

# 112學年度第2學期第2次校課程委員會會議紀錄

時間：113年7月30日（星期二）下午03：30

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

報告事項一：前期會議後續追蹤

### 112學年度第2學期第1次校課程委員會決議事項

	案由	會後執行情況
提案 討論	一、審查 113.1 學期各系所選修課擬開科目表。	已完成。
	二、審查 113.1 學期高職預修專班擬開科目表。	
	三、審查 113.1 學期各系所新開選修課程內容。	
	四、審查各系所科目總表(含科目修正對照表)內容。	
	五、審查學分學程課程資料。	
	六、審查各系、院課程委員會設置辦法。	
	七：廢止「弘光科技大學智慧科技應用系第二專長課程實施要點」，提請 討論。	
	八：審查 113.1 學期網路教學課程申請計畫。	
	九：審查 113.1 學期全英語授課開課申請。	
臨時 動議	一、審議幼保系 111、112 學年度日間部四技科目總表。	已完成。
	二、審議幼保系 113.1 新開選修課程申請表。	
	三、審議食科系 112 學年度四技國際專修部食品科技組科目總表。	
	四、審議環安系 113 學年度研究所碩士班及碩士班在職專班科目總表。	
	五：審議健管系 113.1 學期網路教學課程計畫申請。	
	六：審議物治系科目總表。	
	七：審議通識中心 113.1 選修課程擬開科目表。	
	八：審議護理系 113.1 選修課程擬開科目表。	
	九：審議護理系 113.1 學期網路教學課程畫申請表。	

## 參、審議事項：

案由一：審查113.1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。P.3-P.5
- 2.各系所 113.1 學期選修課程擬開課程表。 P.6-P.9
- 3.審查順序：文化設計與行銷系→校安暨軍訓室。

**討論：略。**

**決議：修訂內容如附件一，修訂後照案通過。**

案由二：審查113.1學期各系所新開選修課程內容。

說明：

- 1.以學院別進行各系所113.1學期新開選修課程內容審查。
- 2.審查順序：文化設計與行銷系→校安暨軍訓室。P.10-P.20
- 3.民生創新學院：  
文化設計與行銷系(3門課)
- 4.校安暨軍訓室(1門課)

**討論：略。**

**決議：修訂內容如附件一，修訂後照案通過。**

案由三：審查各系所科目總表(含科目修正對照表)內容。

說明：

審查順序：護理學院→醫療健康學院→民生創新學院→國際餐旅學院。

1. 護理學院：P.23

113學年度 進修部 二技 護理師在職專班

2.醫療健康學院：

健康事業管理系P.24-P.36

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

112學年度 日間部 四技 科目總表

113學年度 日間部 四技 科目總表

3.民生創新學院：

食品科技系P.37-P.39

113學年度 日間部 四技 烘焙科技組產學合作(海青班) 科目總表

運動保健與防護系P.40-P.52

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

餐旅管理系P.53

111學年度 進修部 二技 科目總表

討論：略。

決議：修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

案由四：審查弘光科技大學學分學程實施辦法。P.55- P.57

說明：

為鼓勵學生自主跨域學習，將於 113 學年度施行「學生自主規劃跨領域學分學程」，故修正辦法第6 條。

討論：略。

決議：照案通過。

案由五：廢止弘光科技大學物理治療系第二專長課程實施要點。P.59- P.61

討論：略。

決議：

1. 經盤點生物科技系第二專長課程實施要點、老人福利與長期照顧事業系第二專長課程實施要點、動物保健系第二專長課程實施要點、國際溝通英語系第二專長課程實施要點、語言治療與聽力學系第二專長課程實施要點、餐旅管理系第二專長課程實施要點、營養系第二專長課程實施要點尚未廢止，於這次校課程委員會統一廢止。
2. 物治系第二專課程實施要點廢止案，照案通過。

案由六：審查113. 學期全英語授課開課申請。P.62-P.122

說明：

1.依據「弘光科技大學課程規劃與開排課作業要點」第二章課程規劃第九條規定「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11門。

序號	部別	學制	開課系所	年級	課程名稱	EMI	修別	授課教師	備註
1	進修部	四技	國際溝通英語系	三	英語口語訓練(三)	-	必修	牟德明	
2	進修部	四技	國際溝通英語系	一	英語溝通策略(一)	-	必修	麥高樂	
3	日間部	四技	國際溝通英語系	一	英語溝通策略(一)	-	必修	葛雅	
4	進修部	四技	國際溝通英語系	二	商管英文(一)	-	選修	牟德明	
5	日間部	四技	語聽系	一	英文(一)	-	必修	曾心嫻	
6	日間部	四技	多遊系	一	英文(一)	-	必修	鄭富美	
7	日間部	四技	智科系	一	英文(一)	-	必修	楊琇茹	
8	日間部	四技	營養系	一	英文(一)	-	必修	陳柏助	
9	日間部	四技	物治系	一	英文(一)	-	必修	林思瑤	
10	日間部	四技	物治系	一	英文(一)	-	必修	宋明達	
11	日間部	四技	多遊系	一	英文(一)	-	必修	宋明達	

討論：略。

決議：

- 1.全英語含EMI課程授課開課申請表，課程大綱需使用公版表格。
- 2.修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

# 肆、臨時動議

## 議題一：審議運動保健與防護系擬開科目表

### 113 學年第 1 學期 選修課程擬開科目表

系所：運動保健與防護系

部別	日間	學制	四技	年級	3	班級數	1	建議選修學分	4						
開課科目															
科目名稱	學分	時數	擬開班數	人數上限	保留人數	須先完成科目	是否新開課程	任課教師	是否為 EMI 課程	是否為 STEM 課程	是否為 ESP 課程	是否為 EAP 課程	是否為網路教學課程	備註	
功能性訓練與創新設計	2	2	1	60	0	-	是	白鑫長	-	-	-	-	-		
體重控制與體型雕塑	2	2	1	60	0	-	是	白鑫長	-	-	-	-	-		
總計開課學分數：					4 學分			開課倍數：1							

