯墊、自製香氛粒狀蠟燭	吳玉琛
3	3	DIY 手工香皂(含原理)、自製乾洗手(含原理)	蔡明慈

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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 checked="" type="checkbox"/>	書面報告	50 %
	<input type="checkbox"/>	期末考	_____ %	<input type="checkbox"/>	口頭報告	_____ %
	<input type="checkbox"/>	平時考	_____ %	<input type="checkbox"/>	平時作業	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	40 %	<input type="checkbox"/>	技術操作	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/>	其他	10 %			

(111.03.30) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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：吳玉琛、蔡明慈 \_\_\_\_\_ 111 年 3 月 28 日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：111.1

課程名稱	無人載具巡檢實務		系所	環安系	
英文名稱	UAS inspection practice		任課教師	呂政原	
學分數	2	時數	2	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	二年級
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	自編講義				
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：

利用無人飛行載具在空中飛行任務執行過程中，搭載適當的酬載，可以進行地面端大範圍的監控與資料蒐集，並利用其可自主飛行或遠距的操控的特點，針對災害、環境污染、公安等相關議題的研究或處理，應可發揮極大的功效。

本課程主要教導學生學習無人飛行載具的基本飛行操作，與學習在巡檢實務上所使用的相關酬載的系統功能，以及 Metashape / Pix4D 影像 3D 建模軟體的學習，再針對選定的環安相關議題，透過無人飛行載具系統，實際進行「資料蒐集」、與「資料處理」，再以自身環安職能的知識，進行「資料分析」而提出完整的報告。

(二)目標：

- 1.學習無人飛行載具系統的原理
- 2.學習無人飛行載具搭載相關酬載與數圖傳系統的原理與應用
- 3.選定環安相關議題為主題，以無人飛行載具搭載相關酬載進行資料的蒐集
- 4.針對無人載具所蒐集的資料，進行資料處理(GIS 圖資製作、影像分析)
- 5.針對資料處理結果進行分析

## (三)大綱：

週次	時數	課程內容	授課教師
1	2	無人飛行載具基本飛行原理與系統	呂政原
2	2	無人飛行載具操作相關法規介紹	呂政原
3	2	室內型無人飛行載具基本飛行操控-1	呂政原
4	2	室內型無人飛行載具基本飛行操控-2	呂政原
5	2	室外型無人飛行載具基本飛行操控-1	呂政原
6	2	室外型無人飛行載具基本飛行操控-2	呂政原
7	2	遙控無人機專業操作證考照練習-1	呂政原
8	2	遙控無人機專業操作證考照練習-2	呂政原
9	2	期中考	呂政原
10	2	各式無人機搭載酬載的原理應用介紹-熱顯像儀、高解析度測繪相機	呂政原
11	2	各式無人機搭載酬載的原理應用介紹-攝影機、多光譜的原理與應用	呂政原
12	2	無人機應用於環安的主題討論與訂定	呂政原
13	2	無人機實際航拍資料蒐集	呂政原
14	2	Metashape/Pix4D 影像 3D 建模軟體的操作	呂政原
15	2	無人機應用於環安的主題的實際操作執行-1	呂政原
16	2	無人機應用於環安的主題的實際操作執行-2	呂政原
17	2	專題報告的撰寫	呂政原
18	2	期末考	呂政原

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>20</u> %	<input type="checkbox"/> 書面報告	<u>20</u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	<u>20</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 checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	<u>20</u> %	<input checked="" type="checkbox"/> 技術操作	<u>20</u> %
	<input type="checkbox"/> 其他	<u>    </u> %		

(111.04.06) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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：呂政原 111 年 4 月 1 日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：111.1

課程名稱	室內配線實務			系所	環安系
英文名稱	Interior Wiring Practice			任課教師	余森年
學分數	2	時數	2	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	二年級
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	丙級室內配線技能檢定學術科題庫解析，作者(Author)：楊正祥、葉見成				
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：

技優生在實務操作上有其優勢，環安系將特別強化技優生在屋內線路配線方面的專業能力，不僅持續精進技優生在實務操作能力，也將強化其配線之邏輯思考能力，並輔導技優生取得室內配線相關專業證照，以搭配後續推動的太陽能光電系統、風力發電系統與其他配線系統之規劃與設計課程。

## (二)目標：

- 1.具備單相與三相電動機的控制能力。
- 2.具備感測器應用能力。
- 3.具備屋內線路裝配能力。
- 4.具備屋內線路基本檢修能力。
- 5.具備屋內線路基本設計能力。

## (三)大綱：

週次	時數	課程內容	授課教師
1	2	課程介紹、概論:電力系統與配電系統之區隔、配電設計原則。	余森年
2	2	負載特性: 負載因數、需量因數，參差因數、全日效率、損失因數等說明。	余森年
3	2	配電設備:過電流保護器與開關設備，電線電纜線及匯流排。	余森年
4	2	種類、安全電流、阻抗、裝置、線徑大小之決定。	余森年
5	2	故障電流計算:故障來源種類、計算原理之說明、對稱與非對稱短路電流。	余森年
6	2	啟斷容量、瞬間容量之計算、標么值之計算。	余森年
7	2	短路電流及短路容量之計算與步驟。	余森年
8	2	故障電流快速運算法、單相短路故障電流計算。	余森年
9	2	期中考週	余森年
10	2	保護電驛與保護協調:概說、過電流保護電驛、過電壓及欠電壓電驛	余森年
11	2	保護協調原則、保護協調圖之選擇與繪製及設計	余森年
12	2	功率因數改善:定義、效益、所需電容量之計算	余森年
13	2	電容器之額定、運轉條件及開關保護、接線方式	余森年
14	2	改善功率因數之設計實例解說	余森年
15	2	照明設計	余森年
16	2	工廠設計實例	余森年
17	2	配電管理	余森年
18	2	期末考週	余森年

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>20</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 checked="" type="checkbox"/>	平時考	<u>20</u> %	<input type="checkbox"/>	平時作業	<u>      </u> %
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	<u>20</u> %	<input checked="" type="checkbox"/>	技術操作	<u>10</u> %
	<input type="checkbox"/>	其他	<u>      </u> %			

(111.03.30) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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：余森年 111年3月14日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：111.1

課程名稱	電路學			系所	環安系
英文名稱	Electric Circuits			任課教師	余森年
學分數	2	時數	2	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	二年級
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	電路學，作者(Author)：朱明輝、曾國隆				
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：

環安系除了輔導技優生取得相關專業證照外，也將強化技優生在電路方面的解析能力外，以及培養技優生在電機線路之配線設計能力與發電機之運轉解析能力。讓環安系的技優生不僅有優異的技術實務能力，更具有太陽能光電系統、風力發電系統與其他配線系統之規劃能力與設計能力。

## (二)目標：

- 1.讓學生瞭解電路學之基本觀念與解題技巧。
- 2.讓學生瞭解弦波電源與相量
- 3.讓學生瞭解交流穩態分析
- 4.讓學生瞭解三相電路
- 5.讓學生瞭解拉普拉氏轉換

## (三)大綱：

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	2	開學準備週及課程介紹	余森年
2	2	弦波函數與相量概念	余森年
3	2	弦波函數與相量概念	余森年
4	2	弦波暫態穩路	余森年
5	2	弦波暫態穩路	余森年
6	2	交流功率與能量	余森年
7	2	交流功率與能量	余森年
8	2	交流功率與能量	余森年
9	2	期中考	余森年
10	2	耦合電路	余森年
11	2	耦合電路	余森年
12	2	對稱平衡三相電路及不平衡三相電路	余森年
13	2	對稱平衡三相電路及不平衡三相電路	余森年
14	2	對稱平衡三相電路及不平衡三相電路	余森年
15	2	拉普拉斯轉換	余森年
16	2	拉普拉斯轉換	余森年
17	2	拉普拉斯轉換	余森年
18	2	期末考	余森年

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>20</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 checked="" type="checkbox"/>	平時考	<u>20</u> %	<input type="checkbox"/>	平時作業	<u>      </u> %
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	<u>20</u> %	<input checked="" type="checkbox"/>	技術操作	<u>10</u> %
	<input type="checkbox"/>	其他	<u>      </u> %			

(111.03.30) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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：余森年 111年3月14日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 111.1

課程名稱	碳議題：盤查及管理		系所	環安系碩士在職專班	
英文名稱	Carbon issue: inventory and management		任課教師	張明琴	
學分數	3	時數	3	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	碩士在職專班	開課年級	1
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	自編講義				
參考書目	自編講義				

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：

氣候變遷及永續發展為全球注目議題之一。IPCC 發布最新報告指各國得減緩氣候變遷衝擊，且積極投入氣候變遷的調適行動。因應此國際趨勢，故環保署於 110 年 7 月成立氣候變遷辦公室綜理氣候變遷政策規劃、溫室氣體排放管理、減碳行動推動及氣候變遷調適整合等工作。故擬將彙整此重要議題及相關資料授予學生以強化碩士班學生之專業知能。

(二)目標：

- 1.使學生瞭解國際永續發展及溫室氣體減量趨勢、
- 2.使學生瞭解台灣溫室氣體減量及管理法(更名為氣候變遷因應法，110 年底啟動修法中)相關規範、
- 3.使學生瞭解組織溫室氣體盤查及產品碳足跡、能源管理相關法案及能源管理系統、
- 4.使學生瞭解碳揭露制度及 2050 淨零碳排路徑、碳定價機制及實施方式、
- 5.使學生瞭解因應歐盟國際邊境調整機制及產業排碳減量技術發展等。

(三)大綱：

週次	時數	課程內容	授課教師
1	3	課程簡介	張明琴
2	3	全球氣候變遷趨勢與公約	張明琴
3	3	國際永續發展目標 SDGs	張明琴
4	3	組織溫室氣體盤查	張明琴
5	3	產品碳足跡盤查	張明琴
6	3	能源管理法、再生能源管理條例及能源管理系統	張明琴
7	3	溫室氣體減量及管理法及電業法	張明琴
8	3	碳揭露制度 CDP 及國內外 2050 淨零碳排路徑	張明琴
9	3	碳定價機制及實施方式、因應國際邊境調整機制 CBAM	張明琴
10	3	產業碳中和技術	張明琴
11	3	氫能技術發展趨勢	張明琴
12	3	排碳減量技術	張明琴
13	3	碳補捉利用及貯存技術 CCUS	張明琴
14	3	案例說明-1	張明琴
15	3	案例說明-2	張明琴
16	3	分組報告-1	張明琴
17	3	分組報告-2	張明琴
18	3	期末考試	張明琴

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 checked="" type="checkbox"/> 書面報告	<u>20</u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	<u>20</u> %	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭報告	<u>20</u> %
	<input type="checkbox"/> 平時考	____%	<input checked="" type="checkbox"/> 平時作業	<u>20</u> %
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	<u>20</u> %	<input type="checkbox"/> 技術操作	____%
	<input type="checkbox"/> 其他	____%		

(111.03.09) 系課程委員會通過

(111.04.06) 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： 張明琴 111 年 04 月 21 日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：\_\_\_\_\_

課程名稱	手做烘培點心學理與製作			系所	食品科技系	
英文名稱	Theory and practice hand-made desserts			任課教師	黃志雄	
學分數	1	時數	1	開班數	1	
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	1	
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：**

因食品科技系招收有食品群跟餐旅群同學.為了強化同學基礎術科能力.因同學來自不同學校及不同類群.彼此基礎烘焙實作能力各自不同.各個高中職所強化的課程也不同.因此藉由此課程能夠培訓學生跟上專業技術課程.

**(二)目標：**

講解烘焙基本原物料的特性及功能與應用.藉由實際操作能讓每位同學更了解原物料的特性及運用的技巧方式與添加比例多寡.

(三)大綱：

週次	時數	課程內容	授課教師
1	6	具備麵包實作能力及培養時間管理能力	黃志雄
		學習麵包製作原理及實作手法	
		麵包熟製原理說明	
		麵糰分割製作原理解析	
		麵包烘烤熟製原理說明	
		麵糰製作原理解析	
2	6	具備蛋糕實作能力及培養時間管理能力	黃志雄
		學習蛋糕製作原理及實作手法	
		蛋糕熟製原理說明	
		戚風蛋糕製作原理解析	
		蛋糕烘烤熟製原理說明	
		蛋糕麵糊製作原理解析	
3	6	具備中式麵食實作能力及培養時間管理能力	黃志雄
		學習中式麵食製作原理及實作手法	
		中式點心熟製原理說明	
		油皮油酥製作原理解析	
		中式點心烘烤熟製原理說明	
		麵皮製作原理解析	

註：本 18 課程為銜接專業基礎課程。

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 type="checkbox"/> 期末考	_____ %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	_____ %
	<input type="checkbox"/> 平時考	_____ %	<input type="checkbox"/> 平時作業	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	_____ 50 %	<input checked="" type="checkbox"/> 技術操作	_____ 50 %
	<input type="checkbox"/> 其他	_____ %		

(日期)系課程委員會通過

(日期)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： 黃志雄 年 月 日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：\_\_\_\_\_

課程名稱	幼兒遊戲與應用		系所	幼兒保育系	
英文名稱	Application of Children's Play		任課教師	邱華慧	
學分數	1	時數	1	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四年制	開課年級	一
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：

遊戲是培養幼兒體能、人際互動與創造力的活動，家政群幼保類學生在高中階段修習過幼兒教保活動設計與實務的基本概念，為協助大一新生銜接幼兒發展與教育的基礎，縮短高中職與大學課程落差，故開設本課程介紹各類遊戲的規劃與應用。

(二)目標：

透過對幼兒發展與遊戲理論的認識，能夠了解如何運用各類型的遊戲促進幼兒的發展與學習。

(三)大綱：

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	2	遊戲概論	邱華慧
	2	幼兒發展與遊戲	黃佩岑
	2	體能遊戲(1)	黃佩岑
2	2	體能遊戲(2)	黃佩岑
	2	科學遊戲(1)	黃齡瑩
	2	科學遊戲(2)	黃齡瑩
3	2	桌上遊戲(1)	黃齡瑩
	2	桌上遊戲(2)	邱華慧
	2	動手做、輕鬆玩	邱華慧

