

國立澎湖科技大學社團微學分課程實施要點

- 一、為拓展本校學生多元學習興趣，培養人文素養及增進身心健全發展，落實全人教育與終身學習理念；並提升生命品質與自主學習能力，培養學生之公民能力，使學生在社團活動中培養團隊合作、正向思考、創新創意、人際關係之價值觀，養成學生負責之態度及關懷社會之人生觀，依據本校通識教育中心通識護照暨微學分課程實施要點訂定之。
- 二、課程內容：課程包含「入門課程」、「活動參與」及「成果展示或發表」三部分，藉由理論與實務性操作，培養學生「自主學習、溝通表達、團隊合作、人際互動」等基本素養與多元能力。
- 三、課程目標：藉由「入門課程」引導學生社團運作與活動辦理認知，透過「活動參與實作」及「成果展示或發表」，體驗參加課外活動的好處，並在投入的過程當中學習接納不同意見、包容他人、建構良好人際關係及學習問題解決能力，並藉由學期年度成果展示發表，展現社團之學習成果及心得分享紀錄等，以培養自己未來投入職場之競爭力。
- 四、本課程開設依學校程序由通識教育中心協助開課，學務處協助課程及講師之安排。
- 五、修課對象：日間部四技學生。
- 六、實施方式：
 - (一) 入門課程：規劃團體動力、團隊合作、溝通表達、社團認識、團隊籌組、活動規劃設計等課程，聘任校內外專業教學人員，引導學生參與社團時需要用到的基礎概念。
 1. 實體課程：由學務處協助課程及講師之安排；課後填寫學習日誌經單位認證審核通過。
 2. 數位課程：由學務處協助課程及講師之安排；錄製數位教材於線上學習，課後經測驗通過後即完成課程認證。
 - (二) 活動參與實作：於學期內完成參與全校或社團組織活動，完成後計入該學期修課記錄「活動參與-通過」。
 - (三) 成果展示或發表：於學期內完成社團組織活動，透過靜態或動態成果展示發表，並繳交 500-600 字書面成果報告書經認證通過，即可計入該學期修課記錄。
- 七、修課規定：
 - (一) 凡修課者須於第二週前完成選填至少 1 組社團組織登記，未選填社團組織登記者視為未完成本課程修課規定。
 - (二) 日間部學生需修本課程，需檢附社團共同培育課程線上測驗 70 分合格成績、活動參與實作(含成果發表紀錄)14 小時以上，並繳交 500-600 字反思心得報告，經社團微學分課程審查委員會審核通過 1 學期實得 1 學分（最多 2 學分）。

(三) 社團微學分課程委員會主要工作為微學分課程開設審查及修課學生成果學分認定。由學務長、課外活動指導組組長、各類型社團指導老師代表各一員所組成，必要時得請校外專家為委員。學務長為當然主席，課外活動指導組組長為執行秘書，課外活動指導組承辦人員需列席。所有委員為無給職，校外委員得支出席費，由學務處相關項下支應。

八、活動參與實作認證規定：除社團共同培育課程外，所有認證時數應達 14 次（每次至少 1 小時）

(一) 「社團組織」係指由 15 人(或)以上獨立成員共同組建，本規定之「社團組織」分為二類：學生社團組織、學生自治組織。

1. 學生社團組織：經向學務處申請核准成立的社團組織。
2. 學生自治組織：學生會、學生議會及系學會。

(二) 「社團組織」活動認證申請：

1. 學生社團組織：以活動申請書檢附企劃書申請活動認證。
2. 學生自治組織：以活動申請書檢附企劃書申請活動認證。

九、本要點未盡事宜，悉依本校通識中心推動微學分課程要點及相關法規辦理。

十、本要點學務會議及教務會議通過後實施，修正時亦同。

國立澎湖科技大學通識教育中心微學分課程申請表

申請日期： 年 月 日

類型	<input checked="" type="checkbox"/> 實作課程－自我學習 <input type="checkbox"/> 中文閱讀與寫作專題－自我學習				
課程名稱	社團培育實作				
開課教師	(課指組組長、指導老師)		授課對象	日四技學生	
學分數	1	授課時數(小時)	18	先修課程	無
教學大綱					
課程說明	良好的訓練課程是幫助社團、系學會發展的重要課題，國立澎湖科技大學學務處為輔導各學生相關社團、發展多元性社團實作課程，適時檢視自己的不足，並從中得到自我成長的契機，充分達到學中做，做中學的概念，協助團隊發展、健全人際關係發展，促進團體生活教育。				
教學目標	運用團體生活自我學習，啟發學生自我成長契機，健全人際關係連結。				
課程內容與範圍	(各社團依屬性撰寫)				
課程進度表					
授課單元		課程內容	時數	授課老師	備註
1	社團共同培訓課程	人際關係與溝通	2		
2		社團自我責任建立與社團法律實務	2		
3			1		
4			1		
5			1		
6			1		
7			1		
8			1		
9			1		
10			1		
11			1		
12			1		
13			1		
14			1		
15			1		
16	成效評估	成果展示發表	1		

開課教師（簽章）			
（以下由本中心填寫）			
審查意見			
審查結果	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 修正後通過 <input type="checkbox"/> 修正後再審 <input type="checkbox"/> 不通過		
通識教育中心 主任		審查日期	

