

114學年度第2學期第2次校課程委員會會議紀錄

時間：114年5月26日（星期二） 上午10：30

地點：人文講堂(行政大樓四樓)

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

114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 115.1 學期各系所選修課擬開科目表。	已完成。
	二、審查 115.1 學期高職預修專班擬開科目表。	
	三、審查 115.1 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。	
	六、審查 115.1 學期網路教學課程申請計畫。	
	七、審查弘光科技大學學分學程實施辦法及弘光科技大學通識教育課程規劃暨開課辦法。	
	八、審查 115.1 學期全英語授課開課申請。	
臨時 動議	一、審查 115.1 環安系擬開科目表。	已完成。
	二、審查 115.1 全英語授課申請表(進二技護理系)。	

參、審議事項：

案由一：審查115.1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 115.1 學期選修課程擬開課程表。 P.6-P.25
- 3.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→通識教育中心。

討論：略。

決議：

- 1.選修課程擬開科目表，是否新開課程欄位請以「是」及「否」呈現。
- 2.修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

案由二：審查115.1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.26-P.32
- 2.以學院別進行各系所115.1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→國際餐旅學院→通識教育

中心。

4.護理學院：P.33-P.35

日二技護理系(1門課)

5.醫療健康學院：P.36-P.46

語言治療與聽力學系(2門課)

動物保健系(1門課)

老人福利與長期照顧事業系(2門課)

6.民生創新學院：P.47-P.49

多媒體遊戲發展與應用系(1門課)

7.國際餐旅學院P.50-P.52

國際溝通英語系(1門課)

8.通識教育中心(1門課)：P.53-P.56

討論：略。

決議：

1.修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

2.銜接課程，課程大綱請依實際課程天數填寫，範例如附件(二)。

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：醫療健康學院→民生創新學院→國際餐旅學院→智慧科技學院。

1醫療健康學院：P.58-P.70

老人福利與長期照顧事業系

115學年度 日間部 四技 科目總表（產學合作國際專班）

115學年度 日間部 四技 科目總表（產學合作海青班）

115學年度 進修部 社會連結與身心支持學分學程專班 科目總表

健康事業管理系

115學年度 日間部 現役軍人營區碩士在職專班 科目總表

2民生創新學院：P.65-P.73

多媒體遊戲發展與應用系

115學年度 日間部 新南向產業合作國際專班 科目總表

化妝品應用系

115學年度 日間部 新南向產業合作國際專班 科目總表

幼兒保育系

115學年度 日間部 二技 科目總表

文化設計與行銷系

115學年度 進修部 四技 科目總表（多元專長培力）

運動休閒系

115學年度 進修部 四技 全人身心靈深度休閒學分學程 科目總表

3國際餐旅學院：P.74-P.101

餐旅管理系

112學年度 日間部 四技 科目總表(餐旅服務組)

112學年度 日間部 四技 科目總表(亞洲廚藝組)

112學年度 日間部 四技 科目總表(西餐廚藝組)

115學年度 日間部 新南向產業合作國際專班 科目總表

食品科技系

114學年度 日間部 產攜專班合作專班 A組

114學年度 日間部 產攜專班合作專班 B組

115學年度 日間部 產攜專班合作專班 A組

115學年度 日間部 產攜專班合作專班 B組

115學年 度 日間部 四技 科目總表(國際專修部春季班)

國際溝通英語系

114學年度 多元專長培力 科目總表

115學年度 多元專長培力 科目總表

115學年度 進修部 四技 走讀世界:觀光旅遊與健康福祉學分學程 科目總表

4智慧科技學院：P.102-P.125

智慧科技應用系

115學年度 AI:智馭未來：無人機與邊緣運算實戰學分學程專班 科目總表

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部秋季班)

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部春季班)