部別	日間	學制	四技	年級	4	班級數	1	建議選修學分	2						
開課科目															
科目名稱	學分	時數	擬開班數	人數上限	保留人數	須先完成科目	是否新開課程	任課教師	是否為 EMI 課程	是否為 STEM 課程	是否為 ESP 課程	是否為 EAP 課程	是否為網路教學課程	備註	
健康產業跨領域合作模式與應用	2	2	1	60	0	-	是	王怡菁	-	-	-	-	-		
總計開課學分數：					2 學分			開課倍數：1							

113.05.16 系課程委員會通過  
 113.06.12 院課程委員會通過  
 (日期) 校課程委員會通過

討論：略。  
 決議：照案通過。

## 議題二：審議運動保健與防護系新開科目表

### 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 113.1

課程名稱	功能性訓練與創新設計			系所	運動保健與防護系	
英文名稱	Functional training and innovative design			任課教師	白鑫長	
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
課程屬性	<input type="checkbox"/> EMI <input type="checkbox"/> ESP <input type="checkbox"/> EAP <input type="checkbox"/> 網路教學 <input type="checkbox"/> 創新創業 <input type="checkbox"/> STEM					
指定書目	林淑鈴譯，《麥克波羅伊功能性訓練聖經》，臉譜，2017					
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：

1. 增強身體機能：隨著現代生活方式的改變，越來越多的人因為久坐和缺乏運動而出現身體機能下降的問題。功能性訓練旨在針對這些問題，透過系統性的訓練來增強身體的穩定性、靈活性和力量。
2. 提高運動效能：功能性訓練不僅限於一般的健身愛好者，也適用於運動員和專業人士，幫助他們提高運動效能，減少受傷風險，並在比賽中達到更好的表現。

#### (二)目標：

1. 提升整體身體素質：通過有針對性的訓練計劃，提高受訓者的核心力量、平衡感、柔韌性和協調性，使其能夠更有效地應對日常生活中的各種動作需求。
2. 推動創新訓練方法：通過創新設計，將多樣化的訓練器材和方法應用於功能性訓練中，激發學員的訓練熱情，並提供更加有趣和挑戰性的訓練體驗。

#### (三)大綱：

- 第一週 功能性訓練概論
- 第二週 運動需求分析(一)
- 第三週 運動需求分析(二)
- 第四週 功能性肌力評估(一)
- 第五週 功能性肌力評估(二)
- 第六週 功能性訓練計劃設計
- 第七週 功能性訓練計畫設計
- 第八週 伸展與動態熱身
- 第九週 期中考
- 第十週 下半身訓練(一)
- 第十一週 下半身訓練(二)
- 第十二週 核心訓練(一)
- 第十三週 核心訓練(二)
- 第十四週 上半身訓練(一)
- 第十五週 上半身訓練(二)
- 第十六週 增強式運動訓練
- 第十七週 運動表現提升策略
- 第十八週 期末考

選修本課程前(V)無/( )需，先完成之科目：

課程 評比	■ 期中考	<u>30</u> %	□ 書面報告	<u>    </u> %
	□ 期末考	<u>    </u> %	□ 口頭報告	<u>    </u> %
	□ 平時考	<u>    </u> %	■ 平時作業	<u>20</u> %
	■ 課堂參與討論	<u>20</u> %	■ 技術操作	<u>30</u> %
	□ 其他	<u>    </u> %		

113.05.16系課程委員會通過

113.06.12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：白鑫長 113 年 5 月 16 日

弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 113.1

課程名稱	體重控制與體型雕塑			系所	運動保健與防護系
英文名稱	Weight control and body sculpting			任課教師	白鑫長
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
課程屬性	<input type="checkbox"/> EMI <input type="checkbox"/> ESP <input type="checkbox"/> EAP <input type="checkbox"/> 網路教學 <input type="checkbox"/> 創新創業 <input type="checkbox"/> STEM				
指定書目	蕭蓉禎等人編，《體重控制(四版)》，華格那，2022				
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：

1. 提升自信與形象：隨著生活質量的提升，人們對於自身體型和外貌的要求也逐漸增加。通過體重控制與體型雕塑，可以幫助學員達到理想的身材，提升自信心和個人形象。
2. 促進整體健康：控制體重不僅有助於外在形象的改善，還能有效降低慢性病的風險，如心臟病、糖尿病和高血壓等，進而促進整體健康。

(二)目標：

1. 達到健康的體重範圍：通過科學的飲食計劃和運動方案，幫助學員達到並維持健康的體重範圍，避免過度肥胖或過度消瘦。
2. 雕塑理想體型：利用針對性的運動訓練和營養指導，幫助學員減少體脂肪、增加肌肉質量，達到緊實且有線條的體型。

(三)大綱：

- 第一週 課程介紹與評量方式說明
- 第二週 體重控制緒論
- 第三週 認識肥胖
- 第四週 肥胖形成與相關因子(一)
- 第五週 肥胖形成與相關因子(二)
- 第六週 體重控制評估
- 第七週 飲食與體重控制
- 第八週 藥物與體重控制
- 第九週 期中考
- 第十週 手術與體重控制
- 第十一週 運動與體重控制
- 第十二週 行為改變與體重控制
- 第十三週 兒童及青少年體重控制
- 第十四週 老年人體重控制
- 第十五週 減重停滯期因應方式
- 第十六週 錯誤減重方式釐清(一)
- 第十七週 錯誤減重方式釐清(二)
- 第十八週 期末考

選修本課程前(V)無/( )需，先完成之科目：

課程	<input checked="" type="checkbox"/> 期中考	30 %	<input type="checkbox"/> 書面報告	__%
	<input type="checkbox"/> 期末考	__%	<input type="checkbox"/> 口頭報告	__%

評比	<input type="checkbox"/> 平時考	<u>    </u> %	<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 checked="" type="checkbox"/> 技術操作	<u>30</u> %
	<input type="checkbox"/> 其他	<u>    </u> %		

113.05.16系課程委員會通過  
113.06.12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：    白鑫長          113 年 5 月 16 日



