

109 學年度第 2 學期第 1 次校課程發展委員會會議

會議時間：110 年 3 月 31 日（星期三）上午 10 時 10 分

會議地點：學生活動中心一樓會議室

會議程序：

壹、 主席致詞

貳、 報告事項

參、 提案討論

提案	案 由	提案單位
一	航管系、應外系修正 109 級課規及物流系修正 108 級課規案，請討論。	人文暨管理學院
二	應外系 109 學年度第 2 學期業界專家協同教學（鄭仲謀、劉俊志、林宇軒、郭憲忠）擬聘追認案，請准予備查。	人文暨管理學院
三	餐旅管理系 109 學年度第 2 學期遴聘業界專家協同教學乙案，提請備查。	觀光休閒學院
四	食科系 109 學年度第 2 學期業界教師課程追認案，請准予備查。	海洋資源暨工程學院
五	食科系 108、109 級課程規劃表修正案，請討論。	海洋資源暨工程學院
六	食科系 110 學年度第 1 學期遠距課程「食品安全與管理」開課案，請討論。	海洋資源暨工程學院
七	基礎能力教學中心修正「國立澎湖科技大學提升學生資訊能力實施要點」第三點第四項及第六項，請討論。	共同教育委員會
八	基礎能力教學中心修正「國立澎湖科技大學學生英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點」第二點及第四點，請討論。	共同教育委員會

肆、 臨時動議

伍、 散會

109學年度第2學期第1次校課程發展委員會會議紀錄

會議時間：110年3月31日（星期三）上午10時10分

會議地點：學生活動中心一樓會議室

主持人：黃國光教務長

出席人員：如附簽到簿

紀錄：陳秀位

壹、主席致詞：首先歡迎各位代表來參加今天的會議，我們今天有8個討論提案，為人文暨管理學院2件、觀光休閒學院1件、海洋資源暨工程學院3件及共同教育委員會2件，我們就依照會議程序進行。

貳、報告事項

報告單位：教務處課務組

- 一、本學期各系日四技開課時數均符合總量規定，共開設478門課（如附件）。
- 二、為落實教學品保之執行，請各系依程序提系、院課程委員會檢核後，請院彙整於110年5月14日前將品保手冊送課務組，俾提教學品質保證推動委員會審核。
- 二、109學年度第2學期課程資料將於110年4月9日前上傳技職校院課程資源網。
- 三、各系所提職能課程方案及科目明細已掛網頁供師生查閱。
- 四、已通報各學術單位110-1開排課作業，於第10週前完成開課（通識、基礎中心開排課均應完成）、第14週應完成排課，並請依相關辦法辦理。
- 五、聘任業師請依教育部「[專科以上學校遴聘業界專家協同教學實施辦法](#)」、本校「[業界專家聘用辦法](#)」、「[業界師資協同教學實施要點](#)」辦理聘用及課程審核（校課程發展委員會為課程備查單位）。
- 六、陳禮彰委員意見反應：
有關加退選事宜提供意見提供教務處參考，案為學生以二年級準備轉系為由，所以一年級下學期就要來加退選，一、轉系是否無條件限制？二、以往實際轉系是否都會成功？考量類此案件會愈來愈多，在加退選的選課辦法裡應採正面表列，因這是未發生的事情，此項並不在正面表列。時代改變，可以考量將其加入，對

於未發生的事，要將其加進去，還是要考慮一些事情，因為該學生選了課之後，又不想轉系，可能學生沒有達到轉系標準，致無法轉系，每系都有訂定別系課程可採幾學分，萬一修課太多，後來並沒有轉系，要如何處理。

個人提供的建議是：第一，將程序規定表列清楚，第二，為保障學生權益上簽，敘明如沒有轉系事項說明清楚，這樣以後不會造成困擾。另因轉系加選退的科目很多，所以不需要學生去找每位老師，因學生有時不知道找誰先簽，程序是什麼，個人認為，類此需要加退選很多者，直接以公文傳遞的方式，由系上簽出，由系主任核章就好，願意接受轉系科系，由主任核章，另共教會、基礎中心等，直接由主任核章即可。考量老師也不知學生轉系的條件為何，在簽上註明之後，由主任核章，可減少學生時間及教師困擾。

教務長：過去原可夜間部轉日間部，日間部轉夜間部，但去年發生一件事，即某大學進修部轉 400 人至日間部，所以這條路被擋下來，教育部正式行文，夜間部轉日間部仍然必須參加轉學考，現在日間部的轉系是採書審，有鑑轉系情況逐年提高，轉系成功率為 95%，少數一、二位同學，轉去的新科系，對方科系不接受。有一案例可供參考，有一學生進入學校 A 科系就讀，來之前就已打定主意要讀 B 科系，對於這樣的學生，我們還是尊重學生的志向及選擇，他應有權利決定修或不修。

承辦人說明：就陳委員提出學生預定轉系，辦理加退選部分，考量學生轉系意願及轉系成功仍有不可確定性，及減輕教師困擾，建議是否參酌陳委員建議，依據學生未來轉系意願，由相關系所據以簽請同意後憑辦。

教務長：同學皆已成年，我們會將利弊得失說明讓同學了解，以免同學在不完全知的情形下權益受損，考量轉系人數有增加趨勢，請業務單位衡酌流程是否有需改進，讓老師、同學及行政單位簡便一些，我們再思考一下，因為涉及環節及單位蠻多，這部分請容許會後進一步研議。

109-2 日四技、五專開課時數統計表

系別	學分數			時數			課程數			修課人數	備註
	必修	選修	合計	必修	選修	合計	必修	選修	合計		
海工院	0	13	13	0	0	0	0	2	2	64	計畫1門不併入總時數
水產養殖系	33	19	52	41	25	66	17	8	25	986	
食品科學系	37	16	53	51	16	67	21	8	29	1,514	
資訊工程系	28	28	56	32	29	61	11	10	21	1,118	
電機工程系	25	35	60	30	39	69	10	13	23	988	
電信工程系	36	27	63	44	27	71	15	9	24	1,051	
觀休院	0	22	22	0	2	2	0	3	3	109	
餐旅管理系	24	45	73	27	52	79	10	16	26	1,052	
海洋運動與遊憩系	11	16	27	28	40	68	11	16	27	1,336	倒班1門不計入
觀光休閒系甲班	37	15	52	37	15	52	12	7	19	930	越南專班倒班3門不計入
觀光休閒系乙班	28	34	62	30	34	64	12	16	28	996	越南專班倒班8門不計入
人管院	0	11	11	0	2	2	0	2	2	81	
航運管理系	31	31	62	34	31	65	11	11	22	1,063	
資訊管理系	25	33	58	26	33	59	9	11	20	884	
行銷與物流管理系	34	33	67	36	33	69	12	12	24	960	倒班1門不計入
應用外語系	32	32	64	32	35	67	16	14	30	827	倒班1門不計入
專業必選修合計	381	410	795	448	413	861	167	158	325	13,959	
通識中心-共同	52	10	62	65	26	91	26	13	39	1,726	不含服務學習課程
通識中心-通識	0	88	88	0	88	88	0	44	44	2,288	
基礎中心-共同	26	0	26	26	22	48	13	11	24	1,049	
基礎中心-專業	0	17	17	0	18	18	0	9	9	391	
日四技合計	459	525	988	539	567	1,106	206	235	441	19,413	
電機科	50	10	60	59	12	71	21	4	25	267	
通識中心-共同	0	12	12	14	0	14	7	0	7	83	
通識中心-通識	4	0	4	4	0	4	2	0	2	24	
基礎中心-共同	4	0	4	4	0	4	2	0	2	23	
基礎中心-專業	0	2	2	0	2	2	0	1	1	11	
五專合計	58	24	82	81	14	95	32	5	37	408	
全校合計	517	549	1,070	620	581	1,201	238	240	478	19,821	

*本統計表係於加退選結束後核計(已扣除倒課時數)

討論事項

提案一

提案單位：人文暨管理學院

案由：航管系、應外系修正 109 級課規及物流系修正 108 級課規案，請討論。

說明：業經航管系 110 年 2 月 24 日課程發展委員會、應外系 110 年 3 月 10 日課程發展委員會、物流系 110 年 3 月 10 日課程發展委員會、人管院 110 年 3 月 23 日課程發展委員會通過。

擬辦：經校課程會議通過後，再提送教務會議審議。

決議：照案通過。

航運管理系 109 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
航業英文	必修	2	2	二下	3 學分
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

國立澎湖科技大學 航運管理系 四技109級課程規劃表

109.03.05系課程發展委員會通過
 109.03.17院課程發展委員會通過
 109.03.25校課程發展委員會通過
 109.04.08教務會議通過
 109.09.09系課程發展委員會通過
 109.10.21系課程發展委員會通過
 110.2.24系課程發展委員會通過
 110.03.23院課程發展委員會通過
 110.03.31校課程發展委員會
 110.04.14教務會議

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			(0)							(0)	2								
	體育			2-4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
合計			14~16	6	10	6	10	2	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2			
通識必選修	企業倫理			2																
	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			2																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
	自然科學(一)			2																
	自然科學(二)			2																
合計			14																	
院訂必(選)修	管理學(一)		◆	3	3	3														
	經濟學(一)		◆	3	3	3														
	會計學(一)		◆	3	3	4														
	統計學(一)		◆	3				3	3											
	統計學(二)		◆	3						3	3									
	校外實習(上)	*	◎	(9)											(9)					
	校外實習(下)	*	◎	(9)													(9)			
	職場英語		◆	(2)													(2)	2		
合計			15-20	9	10	0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	9	0	11	2	
專業必修	運輸學		◆	2	2	2														
	管理學(二)		◆	3			3	3												
	經濟學(二)		◆	3			3	3												
	會計學(二)		◆	3			3	4												
	海運學		◆	3			3	3												
	民法		◆	3			3	3												
	海關實務	*	◆	3					3	3										
	保險學		◆	3					3	3										
	國貿理論與實務	*	◆	3					3	3										
	海商法		◆	3					3	3										
	空運學		◆	3					3	3										
	航業英文	*	◆	2							2	2								
	定期航業經營	*	◆	3							3	3								
	運輸保險	*	◆	2									2	2						
	不定期航業經營	*	◆	3									3	3						
	作業研究		◆	3									3	3						
	機場經營與管理	*	◆	3											3	3				
	港埠經營與管理	*	◆	3											3	3				
	航運實務專題	*	◆	2									1	3	1	3				
	合計			53	2	2	15	16	15	15	5	5	9	11	7	9	0	0	0	0
其他選修	法學緒論		◆	2	2	2														
	行銷學		◆	3	3	3														
	套裝軟體應用	*	◎	1	1	2														
	英文打字與文書處理	*	◎	1	1	1														
	船舶概論	*	◆	2			2	2												
	新科技與運算邏輯思維	*	◎	1			1	2												
	微積分		◆	3					3	3										
	管理資訊系統		◆	3					3	3										
	財務管理		◆	3					3	3										
	電子儀表	*	◆	3					3	3										
	商事法		◆	3							3	3								
	航空訂位系統	*	◆	3							3	3								

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		
					學分	時數	學分	時數													
	航空安全管理		◆	3						3	3										
	關務英文	*	◆	3						3	3										
	空運行銷		◆	3						3	3										
	管理心理學		◆	3						3	3										
	運輸管理	*	◆	3								3	3								
	複合運輸	*	◆	3								3	3								
	國際法		◆	3								3	3								
	運輸經濟學		◆	3								3	3								
	供應鏈管理		◆	3								3	3								
	金融市場		◆	3								3	3								
	統計軟體分析應用	*	◆	2								2	2								
	航空業經營與管理	*	◆	3								3	3								
	基礎日語		◆	2								2	2								
專業選修	日語會話		◆	2										2	2						
	國際運籌	*	◆	3										3	3						
	國際海洋法		◆	3										3	3						
	航空貨物運輸	*	◆	3										3	3						
	航運業經營管理實務	*	◆	3										3	3						
	市場定價理論		◆	3										3	3						
	貨幣銀行學		◆	3										3	3						
	運輸規劃	*	◆	3										3	3						
	投資學		◆	3										3	3						
	島嶼航運		◆	3										3	3						
	航運業文件製作實務	*	◆	3										3	3						
	航運專業英文實務	*	◆	3										3	3						
	航業法規		◆	3												3	3				
	產學合作研習	*	◆	2												2	2				
	港埠發展規劃	*	◆	3												3	3				
	航空站發展規劃	*	◆	3												3	3				
	海空運作業排程	*	◆	3												3	3				
	民航法規		◆	3												3	3				
	交通法規		◆	3												3	3				
	商用英文	*	◆	3												3	3				
	載貨証券	*	◆	3														3	3		
	貨損理賠	*	◆	3														3	3		
	航運實務講座	*	◆	2														2	2		
	求職英文	*	◆	2														2	2		
	電子商務	*	◆	3														3	3		
	運輸安全	*	◆	3														3	3		
	應用文			2														2	2		
	合計				141	7	8	9	4	12	12	18	18	25	25	35	35	23	23	18	18

