

中州科技大學 103 學年度第 1 學期第 1 次課程委員會會議紀錄

會議時間：103 年 9 月 12 日 上午 9 時 30 分

地點：踐初樓 1 樓卓越廳

主席：教務長王昭明 會議紀錄：康玉青

出席：如簽到表

壹、主席致詞

感謝各位委員百忙之中抽空前來與會，今天的會議主要有各系的學分表修訂案，以下會議開始。

貳、工作報告(略)

參、提案與討論

(1)工學院提案一

案由：工學院學分表修訂案，提請討論。

說明：

- 一、本修正案經 103 學年度第 1 學期第 1 次工學院院務會議(103.08.12)審議通過。
- 二、**電子工程系** 100 至 103 學年度學分表修訂，修訂對照表如下：

102 學分表修正對照表

修正前	修正後	備註
	二上-感測與轉換實習 2/2(共同選修)	新增科目

103 學分表修正對照表

修正前	修正後	備註
一上-數位邏輯設計 2/2(選)	一上-數位邏輯設計 3/3(選)	修正學分數

100 及 101 學年度學分表修正備註欄

修正前	修正後	備註
在學期間需通過一張專業乙級證照或單晶片能力認證或 PCB 電路設計應用認證，未取得者...	在學期間需通過一張專業乙級證照或單晶片能力認證或 PCB 電路設計應用認證或 AMA 先進微控制器應用認證中級 ，未取得者...	新增「 或 AMA 先進微控制器應用認證中級 」

三、本案經課程委員會通過後，提報教務會議核備。附件 P1-P8

決議：照案通過。

(2)管理學院提案一

案由：管理學院各系學分表修訂案，提請討論。

說明：本案經 103 學年度第 1 學期第 1 次(103.9.2)觀光與管理學院會議通過。

(1) 時尚創意設計與管理系 102 及 103 學年度學分表修訂，說明如下：

102 及 103 學年度學分表為避免造成學生對證照範圍模糊，103 年 04 月 09 日 102 學年度第 2 學期第 2 次時尚創意設計與管理系課程委員會將備註第 4 點更改為『在校期間至少需取得勞動部認可之一張乙級證照或本系特色證照合計至少兩張，否則須加修證照實務課程並通過證照考試，若仍未通過，須再加修兩門專業課程，畢業學分至少應達 132 學分』如附件 P9-P12

(2) 觀光與休閒管理系 101 學年度夜間部四技、100 學年度日間部四技、100 學年度夜間部四技修訂。如附件 P13-P18

1、101學年度【進修部 四技】學分表，修正明細如下：

學制	學期	修改前	修改後
夜間部	三上	【必修】實務專題製作(一)_1/2	刪除
	三下	【必修】實務專題製作(二)_2/2	刪除
	四上	【必修】校外實習_3/3	刪除
	三上	【選修】旅館管理實務_3/3	【必修】旅館管理實務_2/2
	三下	【必修】觀光地理資訊應用_2/2	【必修】觀光地理資訊應用_3/3
	四上	【選修】主題遊程設計與規劃_3/3	【必修】主題遊程設計與規劃_3/3

2、100學年度【日間部 四技】學分表，修正明細如下：

學制	學期	修改前	修改後
日間部	四上	【選修】觀光英語會話_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】會展英語會話_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】策略管理_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】專案管理_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】餐旅業財務報表分析_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】休閒產業投資與融資_1/2	(調整學分)2/2

3、100學年度【夜間部 四技】學分表，修正明細如下：

學制	學期	修改前	修改後
夜間部	四上	【選修】觀光英語會話_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】會展英語會話_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】策略管理_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】專案管理_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】餐旅業財務報表分析_1/2	(調整學分)2/2
	四上	【選修】休閒產業投資與融資_1/2	(調整學分)2/2

(3) 行銷與流通管理系 101 學年度日間部學分表修訂，說明如下：

為配合計畫執行，於三年級下學期新增選修課「門市經營管理」(3 學分/3 小時)、「餐旅經營管理」(3 學分/3 小時) 選修課程。如附件 P19-P20

(4) 本案經課程委員會會議通過後，提報教務會議核備。

決議：修正後通過。

(1)請時尚系修正說明：「在校期間至少需取得勞動部認可之一張乙級證照或本系特色證照合計至少兩張，否則須加修證照實務課程並通過證照考試，若仍未通過，須再加修兩門專業課程，畢業學分至少應達 132 學分。」

(2)觀光與休閒管理系修正學分，恐將影響學生畢業權益，宜對學生進行說明，完成行政程序備查。

(3)健康學院提案一

案由：健康學院各系學分表修訂案，提請討論。

說明：本案經 103 學年度第 1 學期第 1 次(103.9.4)健康學院會議通過。

(1)餐飲廚藝系 102 學年進修部學分表修訂，如附件 P21-P22

修訂對照表如下：

102 學年餐飲廚藝系學分表修訂(夜)				
年級	學期	課程名稱	修正前	修正後
二	上	烘焙實務(二)	二上(選修)	(二下)選修

(2)配合教育部第二期技職教育再造—再造技優計畫修訂 103 學年度學分表，分別有保健食品系及景觀系進行修訂，說明如下：

1.考量科技進步迅速，配合國家民生產業(農林業、水產)科技化、精緻化之目標，規劃民生產業科技之課程，以解決以「昔日所學，教導現在學生，面對未來產業所需」之授課困境，並培育專業技職人才協助產業科技化及精緻化之願景。

2.規劃課程內容，著重於生產高品質、安全食品之生產技術課程，並將「生物安全」、「環境友善」、「永續經營」及「動物倫理」四大原則列入教學之重點。

3.就 103 學分表進行調整，以符合上述要求。

4.103 學分表設定時既已考慮相關細節，惟調高上課時數以符合再造技優精神。

(3)本表經課程委員會議通過後，提報教務會議核備。如附件 P23-P24

決議：照案通過。

肆、臨時動議(無)

伍、散會(9:50)