# 弘光科技大學 新開選修課程開課申請單

申請學期： 113.1

課程名稱	健康產業跨領域合作模式與應用			系所	運動保健與防護系
英文名稱	Interdisciplinary Cooperation Pattern and Application of Health Industry			任課教師	王怡菁
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	4
課程屬性	<input type="checkbox"/> EMI <input type="checkbox"/> ESP <input type="checkbox"/> EAP <input type="checkbox"/> 網路教學 <input type="checkbox"/> 創新創業 <input type="checkbox"/> STEM				
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：

探討健康產業中的跨領域合作模式及其實際應用。健康產業涉及複雜的健康議題和多樣的專業領域，本課程將引導學生理解如何在不同專業領域間進行有效合作，以解決健康產業面臨的挑戰。

(二)目標：

1. 理解跨領域合作在健康產業中的重要性。
2. 培養學生的跨學科思維和解決問題的能力。
3. 掌握健康資訊技術、數據分析、生物醫學工程等專業知識，並能應用於實際場景。
4. 通過案例分析和專題項目，培養學生的團隊合作和溝通能力。
5. 培養學生對健康產業倫理和法律規範的認識。

(三)大綱：

- |                      |                  |
|----------------------|------------------|
| 第一週：課程介紹與跨領域合作基礎 (一) | 第十週：倫理與法律問題 (二)  |
| 第二週：課程介紹與跨領域合作基礎 (二) | 第十一週：跨領域專題項目 (一) |
| 第三週：健康資訊技術與數據分析 (一)  | 第十二週：跨領域專題項目 (二) |
| 第四週：健康資訊技術與數據分析 (二)  | 第十三週：跨領域專題項目 (三) |
| 第五週：生物醫學工程與健康設備 (一)  | 第十四週：跨領域專題項目 (四) |
| 第六週：生物醫學工程與健康設備 (二)  | 第十五週：跨領域專題項目 (五) |
| 第七週：健康經濟學與市場分析 (一)   | 第十六週：跨領域專題項目 (六) |
| 第八週：健康經濟學與市場分析 (二)   | 第十七週：專題報告準備      |
| 第九週：倫理與法律問題 (一)      | 第十八週：課程總結與結業     |

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 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	40%	<input type="checkbox"/> 技術操作	__%
	<input type="checkbox"/> 其他	__%		

113.05.16系課程委員會通過  
113.06.12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： 王怡菁      113 年 5 月 16 日

討論：略。

決議：照案通過。

### 議題三:審議食品科技系科目總表

弘光科技大學

113 學年度 日間部四技 食品科技系 食品科技組 科目修正對照表

科目 類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備 註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
必	企業講座	1	1	一	下						刪除
必						基礎文化設計	2	2	一	下	新增
必	專題製作(二)	1	1	三	下						微調選修

113.05.23 系課程會議通過

113.06.12 民生創新學院課程委員會通過

校課程委員會通過

弘光科技大學 日間部 食品科技系 食品科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用)：

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		60 學分 / 67 小時								
(三) 選修		38 學分 / 38 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神(一)		2/2							
	人文精神(二)				2/2					
	服務學習(一)		0/1							
	服務學習(二)				0/1					
基礎 通識 課程	創意概論	2/2								創意教育
	創新思維與應用					2/2				
	中文閱讀與書寫(一)	2/2								語文教育
	中文閱讀與書寫(二)		2/2							
	英文(一)	2/2								
	英文(二)		2/2							
	職場專業英文簡報				2/2					
	民主與法治						2/2			公民教育
	歷史與文明	2/2								
	應用程式設計						2/2			資訊教育
體育		2/2							體能教育	
通分 識類	社會科學類						2/2			
	人文藝術類			2/2						
小計		8/8	8/9	2/2	4/5	2/2	6/6	0/0	0/0	
(二)專業必修 60 學分 / 67 小時										
普通化學(含實驗)		2/2								
普通生物學		2/2								
管理學		2/2								院核心課程
營養學			2/2							食品技師領域
普通微生物學			2/2							
普通微生物學實驗			1/2							
分析化學(含實驗)			2/2							
<del>企業講座—基礎文化設計</del>			<del>1/1</del> 2/2							院核心課程
有機化學(含實驗)				2/3						食品技師資格科目
生物化學(一)				2/2						食品技師考科
生物化學實驗(一)				1/2						食品技師資格科目
食品加工學(一)				2/2						食品技師資格科目
食品加工學實驗(一)				1/2						

弘光科技大學日間部 食品科技系 食品科技組 四技 科目總表

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用)：

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
生物化學 (二)				2/2					
食品加工學(二)				2/2					食品技師考科 保健食品初級工程師
食品加工學實驗(二)				1/2					食品技師 資格科目
食品微生物學(含實驗)				2/2					食品技師考科 保健食品研發工程
食品添加物(含實驗)					2/2				食品技師考科
食品化學 (一)					2/2				食品技師考科 保健食品初級工程師
食品化學實驗 (一)					1/2				
食品衛生與安全					2/2				食品技師考科技術士 檢定項目 保健食品研發工程 保健食品初級工程師
專題製作(一)					1/1				
食品分析(二)						2/2			
食品分析實驗(二)						1/2			
食品生物技術(含實驗)						3/3			食品技師資格科目
食品工程學						2/2			食品技師資格科目
<del>專題製作(二)</del>						<del>1/1</del>			
文獻選讀						1/1			
專業實習							9/9		
食品儀器分析(含實驗)						2/2			保健食品初級工程師 食品技師資格科目
專題討論								2/2	
小 計	6/6	9/10 <del>8/9</del>	8/11	7/8	8/9	11/12 <del>12/13</del>	9/9	2/2	
學分總計	14/14	17/19 <del>16/18</del>	10/13	11/13	10/11	17/18 <del>18/19</del>	9/9	2/2	

(三) 選修 38 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 18 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分 (體育課程至多採認 4 學分)。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註:

1. 擋修課程：(\*) 必選修未修習或不及格，則不可修習該連貫性課程。
2. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。
3. 本系學生須至少修畢本校開設之任一門跨系學程，實符合畢業資格
4. 「若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分」
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。