環境與安全衛生工程系

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部秋季班)綠色科技組

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部春季班)環境工程組

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部秋季班) 環境工程組

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部春季班)職業安全衛生組

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部秋季班) 職業安全衛生組

115學年度 日間部 四技 科目總表(國際專修部春季班)綠色科技組

討論：略。

決議：

1.修訂內容如附件一，修訂後照案通過。

案由四：審查學分學程。P.120- P.158

說明：

- 1.停辦-幸福兒童產業之跨域人才培育實作學程。（幼兒保育系）
- 2.停辦-觀光休閒學分學程。（運動休閒系）
- 3.修訂-產業人工智慧技術應用學分學程。（智慧科技學院）
- 4.新增-整體造型設計實務微學程。（美髮造型設計系）
- 3.新增-甜點製作實務微學程。（食品科技系）

討論：略。

決議：

- 1.修訂內容如附件一，修訂後照案通過。
- 2.序號 4 及序號 5 學分學程，修訂如附件(三)。

案由五：審查115.1學期全英語授課開課申請。P.159- P.166

說明：

- 一、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。」
- 二、申請課程共計1門。

115.1全英授課申請一覽表

學院	系名	開課班級	課程名稱
護理學院	護理系	日二技二年級	護理經驗反思與臨床溝通實務

討論：略。

決議：

照案通過。

肆、臨時動議

議題一：審查115.1環安系新增一門課程。

說明：

因113-2學期環安系學生「行動應用程式設計」(3學分/3小時)課程不及格人數達22人，學生大四下將進行實習，且圖資電腦設備無法提供更多的重補修學生修課，擬修正選修課程擬開科目表「健康風險評估」為「行動應用程式設計」，115-1學期於進修部加開選修課程「行動應用程式設計」課程(2學分/2小時)，並加修本系專業選修補足學分。

115學年第1學期 選修課程擬開科目表

系所：環境與安全衛生工程系

部別	進	學制	四技	年級	三	班級數	2	建議選修學分		不分組 ⁸						
	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
環境生態學			2	2	1	60	5	-	-	何澤宗	-	是	-	-	-	
環境與職業衛生			2	2	1	60	5	-	-	羅金翔	-	是	-	-	-	
環境規劃與管理			2	2	1	60	5	-	-	蔡志聰	-	是	-	-	-	
組織型溫室氣體盤查			2	2	1	60	5	-	-	蔡志聰	-	是	-	-	-	
製程安全			2	2	1	60	5	-	-	潘美娟	-	是	-	-	-	
勞動檢查實務			2	2	1	60	5	-	-	羅融達	-	是	-	-	-	
行動應用程式設計			2	2	1	60	5	-	-	陳俊元	-	是	-	-	-	
總計開課學分數：							__14__學分			開課倍數：0.9						

115.04.28系課程委員會通過
115.05.14院課程委員會通過
校課程委員會通過

討論：略。

決議：

照案通過。

議題二：進二技護理系新增一門網路教學課程。

序	教師系所	申請教師	課程名稱	首次申請	年級	學分	時數	修別	部別	學制	開課系所	教學型態	線上教學週數	備註
1	外語中心	李麗玲	英文進階閱讀	否	一	2	2	必	進	二技	護理系	同步 1+非同步 17	18	漢基班

討論：略。

決議：

照案通過。

議題三：審查115.1食科系新增一門課程。

說明：

一、食品科技系：日四技3+4產攜(A)班選修課程擬開科目表修正開班數為2班，詳如下列資料。

115學年第 1 學期 選修課程擬開科目表

系所：食科系

部別	日	學制	四技 3+4產 攜(A)	年級	一	班級 數	3 (戊、己、 庚)		建議選修學分				8		
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
色彩學		2	2	2	60	0	-	-	程靜怡	-	-	-	-	-	
生理學		2	2	2	60	0			羅婉瑜	是	-	-	-	-	
食物學原理		2	2	2	60	0	-	-	蔡文騰	-	-	-	-	-	
飲料調製		2	2	2	60	0	-	-	陳韋成	-	-	-	-	-	
基礎蛋糕與西點 實作		3	3	2	60	0	-	-	新聘	-	-	-	-	-	
總計開課學分數：						22學 分			開課倍數：0.9						