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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 type="checkbox"/>	期末考	_____ %	<input checked="" type="checkbox"/>	口頭報告	40 %
	<input type="checkbox"/>	平時考	_____ %	<input type="checkbox"/>	平時作業	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	30 %	<input checked="" type="checkbox"/>	技術操作	30 %
	<input type="checkbox"/>	其他	_____ %			

111.03.31 系課程委員會通過

111.04.07 院課程委員會通過

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。
  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：邱華慧            111 年    03 月    31 日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：\_\_\_\_\_

課程名稱	自媒體與視覺設計		系所	文化創意產業系	
英文名稱	WeMedia and visual design		任課教師	吳振廷	
學分數	1	時數	1	開班數	1
開課部別	日	開課學制	四技	開課年級	一
是否為 EMI 課程	否	是否為全英課程	否	是否為網路教學課程	
指定書目	自編教材				
參考書目	自編教材				

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：**

與設計群的核心素養之一連結，具備資訊、數位科技與美感跨領域整合的設計思考能力，運用造形、色彩、質感之構成元素與方法，傳達設計製作之創新與創意表現。

與非設計群類的連結，具備資訊科技的應用或美學素養的連結。

**(二)目標：**

本課程在自媒體時代下，教導學生如何做創意的自媒體，學生應該學習的創意發想、設計美學、行銷技巧，從無到有的規劃設計能力，創作出完整且有吸引力的視覺影像作品。

**(三)大綱：**

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	6	自媒體的創意發想	吳振廷
2	6	外埔地區戶外教學、元素採集、影像拍攝	吳振廷
3	6	自媒體的視覺設計與影像編輯、成果分享	吳振廷

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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 type="checkbox"/>	書面報告	_____%
	<input type="checkbox"/>	期末考	_____%	<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 checked="" type="checkbox"/>	技術操作	100 %
	<input type="checkbox"/>	其他	_____%			

111.03.31 系課程委員會通過

111.04.07 院課程委員會通過

111.04.26 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： 吳振廷

111 年 03 月 28 日



# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期：111.1

課程名稱	水域運動理論與實務			系所	運動休閒系	
英文名稱	Introduction and Practice of Aquatics.			任課教師	楊隆富	
學分數	2	時數	2		開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技		開課年級	3
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	運動產業概論					
參考書目	水上活動很 ASY-北台灣海洋運動導覽 樂活海洋完全實戰 BOOK:潛水、衝浪、獨木舟非懂不可!					

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：

臺灣四面環海，湖泊、河川眾多且自然環境資源豐富，自從政府實施全面週休二日以來，民眾健康觀念提升進而紛紛利用閒暇時間從事休閒運動，加上網路資訊取得容易，水域運動儼然成為民眾休閒運動首選，然對於水域運動正確知識缺乏與取得管道不正確往往引發危險、造成遺憾。有鑑於此，開設此課程，培養學生正確水域運動觀念，並逐一介紹與體驗各單項水域運動，以提高水域運動安全知能為最終教學目標。

(二)目標：

1. 認識多元水域運動項目正確觀念與安全知識。
2. 操作與體驗創意水域運動。
3. 熟悉單項水域運動操作技巧。
4. 取得水域運動相關證照。
5. 培養以從事或觀賞水域運動為休閒生活的習慣與態度。

(三)大綱：

周次	時數	課程內容	授課老師
1	2	課程說明介紹/教室	楊隆富
2	2	介紹(溪流、湖泊、海域)特色水域運動、水域運動安全及裝備/教室	楊隆富
3	2	自由潛水發展歷史/泳池	楊隆富
4	2	安全戒護介紹/泳池	楊隆富
5	2	安全戒護技術及程序/泳池	楊隆富
6	2	靜態閉氣練習/泳池	楊隆富
7	2	動態閉氣練習/泳池	楊隆富
8	2	蛙鞋動作介紹/泳池	楊隆富
9	2	蛙鞋動作練習/泳池	楊隆富
10	2	期中考(安全戒護、閉氣)/泳池	楊隆富
11	2	自由潛水生理學/教室	楊隆富
12	2	水面入水/泳池	楊隆富
13	2	水中推進/泳池	楊隆富
14	2	平壓技巧/泳池	楊隆富
15	2	水中推進、平壓操作/泳池	楊隆富
16	2	靜態閉氣、安全戒護/泳池	楊隆富
17	2	動態平潛、安全戒護/泳池	楊隆富
18	2	期末考(安全戒護、靜態閉氣、動態平潛)/泳池	楊隆富

選修本課程前( )無/()需，先完成之科目：游泳必修課程

課程	<input checked="" type="checkbox"/> 期中考	20%	<input type="checkbox"/> 書面報告	__%
----	---	-----	-------------------------------	-----

評比	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	30%	<input type="checkbox"/> 口頭報告	__%
	<input type="checkbox"/> 平時考	__%	<input type="checkbox"/> 平時作業	__%
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	20%	<input type="checkbox"/> 技術操作	30%
	<input type="checkbox"/> 其他	__%		

111.03.24 (日期) 系課程委員會通過

111.04.07 (日期) 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： 楊隆富 111年3月20日

# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 111.1

課程名稱	餐旅探索教育			系所	餐旅管理系	
英文名稱	Food and Beverage Discovery Education			任課教師	吳胤瑱	
學分數	1	時數	1	開班數	1	
開課部別	日間部	開課學制	四技		開課年級	一
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	自編講義					
參考書目	自編講義					

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：**

本課程的主要目的在於促進餐旅系新生能將高中所學順利銜接大學入學後之課程，包含中餐、西餐、中點、烘焙、飲調以及餐服之原理與專業知識、技能與態度，加強實作經驗與速度。除能延續高中職學生所學，更能在大學四年中領略更高的技術與技法。

**(二)目標：**

此微學分課程有助於學生在短時間內快速修習或復習中餐、西餐、中點、烘焙與飲調領域之專業技術，並輔以餐飲外場服務流程示範與實務演練，對於銜接後續大學四年課程有相當大的助益

**(三)大綱：**

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	3	實驗教室安全管理、各式料理刀具使用功能、基礎刀工原理	吳松濂
2	3	萃取 Espresso、奶泡發奶技巧、拉花技巧-圖型藝術	沈盈貝
3	3	中式點心的介紹、麵粉的分析。分為生活應用篇、基礎篇，簡單的手法介紹	鄭錦慶
4	3	點心製作原理講解-烘焙學，與實際操作	黃汶達
5	3	課程介紹、廚房編製、西餐之典故、西餐烹飪原理、	王志榮
6	3	餐前飲料建議、點餐服務流程、餐桌服務	李芳

註：本課程為銜接專業基礎課程，為單元教學一次 3 小時，搭配原理介紹與實際操作。

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 type="checkbox"/>	平時考	_____ %	<input checked="" type="checkbox"/>	平時作業	30 %
	<input type="checkbox"/>	課堂參與討論	_____ %	<input type="checkbox"/>	技術操作	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/>	其他	10 %			

111.03.31 系課程委員會通過  
111.04.07 院課程委員會通過  
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。
  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：           吳胤瑱                111年03月25日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 111.1

課程名稱	養生蔬果飲品實務			系所	餐旅系	
英文名稱	Healthy Drinks Modulation			任課教師	許素玲	
學分數	2	時數	2		開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技		開課年級	二
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	吃對全食物(上)(下)套書 ISBN：4711225311715 出版社：天下文化 健康蔬果汁（中英對照） ISBN：9789865744892 作者：陳冠廷 出版社：人類智庫					
參考書目	150 種最受歡迎蔬果汁 ISBN：4712972651710 日日蔬食 健康 100 分 ISBN：9789863733652 餐桌上的蔬果食療百科 ISBN：9789865962388 250 種人氣茶飲大收錄 ISBN：4712972651697 人氣吧台師 創意飲品 MENU ISBN：9789864010950 Shakers Cafe 四季特調飲品 ISBN：9789865957124 250 種人氣茶飲大收錄 ISBN：4712972651697 人氣吧台師 創意飲品 MENU ISBN：9789864010950 Shakers Cafe 四季特調飲品 ISBN：9789865957124					

## 課程簡介：

## (一)動機：

營養是健康的根本，食物是營養的來源，均衡飲食是維持健康的首要原則。本課程依衛生福利部國民健康署，評估國人飲食習慣、營養攝取狀況，進行研究並發布為國人量身打造的「每日飲食指南」，六大類食物中除豆魚蛋肉類外的五大類食材；包含全穀雜糧類、乳品類、蔬菜類、水果類、油脂與堅果種子類之天然食物為主要食材，運用專業調製方法及設備進行健康養生蔬果飲品調製，製作符合目前國人攝取營養、追求健康的理想飲品。

## (二)目標：

1. 能理解並展現餐飲專業知識與技能於餐飲實務
2. 能運用餐飲專業知識與技能於餐飲實務
3. 提升天然蔬果食材與飲品運用之能力
4. 增進飲品食材的健康及營養觀念
5. 善用專業調製方法提升飲品創作之能力

(三)大綱：

第 1 週：	1. 課程內容簡介、教室管理做法與評分原則，實驗教室清潔與實驗室安全宣導 2. 何謂健康蔬果與營養
第 2 週：	衛生福利部國民健康署:國民飲食指標
第 3 週：	認識六大類食物與食材
第 4 週：	全穀雜糧類-米類食材認識與飲品運用
第 5 週：	全穀雜糧類-豆類食材認識與飲品運用
第 6 週：	全穀雜糧類-糙米養生元氣飲品運用
第 7 週：	全穀雜糧類-根莖食材認識與飲品運用
第 8 週：	全穀雜糧類-南瓜食材認識與飲品運用
第 9 週：	期中考
第 10 週：	堅果類食材與飲品運用
第 11 週：	水果類食材認識與飲品運用
第 12 週：	水果類原味飲品製作：奇異果汁、紅心芭樂汁、蕃茄蜜汁、鮮芒果汁等
第 13 週：	水果類複方飲品製作
第 14 週：	水果類食材與乳品類飲品製作：木瓜牛奶、酪梨布丁牛奶、香蕉堅果鮮奶、綜合莓果優格、藍莓優格冰砂
第 15 週：	蔬菜類食材認識與飲品運用（五行蔬果汁製作）
第 16 週：	蔬菜類食材認識與飲品運用
第 17 週：	創意養生蔬果研發
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 type="checkbox"/> 期中考	_____ %	<input type="checkbox"/> 書面報告	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	25 %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	_____ %
	<input type="checkbox"/> 平時考	_____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 平時作業	20 %
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	35 %	<input checked="" type="checkbox"/> 技術操作	20 %
	<input type="checkbox"/> 其他	_____ %		

111.03.31 系課程委員會通過  
111.04.07 院課程委員會通過  
111.04.26 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： 許素鈴 111 年 03 月 25 日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 111.1

課程名稱	中式宴會料理實務		系所	餐旅系	
英文名稱	Chinese Style Banquet Dessert		任課教師	吳松濂	
學分數	3	時數	4	開班數	1
開課部別	日間部	開課學制	四技	開課年級	二
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	食物製備單一級技能檢定				
參考書目	食物製備單一級技能檢定				

課程簡介：

(一)動機：

台灣擁有美食天堂的稱號，各國美食包羅萬象，為因應多國料理不斷推陳出新，沿襲許久的中餐烹調與西餐烹調兩項技能檢定，已無法涵蓋台灣整體餐飲業，多元料理的現況，加上面對著餐飲市場多元的種類以及消費者對於食材烹調方式都有其特色與堅持之下，必須加強從業人員具備食材處理、烹調等基本技能，以接軌現代與多元的料理環境

(二)目標：

1. 台灣擁有美食天堂的稱號，各國美食包羅萬象，為因應多國料理不斷推陳出新，沿襲許久的中餐烹調與西餐烹調兩項技能檢定，已無法涵蓋台灣整體餐飲業，多元料理的現況，加上面對著餐飲市場多元的種類以及消費者對於食材烹調方式都有其特色與堅持之下，必須加強從業人員具備食材處理、烹調等基本技能，以接軌現代與多元的料理環境。
2. 1. 知識:建立食物製備基本操作能力(刀工、火候、調味) 2. 食材保鮮、庫存物料管理與認識菜餚的基本擺事法 3. 技能:熟悉食物製備烹調相關基本技術操作要領，示範烹調與理論解說，加強實務的操作能力
3. 1. 環境安全與清潔保養，工具器皿認識與正確操作 2. 原材料之前處理、標準食譜與食物製備、烹調詞彙 3. 裝飾與盤飾 4. 肉類的製備 5. 魚貝類的製備
4. 態度:了解食物製備烹調課程涵蓋內容及個人廚務工作態度與理念。輔導學生取得專業證照之能力
5. 1. 蛋類與奶類的製備 2. 穀類與澱粉類的製備 3. 蔬菜與水果類的製備 4. 調味料與香辛料干物的製備 5. 冷凍冷藏食品 6. 烹調法精熟

(三)大綱：

第 1 週：	食物製備場地公共安全、防災逃生宣導、日常環境清潔與課程安全規範宣導、海洋食材特性介紹
第 2 週：	基礎刀工與盤飾。勞作教育融入課程環境維護
第 3 週：	煎雞片、燒雞腿、鮮蝦手卷
第 4 週：	煎鴨胸、燒鴨腿、蔬菜炒麵
第 5 週：	白灼五花片、煎蔬菜雞肉餅、涼拌馬領署絲
第 6 週：	煎虱目魚肚、煮虱目魚丸湯、炒杏鮑菇
第 7 週：	炸豬肉串、燙中卷、炸豆腐
第 8 週：	炸蝦、海苔飯捲、美乃滋、馬領署沙拉
第 9 週：	期中測驗
第 10 週：	燴雞胸片、煎雞腿、炒五彩豆干丁
第 11 週：	時蔬炒鴨柳、香料水煮鴨腿、醃漬小黃瓜
第 12 週：	炸豬排、酸辣湯、涼拌洋蔥絲
第 13 週：	炒彩椒鱸魚條、海鮮蔬菜煎餅、蒸蛋
第 14 週：	密排骨、炸中卷圈。四季豆炒肉絲
第 15 週：	燒咖哩魚塊、炸地瓜、蛋包飯
第 16 週：	海鮮煎餅、西京味噌燒、牛肉壽喜燒
第 17 週：	期末學科總複習
第 18 週：	期末報告