113.05.23 系課程會議通過  
113.06.12 民生創新學院課程委員會通過  
校課程委員會會議通過

弘光科技大學

113 學年度 日間部四技 食品科技系 烘焙科技組技優專班 科目修正對照表

科目 類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
必	企業講座	1	1	一	下						刪除
必						基礎文化設計	2	2	一	下	新增
必	校內專業實習	1	1	三	下						刪除

113.05.23 系課程會議通過

113.06.12 民生創新學院課程委員會通過

113.07.31 校課程委員會會議通過

弘光科技大學日間部 食品科技系 烘焙科技組技優專班 四技科目總表

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用)

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		60 學分 / 67 小時								
(三) 選修		38 學分 / 38 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神(一)		2/2							
	人文精神(二)				2/2					
	服務學習(一)		0/1							
	服務學習(二)				0/1					
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫(一)	2/2								
	中文閱讀與書寫(二)			2/2						
	英文(一)	2/2								
	英文(二)		2/2							
	職場專業英文簡報				2/2					
	歷史與文明			2/2						公民素養
	民主與法治						2/2			
	應用程式設計						2/2			資訊教育
	創意概論				2/2					
	創新思維與應用						2/2			
	體育		2/2							
通分 識類	社會科學類						2/2			
	人文藝術類						2/2			
小計		4/4	6/7	4/4	6/7	4/4	6/6	0/0	0/0	
(二) 專業必修 60 學分 / 67 小時										
餅乾實作		2/3								
烘焙學		2/2								
營養學		2/2								
管理學		2/2								院核心課程
烘焙實作原理			2/2							
食品衛生與安全			2/2							
西點蛋糕裝飾(一)			2/3							
<b>企業講座-基礎文化設計</b>			<b>2/2</b> <del>1/1</del>							院核心課程
異國麵包實作				3/4						

弘光科技大學日間部 食品科技系 烘焙科技組 技優專班四技科目總表

學生修業規定（113 學年度入學新生適用）

(二) 專業必修`	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
異國蛋糕與西點實作				3/3					
巧克力製作				2/3					
餡料特色產品實作				2/2					
歐法麵包實作					3/4				
歐法蛋糕與西點實作					3/4				
經典甜點						3/4			
<b>校內專業實習</b>						<b>1/1</b>			
經典歐洲麵包						3/4			
專業實習							11/11	7/7	
專題製作						2/2			畢業成果展
專題討論						2/2			
小計	8/9	<b>8/9</b> <b>7/8</b>	3/4	7/8	6/8	<b>10/12</b> <b>11/13</b>	11/11	7/7	
總計	12/13	<b>14/16</b> <b>13/15</b>	7/8	13/15	10/12	<b>16/18</b> <b>17/19</b>	11/11	7/7	
(三) 選修 38 學分									
1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 18 學分。									
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分（體育課程至多採認 4 學分）。									
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。									
附註：									
1. 擋修課程：(*) 必選修未修習或不及格，則不可修習該連貫性課程。									
2. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。									
3. 「若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分」									
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。									

113.0523 系課程會議通過  
113.06.12 民生創新學院課程委員會通過  
校課程委員會會議通過

## 弘光科技大學

### 113 學年度 日間部四技 食品科技系 烘焙科技組 科目修正對照表

科目 類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備 註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
必	企業講座	1	1	一	下						刪除
必						基礎文化設計	2	2	一	下	新增
必	校內專業實習	1	1	三	上						刪除

113.05.23 系課程會議通過

113.06.12 民生創新學院課程委員會通過

校課程委員會會議通過



弘光科技大學 日間部 食品科技系 烘焙科技組 四技科目總表

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用)

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		60 學分 / 67 小時								
(三) 選修		38 學分 / 38 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神(一)		2/2							
	人文精神(二)				2/2					
	服務學習(一)		0/1							
	服務學習(二)				0/1					
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫(一)	2/2								
	中文閱讀與書寫(二)			2/2						
	英文(一)	2/2								
	英文(二)		2/2							
	職場專業英文簡報				2/2					
	歷史與文明			2/2						公民素養
	民主與法治						2/2			
	應用程式設計						2/2			資訊教育
	創意概論				2/2					
	創新思維與應用						2/2			
	體育		2/2							
通分 識類	社會科學類						2/2			
	人文藝術類						2/2			
小計		4/4	6/7	4/4	6/7	4/4	6/6	0/0	0/0	
(二) 專業必修 60 學分 / 67 小時										
餅乾實作		2/3								
烘焙學		2/2								
營養學		1/2								
管理學		2/2								院核心課程
食品微生物學(含實驗)			2/2							
烘焙實作原理			2/2							
食品衛生與安全			2/2							
進階麵包實作			3/4							
<b>企業講座—基礎文化設計</b>			<b>2/2</b> <del>1/1</del>							院核心課程
西點蛋糕裝飾(一)				2/2						

## 弘光科技大學 日間部 食品科技系 烘焙科技組 四技科目總表

學生修業規定（113 學年度入學新生適用）

(二) 專業必修`	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
食品加工學(含實驗)			3/3						
進階蛋糕與西點實作			2/3						
進階中式麵食與實作				2/3					
異國麵包實作				3/4					
異國蛋糕與西點實作					2/3				
食品化學(含實驗)					3/3				
食品分析(含實驗)						3/3			
<b>校內專業實習</b>					<del>1/1</del>				
專業實習							11/11	7/7	
專題製作						2/2			畢業成果展
專題討論						2/2			
小計	7/9	<del>11/12</del> <del>10/11</del>	7/8	5/7	<del>5/6</del> <del>6/7</del>	7/7	11/11	7/7	
總計	11/13	<del>17/19</del> <del>16/18</del>	11/12	11/14	<del>9/10</del> <del>10/11</del>	13/13	11/11	7/7	

(三) 選修 38 學分

1. 專業選修至少需修滿本系專業選修 18 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分（體育課程至多採認 4 學分）。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註：

1. 擋修課程：(\*) 必選修未修習或不及格，則不可修習該連貫性課程。
2. 需使用電腦設備課程：網路與軟體應用、應用程式設計。
3. 「若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分」
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。