國立澎湖科技大學通識教育中心微學分課程申請表

申請日期： 年 月 日

類型	<input checked="" type="checkbox"/> 實作課程－自我學習 <input type="checkbox"/> 中文閱讀與寫作專題－自我學習				
課程名稱	社團經營實作				
開課教師	(課指組組長、指導老師)		授課對象	日四技學生	
學分數	1	授課時數(小時)	18	先修課程	無
教學大綱					
課程說明	<p>良好的社團經營課程是幫助社團、系學會經營與薪火傳遞的重要課題，國立澎湖科技大學學務處為輔導各學生相關社團、發展多元性社團經營管理課程，規劃社團運作活動型態及執行檢討，並從中得到自我成長的契機，充分達到學中做，做中學的概念，培養社團幹部運作管理能力，提升社團活動的品質，朝向體質健全、活動優良、績效卓越的目標邁進。</p>				
教學目標	<p>培養社團幹部運作管理能力，提升社團活動的品質，朝向社團體質健全、活動優良、績效卓越的之目的。</p>				
課程內容與範圍	(各社團依屬性撰寫)				
課程進度表					
授課單元		課程內容	時數	授課老師	備註
1	社團共同培訓課程	社團經營與領導	2		
2		動企劃撰寫與預算編列	2		
3			1		
4			1		
5			1		
6			1		
7			1		
8			1		
9			1		
10			1		
11			1		
12			1		
13			1		
14			1		
15			1		
16	成效評估	成果展示發表	1		

開課教師（簽章）			
（以下由本中心填寫）			
審查意見			
審查結果	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 修正後通過 <input type="checkbox"/> 修正後再審 <input type="checkbox"/> 不通過		
通識教育中心 主任		審查日期	

國立澎湖科技大學學生違反學術倫理案件處理要點

111 年 4 月 13 日教務會議通過

- 一、 國立澎湖科技大學(以下簡稱本校)為維護學術倫理，建立學生學術倫理規範，處理在學及已畢業學生違反學術倫理情事，依據「學位授予法」、本校「研究生延聘指導教授暨學位考試辦法」、本校「學術倫理規範及審議辦法」及本校「學生獎懲辦法」，訂定本要點。
- 二、 本要點所稱違反學術倫理，指本校學生公開發表的論文、創作、展演、成就證明、書面報告、技術報告或其他文件，有本校學術倫理規範及審議辦法第六條情形者。
- 三、 違反學術倫理案件的檢舉人，應具體陳述檢舉對象、載明具體事實及檢附證據，並署名本人真實姓名、聯絡電話及地址，向本校教務處提出。

前項檢舉案件檢舉人未具名，惟具體指陳對象、違反內容且充分舉證者，得受理檢舉。

教務處應於十個工作天內，由教務長召集各學院院長或院長指定代理人成立成案審查小組。小組查證檢舉情事符合前兩項要求，即應進入處理程序，否則不予受理。

- 四、 檢舉人、被檢舉人及相關當事人身分，應予嚴格保密。
- 五、 檢舉成案後，教務處應檢附具體違反情形及相關資料，送請被檢舉人所屬學院受理。學院接獲案件後，應於三十個工作天內成立該學院學生違反學術倫理審議委員會(以下簡稱審議委員會)。
- 六、 審議委員會審議程序如下：

(一) 審議委員會以被檢舉人所屬學院院長為召集人與會議主席、本校相關專業領域教師至少三人、校外相關專業領域學者專家至少一人，合計五至七人組成，其中應至少一位委員具法律背景，前述委員由召集人推薦簽請校長遴聘。

(二) 若院長迴避時，召集人及會議主席由教務長擔任。若院長及教務長均迴避時，由校長指派副校長或校內資深教授擔任。

(三) 審議委員會進行審查時，得以書面通知被檢舉人在期限內提出說明或到場陳述意見。未於通知期限內提出書面說明或到場陳述意見者，視為放棄陳述機會，必要時得邀請被檢舉人、論文指導教授及考試委員等相關當事人列席說明。

(四) 審議委員會開會時，應有三分之二以上委員出席，出席委員三分之二以上同意，方得決議。

審議委員會應於組成後三個月內完成審查並做成決議，必要時得延長

一個月。會議紀錄應簽會教務處，經校長核定後，提交本校學術倫理委員會、教務處、所屬學院及系(所)留存，俾供後續處理的依據。

- 七、教務處以書面公文通知檢舉人、被檢舉人、學位論文指導教授及考試委員最終審議結果。
- 八、為維護審議的客觀性與公正性，與被檢舉人現有或曾有論文指導師生關係、論文考試委員、三親等內血親、配偶或三親等內姻親、學術合作關係或其他利害關係人，皆不得擔任成案審查小組與審議委員會成員。
- 九、檢舉案經審結後，除另有新事實或新事證外，對於同一案件不予受理。
- 十、本校學生經審議後，確認符合本要點第二點情事者，依下列不同身分處理：
 - (一) 在學學生提報學務處，依本校學生獎懲辦法規定懲處。
 - (二) 畢業學生如屬情節重大者，應予撤銷學位、公告註銷及追繳已發放學位證書，並將撤銷及註銷事項發函通知教育部及相關單位。若碩士班畢業學生遭撤銷學位，則另通知國家圖書館、本校圖書館撤回被檢舉人學位論文紙本及電子檔案。若未達撤銷學位程度者，得由審議委員會建議對被檢舉人採取適當處置。
 - (三) 遭撤銷學位學生之學籍以退學論處，指導教授應負指導學位論文監督不周之責，另提送三級教師評審委員會審議。
- 十一、本要點如有未盡事宜，另依教育部及本校相關規定辦理。
- 十二、本要點經教務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