*最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14-16學分、通識必選修14學分(含企業倫理2學分)、院訂必(選)修及專業必修69學分)。

*申請輔系學生至少須修畢20學分以上，輔系科目依系務會議另訂定之。

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程。
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
4. 體育：大一為必修(2學分)，大二、三、四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 企業倫理為必修科目。
6. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
7. 本系105學年度起大學部入學新生除聽障者外，均須通過全民英檢中級(或相當於TOEIC測驗550分以上)始得畢業，三下尚未達校訂門檻者，須選修英檢輔導課程1門，未達本系多益550分者，須再選修英文相關課程1門(不含關務英文、航運專業英文實務)。
8. 管理學(一)視同院訂必修管理學。
9. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定使得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。
10. 英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。修讀後，不論成績及格與否，仍需通過本系所訂定之英文能力門檻。

應用外語系 109 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
(英語教學模組) 英語教材教法與活動 設計	選修	3	3	三上	(英語教學模組) 英語教學教材與教法 3 學分/3 小時
					(英語教學模組) 英語教學活動設計 3 學分/3 小時
(英語教學模組) 語言測驗與評量	選修	3	3	四上	(共同選修科目) 語言測驗與評量 2 學分/2 小時
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
<p>14. 本系學生須至少從事與所修(觀光旅遊&商業管理與英語教學)擇一相關模組之服務累計滿 200 小時,經本系核章後,始可畢業。</p> <p>15. 本系學生通過「具公信力之外語檢定考試」可抵免之課程/學分及相關說明如下。</p> <p>(1) 本系學生最遲須於下表申請抵免之課程「開課學期期初加退選前」,通過規定之外語檢定考試,並經過系上專案審核通過後,始得抵免所擇之課程學分。轉學生須於轉入之第一學期申請學分抵免時,同時提出通過外語檢定之證明,並經過系上專案審核通過後,始得抵免所擇之課程學分。</p> <p>(2) 另因本校基礎能力教學中心「英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點」第四點亦訂有 CEFR 可抵免課程之相關規定,本系學生(含轉學生)如符合上述第(1)點之申請抵免課程資格,僅能擇一單位/中心抵免課程,不得重複二單位/中心間辦理課程抵免。</p> <p>(3) 通過 CEFR 語言能力: B2</p>			<p>14. 本系學生須至少從事與所修(觀光旅遊&商業管理與英語教學)擇一相關模組之服務累計滿 200 小時,經本系核章後,始可畢業。</p>		
開課時程		大一			
課程抵免	學分/時數	備註			
基礎英語聽力與會話(一)	2 學分/2 小時	1. 若於大一上學期「期初加退選前」通過			

基礎英文閱讀與寫作（一）	2 學分/2 小時	(一)(二)或基礎英文閱讀與寫作（一） (二)或英文文法與修辭 (一)(二)或英語發音語音學（一）(二)之 2-4 門課程，合計 4-8 學分；若於大一下學期「期初加退選前」通過檢定，則可申請抵免基礎英語聽力與會話（二）或基礎英文閱讀與寫作（二）或英文文法與修辭（二）或英語發音語音學（二）之 1-2 門課程，合計 2-4 學分。 2. 課程抵免申請通過與否，由系上專案審核評定。
基礎英文閱讀與寫作（二）	2 學分/2 小時	
英文文法與修辭（一）	2 學分/2 小時	
英文文法與修辭（二）	2 學分/2 小時	
英語發音語音學（一）	2 學分/2 小時	
英語發音語音學（二）	2 學分/2 小時	

(4) 通過 CEFR 語言能力：C1

開課時程		大一
課程抵免	學分/時數	備註
中級英語聽力與會話（一）	2 學分/2 小時	1. 若於大二上學期「期初加退選前」通過檢定，可申請抵免中級英語

中級英文閱讀與寫作(一)	2學分/2小時	(二)之1-2門課程，合計2-4學分；若於大二下學期「期初加退選前」通過檢定，則可申請抵免中級英語聽力與會話(二)或中級英文閱讀與寫作(二)之1門課程，合計2學分。 2. 課程抵免申請通過與否，由系上專案審核評定。
中級英文閱讀與寫作(二)	2學分/2小時	

16. 本系學生通過「具公信力之專業證照考試」可抵免之課程/學分及相關說明如下。

(1) 本系學生最遲須於下表申請抵免之課程「開課學期期初加退選前」，取得以下相關專業證照，並經過系上專案審核通過後，始得抵免該課程之學分。

(2) 詳見下表：

專業證照考試名稱	課程抵免	學分/時數	開課時程
(考試院) 英語領隊人員	領隊英語與實務	3學分/3小時	三上
(考試院) 英語導遊人員	導遊英語與實務	3學分/3小時	三下

應用外語系 109 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
(英語教學模組) 英語教材教法與活動 設計	選修	3	3	三上	(英語教學模組) 英語教學教材與教法 3 學分/3 小時
					(英語教學模組) 英語教學活動設計 3 學分/3 小時
(英語教學模組) 語言測驗與評量	選修	3	3	四上	(共同選修科目) 語言測驗與評量 — 2 學分/2 小時
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
<p>14. 本系學生須至少從事與所修(觀光旅遊&商業管理與英語教學)擇一相關模組之服務累計滿 200 小時，經本系核章後，始可畢業。</p> <p>15. 本系學生通過「具公信力之外語檢定考試」可抵免之課程/學分及相關說明如下。</p> <p>(1) 本系學生最遲須於下表申請抵免之課程「開課學期期初加退選前」，通過規定之外語檢定考試，並經過系上專案審核通過後，始得抵免所擇之課程學分。轉學生須於轉入之第一學期申請學分抵免時，同時提出通過外語檢定之證明，並經過系上專案審核通過後，始得抵免所擇之課程學分。</p> <p>(2) 另因本校基礎能力教學中心「英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點」第四點亦訂有 CEFR 可抵免課程之相關規定，本系學生(含轉學生)如符合上述第(1)點之申請抵免課程資格，僅能擇一單位/中心抵免課程，不得重複二單位/中心間辦理課程抵免。</p> <p>(3) 通過 CEFR 語言能力：B2</p>			<p>14. 本系學生須至少從事與所修(觀光旅遊&商業管理與英語教學)擇一相關模組之服務累計滿 200 小時，經本系核章後，始可畢業。</p>		
開課時程		大一			
課程抵免	學分/時數	備註			
基礎英語聽力與會話(一)	2 學分/2 小時	1. 若於大一上學期「期初加退選前」通過檢定，可申請			

基礎英語聽力與會話 (二)	2 學分/2 小時	抵免基礎英語聽力與會話 (一)(二) 或基礎英文閱讀與寫作 (一)(二) 或英文文法與修辭 (一)(二) 或英語發音語音學 (一)(二) 之 2-4 門課程，合計 4-8 學分；若於大一下學期「期初加退選前」通過檢定，則可申請抵免基礎英語聽力與會話 (二) 或基礎英文閱讀與寫作 (二) 或英文文法與修辭 (二) 或英語發音語音學 (二) 之 1-2 門課程，合計 2-4 學分。 2. 課程抵免申請通過與否，由系上專案審核評定。
基礎英文閱讀與寫作 (一)	2 學分/2 小時	
基礎英文閱讀與寫作 (二)	2 學分/2 小時	
英文文法與修辭 (一)	2 學分/2 小時	
英文文法與修辭 (二)	2 學分/2 小時	
英語發音語音學 (一)	2 學分/2 小時	
英語發音語音學 (二)	2 學分/2 小時	

(4) 通過 CEFR 語言能力：C1

開課時程		大一
課程抵免	學分/時數	備註
中級英語聽力與會話 (一)	2 學分/2 小時	1. 若於大二上學期「期初加退選前」通過檢定，可申請抵免中級英語聽力與會話 (一)(二) 或中級英文閱讀與寫作 (一)(二) 之 1-2 門課程，合計 2-4 學分；若於大
中級英語聽力與會話 (二)	2 學分/2 小時	

中級英文閱讀與寫作(一)	2學分/2小時	二下學期「期初加退選前」通過檢定，則可申請抵免中級英語聽力與會話(二)或中級英文閱讀與寫作(二)之1門課程，合計2學分。 2. 課程抵免申請通過與否，由系上專案審核評定。
中級英文閱讀與寫作(二)	2學分/2小時	

16. 本系學生通過「具公信力之專業證照考試」可抵免之課程/學分及相關說明如下。

(1) 本系學生最遲須於下表申請抵免之課程「開課學期期初加退選前」，取得以下相關專業證照，並經過系上專案審核通過後，始得抵免該課程之學分。

(2) 詳見下表：

專業證照考試名稱	課程抵免	學分/時數	開課時程
(考試院) 英語領隊人員	領隊英語與實務	3學分/3小時	三上
(考試院) 英語導遊人員	導遊英語與實務	3學分/3小時	三下

110.04.14教務會議
 110.03.31校課程委員會
 110.03.23院課程委員會通過
 110.3.10 系課程發展委員會通過
 109.12.16教務會議通過
 109.12.09校課程委員會通過
 109.12.01院課程委員會通過
 109.11.18 系課程發展委員會通過
 109.06.03教務會議通過
 109.05.27校課程委員會通過
 109.05.20院課程委員會通過
 109.4.29 系課程發展委員會通過
 109.4.08教務會議通過
 109.3.25校課程發展委員會通過
 109.3.17院課程發展委員會通過
 109.3.04 系課程發展委員會通過

國立澎湖科技大學 應用外語系 四技109級課程規劃表

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或技術科目 ◎技師科目 ◎註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			0							(0)	2								
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
合計			14~16	6	9	6	9	2	6	0	6									
通識必選修	企業倫理			2																
	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			2																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
	自然科學(一)			2																
	自然科學(二)			2																
合計			14																	
(選)院訂必修	管理學			3	3	3														
	職場英語			(2)													(2)	(2)		
	校外實習(上)	*	◎	(9)								(9)								
	校外實習(下)	*	◎	(9)													(9)			
合計			3~23	3	3						(9)					(11)	(2)			
專業必修	基礎英語聽力與會話(一)		◆	2	2	2														
	基礎英語聽力與會話(二)		◆	2			2	2												
	英文文法與修辭(一)		◆	2	2	2														
	英文文法與修辭(二)		◆	2			2	2												
	英語發音語音學(一)		◆	2	2	2														
	英語發音語音學(二)		◆	2			2	2												
	基礎英文閱讀與寫作(一)		◆	2	2	2														
	基礎英文閱讀與寫作(二)		◆	2			2	2												
	中級英語聽力與會話(一)		◆	2					2	2										
	中級英語聽力與會話(二)		◆	2							2	2								
	中級英文閱讀與寫作(一)		◆	2					2	2										
	中級英文閱讀與寫作(二)		◆	2							2	2								
	研究方法與統計軟體應用(一)		◆	2							2	2								
	研究方法與統計軟體應用(二)		◆	2									2	2						

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年									
					上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期								
					學分 時數															
	中英翻譯(一)		◆	2					2	2										
	中英翻譯(二)		◆	2						2	2									
	進階英語聽力與會話(一)		◆	2					2	2										
	進階英語聽力與會話(二)		◆	2						2	2									
	跨文化溝通(一)		◆	2					2	2										
	跨文化溝通(二)		◆	2						2	2									
	英文實務專題	*	◆	4						2	2	2	2							
	會議英語與簡報	*	◆	2							2	2								
	商業英語溝通	*	◆	2							2	2								
	商用英文書信	*	◆	2							2	2								
	合計			50	8	8	8	8	4	4	4	4	8	8	10	10	8	8	0	0
	第 二 外 語																			
專業選修	第二外語法語、俄語、日語、西班牙語(一)		◆	2				2	2											
	第二外語法語、俄語、日語、西班牙語(二)		◆	2					2	2										
	第二外語法語、俄語、日語、西班牙語(三)		◆	2							2	2								
	第二外語法語、俄語、日語、西班牙語(四)		◆	2								2	2							
	合計			8	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0						
	觀 光 旅 遊 模 組																			
	觀光英語會話	*	◎	3				3	3											
	餐旅英語	*	◎	3																
	領隊英語與實務		◎	3						3	3									
	導遊英語與實務		◎	3								3	3							
	解說員英語與實務		◎	3										3	3					
	航空英文		◎	3					3	3								3	3	
	合計			18	0	0	0	0	3	3	3	3	3							
	英 語 教 學 模 組																			
	英語教學理論與實務		◎	3					3	3										
	英語教材教法與活動設計	*	◎	3							3	3								
	語言測驗與評量		◎	3										3	3					
	外語習得		◎	3									3	3						
	語言學概論		◆	3				3	3											
	英語教學觀摩與實習	*	◎	3														3	3	
	合計			18	0	0	0	0	3	3	3	3	3							
	共 同 選 修 科 目																			
專業選修	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2		2	2													
	國際貿易實務	*	◎	2					2	2										
	會展英文	*	◆	2							2	2								
	財經英語	*	◎	2									2	2						
	國際禮儀		◆	2		2	2													
	英語電影欣賞與討論		◆	2				2	2											
	新聞英語(一)	*	◆	2				2	2											
	新聞英語(二)	*	◆	2					2	2										
	德語入門(一)		◆	2				2	2											
	德語入門(二)		◆	2					2	2										
	西洋文學概論		◆	2							2	2								
	簡易西班牙語會話		◆	2							2	2								
	科技英語(一)		◆	2							2	2								
	科技英語(二)		◆	2									2	2						
中英口譯(一)	*	◆	2													2	2			