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 type="checkbox"/> 書面報告	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 期末考	20 %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	_____ %
	<input type="checkbox"/> 平時考	_____ %	<input type="checkbox"/> 平時作業	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	25 %	<input checked="" type="checkbox"/> 技術操作	55 %
	<input type="checkbox"/> 其他	_____ %		

111.03.31 系課程委員會通過

111.04.07 院課程委員會通過

111.04.26 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： 吳松濂 111 年 03 月 25 日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 111.1

課程名稱	大數據決策管理			系所	餐旅系	
英文名稱	Using Big Data for Management Decision Making			任課教師	賴俊良	
學分數	2	時數	2	開班數	1	
開課部別	進修部	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	大數據行銷，仁立中，ISBN：9789869688147，2019，前程文化。					
參考書目	大數據：「數位革命」之後，「資料革命」登場：巨量資料掀起生活、工作和思考方式的全面革新，麥爾荀伯格，庫基耶，天下文化。資料探勘，3 版，郝沛毅，ISBN：9789864129805，2014，台北：高立圖書。					

課程簡介：

(一)動機：

本課程介紹大數據的概念與應用，內容涵蓋資料處理、關聯規則、分類的基本概念與方法、群集的基本概念與方法等主題，並使用資料探勘軟體分析資料，輔以實例研討，使學生了解大數據在決策管理的實務運作。

(二)目標：

1. 了解大數據的概念
2. 學習資料處理的步驟。
3. 學習分類的基本概念與方法。
4. 學習群集的基本概念與方法。
5. 學習使用資料探勘軟體分析資料。

(三)大綱：

第 1 週：	大數據概論(一)
第 2 週：	大數據概論(二)
第 3 週：	資料處理
第 4 週：	資料處理案例：離散及主成分分析
第 5 週：	關聯規則
第 6 週：	關聯規則案例分析
第 7 週：	分類((一)
第 8 週：	分類(二)
第 9 週：	期中考
第 10 週：	分類案例分析：決策樹
第 11 週：	分類案例分析：類神經網路
第 12 週：	WEKA 軟體介紹(一)
第 13 週：	WEKA 軟體介紹(二)
第 14 週：	群集分析(一)
第 15 週：	群集分析(二)
第 16 週：	群集案例分析：階層法
第 17 週：	群集案例分析：K 平均法
第 18 週：	期末報告

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	40 %	<input type="checkbox"/> 口頭報告	____%
	<input type="checkbox"/> 平時考	____%	<input type="checkbox"/> 平時作業	____%
	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與討論	30 %	<input type="checkbox"/> 技術操作	____%
	<input type="checkbox"/> 其他	____%		

111.03.31 系課程委員會通過

111.04.07 院課程委員會通過

111.04.26 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。
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：\_\_\_\_\_賴俊良\_\_\_\_\_ 111 年 03 月 25 日

## 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 1111

課程名稱	美髮造型基礎實務		系所	美髮造型設計系	
英文名稱	Hair Styling Basics		任課教師	邱蕙琳	
學分數	0.5	時數	0.5	開班數	1
開課部別	日	開課學制	四技	開課年級	一
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	自編教材				

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：

學生在高中時就讀非相關科系，為提早接觸美髮產業之銜接技術課程，在課程中說明美髮造型設計系學習內容及學習方向導覽及基礎瞭解，提高學生學習興趣及增加學習自信。

## (二)目標：

1. 培養具「以人為本、關懷生命」態度特質之優質美髮造型設計人才為目標
2. 培養美髮經營管理與實務技能相關專業所需之人才。
3. 培育具美感涵養和團隊合作.國際觀之實務專業人才

## (三)大綱：

週次	時數	課 程 內 容	授課教師
1	3	工具與造型品的關係 工具與造型品真人應用 剪刀與剪髮角度、認識頭髮層次的呈現	陳佳惠教師
2	3	剪刀與剪髮角度人頭驗證方法 燙髮款式及技巧表現出髮型的曲線動感 商業燙髮介紹	陳佳惠教師
3	3	不同色度與色調搭配呈現出最佳色彩之飽和度 透過不同的吹風技巧完成髮型成型動感與美感 造型拍攝技巧	陳佳惠教師

註：本課程為銜接專業基礎課程。

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 type="checkbox"/>	期末考	_____ %	<input type="checkbox"/>	口頭報告	_____ %
	<input type="checkbox"/>	平時考	_____ %	<input type="checkbox"/>	平時作業	_____ %
	<input checked="" type="checkbox"/>	課堂參與討論	50 %	<input checked="" type="checkbox"/>	技術操作	50 %
	<input type="checkbox"/>	其他	_____ %			

111.03.31 系課程委員會通過

111.04.07 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： 邱蕙琳 111年03月23日

FM-10490-B40 表單修訂日期：110.10.06 保存期限：1年

## 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	電競產品行銷			系所	多媒體遊戲發展與應用系	
英文名稱	Marketing of e-sports			任課教師	王瑞	
學分數	2	時數	2		開班數	1
開課部別	進修部	開課學制	四技		開課年級	二年級
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	行銷管理觀念與實務，KERIN(著)，郭常銘(譯)，麥格羅·希爾，出版：2021/05/30					

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：

正在崛起的電子競技產業鏈，商機不僅局限於遊戲產品本身，還有視頻、直播等領域的內容製造者，使得遊戲廠商的盈利方式更為多元，與此同時引爆各產業產品或服務趨勢發展。如 PC ODM 廠商目前面臨發展困境需要轉型策略，將產品組合逐步轉向物聯網概念之伺服器、穿戴式裝置、雲端等開發，電競產業與產品在消費市場受到大眾追捧的熱潮方興未艾。值此之際，進一步了解如何應用行銷規劃在電競產業、電競產品，產生最大效益與附加價值，確具有其重要性與迫切性。

## (二)目標：

本課程有系統的探討電競產業與電競產品，在行銷規劃、行銷策略與行銷管理理論相關應用，與其在消費市場產生的價值效益。藉由行銷重要觀念的解析，配合國內外實際案例與生活見聞解釋學理在產業實務的應用情形，以提升同學對行銷議題的興趣，並培養同學分析、解決行銷問題與編製實用之行銷計畫書的能力。

(三)大綱：

週次	教學單元
一	教學準備
二	電競產品管理與品牌經營
三	新型電競產品發展
四	電競產品生命週期
五	電競產業之行銷
六	電競產品價格訂定
七	行銷通路管理；
八	零售
九	期中考(筆試)
十	電競產業與物流
十一	推廣與整合行銷溝通
十二	廣告
十三	促銷
十四	電競人員與銷售
十五	直效行銷、公關
十六	行銷執行與控制
十七	電競行銷與道德議題
十八	期末考

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

(日期)系課程委員會通過

(日期)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：\_\_\_\_\_王瑞\_\_\_\_\_

111年03月30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	3D 進階動畫場景建模2222			系所	多遊系	
英文名稱	Modeling of Advanced 3D Animation Figures			任課教師	王健亞	
學分數	2	時數	2		開班數	1
開課部別	進修部	開課學制	進修部		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	教師自編講義					
參考書目	Blender 三維動畫製作，李逢春，海峽兩岸出版社					

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：

3D 建模所產出之場景，可供3D 電玩、3D 動畫、報章海報、公車廣告等多用途使用，屬於多媒體產業之基礎，故本課程擬帶領學生使用3D 建模軟體，不違反智慧財產權之限制下，製作一個現代3D 場景模型。

## (二)目標：

- 1.了解3D 場景建模
- 2.培養使用建模工具之能力
- 3.培養繪製紋理與材質之能力
- 4.培養打光與算圖之能力
- 5.培養製作可動場景之能力

### (三)大綱：

本課程首先介紹目前市佔率最高的3D建模工具Blender，它屬於自由軟體，免費教學使用，但版本適時更新，繪圖建模功能完整；其次，為了尊重現今的多媒體智慧財產權，特針對早期東西方之經典電玩、動漫、小說、電影中現已無著作財產權之經典賽博龐克(CyberPunk)場景，作為場景建模之對象，並一一實現其中3D場景。

#### 每周進度

第一週 簡介

第二週 3D 場景建模軟體介紹

第三週 3D 場景建模-牆體

第四週 3D 場景建模-陽台

第五週 3D 場景建模-樓梯

第六週 3D 場景建模-窗、門

第七週 3D 場景建模-風扇

第八週 3D 場景建模-桌

第九週 期中考

第十週 3D 場景建模-椅

第十一週 3D 場景建模-電腦

第十二週 3D 場景建模-螢幕

第十三週 3D 場景建模-植物

第十四週 3D 場景建模-管線

第十五週 3D 場景建模-招牌

第十六週 3D 場景建模-燈具

第十七週 3D 場景建模-海報

第十八週 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	30%	<input type="checkbox"/>	書面報告	__%
	<input checked="" type="checkbox"/>	期末考	30%	<input type="checkbox"/>	口頭報告	__%
	<input type="checkbox"/>	平時考	__%	<input checked="" type="checkbox"/>	平時作業	40%
	<input type="checkbox"/>	課堂參與討論	__%	<input type="checkbox"/>	技術操作	__%
	<input type="checkbox"/>	其他	__%			

(日期)系課程委員會通過

(日期)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：\_\_ 王健亞 \_\_ 111 年 03 月 30 日

## 審查學分學程資料

1. 修訂-烘焙與點心學程 (食品科技系)
2. 修訂-幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程 (幼兒保育系)
3. 修訂-文化觀光學程 (文化創意產業系)
4. 修訂-高齡者運動保健指導學程 (運動休閒系)
5. 修訂-觀光休閒學程 (運動休閒系)
6. 修訂-幼兒體能產業學程 (運動休閒系)
7. 修訂-餐飲暨食品創業學程 (餐旅管理系)
8. 修訂-健康、智慧、綠生活 (生物醫學工程系)
9. 修訂-產業人工智慧技術應用 (生物醫學工程系)
10. 修訂-數位科技為學程 (通識教育中心)

## 弘光科技大學 烘焙與點心學程 課程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
10802	必	西點蛋糕實作(二)	3/4	食品科技系	修正
10802	必	食品加工學(含實驗)	3/3	食品科技系	修正
10802	必	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系	新增
10802	選	咖啡與茶飲調製實務	3/4	餐旅管理系	新增
10802	選	新服務型態應用與管理	2/2	餐旅管理系	新增
10802	選	餐飲衛生與安全與法規	2/2	餐旅管理系	修正
10902	選	西點蛋糕裝飾(一)	2/3	食品科技系	修正
11002	選	食品加工學(二)	3/3	食品科技系	刪除
11002	選	食品加工學(二)	2/2	食品科技系	新增
11002	必	麵包實作(二)	3/4	食品科技系	新增

109.04.07食品科技系課程委員會通過  
 109.04.09 餐旅管理系課程委員會通過  
 109.04.14民創學院課程委員會通過  
 109年05月05日校課程委員會會議修訂  
 109年04月07日食品科技系課程委員會會議修訂  
 109年04月09日餐旅管理系課程委員會會議修訂  
 109年04月14日民生創新學院課程委員會會議修訂  
 109年05月05日校課程委員會會議修訂  
 110年04月01日食品科技系課程委員會會議修訂  
 110年03月25日餐旅管理系課程委員會會議修訂  
 110年04月12日民生創新學院課程委員會會議修訂  
 110年04月27日校課程委員會會議修訂

## 烘焙與點心學程課程開設統計表

111年03月30日 食品科技系課程委員會會議修訂  
 111年03月31日 餐旅管理系課程委員會會議修訂  
 111年04月07日 民生創新學院課程委員會會議修訂  
 111年04月26日 校課程委員會會議修訂

(修正歷程詳全詳統計表末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註		
核心課程	創業管理	2/2	餐旅管理系	至少修習8學分		
	烘焙實務 食品烘焙與實作 擇一門課 食品烘焙與實作(一)	3/4	餐旅管理系 食品科技系			
	烘焙學	2/2	食品科技系			
	西點蛋糕實作(二) (原名: 蛋糕實作(一)) 擇一門課 麵包實作(二)	3/4	食品科技系			
	食品加工學(一) 食品加工學(含實驗) 擇一門課	3/3 (2/2) (3/4)	食品科技系			
	中式點心 中式麵食與實作 擇一門課	3/4	餐旅管理系			
	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系			
	選修科目	飲料管理與實務 飲務管理與實務 擇一門課 咖啡與茶飲調製實務	2/3 3/4 3/4		餐旅管理系	至少修習8學分
餐飲管理		2/2	餐旅管理系			
餐飲採購與成本控制 餐旅採購與成本控制 擇一門課 餐飲成本控制與分析		2/2	餐旅管理系			
採購與成本控制		2/2	食品科技系			
蛋糕裝飾 蛋糕裝飾 擇一門課 西點蛋糕裝飾(一)		3/4 2/2 2/3	餐旅管理系 食品科技系 食品科技系			
餐旅籌備		2/2	餐旅管理系			
新服務型態應用與管理		2/2	餐旅管理系			
食品添加物(含實驗)		2/2	食品科技系			
食品加工學(二) (原學分數 3/3)		2/2	食品科技系			
食品包裝		2/2	食品科技系			
食品烘焙與實作(二)		3/4	食品科技系			
食品衛生與安全		2/2	食品科技系			
餐飲衛生與安全 餐飲衛生與安全與法規		2/2	餐旅管理系			
合計：16 學分						

說明：

1. 根據學則規定，相同課程不得修讀 2 次。
2. 學生修讀本學程課程，應於每學期開學公告期限內辦理選課。
3. 選修之學程學分，需列入本學期修課學分計算，不可超過上限。
4. 所選課程應受該班修課人數之限制。
5. 食品科技系及餐旅管理系學生至少需跨系修習 3 門課。
6. 欲修食品烘焙與實作（二）課程的同學，需先修畢食品烘焙與實作（一）或食品烘焙與實作後，才可選修；欲修食品加工學(二) 課程的同學，必需先修畢食品加工學（一）。
7. 修習本學程之實作（實驗）課程的同學其實驗材料費由該同學之原系科全權負