國立澎湖科技大學研究生延聘指導教授暨學位考試辦法

中華民國九十三年九月二十二日教務會議通過
中華民國九十四年十月五日教務會議修正通過
中華民國九十六年十月十七日教務會議修正通過
中華民國九十七年六月十一日教務會議修正通過
中華民國九十七年十月八日教務會議修正通過
中華民國九十八年六月三日教務會議修正通過
中華民國九十八年十二月九日校務基金管理委員會會議修正通過
中華民國九十九年七月二十六日教育部台技(二)字第0990126917號函同意備查
中華民國九十九年十月二十日教務會議修正通過
中華民國一〇二年四月十日教務會議修正通過
中華民國九十九年十二月七日校務基金管理委員會會議修正通過
中華民國一〇三年六月十一日教務會議修正通過
中華民國一〇三年六月十一日校務基金管理委員會會議修正通過
中華民國一〇六年十二月二十日教務會議修正通過
中華民國一〇七年十月二十三日校務基金管理委員會會議修正通過
中華民國一〇八年十月十六日教務會議修正通過
中華民國一〇九年十二月十六日教務會議修正通過
中華民國一一〇年十月二十日教務會議修正通過
中華民國一一一年四月十三日教務會議修正通過

第一條 本辦法依據「大學法」、「大學法施行細則」、「學位授予法」及「學位授予法施行細則」訂定之。

第二條 延聘論文指導教授相關規定：

- 一、各研究所於延聘論文指導教授時應以本校專任(案)助理教授(含)以上之本系所教師為原則，必要時得邀集校外學者專家共同指導。若延聘專案教師為指導教授，應另聘專任教師為共同指導教授。
- 二、每位研究生指導教授不得超過兩位。
- 三、指導教授因故離職(含退休)時，得改列為共同指導教授，並有義務協助研究生另聘校內專任(案)教師為指導教授。
- 四、論文指導完成通過學位考試後發給論文指導費，教師支領論文指導費之方式為每年八月或三月由各所提供確實之畢業研究生名單後統一造冊提報。碩士論文每篇四千元，碩士在職專班論文每篇五千元。教師基本授課時數不足以論文指導抵算者，抵減一學期，論文指導費減半發給；抵減二學期者，不得領取論文指導費。

第三條 研究生學位考試需依本校研究生學位考試辦法及作業流程進行，考試實施細則由各所訂定。

第四條 符合下列規定之研究生得申請碩士學位考試：

- 一、至少修畢各該系所(學程)所規定之應修學分數。
- 二、已完成論文初稿，經指導教授同意，並由各系(所)審定通過該論

文符合科系專業領域。

三、藝術類、應用科技類或體育運動類碩士班，其學生碩士論文得以作品、成就證明連同書面報告或以技術報告代替；各該類科之認定基準經系、所、院務會議決議提教務會議通過後實施。

碩士班屬專業實務者，其學生碩士論文得以專業實務報告代替；專業實務之認定基準經系、所、院務會議決議，提教務會議通過後實施。

前二項之各該類科，得以作品、成就證明連同書面報告技術報告或專業實務報告，代替碩士論文之認定範圍、資料形式、內容項目及其他相關事項之準則，另依教育部相關規定辦理。

第五條 申請碩士學位考試程序：

- 一、每學期規定期限內，填具學位考試申請書。
- 二、繳交歷年成績表、論文初稿及論文專業認定證明書各一份。論文專業之認定應由各碩士班自行明訂審查機制。
- 三、繳交「台灣學術倫理教育資源中心」線上倫理課程 6 小時(含)以上之修課證明一份。
- 四、各碩士班學生論文均須經本校圖書館提供之學術論文原創性比對系統二階段(學位口試論文、畢業論文定稿)之檢核。論文比對總相似度與個別相似度應由各碩士班自行明訂標準上限。

第六條 申請碩士學位考試，應依照本校各所規定時間提出申請。

第七條 研究生申請學位考試核准備案後，經所方通知並檢具繕印碩士論文與提要各五份，送請所屬研究所審查符合規定後，擇期辦理有關學位考試事宜，至遲於一週前通知應試人。

第八條 研究生之配偶或三親等內之關係者，不得擔任其學位指導教授及學位考試委員。

第九條 學位考試依下列程序進行：

- 一、組織碩士學位考試委員會。
- 二、辦理碩士學位考試。

第十條 組織碩士學位考試委員會，應依下列規定辦理：

- 一、考試委員三至五名，其中指導教授為當然委員，校外委員至少三分之一(含)以上。
- 二、由委員互推一人為召集人，但指導教授不得擔任召集人。
- 三、本校兼任教師得為校外委員。

四、考試委員由各系所主管提請校長核聘之。

第十一條 碩士學位指導教授與考試委員，除就碩士班研究生論文學科或技術性報告有專門研究外，應具備下列資格之一：

一、曾任教授、副教授及助理教授者。

二、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員、副研究員及助理研究員者。

三、獲有博士學位，在學術或專業上著有成就者。

四、屬稀少性或特殊學科，在學術或專業上著有成就者。

惟前項第三、四款中在學術或專業上著有成就者之認定標準，應由各系(所)、院務會議明列訂之，不得僅以具有研究人員或專業技術人員身分逕予遴聘，且需經系(所)、院務會議通過。

第十二條 研究生學位考試，由各研究所排定時間與地點，惟其舉行期間第一學期為十月初至一月底，第二學期為四月初至七月底。

第十三條 辦理學位考試，應符合下列規定：

一、考試委員應親自出席委員會，不得委託他人為代表，學位考試至少須委員三人出席，否則不得舉行考試，已考試者，其考試成績不予採認。

二、學位考試成績以學位考試出席委員評定分數之平均決定之，分數評定以一次為限。

三、前經取得他種學位之論文，不得再度提出，並由研究所於考試前十天分送各考試委員審閱。

四、研究生論文有抄襲或舞弊情事，經碩士學位考試委員會確定者，以不及格論。

五、學位考試成績以七十分為及格，一百分為滿分。

六、研究生學位考試以口試行之，就應試人所撰論文內容提出問題。必要時得舉行筆試。

七、第一階段學位口試論文比對報告書須於學位考試(口試)時提供指導教授及口試委員審閱。

第十四條 學位考試成績不及格而其修業年限尚未屆滿者，得於次學期或次學年重考，重考以一次為限，並以重考成績登錄於記分表內，重考成績仍不及格者，應予退學。

第十五條 各系所應於學位考試結束後二週內，將成績送交教務處(組)登錄。

第十六條 通過學位考試之研究生，至遲應於次學期開學日前一週，繳交附有考

試委員審查並簽字通過之論文(正本)至教務處(組);逾期未完成者，次學期仍應繼續註冊；其修業年限已屆滿者，應予退學。

第十七條 已申請學位考試之研究生，如因故無法於學位考試辦理期限前舉行學位考試，應於學位考試辦理期限前，報請學校撤銷該學期學位考試之申請。逾期未撤銷未舉行考試者，以學位考試一次不及格論。