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或技術科目註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數														
	中英口譯(二)	*	◆	2														2	2	
	英語演說與辯論		◆	2														2	2	
	實務英文(一)		◆	0											0	3				
	實務英文(二)		◆	0														0	3	
	產學合作研修	*	◎	2														2	2	
	多媒體英文		◆	2					2	2										
合計				40	2	2	4	4	8	8	6	6	8	8	4	4	2	5	6	9

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選修14學分(含企業倫理2學分)、院訂必修及專業必修53學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程。
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
4. 體育：大一為必修(2學分)，大二、三、四得選修(2學分)，最多承認畢業學分4學分。
5. 企業倫理為必修科目。
6. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
7. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。
8. 英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。
修讀後，不論成績及格與否，仍需通過本系所訂定之英語檢定畢業成績要求。
9. 自109學年度起入學之本系四技日間部學生，除通過校級規定之新TOEIC測驗350分(含)以上外，須於在學期間通過全民英檢中級複試或多益600分(含)以上或同等級之其他英語檢定檢測，並繳交成績證明，始得畢業。本系學生最遲須於大二下學期期中考前參加第一次英語檢定檢測，並繳交成績證明。其未能通過本系前述英語檢定成績要求者，須於大三下學期期中考前再次參加檢定，並繳交成績證明。遲未通過本系前述英語檢定成績要求者，須於大四加修「實務英文(一)、實務英文(二)」課程(上下學期各3小時、0學分)，成績及格，方得畢業。惟，學生若於大四上學期加選前通過英檢中級複試或相當級數之英檢測驗，得抵免修「實務英文(一)(二)」。
10. 第二外語(法語、日語、俄語、西班牙語)(一)(二)為四選一之必選課程(4學分)，第二外語(法語、日語、俄語、西班牙語)(三)(四)(4學分)為選修課程。
11. 本系學生須至少修滿一模組之學分(18學分)，成績及格可獲得該模組證書。另，為使學生具備職場競爭力，鼓勵跨領域學習，每一模組皆須跨人文暨管理學院內除本系外之系所商管學群9學分。
12. 申請大三上或大四下之校外實習或交換生者，需繳交通過本系英語檢定畢業成績要求之證明，並於實際實習或交換之學期，免修該學期之課程如下：

	大三(上)	大四(下)
免修課程名稱	領隊英語與實務或英語教學教材與教法	航空英文或英語教學觀摩與實習

13. 本系學生於在學期間須出示與所修模組、專業課程相關證照，經本系核章後，始可畢業。詳見下表

模組與專業課程	證照/證書名稱	設定標準
觀光旅遊模組：	外語導遊	在學期間取得左列與所修之模組證照一張(含)以上。ILTEA觀光餐旅英檢須至少取得A2證照資格。
	外語領隊	
	領隊導遊專業英文分析師，代號：PETLA	
	領隊導遊專業英文規劃師，代號：PETLP	
	領隊導遊專業英文管理師，代號：PETLM	
	觀光餐旅專業英文分析師，代號：PETLA	
	觀光餐旅專業英文規劃師，代號：PETLP	
	觀光餐旅專業英文管理師，代號：PETLM	
ILTEA觀光餐旅英檢		
英語教學模組：	Teaching Knowledge Test	
	TEFL	
	CELTA教師資格證	
	DELTA	
國際禮儀	國際禮儀	
國際貿易實務	國貿大會考	
	商業英文分析師，代號：BEA	

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
					上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
財經英語					商業英文規劃師，代號：BEP							
					商業英文管理師，代號：BEM							
會展英文					會議展覽相關證照							
					會議展覽專業英文分析師，代號：CEPEA							
					會議展覽專業英文規劃師，代號：CEPEP							
					會議展覽專業英文管理師，代號：CEPEM							

14. 本系學生須至少從事與所修(觀光旅遊&英語教學)擇一相關模組之服務累計滿200小時，經本系核章後，始可畢業。

15. 本系學生通過「具公信力之外語檢定考試」可抵免之課程/學分及相關說明如下。

(1) 本系學生最遲須於下表申請抵免之課程「開課學期期初加退選前」，通過規定之外語檢定考試，並經過系上專案審核通過後，始得抵免所擇之課程學分。轉學生須於轉入之第一學期申請學分抵免時，同時提出通過外語檢定之證明，並經過系上專案審核通過後，始得抵免所擇之課程學分。

(2) 另因本校基礎能力教學中心「英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點」第四點亦訂有CEFR可抵免課程之相關規定，本系學生(含轉學生)如符合上述第

(1) 點之申請抵免課程資格，僅能擇一單位/中心抵免課程，不得重複二單位/中心間辦理課程抵免。

(3) 通過CEFR語言能力：B2

開課時程	大一	
課程抵免	學分/時數	備註
基礎英語聽力與會話(一)	2學分/2小時	1. 若於大一上學期「期初加退選前」通過檢定，可申請抵免基礎英語聽力與會話(一)(二)或基礎英文閱讀與寫作(一)(二)或英文文法與修辭(一)(二)或英語發音音學(一)(二)之2-4門課程，合計4-8學分；若於大一下學期「期初加退選前」通過檢定，則可申請抵免基礎英語聽力與會話(二)或基礎英文閱讀與寫作(二)或英文文法與修辭(二)或英語發音音學(二)之1-2門課程，合計2-4學分。 2. 課程抵免申請通過與否，由系上專案審核評定。
基礎英語聽力與會話(二)	2學分/2小時	
基礎英文閱讀與寫作(一)	2學分/2小時	
基礎英文閱讀與寫作(二)	2學分/2小時	
英文文法與修辭(一)	2學分/2小時	
英文文法與修辭(二)	2學分/2小時	
英語發音音學(一)	2學分/2小時	
英語發音音學(二)	2學分/2小時	

(4) 通過CEFR語言能力：C1

開課時程	大二	
課程抵免	學分/時數	備註
中級英語聽力與會話(一)	2學分/2小時	1. 若於大二上學期「期初加退選前」通過檢定，可申請抵免中級英語聽力與會話(一)(二)或中級英文閱讀與寫作(一)(二)之1-2門課程，合計2-4學分；若於大二下學期「期初加退選前」通過檢定，則可申請抵免中級英語聽力與會話(二)或中級英文閱讀與寫作(二)之1門課程，合計2學分。 2. 課程抵免申請通過與否，由系上專案審核評定。
中級英語聽力與會話(二)	2學分/2小時	
中級英文閱讀與寫作(一)	2學分/2小時	
中級英文閱讀與寫作(二)	2學分/2小時	

16. 本系學生通過「具公信力之專業證照考試」可抵免之課程/學分及相關說明如下。

(1) 本系學生最遲須於下表申請抵免之課程「開課學期期初加退選前」，取得以下相關專業證照，並經過系上專案審核通過後，始得抵免該課程之學分。

(2) 詳見下表：

專業證照考試名稱	課程抵免	學分/時數	開課時程
(考試院) 英語領隊人員	領隊英語與實務	3學分/3小時	三上
(考試院) 英語導遊人員	導遊英語與實務	3學分/3小時	三下

行銷與物流管理系 108 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課 時程	
食品國際行銷	選修	2	2	三上	新增(遠距收播課程)
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

國立澎湖科技大學 行銷與物流管理系 四技108級課程規劃表

- 107.12.25系課程委員會通過
- 108.03.19院課程委員會通過
- 108.03.27校課程委員會通過
- 108.04.10教務會議通過
- 109.11.11系課程委員會通過
- 109.12.01院課程委員會通過
- 110.03.10系課程委員會通過
- 110.03.23院課程委員會通過
- 110.03.31校課程委員會
- 110.04.14教務會議

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技師科	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			(0)						(0)	2									
	體育			2-4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
合計			14~16	6	9	6	9	2	6											
通識必選修	企業倫理			2																
	人文藝術(二)			2																
	人文藝術(三)			2																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
	自然科學(一)			2																
	自然科學(二)			2																
	合計			14																
院訂必(選)修	管理學		◆	3	3	3														
	會計學(一)	*	◆	3	3	4														
	經濟學(一)		◆	3	3	3														
	統計學(一)		◆	3				3	3											
	統計學(二)		◆	3						3	3									
	職場英語		◆	(2)												(2)	2			
	校外實習(上)	*	◎	(9)							(9)									
	校外實習(下)	*	◎	(9)													(9)			
合計			15~17	9	10	0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	2	2	
專業必修	運輸學		◆	3	3	3														
	微積分		◆	3	3	3														
	會計學(二)		◆	3			3	4												
	經濟學(二)		◆	3			3	3												
	資訊管理概論		◆	3			3	3												
	行銷學		◆	3			3	3												
	管理數學		◆	3			3	3												
	物流管理		◆	3						3	3									
	消費者行為		◆	3					3	3										
	流通管理	*	◆	3						3	3									
	國際物流	*	◆	3						3	3									
	國際貿易實務	*	◆	3								3	3							
	商事法		◆	3								3	3							
	供應鏈管理		◆	3								3	3							
	零售管理		◆	3								3	3							
	倉儲管理		◆	3										3	3					
	服務業行銷與管理		◆	3										3	3					
	國際行銷		◆	3												3	3			
	實務專題(一)	*	●	1										1	2					
	實務專題(二)	*	●	1												1	2			
合計			56	6	6	15	16	3	3	9	9	12	12	7	8	4	5	0	0	
行銷與流通學程																				
	通路策略與管理		◆	3								3	3							
	整合行銷溝通		◆	2										2	2					
	非營利事業行銷		◆	2												2	2			
	服務業管理個案		◆	2												2	2			

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數												
專業選修	門市服務		◆	2														2	2	
	網路行銷		◆	3														3	3	
	顧客關係管理		◆	3														3	3	
	行銷研究		◆	3														3	3	
	國際運銷		◆	3											3	3				
	服務品質管理		◆	3														3	3	
	合計			26	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	2	2	7	7	14	14
	物流與倉儲學程																			
	運輸管理		◆	3					3	3										
	海運學		◆	3					3	3										
	生產與作業管理	*	◆	3					3	3										
	運輸規劃		◆	3						3	3									
	低溫物流	*	◆	3							3	3								
	空運實務	*	◆	2									2	2						
	海運實務		◆	3									3	3						
	作業研究		◆	2									2	2						
	運輸政策		◆	3														3	3	
	運輸安全		◆	3						3	3									
	合計			28	0	0	0	0	9	9	3	3	3	3	7	7	0	0	3	3
	共同選修科目																			
	財務報表分析		◆	3					3	3										
	套裝軟體應用		◆	2	2	2														
	新興科技與運算邏輯思維		◆	2			2	2												
	人力資源管理		◆	3						3	3									
	國際貿易理論		◆	3						3	3									
	組織行為		◆	3								3	3							
	財務管理		◆	3						3	3									
	電子商務		◆	3									3	3						
成本會計		◆	3									3	3							
稅務法規		◆	2									2	2							
微型創業管理		◆	3											3	3					
投資學		◆	2											2	2					
水產品產銷科技整合概論	*	◆	3					3	3											
RFID應用		◆	2					2	2											
水產品行銷		◆	3						3	3										
市場調查	*	◆	3									3	3							
行銷企劃		◆	3									3	3							
水產品產業分析	*	◆	3											3	3					
食品安全管理與採購暨流通冷鏈管理		◆	2									2	2							
食品國際行銷		◆	2									2	2							
總計			100	2	2	2	2	8	8	12	12	7	7	14	14	8	8	0	0	
選修課程	初級日語		◆	2				2	2											
	商用日文		◆	2					2	2										
	商用英文		◆	2							2	2								
	貿易英文		◆	2									2	2						
	產學合作研修	*	●	2											2	2				
合計			10	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	