(115.05.05) 系課程委員會通過

(115.05.06) 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

案由 項次	修訂 項目	單 位	頁碼	修訂項目
案由一	擬開	護理系	7	日間部二技護理系二年級，關懷與溝通任課教師修正為「林美伶」。
		語聽系	10	日間部四技二年級，「實作創課－從聽語科學到數位創課：iHEAR 國際公益教材計畫」修正為「實作創課－聽障兒童數位教材設計」；備註新增「銜接課程」。
		營養系	14	日間部四技營養系一「餐桌上的營養密碼」備註新增「銜接課程」。
		老福系	15	日間部四技老福系一年級，(產學合作國際專班四技)，撤案。
		食科系	21	學制「國際產業人才教育碩士專班」更正為「碩士班」，班級數「1」更正為「1(國際產業人才教育碩士專班)」。 是否新開課程「食品微生物特論、食品風險評估特論、保健食品特論、寵物食品特論、國際餐旅產業經營管理」更正為「否」
		運休系	19	進修部全人身心靈深度休閒學分學程一年級，學制修正為「四技」，年級修正為「一(全人身心靈深度休閒學分學程)」。
		外語暨 全英教 學中心	25	1.外語暨全英教學中心「職場英文-資訊」修正為「職場英文-資訊類」。 2.外語暨全英教學中心「觀光日語-初級(二)」修正為「觀光日語初級(二)」。
案由二	微調 新開	營養系	29	日間部四技營養系一年級「餐桌上的營養密碼」新課綱教學內容進度需依實際天數修正。
			30	日間部四技營養系一年級「餐桌上的營養密碼」新課綱課程評比修正為：出席率: 25% 、書面報告:25%、課堂參與:25% 、小考:25%
			31	1.日間部四技營養系一年級「餐桌上的營養密碼」舊課綱標題修正為「弘光科技大學 114 學年度第 1 學期課程綱要一覽表」。 2.日間部四技營養系一年級「餐桌上的營養密碼」舊課綱教學內容進度需依實際天數修正。
			32	日間部四技營養系一年級「餐桌上的營養密碼」舊課綱課程評比修正為：出席率: 25% 、書面報告:25%、課堂參與:25% 、小考:25%
案由三	科目 總表	妝品系	68 69	日四技妝品系國際學生產學合作專班科目總表將(一)華語課程學分小時數併入(二)通識教育課程修正為「20 學分/30 小時」， (二)專業必修修正為「64 學分/64 小時」，(三)專業選修修正為「44 學分/44 小時」，刪除專業必修「實務專題研究(二)、實務專題研究(三)、實務專題研究(四)」，二下、三上及三下專業必修小計修正為「0/0」。
			65 66	弘光科技大學老人福利與長期照顧事業系產學合作國際專班四技科目總表，撤案
		老福系	66 67	修正標題，弘光科技大學 日間部 老人福利與長期照顧事業系 產學合作學士(海青班) 四技科目總表
		食科系	92	114 學年入學日間部產學攜手合作專班四技 3+4 科目修正總表 A 組修正對照表，原科目基礎中式麵食與實作學分、時數、學年級學期正更為 「學分 3 學時 4 學年三 學期上」
			93	1.標題「114 學年食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表 A 組」修正為「弘光科技大學日間部 食品科技系 產學攜手合作專班 四技 科目總表」 2.標題「學生修業規定 (114 學年度入學新生適用) 」修正為「學生修業規定 (114 學年度產學攜手合作專班四技 3+4 A 組 入學新生適用) 」 3.基礎麵包實作、基礎蛋糕與西點實作，備註選修 刪除