113.05.23 系課程會議通過  
113.06.12 民生創新學院課程委員會通過  
校課程委員會會議通過

討論：略。

決議：修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

## 議題四：審議餐旅管理系科目總表

### 弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表（餐旅服務模組）

學生修業規定（113學年度入學新生適用）：

科目 類別	原 科 目				修 正 後 科 目				備註		
	科 目 名 稱	學分	時數	學年	學期	科 目 名 稱	學分	時數		學年	學期
專業 必修	企業講座	1	1	一	下	基礎文化設計	2	2	二	上	調整院核心課程與學期
專業 必修	校內實習(一)	1	2	二	下	校內專業實務 (一)	1	2	二	下	課名調整
專業 必修	校內實習(二)	1	2	三	上	校內專業實務 (二)	1	2	三	上	課名調整
專業 必修	專業實務	1	1	三	上	專題實務	1	1	三	上	課名調整
專業 必修	餐旅行銷管理	2	2	三	下	自媒體經營與 管理	2	2	三	下	課程調整
專業 必修	實務專題製作	2	2	三	下	實務專題製作	1	1	三	下	學分調整

113.06.06 系課程委員會訂定通過

113.06.12 院課程委員會訂定通過

校課程委員會訂定通過

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (餐旅服務模組)

學生修業規定 ( 113 學年度入學新生適用 ):

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		60 / 65 時								
(三) 選修		38 學分								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神 (一)	2/2								
	人文精神 (二)			2/2						
	服務學習 (一)	0/1								
	服務學習 (二)			0/1						
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫 (一)	2/2								語文教育
	中文閱讀與書寫 (二)		2/2							
	英文 (一)	2/2								
	英文 (二)		2/2							
	職場專業英文簡報				2/2					
	歷史與文明		2/2							公民教育
	民主與法治					2/2				
	創意概論			2/2						創意教育
	創新思維與應用						2/2			
	應用程式設計				2/2					資訊教育
體育		2/2							體能教育	
分類 通識	人文藝術類				2/2					
	自然科學類					2/2				
通識教育課程小計		6/7	8/8	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	
(二) 專業必修 60/65 學分 (學分 / 時數)										
消費者心理學		2/2								
咖啡與茶飲實務		3/4								
管理學		2/2								院核心課程
廚藝導論實務		3/4								
餐旅英文		2/2								
企業講座 基礎文化設計			1/1	2/2						院核心課程
餐飲管理			2/2							
餐旅衛生安全與法規			2/2							
國際禮儀			2/2							

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (餐旅服務模組)

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用):

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
旅館管理			2/2						
餐旅會計及財報分析			2/2						
房務管理與實務			3/4						
<del>校內實習(一)</del> <b>校內專業實務(一)</b>				1/2					
進階餐旅英文會話				2/2					
客務管理與實務				3/3					
<del>校內實習(二)</del> <b>校內專業實務(二)</b>					1/2				
餐旅人力資源管理					2/2				
<b>專業實務 專題實務</b>					1/1				
<b>餐旅行銷管理 自媒體經營與管理</b>						2/2			
實務專題製作						<del>2/2</del> <b>1/1</b>			
專業顧客服務						2/2			
校外實習(一)							11/11		兩門選擇一門
海外實習(一)									
校外實習(二)								7/7	兩門選擇一門
海外實習(二)									
專業必修小計	12/14	<del>7/7</del> <b>6/6</b>	<del>7/8</del> <b>9/10</b>	6/7	4/5	<del>6/6</del> <b>5/5</b>	11/11	7/7	
總計	18/21	<del>15/15</del> <b>14/14</b>	<del>11/13</del> <b>13/15</b>	12/13	8/9	<del>8/8</del> <b>7/7</b>	11/11	7/7	

(三) 選修 38 學分

1. 選修至少需修滿本系專業選修 18 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分(體育課程至多採認 4 學分)。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：應用程式設計。
2. 校內實習課程每學期實習時數為 36 小時。  
實習單位為實習旅館與弘櫻館外場，進行實習課程。如有異動或修正依「弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點」辦理。
3. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」辦理。
4. 修習專業實務操作課程與廚藝課程「須穿著課程規定之標準服儀」。
5. 擋修課程：(\*) 必修未修習或不及格，則不可修習該連貫性進階課程。未完成校內實習，不得至校外實習。
6. 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。

113.06.06 系課程委員會訂定通過

113.06.12 院課程委員會訂定通過

校課程委員會訂定通過

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (亞洲廚藝模組)

學生修業規定 ( 113 學年度入學新生適用 ):

科目 類別	原 科 目				修 正 後 科 目				備註		
	科 目 名 稱	學分	時數	學年	學期	科 目 名 稱	學分	時數		學年	學期
專業 必修	企業講座	1	1	一	下	基礎文化設計	2	2	二	上	調整院核心課程與學期
專業 必修	校內實習(一)	1	2	二	下	校內專業實務 (一)	1	2	二	下	課名調整
專業 必修	校內實習(二)	1	2	三	上	校內專業實務 (二)	1	2	三	上	課名調整
專業 必修	專業實務	1	1	三	上	專題實務	1	1	三	上	課名調整
專業 必修	餐旅行銷管理	2	2	三	下	自媒體經營與 管理	2	2	三	下	課程調整
專業 必修	實務專題製作	2	2	三	下	實務專題製作	1	1	三	下	學分調整

113.06.06 系課程委員會訂定通過

113.06.12 院課程委員會訂定通過

校課程委員會訂定通過

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (亞洲廚藝模組)

學生修業規定 ( 113 學年度入學新生適用 ):

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		61 分 / 68 小時								
(三) 選修		37 學分								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神 (一)	2/2								
	人文精神 (二)			2/2						
	服務學習 (一)	0/1								
	服務學習 (二)			0/1						
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫 (一)	2/2								語文教育
	中文閱讀與書寫 (二)		2/2							
	英文 (一)	2/2								
	英文 (二)		2/2							
	職場專業英文簡報				2/2					公民教育
	歷史與文明		2/2							
	民主與法治					2/2				
	創意概論			2/2						創意教育
	創新思維與應用						2/2			
	應用程式設計				2/2					資訊教育
體育		2/2							體能教育	
分類 通識	人文藝術類			2/2						
	自然科學類					2/2				
通識教育課程小計		6/7	8/8	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	
(二) 專業必修 61/68 學分 (學分 / 時數)										
消費者心理學		2/2								
咖啡與茶飲實務		3/4								
管理學		2/2								院核心課程
廚藝導論實務		3/4								
餐旅英文		2/2								
企業講座 基礎文化設計			<del>1/1</del>	2/2						院核心課程
餐飲管理			2/2							
餐旅衛生安全與法規			2/2							
中餐實務			3/4*							
食材與營養認識			2/2							