學分：130學分 共同必(選)修14-16學分 通識必選修14學分(含企業倫理2學分) 院訂必選修15-17學分 必修56學分

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程。
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官)。
4. 體育：大一為必修(2學分)，大二、三、四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 人文管理學院-企業倫理為必修科目
6. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
7. 本校日四技107學年度大學部入學新生(除身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準外)，均須通過新TOEIC測驗225分(含)以上(聽力部分需達110分、閱讀部分需達115分)始得畢業。
8. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。
9. 英文(四)必選：日間部107學年度大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。修讀後，不論成績及格與否，仍須通過校訂英文畢業門檻，始得畢業。

大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

依據專科以上學校遠距教學實施辦法第5條：學校開授遠距教學課程，應依學校規定由開課單位擬具教學計畫，依大學法施行細則及專科學校法規定之課程規劃及研議程序辦理，經教務相關之校級會議通過後實施，並應公告於網路。前項教學計畫，應載明教學目標、修讀對象、課程大綱、上課方式、師生互動討論、成績評量方式及上課注意事項。

開課學校：國立澎湖科技大學開課期間：110學年度第一學期（本學期是否為新開設課程：是 否）壹、課程基本資料（有包含者請於打✓）

1.	課程名稱	食品國際行銷
2.	課程英文名稱	International marketing of food industry
3.	教學型態	<input checked="" type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input type="checkbox"/> 同步遠距教學 請填列本門課程之主、收播學校與系所： (1)學校： <u>國立中興大學</u> 系所： <u>科技管理研究所</u> (主播) (2)學校： <u>國立澎湖科技大學</u> 系所： <u>行銷與物流管理系</u> (收播)
4.	授課教師姓名及職稱	唐嘉偉副教授
5.	師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課系所及班級	行銷與物流管理系、食品科學系(107級)
7.	部別	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
8.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
9.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input checked="" type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
10.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
11.	選課別	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
12.	學分數	2
13.	每週上課時數	2 (非同步遠距教學，請填平均每週面授時數)
14.	開課班級數	1
15.	預計總修課人數	30
16.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
17.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱：_____ <input type="checkbox"/> 國內主播 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他
18.	課程平臺網址	https://ecampus.npu.edu.tw/EasyE3P/LMS2/login.aspx
19.	教學計畫大綱檔案連結網址	https://ecampus.npu.edu.tw/EasyE3P/LMS2/login.aspx
20.	配合教育部計畫開設遠距課程	<input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 是，教育部計畫名稱：生醫產業與新農業跨領域人才培育計畫
21.	是否通過教育部數位學習課程認證	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
22.	審查意見	1. 本案業經 年 月 日之系課程會會議審查通過。 2. 本案業經 年 月 日之院課程會會議審查通過。 3. 本案業經 年 月 日之校課程會會議審查通過。 4. 本案業經 年 月 日之教務會議審查通過。

貳、課程教學計畫

一	教學目標	食品國際行銷的知識與策略分析																																																																																																							
二	修習對象	日間部行銷與物流管理系、食品科學系																																																																																																							
三	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式，如有二所以上主播學校，請分別註明於授課內容)</p> <table border="1" data-bbox="518 403 1436 1377"> <thead> <tr> <th rowspan="3">週次</th> <th rowspan="3">授課內容</th> <th colspan="3">授課方式及時數 (請填時數，無則免填)</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">面授</th> <th colspan="2">遠距教學</th> </tr> <tr> <th>非同步</th> <th>同步</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>課程簡介</td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>食品市場策略行銷</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>食品市場策略行銷</td><td>1</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>食品消費者價值與行銷分析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>食品消費者價值與行銷分析</td><td>1</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>國際外部環境對食品市場分析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>國際外部環境對食品市場分析</td><td>1</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>食品國際通路策略分析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>食品國際通路策略分析</td><td>1</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>食品國際通路之關係行銷</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td>食品與服務策略發展分析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>食品與服務策略發展分析</td><td>1</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>農產品國際市場分析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>農產品國際市場分析</td><td>1</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td>食品國際行銷實務分享(一)</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>食品國際行銷實務分享(二)</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>17</td><td>食品國際行銷實務分享(三)</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>食品國際行銷實務分享(四)</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> </tbody> </table>				週次	授課內容	授課方式及時數 (請填時數，無則免填)			面授	遠距教學		非同步	同步	1	課程簡介	2			2	食品市場策略行銷		2		3	食品市場策略行銷	1	1		4	食品消費者價值與行銷分析		2		5	食品消費者價值與行銷分析	1	1		6	國際外部環境對食品市場分析		2		7	國際外部環境對食品市場分析	1	1		8	食品國際通路策略分析		2		9	食品國際通路策略分析	1	1		10	食品國際通路之關係行銷		2		11	食品與服務策略發展分析		2		12	食品與服務策略發展分析	1	1		13	農產品國際市場分析		2		14	農產品國際市場分析	1	1		15	食品國際行銷實務分享(一)		2		16	食品國際行銷實務分享(二)		2		17	食品國際行銷實務分享(三)		2		18	食品國際行銷實務分享(四)		2	
週次	授課內容	授課方式及時數 (請填時數，無則免填)																																																																																																							
		面授	遠距教學																																																																																																						
			非同步	同步																																																																																																					
1	課程簡介	2																																																																																																							
2	食品市場策略行銷		2																																																																																																						
3	食品市場策略行銷	1	1																																																																																																						
4	食品消費者價值與行銷分析		2																																																																																																						
5	食品消費者價值與行銷分析	1	1																																																																																																						
6	國際外部環境對食品市場分析		2																																																																																																						
7	國際外部環境對食品市場分析	1	1																																																																																																						
8	食品國際通路策略分析		2																																																																																																						
9	食品國際通路策略分析	1	1																																																																																																						
10	食品國際通路之關係行銷		2																																																																																																						
11	食品與服務策略發展分析		2																																																																																																						
12	食品與服務策略發展分析	1	1																																																																																																						
13	農產品國際市場分析		2																																																																																																						
14	農產品國際市場分析	1	1																																																																																																						
15	食品國際行銷實務分享(一)		2																																																																																																						
16	食品國際行銷實務分享(二)		2																																																																																																						
17	食品國際行銷實務分享(三)		2																																																																																																						
18	食品國際行銷實務分享(四)		2																																																																																																						
四	教學方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：7 次，總時數：8小時</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：____ 次，總時數：____ 小時</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明)</p>																																																																																																							
五	學習管理系統	<p>呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打✓，可複選)</p> <p>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理</p> <p><input type="checkbox"/> 個人資料</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</p> <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <p><input type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽</p>																																																																																																							

提案二

提案單位：人文暨管理學院

案由：應外系 109 學年度第 2 學期業界專家協同教學（鄭仲謀、劉俊志、林宇軒、郭憲忠）擬聘追認案，請准予備查。

說明：業經應外系 110 年 3 月 10 日課程發展委員會、人管院 110 年 3 月 23 日課程發展委員會通過。

系別	課程名稱 學分/時數	授課 教師	業界專家	業界專家學經歷/職稱	業 界 資 年	聘用資格 符合本 校專 業專 家	擬聘 職級
應外系	導遊英語 與實務 3/3	姚慧 美	鄭仲謀	[REDACTED]	■年	符合第 三條第 四點	不列 職級
應外系	航空英文 3/3	洪芙 蓉	劉俊志	[REDACTED]	■年	符合第 三條第 四點	不列 職級
			林宇軒	[REDACTED]	■年	符合第 三條第 四點	不列 職級
			郭憲忠	[REDACTED]	■年	符合第 三條第 四點	不列 職級

擬辦：經校課程會議通過後，再提送教務會議審議。

決議：照案通過。

提案三

提案單位：觀光休閒學院

案由：餐旅管理系 109 學年度第 2 學期遴聘業界專家協同教學乙案，提請備查。

說明：

- 一、 本案業經觀光休閒學院 109 學年度第 2 學期第 1 次(110 年 03 月 23 日)院課程會議；餐旅系 109 學年度第 2 學期第 1 次(110 年 03 月 18 日)系課程會議通過在案。
- 二、 附餐旅系 110 年 3 月 17 日追認專簽簽准辦理。
- 三、 業界專家授課資料表如下：

國立澎湖科技大學一〇九學年度第二學期擬聘業界專家名冊							
系別	課程名稱 學分/時數	授課 教師	業界專家	業界專家/學經歷職稱	業界 年資	聘用 資格	擬聘 職級
餐旅 管理 系	餐旅連鎖 經營與管 理 3 學分/3 小 時	吳 菊	許志榮 P123126582 75.12.16		年	符合第 三條第 四點	無

擬辦：提送教務會議審議。

決議：照案通過。

提案四

提案單位：海洋資源暨工程學院

案由：食科系 109 學年度第 2 學期業界教師課程追認案，請准予備查。

說明：

一、經 110 年 3 月 3 日系課程會議通過及專簽。

二、經 110 年 3 月 24 日院課程會議通過。

三、業界專家資料如附件。

擬辦：校課程會議通過後送教務會議備查。

決議：照案通過。

109 學年度第 2 學期 業界專家協同教學課程一覽表

提案四附件

系別	課程名稱 學分/時數	授課 教師	業界 專家	業界專家學經歷	業 界 年 資	聘用資格	擬聘 職級
食科系	食品加工學實習 1/3 (協同教學總時數 18 小時)	陳樺翰	林栢群		■年	符合第三條 第四點	不列職級

提案五

提案單位：海洋資源暨工程學院

案由：食科系 108、109 級課程規劃表修正案，請討論。

說明：

- 一、經 110 年 3 月 3 日系課程會議通過。
- 二、經 110 年 3 月 24 日院課程會議通過。
- 三、修正前後對照表及規劃表如附件。

擬辦：校課程會議通過後送教務會議審議。

決議：照案通過。

食科系 108、109 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
新產品開發	必修	2	3	三上	新產品開發 (學年課) 1 學分 3 小時 三上 1 學分 3 小時 三下
產品生產實作	必修	2	3	三下	
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技108級課程規劃表

108.3.13系課程會議通過
 108.3.19院課程會議通過
 108.3.27校課程會議通過
 108.4.10教務會議通過
 110.3.3系務會議
 110.3.24院課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必修(選)	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			0						(0)	2									
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
	合計			14~16	6	9	6	9	2	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
通識必選	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			2																
	人文藝術(三)			2																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
	社會科學(三)			2																
	自然科學(一)			2																
	合計			14																
院訂必修	實務專題(一)	*	◎	2								2	3							
	實務專題(二)	*	◎	2									2	3						
	合計			4	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	0	0	0		
專業必修	水產概論		◆	2	2	2														
	營養學		◆	2	2	2														
	普通化學		◆	3	3	3														
	普通化學實驗	*	◎	1	1	3														
	食品科學概論		◆	2	2	2														
	水產原料學		◆	2	2	2														
	海洋資源開發與應用		◆	2		2	2													
	分析化學		◆	2		2	2													
	分析化學實驗	*	◎	1		1	3													
	微生物學		◆	3		3	3													
	微生物學實驗	*	◎	1		1	3													
	有機化學		◆	3		3	3													
	食品微生物學		◆	3				3	3											
	食品微生物學實驗	*	◎	1				1	3											
	食品化學		◆	3				3	3											
	食品化學實驗	*	◎	1				1	3											
	食品加工學		◆	4				2	2	2	2									
	食品加工學實習	*	◎	2				1	3	1	3									
	應用微生物學		◆	2						2	2									
	食品分析		◆	3						3	3									
	食品分析實驗	*	◎	1						1	3									
	食品衛生與安全		◆	2						2	2									
	生物統計		◆	2						2	2									
	食品生物技術		◆	2								2	2							
	新產品開發	*	◎	2								2	3							
	水產食品安全生產技術		◆	2								1	1	1	1					
	水產食品安全生產技術實習	*	◎	2								1	2	1	2					
生物化學		◆	4								2	2	2	2						