第十八條 學位考試及格者，應於畢業前將論文、書面報告或技術報告，正本、副本各一冊、電子檔一片、論文比對報告書一份及相關資料送交教務處(組)彙轉校外相關單位，另分送本校圖書館及所屬研究所副本各二冊及電子檔各一片。

第十九條 碩士在職專班研究生指導教授相關作業悉依本辦法辦理。

第二十條 已授予之學位，如發現論文、創作、展演、成就證明連同書面報告或技術報告有抄襲或舞弊情事，經調查屬實者，應公告撤銷，並追繳已發之學位證書。

第二十一條 本辦法經教務會議通過，若涉經費部分提校務基金管理委員會審議通過後實施，修正時亦同。

國立澎湖科技大學數位學習課程製作獎補助辦法

中華民國 100 年 6 月 15 日教務會議通過
中華民國 100 年 10 月 26 日教務會議修正通過
中華民國 100 年 12 月 14 日校務基金管理委員會修正通過
中華民國 101 年 10 月 24 日教務會議修正通過
中華民國 101 年 10 月 30 日校務基金管理委員會修正通過
中華民國 102 年 4 月 10 日教務會議修正通過
中華民國 102 年 10 月 30 日教務會議修正通過
中華民國 102 年 12 月 25 日教務會議修正通過
中華民國 103 年 6 月 11 日教務會議修正通過
中華民國 103 年 6 月 11 日校務基金管理委員會修正通過
中華民國 103 年 12 月 24 日教務會議修正通過
中華民國 104 年 4 月 8 日教務會議修正通過
中華民國 104 年 10 月 28 日教務會議修正通過
中華民國 105 年 3 月 9 日校務基金管理委員會修正通過
中華民國 105 年 3 月 30 日教務會議修正通過
中華民國 110 年 12 月 15 日教務會議修正通過
中華民國 111 年 4 月 13 日教務會議修正通過

第一條 為鼓勵本校教師開設數位學習課程，編撰製作數位教材，並充分利用網路與資訊科技進行教學，以建立本校特色，提昇教學品質，創造多元之學習環境，特訂定本辦法。

第二條 本辦法所稱之數位學習課程，係指由以下型式個別或混合搭配製成之教學內容：

- 一、圖文瀏覽（教材由大量文字及圖片組成，讓學習者能自由控制及瀏覽學習進度）。
- 二、多媒體動畫（以多媒體動畫製作之軟體，匯入圖文、動畫、音樂等影音效果所統整製作之教材）。
- 三、模擬操作互動式數位教材（Articulate）。
- 四、授課實況錄影。
- 五、影音串流（教材以講解學習內容的聲音及影像為主並搭配同步投影片、字幕講義等）。

第三條 凡本校有興趣開設數位學習課程，包括製作搭配實體授課之數位課程教材、遠距教學數位教材或其他數位教材之專任(案)教師均可提出申請。

第四條 審查：

- 一、數位學習課程製作獎補助審查作業由本校數位課程審查委員會（下稱本委員會）負責，教學資源中心為業辦單位。
- 二、本委員會由教務長召集各學院院長、圖書資訊館館長、共同教育委員會主委、教學資源中心主任組成之。
- 三、本委員會應有審查委員二分之一以上之出席始得開議，出席委員二分之一

以上通過始得決議。

- 四、審查委員應親自出席，不得委託他人代表。
- 五、審查委員如為獎補助申請人時應予迴避，不得參加審查。
- 六、審查會議得邀請獎補助申請人出席報告。
- 七、審查委員以「數位學習課程製作審查表」進行審查與評分。各申請案審查結果之平均得分達 80 分以上者，得予以全額經費補助；未達 80 分者，由審查會議逕為不予補助或部分補助之議決，並得要求申請教師修正申請案內容與經費預算編列。

第五條 申請：

- 一、獎補助申請以學期為單位，教師應檢附申請表件，於每年五月底與十二月底前提出申請。
申請遠距教學教材之教師，應另檢附本校「遠距教學實施辦法」規定應陳報教育部之教學計畫。
- 二、每位教師每次以申請一案為限。
- 三、教師所申請獎補助課程，須為本校正式或報部備查之開課課程，磨課師（MOOCs）課程教材製作不在此限。
- 四、申請補助之課程，需規劃製作不少於十週之授課內容，不足此規定者，不予補助。
- 五、獲補助之課程教材需設置於本校數位化學習平台或符合磨課師（MOOCs）課程規範平台，可供學生隨時上網學習。
- 六、曾獲獎補助者，五年內不得重複申請同類型之同課程獎補助。曾補助製作完成之課程教材，再申請其他類型補助時，其補助金額為核定獎勵金和已補助金額之差額。