# 弘光科技大學幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程

## 課程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
10802	選修	發酵技術與烹調應用	2/2	餐旅系	課程調整
10802	選修	餐飲藝術與應用	2/2	餐旅系	課程調整
10802	選修	食材與營養認識	2/2	餐旅系	新增
10802	選修	幼兒體能教育	2/2	幼保系、運休系	課程調整
10802	選修	生活化妝品實務(2/2)	2/2	妝品系	刪除
10802	選修	化妝品原料學(一)	2/2	妝品系	新增
10802	必修	管理概論	2/2	幼保系、餐旅系、英語系、美髮系	刪除
10802	必修	自媒體經營與管理	2/2	幼保系、餐旅系、英語系、美髮系	新增
10802	必修	民生創新產業概論	2/2	各系	刪除
10902	必修	管理概論	2/2	運休系、妝品系	刪除
10902	必修	自媒體經營與管理	2/2	運休系、妝品系	新增
10902	選修	兒童運動教育服務業實務	2/2	運休系	科目更名
11002	選修	餐飲藝術應用	2/2	餐旅系	科目更名
11002	選修	發酵技術與烹調應用	2/2	餐旅系	課程停開
11002	選修	餐飲藝術應用	2/2	餐旅系	科目更名
11002	必修	餅乾實作	2/3	食科系	新增
11002	選修	中式米食與實作(一)	3/4	食科系	科目更名

中華民國 108 年 03 月 14 日幼兒保育系課程委員會議訂定通過  
 中華民國 108 年 04 月 09 日民生創新學院課程委員會議修訂通過  
 中華民國 108 年 04 月 23 日校課程委員會議修訂通過

中華民國 108 年 10 月 17 日幼兒保育系課程委員會會議修訂通過  
中華民國 108 年 11 月 05 日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
中華民國 108 年 11 月 19 日校課程委員會會議修訂通過  
中華民國 109 年 04 月 09 日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
中華民國 109 年 04 月 09 日幼兒保育系課程委員會會議修訂通過  
中華民國 109 年 04 月 14 日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
中華民國 109 年 05 月 05 日校課程委員會會議修訂通過  
中華民國 109 年 05 月 12 日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
中華民國 109 年 06 月 02 日校課程委員會會議修訂通過  
中華民國 110 年 3 月 25 日運動休閒系課程委員會會議修訂通過  
中華民國 110 年 04 月 01 日化妝品應用系課程委員會會議修訂通過  
中華民國 110 年 04 月 08 日幼兒保育系課程委員會會議修訂通過  
中華民國 110 年 04 月 12 日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
中華民國 110 年 04 月 27 日校課程委員會會議修訂通過

# 幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程開課暨統計表

中華民國 111 年 3 月 31 日餐旅系課程委員會會議修訂通過  
 中華民國 111 年 03 月 31 日幼兒保育系課程委員會會議修訂通過  
 中華民國 111 年 04 月 07 日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
 中華民國 111 年 04 月 26 日校課程委員會會議修訂通過  
 (修正歷程詳統計表末)

類別	課程名稱/(時數/學分數)	開設系(所)	備註
核心課程 (跨系至少修讀一門)	創意概論(2/2)	通識課程/各系	8學分
	管理概論(2/2)	院核心課程/ 食科系、文創系、資管系	
	自媒體經營與管理(2/2)	院核心課程/ 幼保系、餐旅系、英語系、美髮系、妝品系、運休系	
	消費者心理學(2/2)	院核心課程/各系	
	兒童遊戲與玩具應用(2/2)	幼保系	
	攀岩(2/2)	運休系	
	基礎文化設計(一)(3/3)	文創系	
	食品烘焙與實作(3/4)	餐旅系	
	餅乾實作(3/4)	食科系	
	餅乾實作(2/3)	食科系	
	中式麵食與實作(一)(3/4)	食科系	
	中式麵食與實作(3/4)	餐旅系	
	英語歌謠與韻文(2/2)	溝通英語系	
	基礎彩妝學及實作(3/3)	化妝品應用系	
選修	輕食製作(3/4) (原名:發酵技術與烹調應用(3/4))	餐旅系	12學分
	餐飲藝術應用(2/2) (原名:盤飾藝術實務與應用(2/2))	餐旅系	
	食材與營養認識 (2/2)	餐旅系	
	幼兒體能教育(2/2)	幼保系/運休系	
	幼兒體能(2/2)		
	嬰幼兒營養與餐點(2/2)	幼保系	
	兒童行為輔導(2/2)	幼保系	

兒童運動產業實務(2/2)	運休系
兒童運動教育服務業實務(2/2)	
產品設計與行銷(一)(2/2)	文創系
化妝品原料學(一)(2/2)	妝品系
紓壓洗髮實務(2/2)	美髮系
中式米食與實作(一)(3/4)	食科系
(原名: 中式米食與實作(3/4))	
兒童繪本賞析與應用(2/2)	幼保系

說明：1.根據學則規定，相同課程不得修讀 2 次。

2.學生修讀本學程課程，應於每學期開學公告期限內辦理選課。

3.選修之學程學分，需列入本學期修課學分計算，不可超過上限。

4.所選課程應受該班修課人數之限制。

5.需修習外系至少 3 門課，並應需修習 20(含)以上學分。

6.本學程符合跨領域學程之畢業門檻。

# 弘光科技大學

## 文化觀光學程

學程選讀辦法  
學程修讀說明  
學程課程開設統計表

主辦：文化創意產業系  
協辦：餐旅管理系  
運動休閒系  
國際溝通英語系



# 弘光科技大學文化觀光學程選讀辦法

109年12月15日校課程委員會會議通過

(修正歷程詳全條文末)

- 第一條 為強化學生具備文化涵養與觀光旅遊之專業技能，以提昇學生擔任文化觀光產業相關工作之就業優勢，訂定本辦法，以為學生選讀文化觀光學程〈以下簡稱本學程〉之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，文化創意產業系為本學程之主辦單位，負責本學程之課程規劃與行政執行業務，餐旅管理系、國際溝通英語系、運動休閒系為協辦單位。
- 第三條 學生選讀本學程至少應修習16學分，惟若為文化創意產業系、餐旅管理系國際溝通英語系及運動休閒系學生，所修習的科目至少應有3門課為外系課程。學生可依其專業背景申請課程學分抵免，五專部1至3年級所修習之科目不在可申請抵免之範圍內。
- 第四條 凡本校日間部與進修部之大學部學生均可申請選讀本學程。
- 第五條 學生修讀本學程課程，應於每學期開學依教務處課務組公告期限內辦理學程登記與選課。
- 第六條 本學程之課程以隨班附讀為原則，每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人；必要時得開設大班及專班，則人數不在此限。
- 第七條 凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，應於畢業前公告時程內，檢附學程結業證明申請表及成績單向文化創意產業系申請，經審核通過後，報請本校發給學程證明書。
- 第八條 本辦法如有未盡事宜，須依本校學則及相關法令之規定辦理。本辦法經系課程委員會、院課程委員會、校課程委員會通過後實施，修正時亦同。

106年01月05日文創系課程委員會通過

106年04月06日文創系課程委員會通過

106年04月13日院課程委員會通過

106年04月25日校課程委員會通過

106年08月14日餐旅系課程委員會通過

106年10月26日文創系課程委員會通過  
106年11月07日院課程委員會通過  
106年11月21日校課程委員會通過  
108年03月28日文創系課程委員會通過  
108年03月28日餐旅系課程委員會通過  
108年04月09日院課程委員會通過  
108年04月23日校課程委員會通過  
108年10月17日文創系課程委員會修訂通過  
108年11月05日民生創新學院課程委員會修訂通過  
108年11月19日校課程委員會修訂通過

# 文化觀光學程修讀說明

## 一、 成立宗旨：

跨領域結合本校文化創意產業系、餐旅管理系、國際溝通英語系及運動休閒系等系所之課程、師資與設備，培育兼具文化涵養與觀光旅遊實務專業知識與技能之人才。凡修習本學程規定學分之學生，將發給學程修畢證明書，以增進學生就業與就學之競爭優勢。

## 二、 修讀資格：

凡本校大學部四年制與二年制學生(含日間部、進修部)皆可修讀本學程所開之課程。

## 三、 登記修讀學程：

學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程辦理學程登記與選課。

## 四、 應修科目及學分數：

修習課程如文化觀光學程課程表所列，若為文化創意產業系、餐旅管理系、國際溝通英語系及運動休閒系之學生，則外系至少需修習3門課，合計至少16學分。學生可自行以跨系選課方式至他系修讀學程所列之課程，也可以學生已修本系之相同科目申請抵免。修讀學分之認定由文化創意產業系辦理審查。選讀學程學分需列入每學期修業學分上限中計算。

## 五、 選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬各系課程者，則以選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

## 六、 結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學程結業證明申請書及成績單正本向文化創意產業系辦公室辦理申請手續。

弘光科技大學 文化觀光學程 課程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
1102	選修	跨文化溝通 <del>跨文化溝通(一)</del> <del>跨文化溝通(二)</del>	2/2	國際溝通英語系	新增課程
1102	核心	日文(一) <del>餐旅日文</del> 餐旅日文會話	2/2	國際溝通英語系 餐旅管理系	刪除課程
1102	選修	日文(二) <del>進階餐旅日文</del> 進階餐旅日文會話	2/2	國際溝通英語系 餐旅管理系	刪除課程
1102	選修	<del>飲料管理與實務</del> <del>飲務管理與實務</del> 咖啡與茶飲實務 (原名：咖啡與茶飲調製實務)	<del>2/3</del> <del>3/4</del> 3/4	餐旅管理系	刪除課程； 課程名稱修訂(原名：咖啡與茶飲調製實務)
1102	選修	世界飲食文化 <del>註：109學年度起此門課以講座方式授課，故不再開放跨系選修。</del>	2/2	餐旅管理系	刪除備註

# 文化觀光學程課程開設統計表

111年04月26日校課程委員會修訂通過

(修正歷程詳統計表末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	世界藝術史	2/2	文化創意產業系	8學分
	設計史	2/2	文化創意產業系	
	文創園區與會展實務	2/2	文化創意產業系	
	行銷概論	2/2	文化創意產業系	
	餐飲管理	2/2	餐旅管理系	
	旅館管理	2/2	餐旅管理系	
	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系	
	餐飲英文 餐旅英文	2/2	餐旅管理系 國際溝通英語系	
	日文(一) 餐旅日文會話	2/2	國際溝通英語系 餐旅管理系	
	觀光英文	2/2	國際溝通英語系 運動休閒系	
	文化觀光	2/2	運動休閒系	
	觀光行政與法規	2/2	運動休閒系	
選修科目	文化資產概論與法規	2/2	文化創意產業系	8學分
	影像規劃與設計(一)	2/2	文化創意產業系	
	影像規劃與設計(二)	2/2	文化創意產業系	
	影像規劃與設計(三)	2/2	文化創意產業系	
	專案企畫與財務分析	2/2	文化創意產業系	
	領隊導遊實務 領隊與導遊實務	2/2	運動休閒系 國際溝通英語系	
	消費者心理學	2/2	餐旅管理系 國際溝通英語系 文化創意產業系	
	旅館英文	2/2	餐旅管理系	
	日文(二) 進階餐旅日文會話	2/2	國際溝通英語系 餐旅管理系	
	客務管理與實務	3/3	餐旅管理系	
	國際禮儀	2/2	餐旅管理系	
	咖啡與茶飲實務 (原名：咖啡與茶飲調製實務)	3/4	餐旅管理系	

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
	世界飲食文化	2/2	餐旅管理系	
	大數據決策管理	2/2	餐旅管理系	
	跨文化溝通 跨文化溝通(一) 跨文化溝通(二)	2/2	國際溝通英語系	
	觀光學	2/2	運動休閒系	
	導覽解說	2/2	運動休閒系	
	觀光資源概論	2/2	運動休閒系	
	遊程設計	2/2	運動休閒系	
合計：16 學分				

說明：

1. 學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
2. 依「弘光科技大學學分學程實施辦法」辦理，學分學程所修課程至少應有 3 門課程為跨系不同課程。
3. 當學期修課學分上下限（含學分學程課程）須符合「弘光科技大學大學部暨專科部學生選課辦法」之規定。

106 年 01 月 05 日文創系課程委員會修訂通過  
106 年 04 月 06 日文創系課程委員會修訂通過  
106 年 04 月 13 日院課程委員會修訂通過  
106 年 04 月 25 日校課程委員會修訂通過  
106 年 08 月 14 日餐旅系課程委員會修訂通過  
106 年 10 月 26 日文創系課程委員會修訂通過  
106 年 11 月 07 日院課程委員會修訂通過  
106 年 11 月 21 日校課程委員會修訂通過  
108 年 03 月 28 日文創系課程委員會修訂通過  
108 年 03 月 28 日餐旅系課程委員會修訂通過  
108 年 04 月 09 日院課程委員會修訂通過  
108 年 04 月 23 日校課程委員會修訂通過  
108 年 10 月 17 日文創系課程委員會修訂通過  
108 年 11 月 05 日院課程委員會修訂通過  
108 年 11 月 19 日校課程委員會修訂通過  
109 年 04 月 07 日文創系課程委員會修訂通過  
109 年 04 月 14 日民生創新學院課程委員會修訂通過  
109 年 05 月 05 日校課程委員會修訂通過  
110 年 03 月 09 日英語系課程委員會修訂通過  
110 年 04 月 08 日文創系課程委員會修訂通過  
110 年 04 月 12 日民生創新學院課程委員會修訂通過  
110 年 04 月 27 日校課程委員會修訂通過  
111 年 02 月 24 日英語系課程委員會修訂通過  
111 年 03 月 31 日餐旅系課程委員會修訂通過  
111 年 03 月 31 日文創系課程委員會修訂通過  
111 年 04 月 07 日民生創新學院課程委員會修訂通過

