南亞科技學校財團法人南亞技術學院
餐飲廚藝管理系課程委員會設置要點

100.8.29 100 學年度第1學期第1次系務會議訂定
102.04.08 101 學年度第二學期第 1 次民生學群群課程委員會議通過
102.04.11 101 學年度第 2 學期第 1 次校課程委員會修正通過
105.09.01 105 學年度第 1 次校務會議變更校名
105.09.09 105 學年度第 1 學期第 1 次系務會議通過
105.10.13 105學年度第1學期第1次校課程委員會議通過
107.09.17 107學年度第1學期第3次系務會議通過
107.09.19 107學年度第1學期第1次校課程委員會議修訂

第一條　本要點依據本校「南亞科技學校財團法人南亞技術學院校課程委員會設置辦法」訂定「南亞科技學校財團法人南亞技術學院餐飲廚藝管理系課程委員會（以下簡稱本委員會）設置要點（以下簡稱本要點)」。

第二條　本要點制定之目的為研擬本系必修、選修科目及各學科學分數，以發揮餐飲廚藝管理專業科目之特色。

第三條　餐飲廚藝管理系課程委員會（以下簡稱本委員會）之組織系統如下：

課程委員會由五至九位委員組成，產業界或學者專家一至二位代表、學生代表一位及畢業系友代表一位，系主任為當然委員兼召集人，並推選助理教授以上教師四至六人為委員，若助理教授以上人數不足時，得以講師代理之。

第四條　本委員會之工作執掌如下：

一、擬定本系課程發展方針與策略。

二、訂定與修正本系科有關教學課程之必修和選修科目事宜。

三、訂定與修正本系科各學科之學分數事宜。

四、其他相關課程研擬事項。

第五條　本委員會每學期定期開會一次，必要時得召開臨時會議。

第六條　本課程委員會會議須有全體委員三分之二以上之出席，方得開會，提案表決須有出席委員二分之一以上同意，方得決議。

第七條　本要點經系務會議通過，送校課程委員會審議後實施，修正時亦同。