第六條 獎補助原則：

- 一、數位教材製作：經審查通過後，每案補助最高新台幣三萬元整。
- 二、遠距教學教材製作：經審查通過後，每案補助最高新台幣五萬元整。
- 三、搭配實體授課之數位課程教材（含磨課師（MOOCs）課程教材）製作：經審查通過後，依教材規劃製作週數給予補助金額，規劃製作不少於十週之授課內容，每案補助最高新台幣五萬元整；若規劃製作不少於十八週之授課內容，每案補助最高新台幣十萬元整。
- 四、申請前項補助者，應以支應課程製作相關費用為原則，隨申請書編列經費預算表，經本委員會審查通過後，採檢據方式核銷。
- 五、凡申請通過教育部「數位學習課程或教材」認證者，由本委員會主動核予獎勵金，二學分課程為二萬元整，三學分課程為三萬元整。

第七條 權利與義務：

- 一、獲獎補助之課程，應提供完整教材光碟兩份予本校留存（一份留存圖書資訊館），並配合本校辦理成果發表、展示或經驗分享，以達教學資源互相

觀摩之效。

二、獲補助之課程，應於該學期課程結束後一個月內製作完成；未能如期完成者，得申請延長一次，最多以延長一學期為限；未能完成者，不得再申請本辦法之補助。

三、教材製作及使用應符合有關智慧財產權、網路著作權等之規定。

四、完成之課程與教材其智慧財產權歸屬學校，本校得將各項資料集結成冊、公開陳列及使用。

五、教師得經教務處之同意，將教材以授權方式提供外界使用，其總收入以下列比例分配之：學校占百分之六十，教材製作者占百分之四十。原教材製作教師離職後，仍比照辦理。

第八條 若有版權糾紛或侵害著作權法之情事，所有法律及其他必要責任概由申請人自行負責，本校並全數追回獲獎補助經費。

第九條 本辦法之經費，由計畫或本校校務基金自籌收入收支管理辦法第二條第一項第二款至第八款支應。

第十條 本辦法應每年重新檢討修正。本辦法未盡事宜悉依相關辦法及申請表件規定辦理。

第十一條 本辦法經教務會議通過、送校務基金管理委員會備查後實施，修正時亦同。

國立澎湖科技大學通識護照暨微學分課程實施要點

中華民國 102 年 11 月 26 日通識中心會議通過
中華民國 103 年 12 月 04 日通識教育委員會修正通過
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 106 年 11 月 15 日通識中心會議修正通過
中華民國 106 年 12 月 20 日教務會議修正通過
中華民國 107 年 06 月 06 日通識中心會議修正通過
中華民國 107 年 06 月 21 日教務會議修正通過
中華民國 109 年 03 月 26 日中心會議修正通過
中華民國 109 年 06 月 03 日教務會議修正通過
中華民國 111 年 03 月 02 日中心會議修正通過
中華民國 111 年 04 月 13 日教務會議修正通過

- 一、為拓展本校學生多元學習興趣，培養人文素養及增進身心健全發展，落實全人教育與終身學習理念；並提昇自主學習能力，增加學生修課彈性，特依「本校推動微學分課程試行要點」訂定本要點。
- 二、本校通識護照(以下簡稱本護照)，以日間大學部學生為實施對象，採個別自願登記領取使用為原則，並得於新生入學後，由班代彙整向通識教育中心辦理領取作業。
- 三、本護照之認證登錄，以校內外通識教育相關活動 9 場次為原則，其中校外活動需有 1~2 場次(如:博物館參訪、藝文展演、公益活動與全縣性體育活動)；各項活動若已列入課程項目者，則不予採計。
- 四、本護照之活動場次一覽表每學期由通識教育中心適時於網頁公告，校內活動由主辦單位蓋章採認，校外活動則須提供適當憑証(如票根、戳章、照片等)，經通識教育中心審核護照場次認證，且撰寫 300 字以上心得於護照指定欄位，經審定通過者，得申請獎勵或畢業學分抵免，惟僅得擇一項辦理。
- 五、本要點申請抵免畢業學分者稱之為「自主學習」微學分課程，相關規範如下：
 - (一) 課程類型：
 1. 學生完成通識護照場次認證經審核通過後，每張抵免「通識微學分」1 學分。
 2. 教師因執行教育部教學計畫，申請開設「實作課程-自主學習」或「中文閱讀與寫作專題-自主學習」課程類別。
 3. 本校行政單位，因執行「社團輔導」、「服務學習」有開課之必要時，得依前款辦理申請開課。
 - (二) 開課審查:依前項第二、三款申請開課教師，每學期應填寫課程規劃及開課申請表，經通識教育中心課程委員會審議通過後始得開課，但不受學校選課時程限制。
 - (三) 修課時程:學生參與自主學習課程得不受寒暑假之限制，所修習之時數

可跨學期累計，並須於修業年限內完成。

(四) 學分審查：學生修課累積達 18 小時以上者，得檢附課程學習成果，由授課教師以「通過」及「不通過」評定成績，經通識教育中心審核通過後，可取得「通識微學分」1 學分。

(五) 抵免程序：

1. 學生累積完成「通識微學分」2 學分，得向通識教育中心提出通識學分抵免申請，經彙整後於每學期第 15 週前將學生名冊送註冊組辦理學分抵免，可擇抵人文藝術、社會科學或自然科學課程 2 學分。
2. 依據第五點第一項第三款完成之自主學習課程，由課程執行之行政單位，向欲抵免之系科提出畢業學分抵免申請，並彙整後將學生名冊送註冊組辦理學分抵免。

六、 本要點未盡事宜，悉依本校推動微學分課程試行要點及相關法規辦理。

七、 本要點經通識教育中心會議及教務會議通過後實施，修正時亦同。

食品科學系 107 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增/刪除
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
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 69 學分) 備註： 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、 水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，始得畢業。			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： 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，或系上認可或其他證照，始得畢業。		