# 弘光科技大學

## 高齡者運動保健指導學程

學程選讀辦法  
學程修讀說明  
學程課程開設統計表

主辦：運動休閒系

協辦：老人福利與長期照顧事業系



# 弘光科技大學高齡者運動保健指導學程選讀辦法

中華民國 109 年 12 月 15 日校課程委員會通過  
(修正歷程詳全條文末)

- 第一條 為強化學生具備高齡者運動保健指導之專業技能，以提昇學生擔任高齡者運動保健與休閒指導相關工作之就業優勢，訂定本辦法，以為學生選讀高齡者運動保健指導〈以下簡稱本學程〉之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，運動休閒系為本學程之主辦單位，負責本學程之課程規劃與行政執行業務，老人福利與長期照顧事業系為協辦單位。
- 第三條 學生選讀本學程至少應修習 16 學分，惟若為運動休閒系或老人福利與長期照顧事業系學生，所修習的科目至少應有 3 門課為外系課程。
- 第四條 凡本校日間部與進修部之大學部學生均可申請選讀本學程。
- 第五條 學生申請修讀本學程得依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
- 第六條 本學程之課程，以隨班附讀為原則，每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過 60 人；必要時得開設專班，則人數不在此限。
- 第七條 凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，應於畢業前公告時程內，檢附學程結業證明申請表及成績單向運動休閒系申請，經審核通過後，報請本校發給學程證明書。
- 第八條 本辦法如有未盡事宜，須依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 第九條 本辦法經運動休閒系、老人福利與長期照顧事業系課程委員會、民生創新學院課程委員會會議及校課程委員會會議通過後實施，修正時亦同。

中華民國 101 年 03 月 15 日訂定系務會議通過  
中華民國 103 年 02 月 27 日系務會議修訂  
中華民國 106 年 03 月 16 日系務會議修訂  
中華民國 107 年 10 月 30 日老福系務會議修訂  
中華民國 108 年 03 月 21 日運動休閒系課程委員會會議修訂  
中華民國 108 年 04 年 09 日民生創新學院課程委員會通過  
中華民國 108 年 04 年 23 日校課程委員會通過

## 高齡者運動保健指導學程修讀說明

### 一、成立宗旨：

跨領域結合本校運動休閒系及老人福利與長期照顧事業系之課程、師資與設備，培育兼具高齡者運動保健指導專業知識與技能之人才。凡修習本學程規定學分之學生，將發給學程修畢證明書，以增進學生就業與就學之競爭優勢。

### 二、修讀資格：

凡本校大學部四年制與二年制學生(含日間部、進修部)皆可修讀本學程所開之課程。

### 三、登記修讀學程：

學分學程選課方式須依教務處教學組公告之選課作業流程進行選課。

### 四、應修科目及學分數：

修習課程如高齡者運動保健指導學程課程表所列，若為運動休閒系及老人福利與長期照顧事業系之學生，則外系至少需修習3門課，合計至少16學分。學生可自行以跨系選課方式至他系修讀學程所列之課程，也可以學生已修本系之相同科目申請抵免。修讀學分之認定由運動休閒系辦理審查。選讀學程學分需列入每學期修業學分上限中計算。

### 五、選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬各系課程者，則以選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

### 六、結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學程結業證明申請書及成績單正本向運動休閒系辦公室辦理申請手續

## 弘光科技大學 高齡者運動保健指導學程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
1071	核心科目	老人生理學	2/2	老人福利與長期照顧事業系	更改開設系所名稱
1071	核心科目	老人照顧概論	2/2	老人福利與長期照顧事業系	更改開設系所名稱
1071	選修科目	長期照顧事業概論	2/2	老人福利與長期照顧事業系	1.修改課程名稱 2.更改開設系所名稱
1071	選修科目	老人活動與健康促進	2/2	老人福利與長期照顧事業系	更改開設系所名稱
1071	選修科目	銀髮生活風險評估	2/2	老人福利與長期照顧事業系	更改開設系所名稱
1071	選修科目	老人心理學	2/2	老人福利與長期照顧事業系	更改開設系所名稱
1072	選修科目	高齡者休閒活動設計	2/2	運動休閒系	選修調整為核心科目。
1082	核心科目	高齡者功能性體適能	2/2	運動休閒系	選修調整為核心科目
1082	選修科目	高齡者運動指導法	2/2	運動休閒系	核心調整為選修科目
1102	選修科目	活躍老化運動指導	2/2	運動休閒系	科目名稱修正
1102	選修科目	養生武術指導	2/2	運動休閒系	科目名稱修正
1102	選修科目	羽球休閒活動設計	2/2	運動休閒系	科目名稱修正

中華民國 106 年 03 月 16 日運動休閒系系課程委員會通過

中華民國 107 年 10 月 30 日老人福利與長期照顧事業系課程委員會通過

中華民國 108 年 03 月 21 日運動休閒系系課程委員會通過

中華民國 109 年 04 月 07 日運動休閒系系課程委員會通過

中華民國 109 年 04 月 14 日院課程委員會會議通過

中華民國 109 年 05 月 05 日校課程委員會會議通過

中華民國 109 年 12 月 15 日校課程委員會會議通過

# 高齡者運動保健指導學程課程開設統計表

中華民國 111 年 03 月 10 日系課程委員會會議通過  
 中華民國 111 年 04 月 07 日院課程委員會會議通過  
 中華民國 111 年 04 月 26 日校課程委員會會議通過  
 (修正歷程詳修訂表末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	老人生理學	2/2	老人福利與長期照顧事業系	6學分
	老人照顧概論	2/2	老人福利與長期照顧事業系	
	高齡者休閒活動設計	2/2	運動休閒系	
	高齡者功能性體適能	2/2	運動休閒系	
選修科目	老人活動與健康促進	2/2	老人福利與長期照顧事業系	10學分
	高齡者運動指導法	2/2	運動休閒系	
	銀髮生活風險評估	2/2	老人福利與長期照顧事業系	
	長期照顧事業概論	2/2	老人福利與長期照顧事業系	
	老人心理學	2/2	老人福利與長期照顧事業系	
	活躍老化運動指導 原名:(身體活動與老化)	2/2	運動休閒系	
	瑜珈	2/2	運動休閒系	
	養生武術指導 原名:(養生運動)	2/2	運動休閒系	
	銀髮桌球	2/2	運動休閒系	
	羽球休閒活動設計	2/2	運動休閒系	
	運動傷害防護	2/2	運動休閒系	
	運動營養	2/2	運動休閒系	
合計：16學分				

## 選課說明：

- 1.學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
- 2.依「弘光科技大學學分學程實施辦法」辦理，學分學程所修課程至少應有 3 門課程為跨系不同課程。
- 3.當學期修課學分上下限(含學分學程課程)須符合「弘光科技大學大學部暨專科部學生選課辦法」之規定。
- 4.根據學則規定，相同課程不得修讀 2 次。5.所選課程應受該班修課人數之限制。

# 弘光科技大學 觀光休閒學程

學程選讀辦法  
學程修讀說明  
學程課程開設統計表

主辦：運動休閒系  
協辦：餐旅管理系



# 弘光科技大學觀光休閒學程選讀辦法

中華民國 109 年 12 月 15 日校課程委員會會議通過  
(修正歷程詳修訂表末)

- 第一條 為強化學生具備觀光休閒與旅遊之專業技能，以提昇學生擔任觀光休閒產業相關工作之就業優勢，訂定本辦法，以為學生選讀觀光休閒學程〈以下簡稱本學程〉之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，運動休閒系為本學程之主辦單位，負責本學程之課程規劃與行政執行業務，餐旅管理系為協辦單位。
- 第三條 學生選讀本學程至少應修習16學分，惟若為運動休閒系或餐旅管理系學生，所修習的科目至少應有3門課為外系課程。
- 第四條 凡本校日間部與進修部之大學部學生均可申請選讀本學程。
- 第五條 學生申請修讀本學程得依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
- 第六條 本學程之課程，以隨班附讀為原則，每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人；必要時得開設專班，則人數不在此限。
- 第七條 凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，應於畢業前公告時程內，檢附學程結業證明申請表及成績單向運動休閒系申請，經審核通過後，報請本校發給學程證明書。
- 第八條 本辦法如有未盡事宜，須依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 第九條 本辦法經運動休閒系及餐旅管理系課程委員會、民生創新學院院課程委員會議及校課程委員會會議通過後實施，修正時亦同。

中華民國99年03月11日訂定中心課程委員會會議通過  
中華民國99年12月01日修正系課程委員會會議通過  
中華民國101年3月15日修正系課程委員會會議通過  
中華民國101年11月14日修正系課程委員會會議通過  
中華民國102年10月03日修正系課程委員會會議通過  
中華民國103年02月27日修正系課程委員會會議通過  
中華民國104年10月08日修正系課程委員會會議通過  
中華民國106年11月02日修正系課程委員會會議通過  
107年10月25日運動休閒系系課程委員會會議修訂通過  
107年10月25日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過

# 觀光休閒學程修讀說明

## 一、成立宗旨：

跨領域結合本校運動休閒系及餐旅管理系之課程、師資與設備，培育兼具觀光休閒與旅遊實務專業知識與技能之人才。凡修習本學程規定學分之學生，將發給學程修畢證明書，以增進學生就業與就學之競爭優勢。

## 二、修讀資格：

凡本校大學部四年制與二年制學生(含日間部、進修部)皆可修讀本學程所開之課程。

## 三、登記修讀學程：

學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。

## 四、應修科目及學分數：

修習課程如觀光休閒學程課程表所列，若為運動休閒系及餐旅管理系之學生，則外系至少需修習3門課，合計至少16學分。學生可自行以跨系選課方式至他系修讀學程所列之課程，也可以學生已修本系之相同科目申請抵免。修讀學分之認定由運動休閒系辦理審查。選讀學程學分需列入每學期修業學分上限中計算。

## 五、選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬各系課程者，則以選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

## 六、結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學程結業證明申請書及成績單正本向運動休閒系辦公室辦理申請手續。

弘光科技大學 觀光休閒學程 課程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
106.1	選修	消費者心理學	2/2	運動休閒系	課程名稱修訂 原名為「消費者行為」
107.1	選修	房務管理與實務	3/4	餐旅管理系	課程名稱修訂 原名為「房務管理與實習」
107.1	選修	客務管理與實務	3/4	餐旅管理系	課程名稱修訂 原名為「客務管理與實習」
107.1	選修	顧客關係管理	2/2	餐旅管理系	課程名稱修訂 原名為「顧客服務與關係管理」
107.1	選修	休閒旅館經營(與)管理	2/2	餐旅管理系	刪除
107.1	選修	休閒消費者行為	2/2	運動休閒系	刪除
107.2	選修	餐旅日文會話	2/2	餐旅管理系	新課程名稱修訂 原名為「餐旅日文」
108.1	選修	國際禮儀	2/2	餐旅管理系	新增餐旅系
110.2	核心	餐飲資訊系統	2/2	餐旅管理系	停開
110.2	選修	客務管理與實務	3/3	餐旅管理系	學分學時調整

103年02月19日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
 103年02月27日運動休閒系系課程委員會會議修訂通過  
 104年10月08日運動休閒系系課程委員會會議修訂通過  
 106年11月02日運動休閒系系課程委員會會議修訂通過  
 107年10月25日運動休閒系、餐旅管理課程委員會會議修訂通過  
 107.10.31 民生創新學院課程委員會通過  
 107.11.20 校課程委員會通過  
 108年10月24日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
 108年10月31日運動休閒系課程委員會會議修訂通過  
 108.11.05 民生創新學院課程委員會通過  
 108年11月19日校課程委員會會議修訂通過  
 111年03月31日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
 111年03月31日運動休閒系課程委員會會議修訂通過  
 111年04月07日民生創新學院課程委員會通過  
 111年04月26日校課程委員會會議修訂通過

修訂狀況：新增、刪除、課程名稱修訂、學分/時數修訂、改至核心、改至選修

# 觀光休閒學程課程開設統計表

111年03月31日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
 111年03月31日運動休閒系課程委員會會議修訂通過  
 111年04月07日民生創新學院課程委員會通過  
 111年04月26日校課程委員會會議修訂通過  
 (修正歷程詳修訂表末)

別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	領隊導遊實務	2/2	運動休閒系	8學分
	觀光行政與法規	2/2	運動休閒系	
	觀光學	2/2	運動休閒系	
	餐飲管理	2/2	餐旅管理系	
	旅館管理	2/2	餐旅管理系 運動休閒系	
	餐旅資訊系統	2/2	餐旅管理系	
選修科目	觀光資源概論	2/2	運動休閒系	8學分
	導覽解說	2/2	運動休閒系	
	旅運經營學	2/2	運動休閒系	
	觀光英文	2/2	運動休閒系	
	國際禮儀	2/2	運動休閒系 餐旅管理系	
	航空票務訂位	2/2	運動休閒系	
	旅運資訊系統	2/2	運動休閒系	
	遊程設計	2/2	運動休閒系	
	消費者心理學 原名:(消費者行為)	2/2	運動休閒系 餐旅管理系	
	房務管理與實務 原名:(房務管理與實習)	3/4	餐旅管理系	
	餐旅日文會話 原名:(餐旅日文)	2/2	餐旅管理系	
	餐飲英文	2/2	餐旅管理系	
	客務管理與實務 原名:(客務管理與實習)	3/3	餐旅管理系	
	休閒服務管理 顧客關係管理 原名:(顧客服務與關係管理)	2/2	運動休閒系 餐旅管理系	
合計：16學分				

**選課說明：**

1. 學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
2. 依「弘光科技大學學分學程實施辦法」辦理，學分學程所修課程至少應有3門課程為跨系不同課程。
3. 當學期修課學分上下限(含學分學程課程)須符合「弘光科技大學大學部暨專科部學生選課辦法」之規定。
4. 根據學則規定，相同課程不得修讀2次。
5. 所選課程應受該班修課人數之限制。
6. 欲修習房務管理與實務(3/4)、及客務管理與實務(3/4)課程的同學，需先修畢旅館管理(2/2)課程後，才可選修。