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (亞洲廚藝模組)  
學生修業規定 (113 學年度入學新生適用):

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
旅館管理			2/2						
中式麵食實務			3/4						
餐旅會計及財報分析			2/2						
<del>校內實習(一)</del> <b>校內專業實務(一)</b>				1/2					
進階餐旅英文會話				2/2					
進階中餐實務				3/4					
<del>校內實習(二)</del> <b>校內專業實務(二)</b>					1/2*				
餐旅人力資源管理					2/2				
<b>專業實務</b> <b>專題實務</b>					1/1				
<b>餐旅行銷管理</b> <b>自媒體經營與管理</b>						2/2			
實務專題製作						<del>2/2</del> <b>1/1</b>			
校外實習(一)							11/11		兩門選擇一門
海外實習(一)									
校外實習(二)								7/7	兩門選擇一門
海外實習(二)									
專業必修小計	12/14	<del>10/11</del> <b>9/10</b>	<del>7/8</del> <b>9/10</b>	6/8	4/5	<del>4/4</del> <b>3/3</b>	11/11	7/7	
總計	18/21	<del>18/19</del> <b>17/18</b>	<del>11/13</del> <b>13/15</b>	12/14	8/9	<del>6/6</del> <b>5/5</b>	11/11	7/7	

(三) 選修 37 學分

1. 選修至少需修滿本系專業選修 17 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分(體育課程至多採認 4 學分)。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：應用程式設計。
2. 校內實習課程每學期實習時數為 36 小時。  
實習單位由弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘磨坊、紅師父擇二進行實習課程。如有異動或修正依「弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點」辦理。
3. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」辦理。
4. 修習專業實務操作課程與廚藝課程「須穿著課程規定之標準服儀」。
5. 擋修課程：(\*) 必修未修習或不及格，則不可修習該連貫性進階課程。未完成校內實習，不得至校外實習。
6. 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。

113.06.06 系課程委員會訂定通過  
113.06.12 院課程委員會訂定通過  
校課程委員會訂定通過



弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (西餐廚藝模組)

學生修業規定 ( 113 學年度入學新生適用 ):

科目 類別	原 科 目				修 正 後 科 目				備註		
	科 目 名 稱	學分	時數	學年	學期	科 目 名 稱	學分	時數		學年	學期
專業 必修	企業講座	1	1	一	下	基礎文化設計	2	2	二	上	調整院核心課程與學期
專業 必修	校內實習(一)	1	2	二	下	校內專業實務 (一)	1	2	二	下	課名調整
專業 必修	校內實習(二)	1	2	三	上	校內專業實務 (二)	1	2	三	上	課名調整
專業 必修	專業實務	1	1	三	上	專題實務	1	1	三	上	課名調整
專業 必修	餐旅行銷管理	2	2	三	下	自媒體經營與 管理	2	2	三	下	課程調整
專業 必修	實務專題製作	2	2	三	下	實務專題製作	1	1	三	下	學分調整

113.06.06 系課程委員會訂定通過

113.06.12 院課程委員會訂定通過

校課程委員會訂定通過

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (西餐廚藝模組)

學生修業規定 ( 113 學年度入學新生適用 ):

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		61 學分 / 68 小時								
(三) 選修		37 學分								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神 (一)	2/2								
	人文精神 (二)			2/2						
	服務學習 (一)	0/1								
	服務學習 (二)			0/1						
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫 (一)	2/2								語文教育
	中文閱讀與書寫 (二)		2/2							
	英文 (一)	2/2								
	英文 (二)		2/2							
	職場專業英文簡報				2/2					
	歷史與文明		2/2							公民教育
	民主與法治					2/2				
	創意概論			2/2						創意教育
	創新思維與應用						2/2			
	應用程式設計				2/2					資訊教育
	體育		2/2							體能教育
分類 通識	人文藝術類			2/2						
	自然科學類					2/2				
通識教育課程小計		6/7	8/8	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	
(二) 專業必修 61/68 學分 (學分 / 時數)										
消費者心理學		2/2								
咖啡與茶飲實務		3/4								
管理學		2/2								院核心課程
廚藝導論實務		3/4								
餐旅英文		2/2								
<b>企業講座 基礎文化設計</b>			<b>1/1</b>	<b>2/2</b>						院核心課程
餐飲管理			2/2							
餐旅衛生安全與法規			2/2							
西餐實務			3/4*							
食材與營養認識			2/2							

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (西餐廚藝模組)

學生修業規定 (113 學年度入學新生適用):

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
旅館管理			2/2						
食品烘焙實務			3/4						
餐旅會計及財報分析			2/2						
<del>校內實習(一)</del> <b>校內專業實務(一)</b>				1/2					
進階餐旅英文會話				2/2					
進階西餐實務				3/4					
<del>校內實習(二)</del> <b>校內專業實務(二)</b>					1/2*				
餐旅人力資源管理					2/2				
<b>專業實務</b> <b>專題實務</b>					1/1				
<b>餐旅行銷管理</b> <b>自媒體經營與管理</b>						2/2			
實務專題製作						<del>2/2</del> <b>1/1</b>			
校外實習(一)							11/11		兩門選擇一門
海外實習(一)									
校外實習(二)								7/7	兩門選擇一門
海外實習(二)									
專業必修小計	12/14	<del>10/11</del> <b>9/10</b>	<del>7/8</del> <b>9/10</b>	6/8	4/5	<del>4/4</del> <b>3/3</b>	11/11	7/7	
總計	18/21	<del>18/19</del> <b>17/18</b>	<del>11/13</del> <b>13/15</b>	12/14	8/9	<del>6/6</del> <b>5/5</b>	11/11	7/7	