食品科學系 108、109、110 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增/刪除
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
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 73 學分) 備註： 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、 水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，始得畢業。			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： 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，或系上認可或其他證照，始得畢業。		

食品科學系技優專班 110 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前/新增/刪除
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
最低畢業學分：128 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 45 學分) 備註： 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、 水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，始得畢業。			最低畢業學分：128 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 33 學分)。 備註： 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，或系上認可或其他證照，始得畢業。		

專業必修

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								
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				
食品生物技術		◆	2									2	2						
生物化學		◆	4									2	2	2	2				
新產品開發	*	◎	2									1	3	1	3				
生物化學實驗	*	◎	1											1	3				
食品工程學		◆	2											2	2				
食品儀器分析		◆	2											2	2				
合計			65	12	14	12	16	11	17	13	17	7	10	10	15	0	0	0	0

專業選修

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		
保健食品開發與行銷實務		◆	2													2	2		

暑期實習	*	◎	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		◆	3															3	3
食品產業經營實務		◆	2															2	2
合計			72	4	5	6	7	6	7	6	6	13	14	8	8	17	18	12	13
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69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、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，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系課程會議通過
 110.3.24院課程會議通過
 110.3.31校課程會議通過
 110.4.14教務會議通過
 111.3.2系課程會議通過
 111.3.23院課程會議通過
 111.3.30校課程會議通過
 111.4.13教務會議通過

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
校外實習	*		9																9

專業選修

院訂

選修	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73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、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，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系課程會議通過
 110.3.24院課程會議通過
 110.3.30系課程會議通過
 110.3.31校課程會議通過
 110.4.14教務會議通過
 110.5.12院課程會議通過
 110.10.27系課程會議通過
 110.12.1院課程會議通過
 111.3.2系課程會議通過
 111.3.23院課程會議通過
 111.3.30校課程會議通過
 111.4.13教務會議通過

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	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									

	合計		67	4	5	6	7	9	10	6	6	10	11	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73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、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，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110級課程規劃表

110.03.30系課程會議通過
 110.05.12院課程會議通過
 110.05.26校課程會議通過
 110.06.02教務會議通過
 110.10.27系課程會議通過
 110.12.1院課程會議通過
 111.3.2系課程會議通過
 111.3.23院課程會議通過
 111.3.30校課程會議通過
 111.4.13教務會議通過

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆ 專業或技師科目註記	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	(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	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										
海洋天然物提取技術	*	◎	3							3	3								
食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
食品化學(二)		◆	2							2	2								
食品品管技術		◆	2									2	2						
食品碳水化合物		◆	2									2	2						
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	8	9	7	7	10	11	8	8	13	14	11	12
校外實習	*		9																9

專業選修

院訂

選修	合計			9	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73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、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，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 110級 食品產業技優專班課程規劃表

110.3.30系課程會議修正通過
 110.4.20系課程會議修正通過
 110.5.12院課程會議修正通過
 110.5.26校課程會議修正通過
 110.6.2教務會議修正通過
 110.9.15系課程會議修正通過
 110.10.5院課程會議修正通過
 110.10.20校務會議修正通過
 110.10.14校課程會議修正通過
 111.3.2系課程會議通過
 111.3.23院課程會議通過
 111.3.30校課程會議通過
 111.4.13教務會議通過

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	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	0	
選院修訂	校外實習	*		9														9		
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	
專業必修	食品科學概論		◆	2	2	2														
	食物製備與實習	*	◎	3	3	4														
	食品餐飲營養		◆	2			2	2												
	食品行銷學		◆	3			3	3												
	流通冷鏈管理		◆	3					3	3										
	食品衛生與安全		◆	2							2	2								
	餐飲經營與管理		◆	3							3	3								
	新產品開發	*	◎	2									2	3						
	食品製商管理實務		◎	4									2	2	2	2				
	產品生產實作	*	◎	2											2	3				
	食品品評	*	◎	2											2	2				
	市場調查	*	◎	3											3	3				

倉儲管理		◆	3										3	4					
行銷企劃	*	◎	3												3	3			
食品產業應用技術		◆	2												2	2			
暑期實習	*	◎	2												2	2			
合計			41	5	6	5	5	3	3	5	5	4	5	12	14	7	7	0	0
專業選修																			
套裝軟體應用		◎	2	2	2														
食品添加物應用技術		◆	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												
糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
中餐烹調	*	◎	3			3	4												
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
食品微生物學		◆	3					3	3										
食品微生物學實驗	*	◎	1					1	3										
西餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										
食品加工學		◆	4					2	2	2	2								
食品加工學實習	*	◎	2					1	3	1	3								
物流管理		◆	3							3	3								
澎湖食材製作與運用	*	◎	3							3	4								
食品品管技術		◆	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
食品分析		◆	3									3	3						
食品分析實驗	*	◎	1									1	3						
慢食與美味		◆	2									2	2						
品牌管理		◆	2									2	2						
人力資源管理		◆	3									3	3						
商事法		◆	3									3	3						
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4				
整合行銷溝通	*	◎	2											2	2				
虛實整合通路管理	*	◆	3											3	3				
服務業行銷與管理		◆	2											2	2				
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
微型創業管理	*	◆	3													3	3		
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
門市服務	*	◎	2															2	2
合計			79	4	4	13	19	14	20	9	12	20	23	10	11	5	5	4	4

最低畢業學分：128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45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二: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、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，

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。

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	
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
課程規劃第 12 點：申請大三或大四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。			課程規劃第 12 點：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。		

應用外語系 110 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	
備註(畢業規範)修正後					備註(畢業規範)修正前
課程規劃第 12 點：申請大三或大四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。					課程規劃第 12 點：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。

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					
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數				
	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								
	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. 申請三上、三下、四上、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：