108年03月21日運動休閒系課程委員會會議修訂  
 108年03月28日餐旅管理系課程委員會會議修訂  
 108年04年09日民生創新學院課程委員會通過  
 108年04年23日校課程委員會通過  
 108年10月24日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
 108年10月31日運動休閒系課程委員會會議修訂通過  
 108年11月05日民生創新學院課程委員會通過  
 108年11月19日校課程委員會會議修訂通過  
 中華民國109年12月15日校課程委員會會議通過

# 弘光科技大學

## 幼兒體能產業學程

學程選讀辦法  
學程修讀說明  
學程課程開設統計表

主辦：運動休閒系  
協辦：幼兒保育系



# 弘光科技大學幼兒體能產業學程選讀辦法

中華民國 109 年 12 月 15 日校課程委員會會議通過  
(修正歷程詳全條文末)

- 第一條 為強化學生具備幼兒體能產業之專業技能，以提昇學生擔任幼兒體能產業相關工作之就業優勢，訂定本辦法，以為學生選讀幼兒體能產業學程〈以下簡稱本學程〉之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，運動休閒系為本學程之主辦單位，負責本學程之課程規劃與行政執行業務，幼兒保育系為協辦單位。
- 第三條 學生選讀本學程至少應修習18學分，惟若為運動休閒系或幼兒保育系學生，所修習的科目至少應有3門課為外系課程。
- 第四條 凡本校日間部與進修部之大學部學生均可申請選讀本學程。
- 第五條 學生申請修讀本學程得依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
- 第六條 本學程之課程，以隨班附讀為原則，每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人；必要時得開設專班，則人數不在此限。
- 第七條 凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，應於畢業前公告時程內，檢附學程結業證明申請表及成績單向運動休閒系申請，經審核通過後，報請本校發給學程證明書。
- 第八條 本辦法如有未盡事宜，須依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 第九條 本辦法經運動休閒系及幼兒保育系系課程委員會、民生創新學院院課程委員會會議及校課程委員會會議通過後實施，修正時亦同。

中華民國 109 年 09 月 24 日運動休閒系課程委員會會議訂定  
中華民國 109 年 10 月 08 日幼兒保育系課程委員會會議訂定  
中華民國 109 年 11 月 17 日校課程委員會會議通過

# 幼兒體能產業學程修讀說明

## 一、成立宗旨：

跨領域結合本校運動休閒系及幼兒保育系之課程、師資與設備，培育兼具觀光休閒與旅遊實務專業知識與技能之人才。凡修習本學程規定學分之學生，將發給學程修畢證明書，以增進學生就業與就學之競爭優勢。

## 二、修讀資格：

凡本校大學部四年制與二年制學生(含日間部、進修部)皆可修讀本學程所開之課程。

## 三、登記修讀學程：

學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。

## 四、應修科目及學分數：

修習課程如觀光休閒學程課程表所列，若為運動休閒系及餐旅管理系之學生，則外系至少需修習3門課，合計至少18學分。學生可自行以跨系選課方式至他系修讀學程所列之課程，也可以學生已修本系之相同科目申請抵免。修讀學分之認定由運動休閒系辦理審查。選讀學程學分需列入每學期修業學分上限中計算。

## 五、選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬各系課程者，則以選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

## 六、結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學程結業證明申請書及成績單正本向運動休閒系辦公室辦理申請手續。

## 弘光科技大學 幼兒體能產業學程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
110.2	核心科目	體適能理論與測量	2/2	運動休閒系	更正科目名稱

中華民國 109 年 09 月 24 日運動休閒系課程委員會會議訂定

中華民國 109 年 10 月 08 日幼兒保育系課程委員會會議訂定

中華民國 109 年 11 月 17 日校課程委員會會議通過

中華民國 109 年 12 月 15 日校課程委員會會議通過

中華民國 111 年 3 月 10 日系課程委員會會議通過

中華民國 111 年 04 月 07 日民生創新學院課程委員會通過

中華民國 111 年 04 月 26 日校課程委員會會議修訂通過

# 幼兒體能產業學程課程開設統計表

中華民國 111 年 3 月 10 日系課程委員會會議通過  
 中華民國 111 年 04 月 07 日民生創新學院課程委員會通過  
 中華民國 111 年 04 月 26 日校課程委員會會議修訂通過  
 (修正歷程詳修訂表末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	體適能理論與測量	2/2	運動休閒系	10 學 分
	運動處方設計	2/2	運動休閒系	
	幼兒發展	3/3	幼兒保育系	
	幼兒健康與安全	3/3	幼兒保育系	
選修科目	攀岩	2/2	運動休閒系	8 學 分
	兒童運動教育服務業實務	2/2	運動休閒系	
	運動俱樂部管理實務	2/2	運動休閒系	
	幼兒韻律	2/2	運動休閒系	
	水上安全與救生指導	2/2	運動休閒系	
	幼兒羽球指導法	2/2	運動休閒系	
	幼兒體能教育	2/2	幼兒保育系	
	幼兒體能	2/2	運動休閒系	
	兒童音樂與律動	2/2	幼兒保育系	
	幼兒園教材教法 I	2/2	幼兒保育系	
	幼兒園教保活動課程設計	3/3	幼兒保育系	
合計：18 學分				

## 選課說明：

1. 學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
2. 依「弘光科技大學學分學程實施辦法」辦理，學分學程所修課程至少應有 3 門課程為跨系不同課程。
3. 當學期修課學分上下限(含學分學程課程)須符合「弘光科技大學大學部暨專科部學生選課辦法」之規定。
4. 根據學則規定，相同課程不得修讀 2 次。
5. 所選課程應受該班修課人數之限制。

中華民國 109 年 09 月 24 日運動休閒系課程委員會會議訂定  
 中華民國 109 年 10 月 08 日幼兒保育系課程委員會會議訂定  
 中華民國 109 年 11 月 17 日校課程委員會會議通過  
 中華民國 109 年 12 月 15 日校課程委員會會議通過

# 弘光科技大學餐飲暨食品創業學程選讀辦法

111年03月30日食品科技系課程委員會會議修訂通過  
111年03月31日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
111年04月07日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
111年04月26日校課程委員會會議修訂通過  
(修正歷程詳全條文末)

- 第一條 為強化學生具備餐飲暨食品創業之專業技能，以提昇學生擔任餐飲暨食品產業相關工作之就業優勢，訂定本辦法，以為學生選讀餐飲暨食品創業學程〈以下簡稱本學程〉之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，餐旅管理系為本學程之主辦單位，負責本學程之課程規劃與行政執行業務，食品科技系為協辦單位。
- 第三條 學生選讀本學程至少應修習16學分，惟若為餐旅管理系或食品科技系學生，所修習的科目至少應有3門課為外系課程。學生可依其專業背景申請課程學分抵免，五專部1至3年級所修習之科目不在可申請抵免之範圍內。
- 第四條 凡本校日間部與進修部之大學部學生均可申請選讀本學程。
- 第五條 學生申請修讀本學程，應於每學期依教務處課務組公告期限內辦理學程登記與選課。
- 第六條 本學程之課程，以隨班附讀為原則每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人；必要時得開設大班或專班，則人數不在此限。
- 第七條 凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，應於畢業前公告時程內，檢附學程結業證明申請表及成績單向餐旅管理系申請，經審核通過後，報請本校發給學程證明書。
- 第八條 選讀本學程之學生可於中途放棄學程之修讀，但必須至餐旅管理系辦公室填寫「修讀學程放棄聲明書」。
- 第九條 本辦法如有未盡事宜，須依本校學則及相關法令之規定辦理。本辦法經餐旅管理系及食品科技系系課程委員會、民生創新學院院課程委員會會議、校課程委員會會議通過後實施，修正時亦同。

# 弘光科技大學餐飲暨食品創業學程修讀說明

## 一、成立宗旨：

跨領域結合本校餐旅管理系及食品科技系之課程、師資與設備，培育兼具餐飲暨食品就業專業知識與技能之人才。凡修習本學程規定學分之學生，將發給學程修畢證明書，以增進學生就業與就學之競爭優勢。

## 二、修讀資格：

凡本校大學部四年制與二年制學生(含日間部、進修部)皆可修讀本學程所開之課程。

## 三、登記修讀學程：

學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程辦理學程登記與選課。

## 四、應修科目及學分數：

修習課程餐飲暨食品創業學程課程表所列，若為餐旅管理系及食品科技系之學生，至少需修習外系3門課，合計至少16學分。學生可自行以跨系選課方式至他系修讀學程所列之課程，也可以學生已修本系之相同科目申請抵免。修讀學分之認定由餐旅管理系辦理審查。選讀學程學分需列入每學期修業學分上限中計算。

## 五、選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。

因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬各系課程者，則以選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

99年04月14日 餐旅管理系課程委員會議通過  
99年05月24日 食品暨應用生物科技系課程委員會議修訂通過  
99年10月09日 食品科技系課程委員會會議修訂通過  
99年10月20日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過  
106年10月26日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過  
108年03月28日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過  
108年04月23日 校課程委員會議修訂通過  
109年04月07日 食品科技系課程委員會議修訂通過  
109年04月09日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過  
109年04月14日 民生創新學院課程委員會議修訂通過  
109年05月05日 校課程委員會議修訂通過  
109年12月15日 校課程委員會議修訂通過

# 弘光科技大學餐飲暨食品創業學程開設系所暨課程統計表

111年03月30日食品科技系課程委員會會議修訂通過  
 111年03月31日餐旅管理系課程委員會會議修訂通過  
 111年04月07日民生創新學院課程委員會會議修訂通過  
 (修正歷程詳全條文末)

說明：

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	創業管理	2/2	餐旅管理系	至少需修習8學分
	餐飲管理	2/2	餐旅管理系	
	餐飲衛生安全與法規	2/2	餐旅管理系	
	食品衛生與安全	2/2	食品科技系	
	食品加工學(一)	2/2	食品科技系	
	食品安全管制系統	2/2	食品科技系	
選修科目	創新管理	2/2	餐旅管理系	至少需修習8學分
	餐飲美學	2/2	餐旅管理系	
	消費者心理學	2/2	民生創新學院各系	
	餐飲成本控制與分析	2/2	餐旅管理系	
	自媒體經營與管理	2/2	民生創新學院各系	
	新服務型態應用與管理	2/2	餐旅管理系	
	食品加工學(二)	2/2	食品科技系	
	食品包裝	2/2	食品科技系	
	市場行銷 餐旅行銷管理	2/2 2/2	食品科技系 餐旅管理系	
	機能性食品	2/2	食品科技系	
合計			16學分	

選課說明：

- 一、依據學則規定，相同課程不得修讀2次。
- 二、學生修讀本學程課程，應於每學期開學公告期限內辦理選課。
- 三、選修之學程學分，需列入本學期修課學分計算，不可超過上限。
- 四、所選課程應受該班修課人數之限制。
- 五、餐旅管理系及食品科技系學生至少需跨系修習3門課，院核心課程，不列計外系課程。

弘光科技大學 餐飲暨食品創業學程 課程開設修訂歷程表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
1061	選修	消費者行為 消費者心理學	2/2	餐旅管理系	課程調整
1061	選修	餐飲採購與成本控制 餐旅採購與成本控制 餐飲成本控制與分析	2/2	餐旅管理系	課程調整
1082	核心	餐飲衛生與安全 餐飲衛生安全與法規	2/2	餐旅管理系	課程調整
1082	選修	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系	新增
1082	選修	新服務型態應用與管理	2/2	餐旅管理系	新增
1082	必修	食品加工學(含實驗)	3/3	食品科技系	修正
1102	核心	食品加工學(一)	3/3	食科系	刪除
1102	選修	食品加工學(二)	3/3	食科系	刪除
1102	選修	食品加工學(二)	2/2	食科系	新增
1102	選修	餐飲衛生安全與法規	2/2	餐旅管理系	課程名稱調整 (原課程名稱: 餐飲衛生與安全)

99年04月14日 餐旅管理系課程委員會議通過

99年05月24日 食品暨應用生物科技系課程委員會議修訂通過

99年10月09日 食品科技系課程委員會會議修訂通過

99年10月20日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過

106年10月26日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過

108年03月28日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過

108年04月23日 校課程委員會議修訂通過

109年04月07日 食品科技系課程委員會議修訂通過

109年04月09日 餐旅管理系課程委員會議修訂通過

109年04月14日 民生創新學院課程委員會議修訂通過

109年05月05日 校課程委員會議修訂通過

109年12月15日 校課程委員會議修訂通過

# 弘光科技大學 健康、智慧、綠生活學程 課程開設修訂表

中華民國 111年03月30日 資訊工程系課程委員會修正通過  
 中華民國111年03月24日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111年03月30日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
 中華民國111年04月06日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
 中華民國111年04月26日 校課程委員會會議修正通過  
 (修正歷程詳全條文末)

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
103.1	選修課程	生醫檢測與健康風險評估	2/2	生物醫學工程系	新增課程 (因應醫工系與環安系104整發計畫執行)
104.1	選修課程	工業安全概論	2/2	環境與安全衛生工程系	課程名稱及學分修訂
104.1	選修課程	工業衛生概論	2/2	環境與安全衛生工程系	課程名稱及學分修訂
104.1	選修課程	環境工程概論	2/2	環境與安全衛生工程系	進修部學分修訂
104.2	選修課程	智慧型照護輔具應用實務	3/3	生物醫學工程系	新增課程 (因應105整發計畫執行)
105.1	選修課程	醫療設備安全與法規	3/3	生物醫學工程系	自105學年度起，課程學分數調整為3學分。
106.1	選修課程	能源環境法規與綠色規範	2/2	環境與安全衛生工程系	新增課程
106.1	選修課程	綠建築概論	2/2	環境與安全衛生工程系	新增課程
107.2	選修課程	醫學影像技術與產業應用	3/3	生物醫學工程系	課程名稱修訂(原課程：醫學影像概論)
107.2	選修課程	生醫檢測與健康風險評估	3/3	生物醫學工程系	課程學分修訂
108.1	核心課程	醫學工程導論	2/2	生物醫學工程系	課程學分修訂
108.1	選修課程	生醫檢測與評估實務	3/3	生物醫學工程系	課程名稱修訂(原課程：生醫檢測與健康風險評估)
109.2	選修課程	工業衛生概論	2/2	環境與安全衛生工程系	自110學年度起於本學程停開，之前修讀通過仍列入學程計算。
110.2	選修課程	電腦網路概論	3/3	資訊工程系	課程名稱修訂(原課程名稱：電腦網路)
110.2	選修課程	數位科技概論	3/3	資訊工程系	課程名稱修訂(原課程名稱：數位系統)
111.1	核心課程	醫療器材概論	2/2	生物醫學工程系	課程名稱修訂(原課程名稱：醫學工程導論)