案由 項次	修訂 項目	單 位	頁碼	修訂項目
案由三	科目 總表		96	1.標題「114 學年食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表 B 組」修正為「弘光科技大學日間部 食品科技系 產學攜手合作專班 四技 科目總表」 2.標題「學生修業規定 (114 學年度入學新生適用) 」修正為「學生修業規定 (114 學年度產學攜手合作專班四技 3+4 B 組 入學新生適用) 」 3.基礎麵包實作、基礎蛋糕與西點實作，備註選修 刪除 4.基礎蛋糕與西點實作，刪除線刪除
			98-101	撤案
			102	1.標題「弘光科技大學 四技國際專修部 食品科技系 烘焙科技組 科目總表」修正為「弘光科技大學 日間部 食品科技系 國際專修部 四技 烘焙科技組 科目總表」
		幼保系	76	1. (一) 通識教育課程 12 學分 (學分 / 時數) 修正為「通識教育課程 12 學分 (12 學分 / 12 時數) 」 2. (二) 專業必修 34 學分 (學分 / 時數) 修正為「專業必修 34 學分 (34 學分 / 34 時數) 」
		運休系	73	進修部四技全人身心靈深度休閒學分學程專班 科目總表表頭修正為「進修部 運動休閒系 全人身心靈深度休閒學分學程專班 四技 科目總表」。
		國英系	101	弘光科技大學 進修部 四技 走讀世界:觀光旅遊與健康福祉學分學程專班科目總表，表頭修正為「弘光科技大學 進修部 國際溝通英語系 走讀世界:觀光旅遊與健康福祉學分學程 四技 科目總表」。
		智科系	105	弘光科技大學 進修部 四技 AI 智駁未來：無人機與邊緣運算實戰學分學程專班 科目總表，表頭修正為 「弘光科技大學 進修部 智慧科技應用系 AI 智駁未來：無人機與邊緣運算實戰學分學程 四技 科目總表」。
		環安系	108	日四技綠科組 115 入學國際專修部秋季班科目總表之一、本系學生畢業時需修滿學分小時數修正為「128 學分/133 小時」 、(三)選修修正為「51 學分/51 小時」。
			114	日四技職安組 115 入學國際專修部春季班科目總表之一、本系學生畢業時需修滿學分小時數修正為「128 學分/133 小時」。
			118 119	日四技綠科組 115 入學國際專修部春季班科目總表之一、本系學生畢業時需修滿學分小時數修正為「128 學分/133 小時」 、(三)選修修正為「51 學分/51 小時」、(三)選修之 1.專業選修至少需修滿 21 學分修正為「31 學分」。
案由四	學分 學程	智科系	140	產業人工智慧技術應用學分學程修讀辦法第 6 條，刪除「修正時亦同」。

課程名稱				系所	
英文名稱				任課教師	
學分數		時數		開班數	
開課部別		開課學制		開課年級	
課程屬性	☐ EMI ☐ ESP ☐ EAP ☐ 網路教學 ☐ 創新創業 ☐ STEM				
指定書目					
參考書目					

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：

(二)目標：

(三)大綱：(銜接課程上課日期：(o/o~o/o))

天數	時數	課程內容	備註
第 1 天	6		
第 2 天	6		
第 3 天	6		

選修本課程前(V)無／()需，先完成之科目：

課程 評 比	☐ 期中考	_____%	☐ 書面報告	_____%
	☐ 期末考	_____%	☐ 口頭報告	_____%
	☐ 平時考	_____%	☐ 平時作業	_____%
	☐ 課堂參與討論	_____%	☐ 技術操作	_____%
	☐ 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：_____ 年 月 日

弘光科技大學

整體造型設計實務微學程

學程選讀要點
學程修讀說明
學程課程規劃表

主辦：美髮造型設計系



弘光科技大學整體造型設計實務微學程實施要點

中華民國115年05月05日校課程委員會議修正通過

(修正歷程詳全條文末)