免修課程名稱	大三(上)	大四(下)
	領隊英語與實務或英語教材教法與活動設計	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	
	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THPEA	

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	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
	觀光餐旅專業英文規劃師，代號THPEP															
	觀光餐旅專業英文管理師，代號THPEM															
	ILTEA觀光餐旅英檢															
	Teaching Knowledge Test															
	TEFL															
	CELTA教師資格證															
	DELTA															
	國際禮儀															
	國際貿易實務															
	財經英語															
	商業英文分析師，代號：BEA															
	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															

在學期間取得左列與所修之模組、專業課程相關證照一張(含)以上。ILTEA觀光餐旅英檢須至少取得A2證照資格。

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
----------	------	-------	------

111.04.13教務會議通過
 111.03.30校課程委員會通過
 111.03.22院課程委員會通過
 111.3.15系課程發展委員會通過
 110.06.02教務會議通過
 110.05.26校課程委員會通過
 110.05.18院課程委員會通過
 110.5.11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110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)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						
	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					

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業技術科目註記	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	
	合計			50	8	8	8	8	4	4	4	4	8	8	10	10	8	8	0	0	
專業選修	第 二 外 語																				
	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	2	2	2	2	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							3	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				
合計			18	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	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	3	3	3	3	3	3	3	3	
共 同 選 修 科 目																					
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				
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。

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎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

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再次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退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. 申請三上、三下、四上、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材教法與活動設計	解說員英語與實務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、專業課程相關證照一張(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：THPEA	
	觀光餐旅專業英文規劃師，代號：THPEP	
	觀光餐旅專業英文管理師，代號：THPEM	
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	
財經英語	商業英文分析師，代號：BEA	
	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

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
	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

觀光休閒系 109 級進四技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	
刪除					觀光休閒專題研究(三下)
刪除					觀光休閒專題研究(四上)
產業實務專題研究	專業 必修	2	2	三上	新增
產業實務專題研究	專業 必修	2	2	三下	新增
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

110-2 第 2 次(111.03.09)系課程會議

必 修	觀光休閒心理與行為		◆	2					2	2										
	觀光行政與法規		◆	2							2	2								
	日語會話		◆	2							2	2								
	行銷學		◆	3							3	3								
	島嶼觀光發展		◆	2							2	2								
	觀光休閒實務	*	○	3									3	3						
	產業實務專題研究	*	○	2									2	2						
	產業實務專題研究	*	○	2											2	2				
	合計			47	8	8	11	11	12	12	9	9	5	5	2	2	0	0	0	0
院定選修																				
	旅遊統計學		◆	2							2	2								
	旅遊電子商務		◆	2										2	2					
	校外實習	*	○	10														10	10	
	合計			14	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	2	2	0	0	10	10
觀光服務模組																				
	海洋觀光		◆	2			2	2												
	文化觀光		◆	2			2	2												
	民宿經營與管理		◆	2					2	2										
	觀光休閒資訊系統實務	*	○	3					3	3										
	旅遊美學		◆	2					2	2										
	領隊導遊實務	*	○	3							3	3								
	觀光服務個案		◆	3							3	3								
	觀光行銷實務		◆	2									2	2						
	郵輪旅遊概論		◆	2									2	2						
	世界遺產		◆	2									2	2						
	會展規劃與管理		◆	3										3	3					
	遊程規劃實務	*	○	2										2	2					
	創意產業與產品設計	*	○	2												2	2			
	門市服務	*	○	3												3	3			
	航空客運與票務	*	○	2												2	2			
	觀光策略管理		◆	2															2	2
	安全與風險管理		◆	2															2	2
	觀光博弈概論		◆	2															2	2
	觀光休閒講座		◆	2															2	2
	合計			43	0	0	4	4	7	7	6	6	6	6	5	5	7	7	8	8
島嶼休閒模組																				
專 業 選 修	海域生態學		◆	2	2	2														
	環境認知與體驗	*	○	2			2	2												
	生態觀光		◆	2					2	2										
	解說與導覽實務	*	○	2					2	2										
	景觀生態學		◆	2					2	2										
	島嶼休閒個案		◆	3							3	3								
	休閒攝影	*	○	2							2	2								
	地理資訊系統實務	*	○	2							2	2								
	環境保育與教育		◆	2									2	2						
	休閒產品開發	*	○	3									3	3						
	景觀規劃設計		◆	2									2	2						
	戶外遊憩管理		◆	2											2	2				
	探索教育	*	○	2											2	2				

國家公園與國家風景區概論		◆	2															2	2		
休閒農業經營管理		◆	2															2	2		
低碳休閒與實作	*	○	3															3	3		
校外參訪與研習	*	○	1										1	1							
休閒與健康營造	*	○	2																	2	2
休閒環境規劃實務	*	○	2																	2	2
地景旅遊	*	○	2						2	2											
合計			44	2	2	2	2	6	6	9	9	7	7	7	7	7	7	7	7	4	4
共同選修																					
電腦資料處理		◆	2	2	2																
會計學		◆	2				2	2													
職場英語		◆	2						2	2											
研究方法		◆	2										2	2							
應用統計		◆	2										2	2							
觀光日語		◆	2										2	2							
應用英語		◆	2										2	2							
日語導覽解說	*	○	2															2	2		
英語導覽解說	*	○	2															2	2		
職場日語		◆	2																	2	2
合計			20	2	2	0	0	2	2	2	2	0	0	8	8	4	4	4	4	2	2

最低畢業學分：130 學分(含**共同必(選)修14~16學分**、通識必選14學分、院定必修6學分、專業必修45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. 設有畢業門檻，須具備專業證照或證書一張以上始可畢業。詳見附表。
6. 其他相關專業證照或證書，得經本系系課程發展委員會檢核通過後，亦可採認。