生物化學實驗	*	◎	1											1	3				
產品生產實作	*	◎	2											2	3				
食品工程學		◆	2											2	2				
食品儀器分析		◆	2											2	2				
暑期實習	*	◎	2													2	2		
合計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
食物製備與實習	*	◎	2	2	3														
套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
烘焙學與實習	*	◎	2			2	3												
生物學		◆	2			2	2												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
食品添加物應用技術		◆	2					2	2										
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
食品與免疫		◆	2							2	2								
食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
食品生物化學		◆	2							2	2								
食品品管技術		◆	2									2	2						
食品碳水化合物		◆	2									2	2						
海洋天然物提取技術	*	◎	3									3	3						
發酵應用技術	*	◎	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
食品品評	*	◎	2											2	2				
機能性食品		◆	2											2	2				
再生資源應用技術		◆	2											2	2				
保健飲食		◆	2											2	2				
儀器分析應用		◆	2													2	2		
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
科技英文		◆	2													2	2		
食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
酵素學		◆	2													2	2		
水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
專題討論(一)		◆	1													1	2		
專題討論(二)		◆	1															1	2
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
穀類加工	*	◎	2															2	2
毒物學		◆	2															2	2
食品行銷學		◆	2															2	2
食品產業經營實務		◆	2															2	2
合計			67	4	5	6	7	6	7	6	6	13	14	8	8	13	14	11	12
校外實習	*		9															9	
合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定及專業必修71學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
4. 體育課程:大一為必修(2學分)，大二·三·四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
6. 本校日四技107學年度起大學部入學新生(除身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準外)，均須通過新TOEIC測驗225分(含)以上(聽力部分需達110分、閱讀部分需達115分)始得畢業。
*新TOEIC測驗自107年3月起實施
7. 畢業前須具有下列證照之一:食品檢驗分析乙級技術士、化學乙級技術士、烘焙食品乙級技術士、中式麵食加工乙級技術士、保健食品工程師、食品品保工程師、HACCP(60小時訓練合格)等相關證照，或系上認可之其他證照，始得畢業。
8. 英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。修讀後，不論成績及格與否，仍需通過校定英文畢業門檻始得畢業。

9.107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技109級課程規劃表

109.4.14系課程會議通過
 109.5.20院課程會議通過
 109.5.27校課程會議通過
 109.6.3教務會議通過
 110.3.3系務會議
 110.3.24院課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2		2	2													
	英文(三)			2				2	2											
	英文(四)			0						(0)	2									
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
合計			14~16	6	9	6	9	2	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2			
通識必選	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			2																
	人文藝術(三)			2																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
	社會科學(三)			2																
	自然科學(一)			2																
合計			14																	
院訂必修	實務專題(一)	*	◎	2								2	3							
	實務專題(二)	*	◎	2									2	3						
	合計			4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	0	0		
專業必修	水產概論		◆	2	2	2														
	營養學		◆	2	2	2														
	普通化學		◆	3	3	3														
	普通化學實驗	*	◎	1	1	3														
	食品科學概論		◆	2	2	2														
	水產原料學		◆	2	2	2														
	海洋資源開發與應用		◆	2		2	2													
	分析化學		◆	2		2	2													
	分析化學實驗	*	◎	1		1	3													
	微生物學		◆	3		3	3													
	微生物學實驗	*	◎	1		1	3													
	有機化學		◆	3		3	3													
	食品微生物學		◆	3				3	3											
	食品微生物學實驗	*	◎	1				1	3											
	食品化學		◆	3				3	3											
	食品化學實驗	*	◎	1				1	3											
	食品加工學		◆	4				2	2	2	2									
	食品加工學實習	*	◎	2				1	3	1	3									
	應用微生物學		◆	2					2	2										
	食品分析		◆	3					3	3										
	食品分析實驗	*	◎	1					1	3										
	食品衛生與安全		◆	2					2	2										
	生物統計		◆	2					2	2										
食品生物技術		◆	2								2	2								
新產品開發	*	◎	2								2	3								
水產食品安全生產技術		◆	2								1	1	1	1						
水產食品安全生產技術實習	*	◎	2								1	2	1	2						
生物化學		◆	4								2	2	2	2						

生物化學實驗	*	◎	1										1	3					
產品生產實作	*	◎	2										2	3					
食品工程學		◆	2										2	2					
食品儀器分析		◆	2										2	2					
暑期實習	*	◎	2												2	2			
合計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
食物製備與實習	*	◎	2	2	3														
套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
烘焙學與實習	*	◎	2			2	3												
生物學		◆	2			2	2												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
食品添加物應用技術		◆	2					2	2										
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
食品與免疫		◆	2							2	2								
食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
食品生物化學		◆	2							2	2								
食品品管技術		◆	2									2	2						
食品碳水化合物		◆	2									2	2						
海洋天然物提取技術	*	◎	3									3	3						
發酵應用技術	*	◎	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
食品品評	*	◎	2											2	2				
機能性食品		◆	2											2	2				
再生資源應用技術		◆	2											2	2				
保健飲食		◆	2											2	2				
儀器分析應用		◆	2													2	2		
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
科技英文		◆	2													2	2		
食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
酵素學		◆	2													2	2		
水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
專題討論(一)		◆	1												1	2			
專題討論(二)		◆	1															1	2
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
穀類加工	*	◎	2															2	2
毒物學		◆	2															2	2
食品行銷學		◆	2															2	2
食品產業經營實務		◆	2															2	2
合計			67	4	5	6	7	6	7	6	6	13	14	8	8	13	14	11	12
院訂選修																			
校外實習	*		9															9	
合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定及專業必修71學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
4. 體育課程:大一為必修(2學分)，大二·三·四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
6. 本校日四技109學年度起大學部入學新生(除身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準外)，均須通過新TOEIC測驗350分(含)以上，始得畢業。
*新TOEIC測驗自107年3月起實施
7. 畢業前須具有下列證照之一:食品檢驗分析乙級技術士、化學乙級技術士、烘焙食品乙級技術士、中式麵食加工乙級技術士、保健食品工程師、食品品保工程師、HACCP(60小時訓練合格)等相關證照，或系上認可之其他證照，始得畢業。

8.英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。修讀後，不論成績及格與否，仍需通過校定英文畢業門檻始得畢業。

9.107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。

提案六

提案單位：海洋資源暨工程學院

案由：食科系 110 學年度第 1 學期遠距課程「食品安全與管理」開課案，請討論。

說明：

- 一、經 110 年 3 月 3 日系課程會議通過。
- 二、經 110 年 3 月 24 日院課程會議通過。
- 三、授課進度表及教學計畫大綱如附件。

擬辦：校課程會議通過後送教務會議審議。

決議：照案通過。

教育部「生醫產業與新農業跨領域人才培育計畫」-
A類「生醫產業與新農業學產研鏈結人才培育計畫」
食品科技產業創新領域 110 年度跨領域高階課程授課進度表

開課學校	主播學校：國立中興大學(暑期開課)				
課程名稱	(中文) 食品安全與管理				
	(英文) Food Safety and Management				
開課教師	顏國欽講座教授	學分數	2	授課時數(小時)	36
開課單位	食品安全研究所	遠距視訊教學	同步/非同步	開放校外人士參與	■是 □否
授課進度表					
日期	時間	講題	時數	授課師資(單位)	
7/8 (四)	09:10-12:30	食品產業面臨之挑戰與契機兼談產業提升與輔導經驗	3.5	廖啓成 所長 (食品工業發展研究所)	
7/8 (四)	13:40-17:30	風險評估在食安管理之應用	4	江舟峰教授 (中國醫藥大學健康管理學系)	
7/9 (五)	09:10-12:30	食品安全議題之國際經貿爭端與經典案例研析	3.5	譚偉恩 副教授 (國立中興大學國際政治研究所)	
7/9 (五)	13:40-17:30	國際間爭議性食安議題及其管理－BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全	4	李淑慧前分所長 (行政院農業委員會家畜衛生試驗所動物用藥品檢定分所)	
7/12 (一)	09:10-12:30	近年之食安事件及食安管理發展之剖析	3.5	劉芳銘主任 (衛生福利部食品藥物管理署)	
7/12 (一)	13:40-17:30	人工智慧與區塊鏈技術於食品安全及其供應鏈管理之開發與應用	4	顧皓翔助理教授 (國立臺灣海洋大學食品安全與風險管理研究所)	
7/13 (二)	09:10-12:30	食品原物料與製程之食安管理實務	3.5	王立文協理 (陸仕企業股份有限公司)	
7/13 (二)	13:40-17:30	食品企業之危機處理－經驗分享與探究	4	陳武郎食品技師 (社團法人台灣食品技師協會)	
7/14 (三)	09:10-13:00	國際食安法規最新發展－美國食品安全現代法(FSMA)與廠商因應	4	謝昌衛 教授(國立中興大學食品暨應用生物科技學系)	
7/14 (三)	14:10-16:00	科學與健康之外的安全－食品的誠信與文化	2	許輔主任/教授 (行政院食品安全辦公室/國立臺灣大學園藝暨景觀學系)	
7/14 (三)	16:10-18:00	分組討論與課程總結	2	顏國欽講座教授 (國立中興大學食品暨應用生物科技學系/食品安全研究所)	

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品安全與管理				
	(Eng.) Food Safety and Management				
開課單位 (offering dept.)	農業暨自然資源學院 食品安全研究所				
課程類別 (course type)	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	顏國欽等
選課單位 (department)	食生系研究所	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	
課程簡述 (course description)	<p>本課程整合食品科技與管理實務，導入食品安全管理之最新觀念，講授食品安全基礎知識、食品原料、製程、物流管理，及食品邊境管理與前後市場流通稽查等。本課程除導入現代食安管理觀念，並探討風險評估之應用及食品供應鏈管理之發展。本課程亦納入近年國際重要食安議題研析討論、大數據分析與人工智慧在食安管理發展、食品安全文化及食品業危機處理經驗分享等新興議題。</p> <p>This course integrates food technology and management practices, introduces the modern food safety management concepts, and delivers basic knowledge of food safety, food ingredients, processing and manufacturing, logistics management, border inspection and pre- and post-market audits. In addition, this course explores the application of risk assessment and the development in food supply chain management. This course also includes emerging issues such as stud and discussion of global safety issues, big data analysis and artificial intelligence in food safety management development, food safety culture, and experience sharing for food industry crisis management.</p>				
先修課程名稱 (prerequisites)	無				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
課程目標	核心能力	配比(%)	教學方法	評量方法	
瞭解食品安全管理之國際規範及主要食品貿易大國的食安管理法規，建立台灣因應食品安全管理的全球化視野。 Understand international	A、運用及整合食品科技、風險評估、毒理學及流行病學之專業知識及能力。 Utilize and integrate the knowledge in food science, risk assessment, and epidemiology	20	<input checked="" type="checkbox"/> 專題探討/製作 <input checked="" type="checkbox"/> 網路/遠距教學 <input type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 習作 <input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 實習 <input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告 <input type="checkbox"/> 出席狀況 <input checked="" type="checkbox"/> 口頭報告 <input checked="" type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品 <input type="checkbox"/> 測驗 <input type="checkbox"/> 實作 <input type="checkbox"/> 其他	

standards for food safety management and regulations in major food trading partners, and establish our global outlook for food safety management.	B、運用及整合食品科技及生物技術領域之專業知識及能力。 Utilize and integrate the knowledge in food science and biotechnology	30		
	C、具備食品安全之實務專業訓練及研究能力。 Possess the abilities of professional training and doing research in food safety	30		
	D、培養食品科技及生物技術領域之研究能力。 Train the ability of doing research in food science and biotechnology	20		

**授課內容 (單元名稱與內容、習作/每週授課進度/考試進度、備註)
(course content and homework/schedule/tests schedule)**

1. 食品產業面臨之挑戰與契機兼談產業提升與輔導經驗
Challenges and opportunities faced by the food industries and talking about counseling experience and industries upgrading.
2. 風險評估在食安管理之應用
Application of risk assessment in food safety management.
3. 食品安全議題之國際經貿爭端與經典案例研析
Global economic and trade disputes and case studies on food safety issues.
4. 國際間爭議性食安議題及其管理－BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全
International controversial food safety issues and their management: BSE and beef safety, ASF and pork safety.
5. 近年之食安事件及食安管理發展之剖析
Investigation of recent food safety incidents and food safety management developments.
6. 人工智慧與區塊鏈技術於食品安全及其供應鏈管理之開發與應用
Development and application of artificial intelligence and blockchain technology in food safety and supply chain management.
7. 食品原物料與製程之食安管理實務
Food safety management practices for food ingredients and manufacturing processes.
8. 食品企業之危機處理－經驗分享與探究
Crisis management in food companies: exploration and experience sharing.
9. 國際食安法規最新發展－美國食品安全現代法(FSMA)與廠商因應
The latest development of global food safety regulations: U.S. Food Safety Modernization Act (FSMA) and manufacturers' response.
10. 科學與健康之外的安全－食品的誠信與文化
Food integrity and culture beyond science and health.