- 一、為培育學生具備美髮造型專業技術、整體造型設計能力及美感素養，並強化其實務應用能力與就業競爭力，促進跨域學習及與產業接軌，特訂定「弘光科技大學整體造型設計實務微學程實施要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、本要點所指整體造型設計實務微學程(以下簡稱本學程)，係以整體造型設計為核心，結合造型設計與創作應用之跨領域學習課程，涵蓋髮型造型、風格設計及服裝搭配等相關內容。本學程實施對象為本校日間部及進修部大學部學生。
- 三、本學程由美髮造型設計系課程委員會負責規劃、統整及修訂，含課程內容及學生學習成效檢核，並提報美髮造型設計系課程委員會及校課程委員會通過後實施。
- 四、課程規劃：
 - 1 本學程修課總學分數以十二學分以上為原則。
 - 2 課程應具系統性與階段性，得區分為下列三類：
 - (1)基礎課程：培養造型基礎知識與基本技術能力。
 - (2)核心課程：強化整體造型設計等專業技能。
 - (3)進階應用課程：整合所學，提升創作設計及實務應用能力。
- 五、課程發展與檢討機制：
 - 1 本學程課程之規劃與修訂，得邀請業界專家、學者或相關專業人士參與，以確保課程內容符合產業需求。
 - 2 應定期檢視課程實施成效，其內容包括學生學習成果、教學回饋及產業建議。
 - 3 依前款檢討結果，適時調整課程內容與教學方式，以持續精進教學品質。
- 六、教學與評量：
 - 1 本學程得依課程性質採多元教學方式，包括講授教學、實作訓練、專題製作及實務操作等。
 - 2 學習成效評量應採多元方式辦理，如實作評量、作品成果展示、專題報告或其他適當方式，以確實評估學生之專業能力與應用能力。

- 七、修習規定：學生修習本學程之課程及學分數，應依本校學則及相關規定辦理。
- 八、外系學生(本系學生除外)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跨域學分學程。
- 九、本要點未盡事宜，依本校相關規定辦理。
- 十、本要點經美髮造型設計系課程委員會及民生學院院課程委員會議、校課程委員會議通過後實施。

中華民國115年04月14日美髮造型設計系課程委員會議訂定通過

中華民國115年04月14日民生創新學院課程委員會議訂定通過

弘光科技大學整體造型設計實務微學程修讀說明

一、源起：

本校秉持「以人為本、關懷生命」之辦學理念，強調專業與人文素養並重，並以「健康與民生領域的頂尖科技大學」為發展願景，致力培育具專業知能與實務能力之優秀人才。

在整體辦學特色中，除強化學生語言能力與跨域實作能力外，亦重視專業技術與產業接軌之實務能力培養。美髮造型產業屬於民生服務與時尚設計領域，對專業技術、美感素養及顧客服務能力要求甚高。

為提升學生於整體造型設計領域之專業能力與實務應用能力，並培養具備造型創作與整合能力之人才，特規劃本微學程，以系統化課程強化學生專業能力與職場競爭力。

二、成立宗旨：

本學程以培育具備整體造型設計與風格創作能力之人才為目標，結合本校辦學特色與產業需求，透過階段式課程設計，使學生具備實務操作與問題解決能力。

三、學程設置目的：

1. 培養學生具備造型之專業知識、技能與職業態度。
2. 培養造型設計、整合應用與創作實務能力。
3. 培養學生面對實際工作情境之應變與問題解決能力。
4. 促進學生與不同專業領域之合作與溝通能力。
5. 提升學生銜接產業實務及就業之能力。