修正歷程

中華民國 103 年 10 月 28 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過

中華民國 103 年 10 月 30 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 10 月 22 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 11 月 12 日工學院課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 11 月 25 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 103 年 12 月 09 日教務會議修正通過  
中華民國 104 年 04 月 08 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 04 月 15 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 04 月 15 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 04 月 22 日工學院課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 05 月 12 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 104 年 05 月 19 日教務會議修正通過  
中華民國 105 年 02 月 19 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 03 月 25 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 03 月 30 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 04 月 13 日工學院課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 04 月 26 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 106 年 09 月 26 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 10 月 11 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 10 月 17 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 11 月 02 日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 11 月 21 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 108 年 03 月 11 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 03 月 27 日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 04 月 23 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 108 年 10 月 21 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 10 月 24 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 11 月 20 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 12 月 18 日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 12 月 23 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 110 年 03 月 24 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 03 月 25 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 03 月 31 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 04 月 08 日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 04 月 27 日校課程委員會會議修正通過  
中華民國 110 年 10 月 06 日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 10 月 14 日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 10 月 20 日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 10 月 27 日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 11 月 16 日校課程委員會會議修正通過

# 健康、智慧、綠生活學程課程開設統計表

中華民國 111 年 03 月 30 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111 年 03 月 24 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111 年 03 月 30 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111 年 04 月 06 日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
 中華民國 111 年 04 月 26 日 校課程委員會會議修正通過  
 (修正歷程詳全條文末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	綠色科技概論	3/3	環境與安全衛生工程系	至少 7 學分
	計算機概論	2/3	資訊工程系	
		3/3		
	醫療器材概論 (原名：醫學工程導論)	2/2	生物醫學工程系	
		3/3	生物醫學工程系	
選修課程	工業衛生概論	2/2	環境與安全衛生工程系	自 110 學年度起停開，之前修讀通過仍列入學程計算
	工業安全概論	2/2	環境與安全衛生工程系	
	環境工程概論	3/3	環境與安全衛生工程系	
		2/2		
	生態倫理與綠色意識	2/2	環境與安全衛生工程系	
	能源環境法規與綠色規範	2/2	環境與安全衛生工程系	
	綠色化學	2/2	環境與安全衛生工程系	
	智慧建築概論	2/2	環境與安全衛生工程系	
	綠建築概論	2/2	環境與安全衛生工程系	
	電腦網路概論 (原名：網路概論) (原名：電腦網路)	3/3	資訊工程系	
	數位科技概論 (原名：數位系統)	3/3	資訊工程系	
	無線網路	3/3	資訊工程系	
	醫療設備安全與法規	2/2	生物醫學工程系	
		3/3		
	醫療儀器原理與設計	3/3	生物醫學工程系	
	醫學影像技術與產業應用 (原名：醫學影像概論)	3/3	生物醫學工程系	
生醫檢測與評估實務 (原名：生醫檢測與健康風險評估)	3/3	生物醫學工程系		
智慧型照護輔具應用實務	3/3	生物醫學工程系		
合計：16 學分				

## 選課說明：

- 1 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。
- 2 學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程進行選課。
- 3 當學期修課學分上下限（含學分學程課程）須符合「弘光科技大學大學部暨專科部學生選課辦法」之規定。

## 修正歷程

中華民國 101 年 03 月 14 日 資訊工程系課程委員會訂定通過  
中華民國 101 年 03 月 21 日 環境與安全衛生工程系課程委員會訂定通過  
中華民國 101 年 03 月 22 日 生物醫學工程系課程委員會訂定通過  
中華民國 101 年 03 月 29 日 工學院課程委員會訂定通過  
中華民國 101 年 04 月 24 日 校課程委員會議訂定通過  
中華民國 101 年 05 月 22 日 教務會議訂定通過  
中華民國 102 年 12 月 04 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 102 年 12 月 02 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 102 年 11 月 20 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 102 年 12 月 05 日 工學院課程委員會修正通過  
中華民國 102 年 12 月 17 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 102 年 12 月 31 日 教務會議修正通過  
中華民國 103 年 10 月 22 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 10 月 30 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 10 月 28 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 11 月 12 日 工學院課程委員會修正通過  
中華民國 103 年 11 月 25 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 103 年 12 月 09 日 教務會議修正通過  
中華民國 104 年 04 月 15 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 04 月 08 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 04 月 15 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 04 月 22 日 工學院課程委員會修正通過  
中華民國 104 年 05 月 12 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 104 年 05 月 19 日 教務會議修正通過  
中華民國 105 年 02 月 19 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 03 月 25 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 03 月 30 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 04 月 13 日 工學院課程委員會修正通過  
中華民國 105 年 04 月 26 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 106 年 09 月 26 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 10 月 17 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 10 月 17 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 11 月 02 日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 106 年 11 月 21 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 108 年 03 月 11 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 03 月 27 日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 04 月 23 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 108 年 10 月 21 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 10 月 24 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 11 月 20 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 12 月 18 日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 108 年 12 月 23 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 110 年 03 月 24 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 03 月 25 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 03 月 31 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 04 月 08 日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 04 月 27 日 校課程委員會議修正通過  
中華民國 110 年 10 月 06 日 資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 10 月 14 日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 10 月 20 日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 10 月 27 日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國 110 年 11 月 16 日 校課程委員會議修正通過

# 弘光科技大學產業人工智慧技術應用學分學程暨第二專長課程 開設修訂表

中華民國 111年03月30日資訊工程系課程委員會修正通過  
 中華民國111年03月24日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111年03月30日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
 中華民國111年04月06日智慧科技學院課程委員會修正通過  
 中華民國111年04月26日校課程委員會議修正通過  
 (修正歷程詳全條文末)

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
108.1	選修	電子電路實務	2/3	生物醫學工程系	新增課程
108.1	選修	感測器實務	3/3	生物醫學工程系	新增課程
108.1	選修	訊號分析實務	3/3	生物醫學工程系	新增課程
108.1	選修	資料擷取與感測器實務	3/3	生物醫學工程系	原課程刪除
108.1	選修	進階儀表控制設計實務	3/3	生物醫學工程系	原課程刪除
108.1	選修	電工學	2/2	環境與安全衛生工程 系	調整學分/時數
108.1	選修	再生能源實驗	2/3	環境與安全衛生工程 系	調整時數
108.1	選修	綠色能源電路實驗	2/3	環境與安全衛生工程 系	調整時數
109.2	必修	資訊倫理與規範	2/2	資訊工程系	調整課名
110.1	選修	感測器實務	3/3	資訊工程系	新增課程
110.1	選修	機器視覺實務與應用	3/4	資訊工程系	課程名稱修訂(原名：機器視覺實務)
110.1	選修	電腦網路概論	3/3	資訊工程系	課程名稱修訂(原名：電腦網路)
110.1	選修	網頁前端介面設計	3/4	資訊工程系	新增課程
110.1	選修	生醫虛擬儀控與訊號量測	3/3	生物醫學工程系	課程名稱修訂(原名：生醫虛擬儀控)
					課程名稱修訂(原名：生醫訊號原理與量測)
110.1	選修	電子電路實務	3/3	生物醫學工程系	調整學分
110.1	選修	機器視覺實務	3/3	生物醫學工程系	原課程刪除
110.2	必修	電腦輔助3D建模實務	3/3	生物醫學工程系 資訊工程系	課程名稱修訂(原名：電腦輔助工

					程)
110.2	必修	電腦輔助3D建模實務	2/2	環境與安全衛生工程系	課程名稱修訂(原名：電腦輔助工程)
110.2	必修	電腦輔助3D建模實務	3/3	資訊工程系	調整學分/時數
111.1	必修	醫療器材專案與管理	2/2	生物醫學工程系	課程名稱修訂(原名：專案管理與專業倫理)
111.1	選修	數位系統與單晶片應用	3/3	生物醫學工程系	課程名稱修訂(原名：數位電路與單晶片設計)

修正歷程

中華民國107年05月09日院課程委員會訂定通過  
中華民國107年07月12日院課程委員會訂定通過  
中華民國107年07月24日校課程委員會訂定通過  
中華民國108年10月16日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國108年10月22日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國108年10月24日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國108年10月30日院課程委員會修正通過  
中華民國108年11月19日校課程委員會修正通過  
中華民國109年11月11日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年3月25日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年3月31日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年4月8日院課程委員會修正通過  
中華民國110年4月27日校課程委員會修正通過  
中華民國110年4月28日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年4月22日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年4月26日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年5月12日院課程委員會修正通過  
中華民國110年5月25日校課程委員會修正通過  
中華民國110年10月06日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年10月14日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年10月20日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年10月27日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國110年11月16日校課程委員會議修正通過

# 產業人工智慧技術應用學分學程暨第二專長課程開設統計表

中華民國 111年03月30日 資訊工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111年03月24日 生物醫學工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111年03月30日 環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
 中華民國 111年04月06日 智慧科技學院課程委員會修正通過  
 中華民國 111年04月26日 校課程委員會會議修正通過  
 (修正歷程詳全條文末)

類別	課程名稱	學分/時數	開課單位	
必修	核心課程	行動應用程式設計	3/3 生物醫學工程系 資訊工程系 環境與安全衛生工程系	
		專案管理與專業倫理	環境與安全衛生工程系	
		醫療器材專案與管理 (原名：專案管理與專業倫理)	2/2	生物醫學工程系
		資訊倫理與規範 (原名：專案管理與專業倫理)		資訊工程系
		電腦輔助3D建模實務 (原名：電腦輔助工程)	3/3	生物醫學工程系 資訊工程系
			2/2	環境與安全衛生工程系
選修	跨域課程	生醫虛擬儀控與訊號量測 (原名：生醫虛擬儀控) (原名：生醫訊號原理與量測)	3/3 生物醫學工程系	
		可程式邏輯控制實務	3/3 生物醫學工程系	
		自動化工程與設備實務	3/3 生物醫學工程系	
		數位系統與單晶片應用 (原名：數位電路與單晶片設計)	3/3 生物醫學工程系	
		醫學影像處理	3/3 生物醫學工程系	
		智慧型照護輔具應用實務	3/3 生物醫學工程系	
		訊號分析實務	3/3 生物醫學工程系	
		電子電路實務	2/3	生物醫學工程系
			3/3	
			3/4	資訊工程系
		感測器實務	3/3 生物醫學工程系 資訊工程系	
		資料擷取與感測器實務	3/4 資訊工程系	
		儀表控制設計實務	3/4 資訊工程系	
		進階儀表控制設計實務	3/4 資訊工程系	
		機器視覺實務與應用 (原名：機器視覺實務)	3/4 資訊工程系	
		智慧型機器人實作	3/3 資訊工程系	
電腦網路概論	3/3 資訊工程系			

	(原名：電腦網路)		
	物聯網概論與實務	3/3	資訊工程系
	嵌入式系統	3/3	資訊工程系
	跨平台應用程式設計	3/4	資訊工程系
	網頁前端介面設計	3/4	資訊工程系
	電工學	2/2	環境與安全衛生工程系
	電工學實驗	2/3	環境與安全衛生工程系
	太陽光電池發電工程實務	6/6	環境與安全衛生工程系
	再生能源技術	3/3	環境與安全衛生工程系
	再生能源實驗	2/3	環境與安全衛生工程系
	警報避難系統設計	2/2	環境與安全衛生工程系
	綠色能源電路實驗	2/3	環境與安全衛生工程系
	智慧建築概論	2/2	環境與安全衛生工程系
	資源與環境管理	2/2	環境與安全衛生工程系
	無人載具之環安應用實務	2/2	環境與安全衛生工程系

修正歷程

中華民國107年05月09日院課程委員會訂定通過  
中華民國107年07月12日院課程委員會訂定通過  
中華民國107年07月24日校課程委員會訂定通過  
中華民國108年10月16日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國108年10月22日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國108年10月24日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國108年10月30日院課程委員會修正通過  
中華民國108年11月19日校課程委員會修正通過  
中華民國109年11月11日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年3月25日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年3月31日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年4月8日院課程委員會修正通過  
中華民國110年4月27日校課程委員會修正通過  
中華民國110年4月28日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年4月22日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年4月26日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年5月12日院課程委員會修正通過  
中華民國110年5月25日校課程委員會修正通過  
中華民國110年10月06日資訊工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年10月14日生物醫學工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年10月20日環境與安全衛生工程系課程委員會修正通過  
中華民國110年10月27日智慧科技學院課程委員會修正通過  
中華民國110年11月16日校課程委員會議修正通過

# 弘光科技大學

## 數位科技微學程

學程選讀要點  
學程修讀說明  
學程課程規劃表

主辦：通識教育中心



# 弘光科技大學數位科技微學程實施要點

20700-038

中華民國109年06月02日校課程委員會議訂定通過

中華民國109年6月23日校務會議通過組織調整

(修正歷程詳全條文末)