(三) 選修 37 學分

1. 選修至少需修滿本系專業選修 17 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分(體育課程至多採認 4 學分)。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：應用程式設計。
2. 校內實習課程每學期實習時數為 36 小時。  
實習單位由弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘磨坊、紅師父擇二進行實習課程。如有異動或修正依「弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點」辦理。
3. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」辦理。
4. 修習專業實務操作課程與廚藝課程「須穿著課程規定之標準服儀」。
5. 擋修課程：(\*) 必修未修習或不及格，則不可修習該連貫性進階課程。未完成校內實習，不得至校外實習。
6. 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。

113.06.06 系課程委員會訂定通過

113.06.12 院課程委員會訂定通過

校課程委員會訂定通過

討論：略。

決議：修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

## 議題五：審議國際溝通英語系科目總表

弘光科技大學

## 113 學年度 日間部四技 國際溝通英語系 科目修正對照表

科目 類別	原科目				修正後科目				備註		
	科目名稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科目名稱	學 分	時 數		學 年	學 期
必	企業講座	1	1	一	下						刪除
必						基礎文化設計	2	2	一	下	新增
必	中英翻譯與習作	2	2	三	下	英文翻譯與習作	3	3	四	上	課程合併 學分學時 調整
必	英中翻譯與習作	2	2	四	上						



學生修業規定（113 學年度入學新生適用）：

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
英文文法與習作 (二)		2/2							分組授課
英語溝通策略 (一)	2/2								
英語溝通策略 (二)		2/2							
英語口語訓練 (一)			2/2						分組授課
英語口語訓練 (二)				2/2					分組授課
英語口語訓練 (三)					2/2				分組授課
英語口語訓練 (四)						2/2			分組授課
英語聽力訓練 (一)			2/2						
英語聽力訓練 (二)				2/2					
英語聽力訓練 (三)					2/2				
英語聽力訓練 (四)						2/2			
英文寫作 (一)			2/2						分組授課
英文寫作 (二)				2/2					分組授課
英文寫作 (三)					2/2				分組授課
英文寫作 (四)						2/2			分組授課
英文閱讀與討論 (一)			2/2						
英文閱讀與討論 (二)				2/2					
英文閱讀與討論 (三)					2/2				
英文閱讀與討論 (四)						2/2			
英語實務專題 (一)						1/2			
英語實務專題 (二)							1/2		
進階英語能力訓練							2/2		
中英翻譯與習作						2/2			
英中翻譯與習作							2/2		
英文翻譯與習作							3/3		
實習								9/9	
小計	6/6	5/5 6/6	8/8	8/8	8/8	11/12 9/10	8/9 6/7	9/9	

**(三) 選修 38 學分**

1. 共同選修及專業選修至少需修滿 18 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分（體育課程至多採認 4 學分）。
3. 全民國防教育軍事訓練不列入畢業學分計算。

**附註：**

1. 本表請學生妥為保存至畢業前，各生依照科目總表作為往後辦理選課及重（補）修之參考。
2. 「英文文法與習作」、「英語口語訓練」及「英文寫作」等課程皆分為兩組授課。
3. 需使用電腦課程設備：應用程式設計
4. 本系日間部學生於規定年限內，除應修滿本系所規定之必修學分外，「英文能力」必須達到「弘光科技大學國際溝通英語系英文畢業資格實施要點」之檢測標準，「資訊能力」必須達到「弘光科技大學國際溝通英語系資訊能力檢定標準」之規定，方具備畢業資格。
5. 學生應於規定年限內，至少需修畢一跨系學程，始符合畢業要件之一。
6. 院核心課程：「管理學」、「基礎文化設計」。
7. 本系學生之選課及重補修等，須依照「弘光科技大學國際溝通英語系學生選課輔導辦法」之相關規定來辦理。
8. 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。

113.02.22國際溝通英語系課程委員會審查  
民生創新學院課程委員會審查  
校課程委員會審查

**討論：**略。

**決議：**修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

議題六：審議護理系擬開科目表

113 學年第 1 學期 選修課程擬開科目表

系所：護理系

部別	進	學制	二技	年級	一	班級數	1 (戊)	建議選修學分	課程：4						
開課科目															
科目名稱	學分	時數	擬開班數	人數上限	保留人數	須先完成科目	是否新開課程	任課教師	是否為 EMI 課程	是否為 STEM 課程	是否為 ESP 課程	是否為 EAP 課程	是否為網路教學課程	備註	
跨文化護理	2	2	1	60	5	-	-	林麗秋	-	-	-	-	-	僅供二技進修部護理系「護理師在職專班」學生選課	
流行病學概論	2	2	1	60	5	-	-	馮兆康	-	-	-	-	-		
總計開課學分數：						_____4_____學分		開課倍數：1							