四、修讀規定：

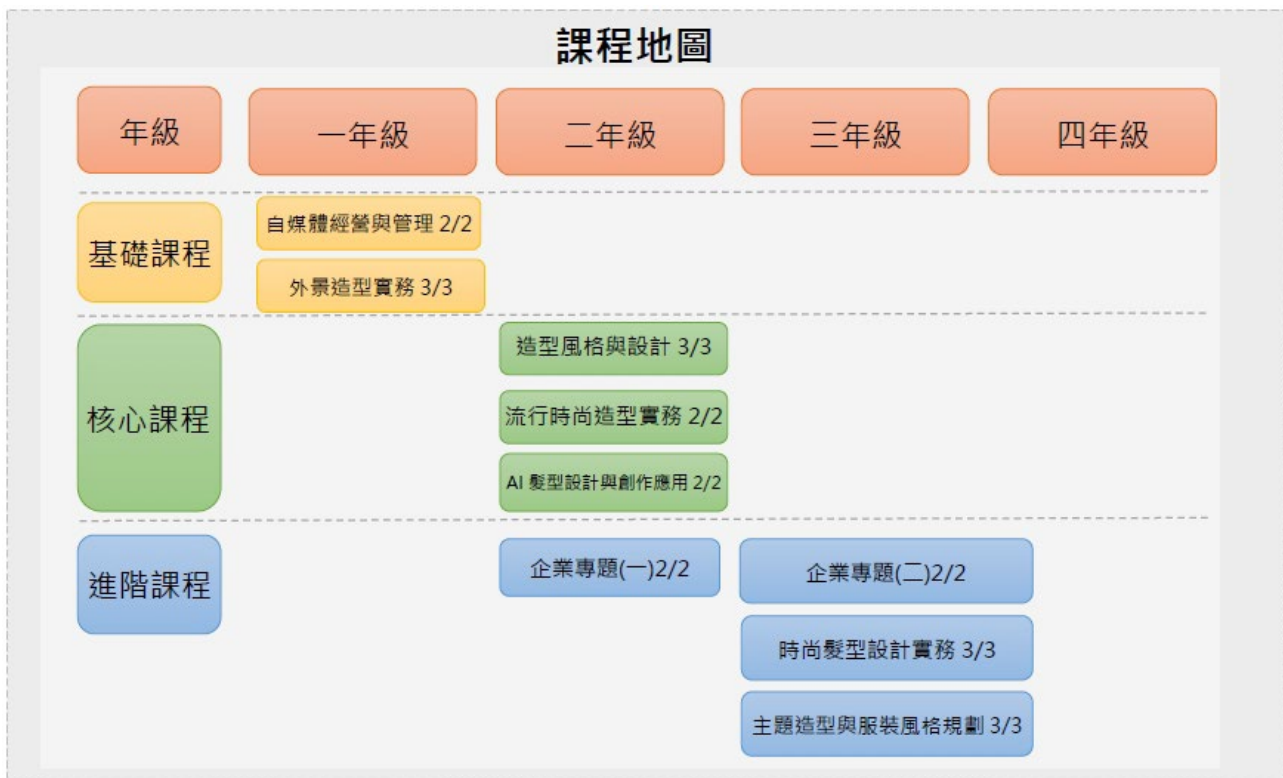
1. 修習學程為本校大學部日間部及進修部學生。
2. 本學程修課總學分數至少12學分，課程應包含「基礎課程」、「核心課程」及「進階課程」三階段。
3. 學程學分應列入每學期修課學分上限計算，並納入畢業學分計算。
4. 學生於規定期限內修畢本學程規定之科目與學分者，得視為完成本校學分學程相關規定。
5. 本學程得規劃實務專題或自主學習課程（如造型創作、作品發表等），以強化學生整合應用能力；其學分採計方式依本校相關規定辦理。

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：

本學程課程依序規劃為：基礎課程 → 核心課程 → 進階／應用課程逐步培養學生由基礎技術、專業技能至整體造型整合應用之能力。



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，則以選修學分計算之。

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美髮造型設計系辦公室辦理申請手續。

整體造型設計實務微學程課程規劃表

中華民國115年05月05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
基礎課程	自媒體經營與管理	3/3	美髮造型設計系	2 門 課 程 必 修
	外景造型實務	3/3	美髮造型設計系	
核心課程	流行時尚造型實務	2/2	美髮造型設計系	3 門 課 程 選 1 門
	造型風格與設計	3/3	美髮造型設計系	
	AI 髮型設計與創作應用	2/2	美髮造型設計系	
進階課程	企業專題(一)	2/2	美髮造型設計系	4 門 課 程 選 2 門 課
	企業專題(二)	2/2	美髮造型設計系	
	時尚髮型設計實務	3/3	美髮造型設計系	
	主題造型與服裝風格規劃	3/3	美髮造型設計系	
	合計：至少 12 學分			