- 一、弘光科技大學(以下簡稱本校)為涵養學生運算思維及程式設計素養,培養學生具備跨域溝通合作及以數位科技解決專業領域問題能力,特訂定「弘光科技大學數位科技微學程實施要點(以下簡稱本要點)」。
- 二、本要點所指數位科技微學程(以下簡稱本學程),實施對象為本校大學部四技(日間部、進修部)之非資通訊領域學生。
- 三、本學程由通識教育中心資訊學門課程召集人負責規劃、統整及修訂,含課程內容及學生學習成效檢核,並提報通識教育中心、校課程委員會通過後實施。
- 四、本學程修課總學分數以 8-12 學分為原則(至少 8 學分),且應有 3 門課程非原就讀系及通識必修開設課程,課程包括「基礎課程」、「核心課程」及「進階或應用課程」三階段。進階或應用課程包含 capstone 總整性課程。課程設置應考量本校辦學特色、學生特性、系科屬性、及產業人才需求,先設定本學程之設立宗旨、定位及學生核心能力指標,再據以規劃課程,且不宜任意拼湊現有課程組成。  
前述課程規劃應包括課程地圖,核心能力指標須包含資通技術能力及跨域合作、溝通及問題解決相關能力。
- 五、本學程之課程規劃與修訂,應邀請具數位科技實務運用專長之專家及教師、學生或主管代表參加,且每年應針對課程實施及學生學習情況與成效進行評估,並依評估結果檢討調整課程內涵與實施方式。  
前項學習成效評估,需依課程屬性選擇適當評估方式及訂定評量尺規。
- 六、本學程之課程得納入本校自主學習課程實施要點所規範之自主學習課程,惟至多採計 2 學分,且自主學習內容須經資訊學門課程召集人審核通過。  
前項自主學習課程,得列為本要點第四點規範之 capstone 總整性課程,惟自主學習目標、內容與實施方式應為統整、問題解決與實作導向。
- 七、修習本學程之學生每學期須修學分上、下限應依本校學則及學分學程相關規定辦理。
- 八、學生於規定期限內修畢本學程規定之科目與學分,可視為完成本校規定之學分學程畢業門檻,並發給修畢數位科技微學程證明。  
學生未登記修習本學程,修畢應修科目與學分,得以發給上項證明。

- 九、開設本微學程課程之教師，得依授課需求申請教學助理輔助課程之進行。
- 十、本要點未盡事宜，依「弘光科技大學學分學程暨第二專長課程實施辦法」及其他相關規定辦理。
- 十一、本要點經通識教育中心課程委員會、校課程委員會通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

中華民國109年05月21日通識學院課程委員會訂定通過

# 數位科技微學程修讀說明

## 一、源起：

本校秉持「以人為本、關懷生命」的辦學理念，強調專業與人文素養並重，展現亮眼的辦學特色，以「健康與民生領域的頂尖科技大學」為願景，並以「培育具健康與民生知能及增進社會福祉的優秀人才」為本校使命。辦學特色可分為「基礎面向」、「精進特色」二部。以基礎面向來說，提升「學生語言、程式、跨域實作能力及成效」，即為其中一項。

本校除了智慧科技應用系(原名：資訊工程系)、多媒體遊戲發展與應用系(原名：資訊管理系)外，其餘院系皆為非資通訊系科，對於程式設計、數位科技的學習並非如資通訊類學生得心應手。因此，擬訂校務發展目標及五大策略時，系統地將辦學特色（6項基礎面向、8項精進特色）納入考量，併入108~111學年度校務發展策略的推動，提升學生運算思維及程式設計能力，為校務發展推動之一。

## 二、成立宗旨：

本校以培育具健康與民生知能及增進社會福祉的優秀人才為本校使命，辦學特色包含基礎面及精進面，提升學生運算思維及程式實作能力為本校辦學特色的基礎面向之一。因此，自106學年度起，即將應用程式設計課程列為全校日四技必修，積極推動各院系學生應具備與專業結合之程式設計能力。配合各系科專業人才需求、了解本校學生適性發展、符合各系所專業的差異性等規劃此學程。希透過數位科技創新人才培育模式，鼓勵非資通訊系所學生修習本學程。

## 三、學程設置目的：

1. 學生能具備數位科技的知識、態度及能力，以解決專業的資通問題。
2. 能與資訊及不同專長領域的人溝通合作。
3. 應用數位科技來解決產業實際問題。

## 四、修讀規定：

1. 修習學程為本校大學部日及進修部，非資訊管理系與資訊工程系學

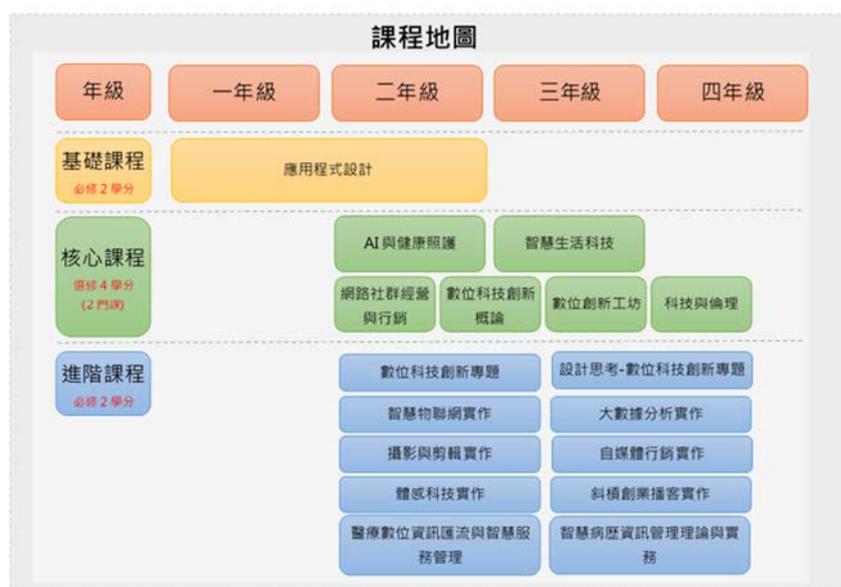
生。

2. 本學程修課總學分數至少達8學分，課程需包括「基礎課程」、「核心課程」以及「進階課程」三個階段。
3. 選讀之學程學分，需列入每學期修業學分上限計算中。
4. 本學程之學分納入畢業學分計算。學生於規定期限內修畢本學程規定之科目與學分，可視為完成本校規定之學分學程畢業門檻，並發給修畢數位科技微學程證明。
5. 學生未登記修習本學程，修畢應修科目與學分，得以發給上項證明。
6. 數位科技創新專題以自主學習社群方式，學習活動達48小時採計2學分，至多採計2學分。其他自主學習事項，應依自主學習社群公告事項辦理。

#### 五、 登記修讀學程：

學分學程選課方式須依教務處課務組公告之選課作業流程辦理學程登記與選課。

#### 六、 課程地圖：



#### 七、 選讀結果：

凡學生修滿本學程所規定之科目與學分者，由本校發給學程證明書。因故未能修畢學程者，可於中途申請放棄，已修得之學分，若非屬於所屬

各系課程者，則以選修學分計算之，惟是否列入畢業學分計算仍須經所屬各系同意。

八、 結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學程結業證明申請書及成績單正本向通識教育中心辦公室辦理申請手續。

九、 課程、能力指標對應

科目名稱	能力指標					
	指標 1	指標 2	指標 3	指標 4	指標 5	指標 6
	具備數位科技應用的知識	邏輯與運算思維能力	跨域溝通與合作能力	問題解決能力	資訊倫理與合理使用能力	探索產業發展趨勢能力
應用程式設計	✓	✓	✓	✓		
AI 與健康照護	✓		✓		✓	✓
網路社群經營與行銷	✓		✓	✓		✓
數位科技創新實務	✓	✓	✓	✓	✓	✓
數位創新工坊	✓	✓	✓	✓		✓
科技與倫理			✓	✓	✓	✓
智慧生活科技	✓	✓	✓	✓		
數位科技創新專題	✓	✓	✓	✓	✓	✓
設計思考-數位科技創新專題	✓	✓	✓	✓	✓	✓
智慧物聯網實作	✓	✓	✓	✓	✓	✓
大數據分析實作	✓	✓	✓	✓	✓	✓
攝影與剪輯實作	✓		✓		✓	
自媒體行銷實作	✓		✓		✓	
體感科技實作	✓	✓	✓	✓	✓	✓
斜槓創業播客實作	✓	✓	✓	✓	✓	✓
醫療數位資訊匯流與智慧服務管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓
智慧病歷資訊管理理論與實務	✓	✓	✓	✓	✓	✓

弘光科技大學 數位科技微學程 課程開設修訂表

學期	類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	修訂狀況
1102	進階	智慧物聯網實作	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		大數據分析實作	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		攝影與剪輯實作	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		自媒體行銷實作	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		體感科技實作	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		斜槓創業播客實作	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		醫療數位資訊匯流與智慧服務管理	0.5/0.5	通識教育中心	新增
		智慧病歷資訊管理理論與實務	0.5/0.5	通識教育中心	新增

## 數位科技微學程課程規劃表

111.03.15自然學群會議訂定通過  
111.04.07通識中心課程委員會訂定通過  
111.04.26校課程委員會修正通過  
(修證歷程詳修訂表末)

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
基礎課程	應用程式設計	2/2(必)	通識教育中心	
核心課程	AI 與健康照護	2/2(選)	通識教育中心	修習 4 學分
	網路社群經營與行銷	2/2(選)	通識教育中心	
	數位科技創新實務	2/2(選)	通識教育中心	
	數位創新工坊	2/2(選)	通識教育中心	
	科技與倫理	2/2(選)	通識教育中心	
	智慧生活科技	2/2(選)	通識教育中心	
進階課程	數位科技創新專題	2/2(選)	以自主學習社群方式進行。 48 小時自主學習活動認列 2 學分。	修習 2 學分
	設計思考-數位科技創新專題	2/2(選)	通識教育中心	
	智慧物聯網實作	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
	大數據分析實作	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
	攝影與剪輯實作	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
	自媒體行銷實作	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
	體感科技實作	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
	斜槓創業播客實作	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
	醫療數位資訊匯流與智慧服務管理	0.5/0.5(選)	通識教育中心	
智慧病歷資訊管理理論與實務	0.5/0.5(選)	通識教育中心		
合計：8 學分				

109.07.21 自然學群會議訂定通過  
109.07.21 通識中心課程委員會訂定通過  
109.08.11 校課程委員會訂定通過  
109.10.22 通識中心課程委員會修正通過  
109.11.17 校課程委員會修正通過  
110.04.29 通識中心課程委員會訂定通過  
110.05.25 校課程委員會修正通過

# 110學年度 第2學期 第1次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：111年04月26日(週二)下午02:30

序號	單位名稱	簽名欄	體溫
1	教務處		
2	護理學院	陳淑芬	
3	護理系(所)	曾若新	36.1
4		梁老師請假	
5	護理科	楊喜娟	36.0
6		黃老師請假	36.4
7	後護系	叶新明	36.3
8		譚老師請假	
9	智慧科技學院	葛文怡	36.0
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	趙忠	36.3
11		溫老師請假	
12	資訊工程系	徐永煜	36.4
13		許建坤	36.5
14	生物醫學工程系	傅麗琪	36.6
15		陳信介	36.3

# 110學年度 第2學期 第1次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：111年04月26日(週二)下午02:30

序號	單位名稱	簽名欄	體溫
16	醫療健康學院	林佳菁	36.5
17	生物科技系(所)	張嘉麟	36.5
18		程老師請假	
19	動物保健學士學位學程	邱麗娟	36.1
20		林老師請假	
21	物理治療系	陳翊裕	36.4
22			
23	語言治療與聽力學系	鄭湘君	36.5
24		洪老師請假	
25	營養系暨營養醫學所	邱雅鈴	36.5
26		王雪若	36.4
27	老人福利與長期照顧事業系(所)	李尚甫	36.5
28		李尚甫	36.5
29	健康事業管理系	王美玲	36.4
30		陳志心	36.5

# 110學年度 第2學期 第1次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：111年04月26日(週二)下午02:30

序號	單位名稱	簽名欄	體溫
31	民生創新學院	29/4/21	36.2
32	食品科技系(所)	高淑芬	36.0
33		黃昱盛	
34	幼兒保育系	邱華慧	36.6
35		張嘉芬	36.5
36	化妝品應用系(所)	請假	
37		詹錦豐	36.5
38	美髮造型設計系	陳佳惠	36.5
39		邱蕙琳	36.5
40	餐旅管理系	請假 莊文隆代	
41		莊文隆	36.2
42	國際溝通英語系	鄭雅婷	
43		陳老師請假	
44	文化創意產業系	吳振廷	36.2
45		涂老師請假	
46	運動休閒系	林午海	36.5
47		吳海功	36.6
48	多媒體遊戲發展與應用系	呂建芳	36.4
49		陳老師請假	

# 110學年度 第2學期 第1次校課程委員會簽到單 (出席)

會議日期、時間：111年04月26日(週二)下午02:30

	序號	單位名稱	簽名欄	體溫
通識教育中心	50	通識教育中心	李淑環	36.5
	51		張蘭芬 張蘭芬老師下課到	36.2
校安暨軍訓室	52	校安暨軍訓室	秦碧芬	
	53			
	54	推廣教育中心		
	55	教學發展中心	鮑德富	36.6
學生代表	56	護理學院(護理系) 賴郁佳 0909585283	賴郁佳	36.5
	57	醫護健康學院(營養系) 盧詒凱 0981152149		
	58	民生創新學院(多遊系) 沈信傑 0974001414	沈信傑	36.4
	59	智慧科技學院(環安系) 余芷綾 0975504396	余芷綾	36.4

# 110學年度 第2學期 第1次校課程委員會簽到單 (列席)

會議日期、時間：111年04月26日(週二)下午02:30

序號	單位	簽名欄	體溫
1	教務處副教務長	王政久	36.4
2	教務處秘書	蘇吳璇	36.0
3	國際暨兩岸事務處華語文中心	李思媛	36.4
4	教務處綜合業務組	陳足圓	36.4
5	教務處註冊組	阮南玲	36.5
6	教務處課務組	梁佳怡	36
7	教務處課務組	陳錦華	36.1
8	教務處課務組	吳靜欣	36.5
9	教務處課務組	沈鈺萱	36.4
10	教務處課務組		
11	教學發展中心	李培慶	36.5
12	教學發展中心	鄧永明	36.2
13	教學發展中心		
14	教學發展中心	林仕玲	36.5