11. 分組討論與課程總結 Group discussion and conclusion
學習評量方式 (evaluation)
口頭報告、書面報告(或筆試)
教科書&參考書目(書名、作者、書局、代理商、說明) (textbook & other reference)
參考書目 1. 最新食品衛生安全學 顏國欽等編著 藝軒圖書出版社 2. Food safety risk analysis – A guide for national food safety authorities Published by Food and Agriculture Organization & World Health Organization (2006) ISBN 978-92-5-105604-2 3. 倪貴榮，食品安全與國際貿易：貿易自由化與健康風險治理之平衡（台北：元照，2016）。 4. The Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission 5. U.S. Food Safety Modernization Act 6. Japan Food Safety Basic Law 7. Taiwan Act Governing Food Safety and Sanitation
課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址） (teaching aids & teacher's website)
授課教師自行準備之講義、投影片及文獻資料
課程輔導時間 (office hours)
每日課程結束後

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。

大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

依據專科以上學校遠距教學實施辦法第5條：學校開授遠距教學課程，應依學校規定由開課單位擬具教學計畫，依大學法施行細則及專科學校法規定之課程規劃及研議程序辦理，經教務相關之校級會議通過後實施，並應公告於網路。前項教學計畫，應載明教學目標、修讀對象、課程大綱、上課方式、師生互動討論、成績評量方式及上課注意事項。

開課學校：國立澎湖科技大學

開課期間：110學年度第一學期（本學期是否為新開設課程：是 否）

壹、課程基本資料（有包含者請於打

1.	課程名稱	食品安全與管理
2.	課程英文名稱	Food Safety and Management
3.	教學型態	<input checked="" type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input type="checkbox"/> 同步遠距教學 請填列本門課程之主、收播學校與系所： (1)學校： <u>國立中興大學</u> 系所： <u>法律學系(主播)</u> (2)學校： <u>國立澎湖科技大學</u> 系所： <u>食品科學系(收播)</u>
4.	授課教師姓名及職稱	陳名倫副教授
5.	師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課系所及班級	<u>食品科學系-食品科學系四甲(107級)</u>
7.	部別	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
8.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
9.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input checked="" type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
10.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
11.	選課別	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
12.	學分數	2
13.	每週上課時數	2 (非同步遠距教學，請填平均每週面授時數)
14.	開課班級數	1
15.	預計總修課人數	30
16.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
17.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱：_____
18.	課程平臺網址	https://ecampus.npu.edu.tw/EasyE3P/LMS2/login.aspx
19.	教學計畫大綱檔案連結網址	https://ecampus.npu.edu.tw/EasyE3P/LMS2/login.aspx
20.	配合教育部計畫開設遠距課程	<input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 是，教育部計畫名稱： <u>生醫產業與新農業跨領域人才培育計畫</u>
21.	是否通過教育部數位學習課程認證	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
22.	審查意見	1. 本案業經 年 月 日之系課程會會議審查通過。 2. 本案業經 年 月 日之院課程會會議審查通過。 3. 本案業經 年 月 日之校課程會會議審查通過。 4. 本案業經 年 月 日之教務會議審查通過。

貳、課程教學計畫

一	教學目標	培養農產品及食品產銷供應鏈之跨領域人才																																																																																																				
二	修習對象	日間部食品科學系																																																																																																				
三	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式，如有二所以上主講學校，請分別註明於授課內容)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">週次</th> <th rowspan="3">授課內容</th> <th colspan="3">授課方式及時數 (請填時數，無則免填)</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">面授</th> <th colspan="2">遠距教學</th> </tr> <tr> <th>非同步</th> <th>同步</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>課程簡介</td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>風險評估在食安管理之應用</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>風險評估在食安管理之應用</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>食品原物料與製程之食安管理實務</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>食品原物料與製程之食安管理實務</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>近年之食安事件及食安管理發展之剖析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>近年之食安事件及食安管理發展之剖析</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>分組討論</td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>期中考</td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>科學與健康之外的安全-食品的誠信與文化</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td>食品企業之危機處理-經驗分享與探究</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>食品企業之危機處理-經驗分享與探究</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>國際間爭議性食安議題及其管理-BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>國際間爭議性食安議題及其管理-BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td>國際食安法規最新發展</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>國際食安法規最新發展</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>17</td><td>分組討論</td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>期末考</td><td>2</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	週次	授課內容	授課方式及時數 (請填時數，無則免填)			面授	遠距教學		非同步	同步	1	課程簡介	2			2	風險評估在食安管理之應用		2		3	風險評估在食安管理之應用		2		4	食品原物料與製程之食安管理實務		2		5	食品原物料與製程之食安管理實務		2		6	近年之食安事件及食安管理發展之剖析		2		7	近年之食安事件及食安管理發展之剖析		2		8	分組討論	2			9	期中考	2			10	科學與健康之外的安全-食品的誠信與文化		2		11	食品企業之危機處理-經驗分享與探究		2		12	食品企業之危機處理-經驗分享與探究		2		13	國際間爭議性食安議題及其管理-BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全		2		14	國際間爭議性食安議題及其管理-BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全		2		15	國際食安法規最新發展		2		16	國際食安法規最新發展		2		17	分組討論	2			18	期末考	2		
週次	授課內容	授課方式及時數 (請填時數，無則免填)																																																																																																				
		面授			遠距教學																																																																																																	
			非同步	同步																																																																																																		
1	課程簡介	2																																																																																																				
2	風險評估在食安管理之應用		2																																																																																																			
3	風險評估在食安管理之應用		2																																																																																																			
4	食品原物料與製程之食安管理實務		2																																																																																																			
5	食品原物料與製程之食安管理實務		2																																																																																																			
6	近年之食安事件及食安管理發展之剖析		2																																																																																																			
7	近年之食安事件及食安管理發展之剖析		2																																																																																																			
8	分組討論	2																																																																																																				
9	期中考	2																																																																																																				
10	科學與健康之外的安全-食品的誠信與文化		2																																																																																																			
11	食品企業之危機處理-經驗分享與探究		2																																																																																																			
12	食品企業之危機處理-經驗分享與探究		2																																																																																																			
13	國際間爭議性食安議題及其管理-BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全		2																																																																																																			
14	國際間爭議性食安議題及其管理-BSE 與牛肉安全、ASF 與豬肉安全		2																																																																																																			
15	國際食安法規最新發展		2																																																																																																			
16	國際食安法規最新發展		2																																																																																																			
17	分組討論	2																																																																																																				
18	期末考	2																																																																																																				
四	教學方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：5次，總時數：10小時</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：____次，總時數：____小時</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明)</p>																																																																																																				
五	學習管理系統	<p>呈現內容是否包含以下角色及功能</p> <p>(有包含者請打✓，可複選)</p>																																																																																																				

		<p>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理</p> <p><input type="checkbox"/> 個人資料</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</p> <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <p><input type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載</p> <p><input type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢</p> <p><input type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈</p> <p><input type="checkbox"/> 學習資訊</p> <p><input type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區)</p> <p><input type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)</p>
六	師生互動討論方式	(包括教師線上互動、課輔時間、E-mail 信箱、對應窗口等)網路詢問或者課堂上詢問。
七	作業繳交方式	<p>(有包含者請打✓, 可複選)</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 線上測驗</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 成績查詢</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其他做法(請說明)</p>
八	成績評量方式	<p>(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率)</p> <p><input type="checkbox"/> 期中報告：___%</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 期中考試：30%</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 平時作業：40%</p> <p><input type="checkbox"/> 線上學習歷程：___%</p> <p><input type="checkbox"/> 其他：(_____)：___%</p> <p><input type="checkbox"/> 期末報告：___%</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 期末考試：30%</p> <p><input type="checkbox"/> 線上互動：___%</p>
九	上課注意事項	

單位主管核章：

*本表於各會議審核通過後，除自行留存一份，另送一份至教務處備查。

提案七

提案單位：共同教育委員會

案由：基礎能力教學中心修正「國立澎湖科技大學提升學生資訊能力實施要點」
第三點第四項及第六項，請討論。

說明：

一、業經基礎能力教學中心 110 年 03 月 10 日第一次課程發展委員會、共同教育委員會 110 年 03 月 25 日第一次課程發展委員會通過。

二、修正對照表如下：

第三點修正對照表		
修正前	修正後	備註
4. 電腦技能基金會： ICDL 專業級 Word、Excel、 PowerPoint(三科)→ Python	4. 電腦技能基金會： <u>國際</u> 專業級 Word、Excel、 PowerPoint(三科)	修正文字及刪除文字
6. 其他相關資訊專業證 照： 得由本校共同教育 委員會審核核准後認定 之。	6. 其他相關資訊專業證 照： <u>由基礎能力教學中 心審核認定之。</u>	修正文字

擬辦：本案經校課程會議通過後，再提送教務會議審議。

決議：照案通過。

國立澎湖科技大學提升學生資訊能力實施要點（修正後）

中華民國 106 年 09 月 28 日資訊教育諮議委員會會議通過
中華民國 106 年 12 月 20 日教務會議修正後通過
中華民國 108 年 04 月 23 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 05 月 08 日共同教育委員會課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 05 月 29 日校課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 06 月 05 日教務會議修正通過
中華民國 108 年 09 月 04 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 11 月 19 日共同教育委員會課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 12 月 04 日校課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 12 月 11 日教務會議修正通過
中華民國 109 年 04 月 30 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年 05 月 07 日共同教育委員會課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年 05 月 27 日校課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年 06 月 03 日教務會議修正通過
中華民國 110 年 03 月 10 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過

- 一、國立澎湖科技大學(以下簡稱本校)為提升學生資訊能力與就業競爭力，特訂定「國立澎湖科技大學提升學生資訊能力實施要點」（以下簡稱本要點）。
- 二、本要點適用於 107 學年度起入學之四技日間部學生及五專部，應於畢業前達到本要點下列規定始得畢業。
- 三、本要點精神在於讓學生具備進階辦公室軟體操作能力，取得相關證照者視同通過本校基本資訊能力檢定，訂定考試類別及檢定標準如下：
 1. 微軟 MOS 認證：MOS 標準級(或專業級)三科(Word、Excel、PowerPoint)。
 2. 電腦技能基金會檢定：TQC 辦公軟體應用類實用級(或專業級、進階級)三科（文書處理、電子試算表、電腦簡報）。
 3. 電腦教育發展協會檢定：MOCC 標準級(或專業級)三科（Word、Excel、PowerPoint）。
 4. 電腦技能基金會：國際專業級 Word、Excel、PowerPoint(三科)
 5. 行政院勞動部技能檢定：乙級(電腦軟體應用)。
 6. 其他相關資訊專業證照：由基礎能力教學中心審核認定之。
- 四、凡於大四下學期期末前仍未考取證照者，須參加當年度暑期學校開設之資訊能力補救輔導相關課程，及格者始得畢業。
- 五、本校學生取得資訊能力相關證照後，須將證照登錄於本校學生學習歷程系統(EP 平台)，以利畢業資格審核。
- 六、身心障礙學生得視個別之狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業標準。
- 七、本要點經共同教育委員會課程委員會及校課程委員會、教務會議通過後施行，修正時亦同。

國立澎湖科技大學提升學生資訊能力實施要點（修正前）

中華民國 106 年 09 月 28 日資訊教育諮議委員會會議通過
中華民國 106 年 12 月 20 日教務會議修正後通過
中華民國 108 年 04 月 23 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 05 月 08 日共同教育委員會課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 05 月 29 日校課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 06 月 05 日教務會議修正通過
中華民國 108 年 09 月 04 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 11 月 19 日共同教育委員會課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 12 月 04 日校課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年 12 月 11 日教務會議修正通過
中華民國 109 年 04 月 30 日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年 05 月 07 日共同教育委員會課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年 05 月 27 日校課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年 06 月 03 日教務會議修正通過

- 一、國立澎湖科技大學(以下簡稱本校)為提升學生資訊能力與就業競爭力，特訂定「國立澎湖科技大學提升學生資訊能力實施要點」（以下簡稱本要點）。
- 二、本要點適用於 107 學年度起入學之四技日間部學生及五專部，應於畢業前達到本要點下列規定始得畢業。
- 三、本要點精神在於讓學生具備進階辦公室軟體操作能力，取得相關證照者視同通過本校基本資訊能力檢定，訂定考試類別及檢定標準如下：
 1. 微軟 MOS 認證：MOS 標準級(或專業級)三科(Word、Excel、PowerPoint)。
 2. 電腦技能基金會檢定：TQC 辦公軟體應用類實用級(或專業級、進階級)三科（文書處理、電子試算表、電腦簡報）。
 3. 電腦教育發展協會檢定：MOCC 標準級(或專業級)三科（Word、Excel、PowerPoint）。
 4. 電腦技能基金會：ICDL 專業級 Word、Excel、PowerPoint(三科)、Python
 5. 行政院勞動部技能檢定：乙級(電腦軟體應用)。
 6. 其他相關資訊專業證照：得由本校共同教育委員會審核核准後認定之。
- 四、凡於大四下學期期末前仍未考取證照者，須參加當年度暑期學校開設之資訊能力補救輔導相關課程，及格者始得畢業。
- 五、本校學生取得資訊能力相關證照後，須將證照登錄於本校學生學習歷程系統(EP 平台)，以利畢業資格審核。
- 六、身心障礙學生得視個別之狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業標準。
- 七、本要點經共同教育委員會課程委員會及校課程委員會、教務會議通過後施行，修正時亦同。