(113.7.04) 系課程委員會通過  
 (113.7.11) 院課程委員會通過  
 (日期) 校課程委員會通過

討論：略。  
 決議：照案通過。

伍、散會



## 112.2 期第 2 次校課程委員會議資料修訂

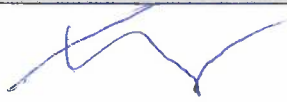
案由 項次	修訂項目	單位	修訂內容
案由一	擬開科目表	文化設計系	1.日間部四技三年級，「AI 時代的資訊辨識與倫理」須先完成科目修正為「行銷概論」。P.7 2.日間部四技三年級，「大數據分析與品牌行銷」須先完成科目刪除「行銷概論」。P.7 3.日間部四技三年級，總計開課學分數修正為「19 學分含計畫課程」、「12 學分不含計畫課程」；「開課倍數 1.2(含計畫課程)」、「開課倍數 0.75(不含計畫課程)」；P.7 4.日間部四技三年級，「AI 時代的資訊辨識與倫理」、「大數據分析與品牌行銷」、「人工智慧」備註新增「考量行銷、設計等跨領域結合新科技之學習難度，因而控管修課人數以優化教學品質」。P.7
案由二	新開科目表	文化設計系	1.日間部四技三年級，「AI 時代的資訊辨識與倫理」；選修本課程前修正為「需先完成之科目」；課程評比「期中考」新增「40%」、「期末考」新增「30%」、「平時考新增「30%」；刪除「課堂參考與討論 30%」、「書面報告 40%」、「平時作業 30%」。P.13 2.日間部四技三年級，「大數據分析與品牌行銷」選修本課程前刪除「行銷概論」；課程評比「期中考」新增「30%」、「期末考」新增「20%」、「平時考」新增「50%」；刪除「課堂參考與討論 30%」、「書面報告 40%」、「平時作業 30%」。P.15 3.日間部四技三年級，「人工智慧」，參考書目修正為「無」；課程評比期中考新增「30%」、期末考新增「50%」、平時考新增「20%」；刪除「課堂參考與討論 30%」、「書面報告 40%」、「平時作業 30%」。P.16、P.17
案由三	科目總表	護理系	進修部二技，護理師在職專班選修修正為「32」學分「32」小時。P.23
		食科系	1.「113 學年日間部食品科技系 烘焙科技組產學合作(海青班)四技科目總表」修正為「弘光科技大學 日間部 食品科技系 烘焙科技組 產學合作學士(海青班) 四技 科目總表」。P.38 2.113 學年度日間部四技，烘焙科技組產學合作(海青班)，專業必修二下「專業實習」修正為「專業實習(一)」，三下「專業實習」修正為「專業實習(二)」，四下「專業實習」修正為「專業實習(三)」。P.39
		運休系	1.108 學年度日間部四技科目總表，撤案。P.40- P.42 2.109 學年度日間部四技科目總表，撤案。P.43- P.46 3.110 學年度日間部四技科目總表，刪除附註第 7 點。P.49 4.111 學年度日間部四技科目總表，刪除附註第 7、9 點。P.52

		餐旅系	111 學年度進修部二技科目總表，「創意中式糕點製作」修正為「4/4」專業必修修正為「32 學分 32 小時」；一下小計修正為「10/10」。P.53
案由六	全英 授課開課	國英系	1.進修部四技三年級，「英語口語訓練(三)」中英文課程評比須列入期末考比例。P.67、P.69 2.進修部四技三年級「英語口語訓練(三)」、日間部四技一年級「英語溝通策略(一)」、進修部四技三年級「商管英文(一)」，授課教師英文能力說明請明確詳述，非僅以國籍填寫。P.64、P.75、P.80
		外語 中心	1.日間部四技語聽系、多遊系、智科系、營養系、物治系開設「英文(一)」之課程大綱應修正填寫「任課教師」，或依學校公版中英文課綱格式呈現。P.88、P.93、P.98、P.103、P.108 2.日間部四技物治一丙開設「英文(一)」開課單位應修改為「物治一甲」。P.111 3.日間部四技語聽一丙開設「英文(一)」開課單位應修改為「語聽一甲」。P.117
臨時 動議 議題三	科目總表	食科系	1. 113 學年度日間部科目總表/修正對照表「基礎文化設計」修正為「基礎創意設計」。P.130、P.131、P.134、P.135、P.136、P.137
臨時 動議 議題四	科目總表	餐旅系	1. 113 學年度日間部科目總表/修正對照表「基礎文化設計」修正為「基礎創意設計」。P.139、P.140、P.142、P.143、P.145、P.146
臨時 動議 議題五	科目總表	國英系	113 學年度日四技科目總表/修正對照表「基礎文化設計」，修正為「基礎創意設計」。P.148、P.149

# 112 學年度第 2 學期第 2 次校課程委員會簽到單

會議時間：113 年 07 月 30 日（星期二）下午 3:30

會議地點：行政大樓 4 樓人文講堂

編號	單位	簽到欄	備註
001	教務處		
002	護理學院	曹若莉代	
003	護理系	曹若莉	
004	護理系	林芳伶	
005	護理科		
006	護理科	曹若莉代	
007	學士後護理系	王淑芬	
008	學士後護理系	林淑芬	
009	醫療健康學院	林佳慧 林永昌	
010	生物科技系		
011	動物保健系		
012	動物保健系	王淑芬	
013	物理治療系	陳翹裕	
014	物理治療系	呂瑞華	

編號	單位	簽到欄	備註
015	語言治療與聽力學系	鄭沛才	
016	語言治療與聽力學系	陳建宏	
017	營養系(所)		
018	營養系(所)	王浙	
019	老人福利與長期照顧事業系(所)	陳姍吟	
020	老人福利與長期照顧事業系(所)	余朝凡	
021	健康事業管理系(所)	傅志如	
022	健康事業管理系(所)	王美玲	
023	民生創新學院	蔡政志代	
024	食品科技系(所)	蔡政志	
025	食品科技系(所)		
026	幼兒保育系	蔡志勇	
027	幼兒保育系	張永奇	
028	化妝品應用系(所)	何志芳	
029	化妝品應用系(所)	邱麗珊	
030	美髮造型設計系	邱麗珊	

編號	單位	簽到欄	備註
031	美髮造型設計系	許佳惠	
032	餐旅管理系		
033	餐旅管理系	莊文隆	
034	國際溝通英語系	許智明	
035	國際溝通英語系	許智明	
036	文化設計與行銷系	許智明	
037	文化設計與行銷系	許智明	
038	運動休閒系	許智明	
039	運動休閒系	許智明	
040	多媒體遊戲發展與應用系	許智明	
041	多媒體遊戲發展與應用系		
042	智慧科技學院	許智明	
043	智慧科技系	陳佑全	
044	智慧科技系	魏崇君	
045	醫療器材發展與應用系	許智明	
046	醫療器材發展與應用系	許智明	

編號	單位	簽到欄	備註
047	環境與安全衛生工程系(所)	黃仔忠	
048	環境與安全衛生工程系(所)	張志中	
049	通識教育中心		
050	通識教育中心	段宇廷	
051	校安暨軍訓室	葉宏彥	
052	校安暨軍訓室		
053	華語文中心		
054	教學發展中心	張裕銘	
055	護理學院(護理系)		
056	醫療健康學院(物治系)		
057	民生創新學院(幼保系)		
058	智慧科技學院(智科系)		