中華民國115年04月14日美髮造型設計系課程委員會會議訂定通過

中華民國115年04月14日民生創新學院課程委員會會議訂定通過

弘光科技大學 甜點製作實務 微學程

學程選讀辦法

學程修讀說明

學程課程開設統計表

主辦：食品科技系



弘光科技大學 HUNGKUANG University

弘光科技大學甜點製作實務微學程選讀辦法

115年04月15日國際餐旅學院課程委員會會議修訂

115年00月00日校課程委員會會議修訂

(修正歷程詳全條文末)

- 第一條 為強化學生具備甜點製作實務之專業技能，提升其於烘焙產業相關職務之就業競爭力，特訂定本辦法，作為學生選讀「甜點製作實務微學程」（以下簡稱本學程）之依據。
- 第二條 依據本校「學程實施辦法」，食品科技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。
- 第三條 本學程修課總學分數以12學分為原則，課程包括「基礎課程」、「核心課程」及「進階或應用課程」三階段。課程設置應考量本校辦學特色、學生特性、系科屬性及其產業人才需求，先設定本學程之設立宗旨、定位及學生核心能力指標。外系(不包含本系學生)選讀本學程可視為畢業跨域學程。
- 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 學生修讀本學程課程，應於每學期依教務處課務組公告期限內辦理學程登記及選課。
- 第六條 學程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。
- 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食品科技系申請，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，但必須於本校教務處課務組規定期限內上網辦理放棄申請，已修得知學分，依各系承認外系學分數之規定計算之。
- 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。
- 第十條 本辦法經食品科技系系課程委員會、國際餐旅學院課程委員會、校課程委員會以及教務會議通過後實施。

115 年 04 月 09 日制定食品科技系課程委員會會議通過

115 年 00 月 00 日制定國際餐旅學院課程委員會會議通過

甜點製作實務微學程修讀說明

一、成立宗旨：

本學程旨在培育具備專業實務能力與創新思維之甜點製作人才，結合理論基礎與實務操作課程，強化學生於蛋糕與西點製作、烘焙原理應用核心能力。透過系統性課程設計，提升學生對烘焙產品品質、製程控制與市場需求之整合能力，進而培養其在烘焙產業中之就業競爭力與專業發展潛力。此外，本學程亦著重實務技能與產業接軌，導入實作導向教學，培養學生具備產品開發、創意表現及問題解決之能力，以因應多元化甜點市場之發展趨勢，達成學用合一之教育目標。

二、修讀資格：

凡本校大學部學生(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：

(一)有意修讀本學程之學生，可在教務處教學組公告時間，至學生整合系統申請選讀學程及選課。

(二)每學期每門課選課原則不得造成該班總人數超過60人，若該學期已超過該門課可修習人數上限，學生不得要求增加修習人數，另行開設專班則不在此限之內。

四、應修科目及學分數：

本學程所應修科目及學分數如「弘光科技科技大學實務甜點製作微學程開設系所暨課程統計表」修習所列。修讀學分之認定由食品科技系辦理審查，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，依各系承認外系學分之規定計算之。

六、結業證明申請方式：

學生應於畢業前公告時程內檢附學分學程個人修課總表及歷年成績單向食品科技系辦公室辦理申請手續。

甜點製作實務微學程課程規畫表

115年00月00日校課程委員會會議修訂
(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
基礎課程	基礎蛋糕與西點製作	4/4	食品科技系	
核心課程	烘焙實作原理	2/2	食品科技系	
	烘焙學	2/2	食品科技系	
進階課程	進階蛋糕與西點製作	4/4	食品科技系	
合計：12 學分				

115 年 04 月 09 日制定食品科技系課程委員會會議通過

115 年 00月 00日制定國際餐旅學院課程委員會會議通過

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. 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責。