提案八

提案單位：共同教育委員會

案由：基礎能力教學中心修正「國立澎湖科技大學學生英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點」第二點及第四點，請討論。

說明：

- 一、業經基礎能力教學中心 110 年 03 月 10 日第一次課程發展委員會、共同教育委員會 110 年 03 月 25 日第一次課程發展委員會通過。
- 二、修正對照表如下：

第二點修正對照表								
修正前				修正後			備註	
表 1				表 1				部份文字、分數修正及欄位調整
				● 適用於：107-108 級學生				
項次	考試項目	CEFR 語言能力 參考指標	標準	項次	考試項目	標準	CEFR	
1	大學校院英語能力檢定測驗(CSEPT)	A2	第一級130分(含)以上	1	大學校院英語能力測驗(CSEPT)	第一級 130 分(含)以上 第二級 120 分(含)以上	A2	
2	傳統多益測驗(TOEIC)	A2	350 分(含)以上	2	傳統多益測驗(TOEIC)	350 分(含)以上	A2	
3	新多益測驗(NEW TOEIC)	A2	350分(含)以上	3	新制多益測驗(TOEIC)	225 分(含)以上 (聽力須達 110 分，閱讀須達 115 分)	A2	
4	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋大學國際商務英語能力測驗，BULATS)	A2	ALTE Level 1 (含)以上	4	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋博思國際職場英語檢測，BULATS)	120 分(含)以上 (BULATS: 20 分(含)以上)	A2	
5	雅思(IELTS)	A2	3.0 級(含)以上	5	雅思(IELTS)	3.0 級(含)以上	A2	
6	托福(TOEFL)	A2	iTP 390分(含)以上	6	托福(TOEFL)	ITP 337 分(含)以上	A2	
7	全民英檢(GEPT)	A2	初級複試	7	全民英檢(GEPT)	初級複試(含)以上	A2	
8	劍橋英語認證 (Cambridge Main Suite)	A2	KET 級(含)以上	8	劍橋國際英語認證 (Cambridge Main Suite)	A2 Key (KET)級(含)以上	A2	
9	外語能力檢測(FLPT)	A2	150 分或口試 S-1+(含)以上	9	外語能力測驗(FLPT)	105 分(含)以上	A2	
10	G-TELP 通用國際英文能力分級檢定	A2	Level 4	10	美國通用國際英語能力分級檢定(G-TELP)	Level 4 (含)以上	A2	

第二點修正對照表

修正前				修正後				備註
表 1				表 1 ● 適用對象：109 級學生				(1)刪除 2.傳統多 益測驗 (TOEIC) (2) 部份 文字、分 數修正及 欄位調整 (3)原項 次自2-10 修正為 2-9
項次	考試項目	CEFR 語言能力 參考指標	標準	項次	考試項目	標準	CEFR	
1	大學校院英語能力檢定測驗(CSEPT)	A2	第一級130分(含)以上	1	大學校院英語能力測驗(CSEPT)	第一級 145 分(含)以上 第二級 140 分(含)以上	A2	
2	傳統多益測驗(TOEIC)	A2	350 分(含)以上	2	新制多益測驗(TOEIC)	350 分(含)以上	A2	
3	新多益測驗(NEW TOEIC)	A2	350分(含)以上	3	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋博思國際職 場英語檢測，BULATS)	125 分(含)以上 (BULATS: 25 分(含)以上)	A2	
4	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋大學國 際商務英語能力測 驗，BULATS)	A2	ALTE Level 1 (含) 以上	4	雅思(IELTS)	3.0 級(含)以上	A2	
5	雅思(IELTS)	A2	3.0 級(含)以上	5	托福(TOEFL)	ITP 385 分(含)以上	A2	
6	托福(TOEFL)	A2	iTP-390分(含)以上	6	全民英檢(GEPT)	初級複試(含)以上	A2	
7	全民英檢(GEPT)	A2	初級複試	7	劍橋國際英語認證 (Cambridge Main Suite)	A2 Key (KET)級(含)以上(總分 須達 130 分)	A2	
8	劍橋英語認證 (Cambridge Main Suite)	A2	KET 級(含)以上	8	外語能力測驗(FLPT)	120 分(含)以上	A2	
9	外語能力檢測(FLPT)	A2	150 分或 口試 S-1+(含)以 上	9	美國通用國際英語能力分 級檢定(G-TELP)	Level 4 (含)以上	A2	
10	G-TELP 通用國際英文 能力分級檢定	A2	Level 4					

第四點修正對照表

修正前				修正後				備註
四、共同英文課程抵免細則 1.檢附官方檢測機構開立之英語檢定測驗成績證明者，得抵免部分或全部學分。 (1)符合下列情形之一者(CEF-B2)(如表 2)，得抵免共同英文(二)或(三)，2 學分：				四、共同英文課程抵免細則 1.檢附官方檢測機構開立之英語檢定測驗成績證明者，得抵免部分或全部學分。 (1)符合下列情形之一者(CEFR-B2)(如表2)，得抵免共同英文(二)或(三)，2 學分：				文字修正
表 2				表 2				部份文字 刪除、分 數修正及 欄位調整
項次	考試項目	CEFR 語言能力參考 指標	標準	項次	考試項目	標準	CEFR	
1	大學校院英語能力檢定測驗(CSEPT)	B2	第一級 230 分(含)以上 第二級 240 分(含)以上	1	大學校院英語能力測驗(CSEPT)	第二級 240 分(含)以上	B2	
2	新多益測驗(TOEIC)	B2	785 分(含)以上 (聽力 400 閱讀 385)	2	新制多益測驗(TOEIC)	785 分(含)以上 (聽力須達 400 分， 閱讀須達 385 分)	B2	
3	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋大學國際商務 英語能力測驗，BULATS)	B2	ALTE Level 3 (含)以上	3	劍橋領思職場英語檢測 (Linguaskill Business)	160 分(含)以上	B2	
4	雅思(IELTS)	B2	5.5 級(含)以上	4	雅思(IELTS)	5.5 級(含)以上	B2	
5	托福(TOEFL)	B2	iBT 87 分(含)以上 iTP 527 分(含)以上	5	托福(TOEFL)	ITP 543 分(含)以上 iBT 72 分(含)以上	B2	
6	全民英檢(GEPT)	B2	中高級複試(含)以上	6	全民英檢(GEPT)	中高級複試(含)以上	B2	
7	劍橋英文認證(Cambridge Main Suite)	B2	First (FCE) (含)以上	7	劍橋國際英語認證 (Cambridge Main Suite)	B2 First (FCE)級(含)以上	B2	
8	外語能力檢測(FLPT)	B2	240 分或 口試 S-2+(含)以上	8	外語能力測驗(FLPT)	195 分(含)以上	B2	
9	G-TELP 通用國際英文能力 分級檢定	B2	Level 2	9	美國通用國際英語能力 分級檢定(G-TELP)	Level 2 (含)以上	B2	

第四點修正對照表

修正前		修正後		備註
(2)符合下列情形之一者(CEFR-C1)(如表3)，得抵免共同英文(二)及(三)，4 學分：		(2)符合下列情形之一者(CEFR-C1)(如表 3)，得抵免共同英文(二)及(三)，4 學分：		部份文字刪除及分數修正
表 3		表 3		
項次	考試項目	CEFR 語言能力 參考指標	標準	CEFR
1	新多益測驗(TOEIC)	C1	945 分(含)以上 (聽力 490 閱讀 455)	C1
2	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business(原名 稱：劍橋大學國際商務英語能 力測驗-BULATS)	C1	ALTE Level 4(含)以上	C1
3	雅思(IELTS)	C1	6.5 級(含)以上	C1
4	托福(TOEFL)	C1	iBT 110 分(含)以上 iTP 560 分(含)以上	C1
5	全民英檢 (GEPT)	C1	高級複試(含)以上	C1
6	劍橋英文認證(Cambridge Main Suite)	C1	Advanced (CAE) 級 (含)以上	C1
7	外語能力檢測(FLPT)	C1	315 分或口試 S-3(含) 以上	C1
8	G-TELP 通用國際英文能力分 級檢定	C1	Level 1	C1
9	英語系國家之外籍生			
10	非英語系國家之外籍生，但可證明其國中 以上之正式教育係以英文 為主要語言者			
項次	考試項目	標準	CEFR	
1	新制多益測驗(TOEIC)	945 分(含)以上 (聽力須達 490 分，閱讀須 達 455 分)	C1	
2	劍橋領思職場英語檢測 (Linguaskill Business)	180 分(含)以上	C1	
3	雅思(IELTS)	7 級(含)以上	C1	
4	托福(TOEFL)	iTP 627 分(含)以上 iBT 95 分(含)以上	C1	
5	全民英檢(GEPT)	高級複試(含)以上	C1	
6	劍橋國際英語認證 (Cambridge Main Suite)	C1 Advanced (CAE)級(含) 以上	C1	
7	外語能力測驗(FLPT)	240 分(含)以上	C1	
8	美國通用國際英語能力分 級檢定(G-TELP)	Level 1	C1	
9	英語系國家之外籍生			
10	非英語系國家之外籍生，但可證明其國中 以上之正式教育係以英文 為主要語言者			

擬辦：本案經校課程會議通過後，再提送教務會議審議。

決議：照案通過。

國立澎湖科技大學學生英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點（修正前）

中華民國 99 年12月30日通識教育委員會通過
中華民國 100 年01月13日行政會議通過
中華民國 103 年12月04日通識教育委員會通過
中華民國 103 年12月29日行政會議修正通過
中華民國 104 年12月15日通識教育委員會修正通過
中華民國 104 年12月17日行政會議修正通過
中華民國 105 年12月19日通識教育委員會修正通過
中華民國 105 年12月20日語言中心諮詢委員會修正通過
中華民國 106 年05月23日通識教育委員會修正通過
中華民國 106 年06月15日行政會議修正通過
中華民國 106 年10月25日教務會議修正通過
中華民國 107 年08月22日基礎能力教學中心會議修正通過
中華民國 107 年12月05日共同教育委員會會議修正通過
中華民國 107 年12月18日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 107 年12月19日基礎能力教學中心會議修正通過
中華民國 107 年12月26日共同教育委員會會議修正通過
中華民國 108 年04月10日教務會議修正通過
中華民國 108 年04月23日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年05月08日共同教育課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年05月29日校課程委員會修正通過
中華民國 108 年06月05日教務會議修正通過
中華民國 109 年03月02日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年03月11日共同教育課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年03月25日校課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年04月08日教務會議修正通過
中華民國 109 年04月30日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年05月07日共同教育課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年05月27日校課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年06月03日教務會議修正通過

- 一、為增強學生自動學習英語之動機，及鼓勵學生參加並通過英語能力檢定，特訂定本英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點，以下簡稱本要點。
- 二、學生於畢業前需達表1所列之任一標準方可通過本校英語能力畢業門檻。

表 1

項次	考試項目	CEFR 語言能力 參考指標	標準
1	大學校院英語能力檢定測驗(CSEPT)	A2	第一級 130 分(含)以上
2	傳統多益測驗(TOEIC)	A2	350 分(含)以上
3	新多益測驗(NEW TOEIC)	A2	350分(含)以上
4	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋大學國際商務英語能力測驗，BULATS)	A2	ALTE Level 1 (含)以上
5	雅思(IELTS)	A2	3.0 級(含)以上
6	托福(TOEFL)	A2	iTP 390分(含)以上
7	全民英檢(GEPT)	A2	初級複試
8	劍橋英語認證(Cambridge Main Suite)	A2	KET 級(含)以上
9	外語能力檢測(FLEPT)	A2	150 分或 口試 S-1+ (含)以上
10	G-TELP 通用國際英文能力分級檢定	A2	Level 4

1. 本校各系得自訂較高英語畢業門檻標準，且學生必須通過所訂定之門檻使得畢業。
2. 107 年 3 月前之多益考試為傳統多益測驗，104-106 學年度入學學生適用於(包含延修生)
3. 新多益 225 分(含)以上及細項標準審查，適用於 107-108 學年度入學學生。
4. 新多益 350 分(含)以上，自 109 學年度起入學學生適用

三、第二點所認列之英檢成績，以學生提出申請時，該英檢證照仍屬有效期限內為限。

四、共同英文課程抵免細則

1. 檢附官方檢測機構開立之英語檢定測驗成績證明者，得抵免部分或全部學分。

(1)符合下列情形之一者(CEF-B2)(如表2)，得抵免共同英文(二)或(三)，2 學分：

表 2

項次	考試項目	CEFR 語言能力 參考指標	標準
1	大學校院英語能力檢定測驗(CSEPT)	B2	第一級 230 分(含)以上 第二級 240 分(含)以上
2	新多益測驗(TOEIC)	B2	785 分(含)以上 (聽力 400 閱讀 385)
3	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋大學國際商務英語能力測驗，BULATS)	B2	ALTE Level 3 (含)以上
4	雅思(IELTS)	B2	5.5 級(含)以上
5	托福(TOEFL)	B2	iBT 87 分(含)以上 iTP 527 分(含)以上
6	全民英檢(GEPT)	B2	中高級複試(含)以上
7	劍橋英文認證(Cambridge Main Suite)	B2	First (FCE) (含)以上
8	外語能力檢測(FLEPT)	B2	240 分或 口試 S-2+ (含)以上
9	G-TELP 通用國際英文能力分級檢定	B2	Level 2

(2)符合下列情形之一者(CEF-C1)(如表 3)，得抵免共同英文(二)及(三)，4 學分：

表 3

項次	考試項目	CEFR 語言能力 參考指標	標準
1	新多益測驗(TOEIC)	C1	945 分(含)以上 (聽力 490 閱讀 455)
2	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋大學國際商務英語能力測驗，BULATS)	C1	ALTE Level 4 (含)以上
3	雅思(IELTS)	C1	6.5 級(含)以上
4	托福(TOEFL)	C1	iBT 110 分(含)以上 iTP 560 分(含)以上
5	全民英檢 (GEPT)	C1	高級複試(含)以上
6	劍橋英文認證(Cambridge Main Suite)	C1	Advanced (CAE) 級(含)以上
7	外語能力檢測(FLPT)	C1	315 分或口試 S-3 (含)以上
8	G-TELP 通用國際英文能力分級檢定	C1	Level 1
9	英語系國家之外籍生		
10	非英語系國家之外籍生，但可證明其國中以上之正式教育係以英文為主要語言者		

(3)學生自入學當學期八月一日起，參加校外正式英語能力檢定考試，成績符合前二款規定者，得於大一下學期或大二上學期至該學期第二次加退選前，持成績證明正本至基礎能力教學中心申請課程學分抵免。

2. 經核准抵免者之英文成績，該科成績不需給予分數，由中心主任召集擔任英語課程之教師三人（含以上組成審查委員會）進行書面審查英檢分數，其符合條件之學生須於共同英文上課期間由老師指派擔任英文小老師或由老師指定時間至基礎能力教學中心擔任課輔小老師。
3. 上述條件完成後以『抵免』字樣作為註記，登記於成績表內。

五、學生在校期間，已參加第二條所認列之任一項英語能力檢定認證考試，並檢具至少2次未通過英檢標準之成績證明者(自106級起適用)，始可選修由**基礎能力教學中心**所開設之英檢輔導課程，每週兩小時。選修英檢輔導課程之學生，**修課期間須參加校內校園英檢測驗**，英檢輔導課程學期成績未達合格標準者，需重修此輔導課程至達到合格標準，或再參加校外檢定且達到畢業英文能力標準，方能畢業。

六、通過英檢之獎勵標準

1. 學生於就學期間，通過前項所列任何一項英文能力檢定標準者，方可向本校申請補助。所獲補助之金額及級別以**基礎能力教學中心之公告為準**，同級別補助以一次為限，但測驗獲得級別不同者，得重覆接受補助。
2. 學生達到補助標準後，於每學期申請期限內（以**基礎能力教學中心之公告為準**），**攜帶成績證明，至基礎能力教學中心辦理申請補助。**

七、本校得視身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準。

八、本要點所需經費以校務基金編列年度預算支應。

九、本要點經**共同教育委員會課程委員會、校課程委員會及教務會議**通過後施行，修正時亦同。

國立澎湖科技大學學生英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點 (修正後)

中華民國 99 年12月30日通識教育委員會通過
中華民國 100 年01月13日行政會議通過
中華民國 103 年12月04日通識教育委員會通過
中華民國 103 年12月29日行政會議修正通過
中華民國 104 年12月15日通識教育委員會修正通過
中華民國 104 年12月17日行政會議修正通過
中華民國 105 年12月19日通識教育委員會修正通過
中華民國 105 年12月20日語言中心諮詢委員會修正通過
中華民國 106 年05月23日通識教育委員會修正通過
中華民國 106 年06月15日行政會議修正通過
中華民國 106 年10月25日教務會議修正通過
中華民國 107 年08月22日基礎能力教學中心會議修正通過
中華民國 107 年12月05日共同教育委員會會議修正通過
中華民國 107 年12月18日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 107 年12月19日基礎能力教學中心會議修正通過
中華民國 107 年12月26日共同教育委員會會議修正通過
中華民國 108 年04月10日教務會議修正通過
中華民國 108 年04月23日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年05月08日共同教育課程委員會會議修正通過
中華民國 108 年05月29日校課程委員會修正通過
中華民國 108 年06月05日教務會議修正通過
中華民國 109 年03月02日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年03月11日共同教育課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年03月25日校課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年04月08日教務會議修正通過
中華民國 109 年04月30日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年05月07日共同教育課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年05月27日校課程委員會會議修正通過
中華民國 109 年06月03日教務會議修正通過
中華民國 110 年03月10日基礎能力教學中心課程委員會會議修正通過

- 一、為增強學生自動學習英語之動機，及鼓勵學生參加並通過英語能力檢定，特訂定本英語能力畢業門檻、抵免修課暨獎勵實施要點，以下簡稱本要點。
- 二、學生於畢業前需達表1所列之任一標準方可通過本校英語能力畢業門檻。

表 1

● 適用對象：107-108 級學生

項次	考試項目	標準	CEFR
1	大學校院英語能力測驗(CSEPT)	第一級 130 分(含)以上 第二級 120 分(含)以上	A2
2	傳統多益測驗(TOEIC)	350 分(含)以上	A2
3	新制多益測驗(TOEIC)	225 分(含)以上 (聽力須達 110 分，閱讀須達 115 分)	A2
4	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋博思國際職場英語檢測，BULATS)	120 分(含)以上 (BULATS: 20 分(含)以上)	A2
5	雅思(IELTS)	3.0 級(含)以上	A2
6	托福(TOEFL)	ITP 337 分(含)以上	A2
7	全民英檢(GEPT)	初級複試(含)以上	A2
8	劍橋國際英語認證(Cambridge Main Suite)	A2 Key (KET)級(含)以上	A2
9	外語能力測驗(FLPT)	105 分(含)以上	A2
10	美國通用國際英語能力分級檢定(G-TELP)	Level 4 (含)以上	A2

● 適用對象：109 級學生

項次	考試項目	標準	CEFR
1	大學校院英語能力測驗(CSEPT)	第一級 145 分(含)以上 第二級 140 分(含)以上	A2
2	新制多益測驗(TOEIC)	350 分(含)以上	A2
3	劍橋領思職場英語檢測 Linguaskill Business (原名稱：劍橋博思國際職場英語檢測，BULATS)	125 分(含)以上 (BULATS: 25 分(含)以上)	A2
4	雅思(IELTS)	3.0 級(含)以上	A2
5	托福(TOEFL)	ITP 385 分(含)以上	A2
6	全民英檢(GEPT)	初級複試(含)以上	A2
7	劍橋國際英語認證(Cambridge Main Suite)	A2 Key (KET)級(含)以上 (總分須達 130 分)	A2
8	外語能力測驗(FLPT)	120 分(含)以上	A2
9	美國通用國際英語能力分級檢定(G-TELP)	Level 4 (含)以上	A2

- 1.本校各系得自訂較高英語畢業門檻標準，且學生必須通過所訂定之門檻始得畢業。
- 2.107 年 3 月前之多益考試為傳統多益測驗，104-106 學年度入學學生適用於(包含延修生)。
- 3.新多益 225 分(含)以上及細項標準審查，適用於 107-108 學年度入學學生。
- 4.CEFR (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment，歐洲語言學習、教學、評量共同參考架構)，由 ALTE 歐洲語言檢測協會與 Council of Europe 歐洲文化協會共同制訂，為一全球認可用以描述及界定語言能力的標準。自 2005 年起，教育部明訂各機關學校推動英語能力檢定測驗時，其成績分級應參考 CEFR 架構標準。
- 5.劍橋博思國際職場英語檢測(BULATS)於 2019 年 12 月起改為「劍橋領思職場英語檢測」(Linguaskill Business)。

三、第二點所認列之英檢成績，以學生提出申請時，該英檢證照仍屬有效期限內為限。

四、共同英文課程抵免細則

1.檢附官方檢測機構開立之英語檢定測驗成績證明者，得抵免部分或全部學分。

(1)符合下列情形之一者(CEFR-B2)(如表2)，得抵免共同英文(二)或(三)，2學分：

表 2

項次	考試項目	標準	CEFR
1	大學校院英語能力測驗(CSEPT)	第二級 240 分(含)以上	B2
2	新制多益測驗(TOEIC)	785 分(含)以上 (聽力須達 400 分，閱讀須達 385 分)	B2
3	劍橋領思職場英語檢測(Linguaskill Business)	160 分(含)以上	B2
4	雅思(IELTS)	5.5 級(含)以上	B2
5	托福(TOEFL)	ITP 543 分(含)以上 iBT 72 分(含)以上	B2
6	全民英檢(GEPT)	中高級複試(含)以上	B2
7	劍橋國際英語認證(Cambridge Main Suite)	B2 First (FCE)級(含)以上	B2
8	外語能力測驗(FLPT)	195 分(含)以上	B2
9	美國通用國際英語能力分級檢定(G-TELP)	Level 2 (含)以上	B2

(2)符合下列情形之一者(CEFR-C1)(如表 3)，得抵免共同英文(二)及(三)，4 學分：

表 3

項次	考試項目	標準	CEFR
1	新制多益測驗(TOEIC)	945 分(含)以上 (聽力須達 490 分，閱讀須達 455 分)	C1
2	劍橋領思職場英語檢測(Linguaskill Business)	180 分(含)以上	C1
3	雅思(IELTS)	7 級(含)以上	C1
4	托福(TOEFL)	ITP 627 分(含)以上 iBT 95 分(含)以上	C1
5	全民英檢(GEPT)	高級複試(含)以上	C1
6	劍橋國際英語認證(Cambridge Main Suite)	C1 Advanced (CAE)級(含)以上	C1
7	外語能力測驗(FLPT)	240 分(含)以上	C1
8	美國通用國際英語能力分級檢定(G-TELP)	Level 1	C1
9	英語系國家之外籍生		
10	非英語系國家之外籍生，但可證明其國中以上之正式教育係以英文為主要語言者		

(3)學生自入學當學期八月一日起，參加校外正式英語能力檢定考試，成績符合前二款規定者，得於大一下學期或大二上學期至該學期第二次加退選前，持成績證明正本至基礎能力教學中心申請課程學分抵免。

2.經核准抵免者之英文成績，該科成績不需給予分數，由中心主任召集擔任英語課程之教師三人（含以上組成審查委員會）進行書面審查英檢分數，其符合條件之學生須於共同英文上課期間由老師指派擔任英文小老師或由老師指定時間至基礎能力教學中心擔任課輔小老師。

3.上述條件完成後以『抵免』字樣作為註記，登記於成績表內。

五、學生在校期間，已參加第二條所認列之任一項英語能力檢定認證考試，並檢具至少2次未通過英檢標準之成績證明者(自106級起適用)，始可選修由基礎能力教學中心所開設之英檢輔導課程，每週兩小時。選修英檢輔導課程之學生，修課期間須參加校內校園英檢測驗，英檢輔導課程學期成績未達合格標準者，需重修此輔導課程至達到合格標準，或再參加校外檢定且達到畢業英文能力標準，方能畢業。

六、通過英檢之獎勵標準

1.學生於就學期間，通過前項所列任何一項英文能力檢定標準者，方可向本校申請補助。所獲補助之金額及級別以基礎能力教學中心之公告為準，同級別補助以一次為限，但測驗獲得級別不同者，得重覆接受補助。

2.學生達到補助標準後，於每學期申請期限內(以基礎能力教學中心之公告為準)，攜帶成績證明，至基礎能力教學中心辦理申請補助。

七、本校得視身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準。

八、本要點所需經費以校務基金編列年度預算支應。

九、本要點經共同教育委員會課程委員會、校課程委員會及教務會議通過後施行，修正時亦同。