國立澎湖科技大學 觀光休閒系 進修推廣部四技 109級課程規劃表 附表

證照/證書名稱	認定標準	備註
導遊、領隊(華語、外語)	就學期間取得左列證照 證照或證書一張以上	
日本語能力試驗N.5級		
門市服務		
會議展覽專業人員初階認證		
社區規劃師		
專案管理人		
航空訂位系統		
國際行銷初級人才認證		
網頁設計		
餐旅服務技術士		
飲料調製(乙、丙級)		
顧客關係管理師國際資格(City & Guilds of London Institute)		
國際餐飲服務證照(City & Guilds of London Institute)		
國際咖啡調配師 (City & Guilds of London Institute)		
AH&LA美國飯店業協會系統國際證照		
遊程規劃師證照		
國民旅遊領團人員證照		
科威旅行業資訊管理系統		
科威旅行業電子商務系統		
博弈產業服務資格認證		
國際攝影認證		
生態觀光旅遊管理師丙級證照		
Qualicert服務驗證(神秘客)主導稽核員		
International Award in Barista Skills(Chinese) PASS Distinction Merit		
中華民國動力小船駕駛執照營業用		
Managing Hospitality Human Resources		
中華民國技術士證-西餐烹調丙級		
SCAE COFFEE DIPLOMA [SCAE歐洲精品咖啡認證]		
旅館管理專業人員認證		
(ECA)E-Commerce Analyst [電子商務分析師]		
IBRE國際商業接待禮儀-乙級證照		
國際航空票務從業人員認證		
旅遊產品操作人員認證合格證書		
航空訂位系統-Amadeus		
溫泉產業經營管理師證照(HSOM)		
航空訂位系統-Amadeus		
溫泉產業經營管理師證照(HSOM)		

觀光休閒系 110 級進四技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	
刪除					觀光休閒專題研究(三下)
刪除					觀光休閒專題研究(四上)
產業實務專題研究	專業 必修	2	2	三上	新增
產業實務專題研究	專業 必修	2	2	三下	新增
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

110-2 第 2 次(111.03.09)系課程會議

110.04.14系課程會議通過
 110.05.20院課程會議通過
 110.05.26校課程會議通過
 110.06.02教務會議通過
 111.3.2系課程發展會議修正
 111.3.9系課程發展會議修正
 111.3.22院課程委員會會議修正通過
 111.3.30校課程委員會會議修正通過
 111.4.13教務會議修正通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系 進修推廣部四技 110級課程規劃表

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業 ○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)			3	3	3														
	英文(二)			3			3	3												
	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								
	合計			14~16	7	10	7	10	(1)	4	(1)	4	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
通識必選	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			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																
	自然科學(二)			2																
	合計			14																
院定必修	澎湖觀光休閒資源		◆	2	2	2														
	管理學		◆	2			2	2												
	統計學		◆	2					2	2										
	合計			6	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0		
專業必修	觀光英語		◆	2					2	2										
	觀光休閒概論		◆	3	3	3														
	休閒規劃概論		◆	2	2	2														
	觀光地理學		◆	3	3	3														
	國際禮儀實務	*	○	2			2	2												
	服務業管理		◆	3			3	3												
	觀光休閒資源調查	*	○	3			3	3												
	旅運經營學		◆	3			3	3												
	休閒漁業規劃實務	*	○	3					3	3										
	基礎日語		◆	2					2	2										
	人力資源管理		◆	3					3	3										
	觀光休閒心理與行為		◆	2					2	2										
	觀光行政與法規		◆	2							2	2								
	日語會話		◆	2							2	2								
	行銷學		◆	3							3	3								
	島嶼觀光發展		◆	2							2	2								
	觀光休閒實務	*	○	3									3	3						
	產業實務專題研究	*	○	2									2	2						
	產業實務專題研究	*	○	2										2	2					
	合計			47	8	8	11	11	12	12	9	9	5	5	2	2	0	0	0	
院定選修																				

旅遊統計學	◆	2							2	2									
旅遊電子商務	◆	2										2	2						
校外實習	*	○	10														10	10	
合計			14	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	2	2	0	0	10	10

觀光服務模組

海洋觀光	◆	2			2	2													
文化觀光	◆	2			2	2													
民宿經營與管理	◆	2					2	2											
觀光休閒資訊系統實務	*	○	3				3	3											
旅遊美學	◆	2					2	2											
領隊導遊實務	*	○	3						3	3									
觀光服務個案	◆	3							3	3									
觀光行銷實務	◆	2									2	2							
郵輪旅遊概論	◆	2									2	2							
世界遺產	◆	2									2	2							
會展規劃與管理	◆	3											3	3					
遊程規劃實務	*	○	2										2	2					
創意產業與產品設計	*	○	2												2	2			
門市服務	*	○	3												3	3			
航空客運與票務	*	○	2												2	2			
觀光策略管理	◆	2															2	2	
安全與風險管理	◆	2															2	2	
觀光博弈概論	◆	2															2	2	
觀光休閒講座	◆	2															2	2	
合計			43	0	0	4	4	7	7	6	6	6	6	5	5	7	7	8	8

島嶼休閒模組

海域生態學	◆	2	2	2															
環境認知與體驗	*	○	2			2	2												
生態觀光	◆	2						2	2										
解說與導覽實務	*	○	2					2	2										
景觀生態學	◆	2						2	2										
島嶼休閒個案	◆	3								3	3								
休閒攝影	*	○	2							2	2								
地理資訊系統實務	*	○	2				2	2											
無人機的智慧觀光運用	○	2								2	2								
環境保育與教育	◆	2										2	2						
休閒產品開發	*	○	3									3	3						
景觀規劃設計	◆	2										2	2						
戶外遊憩管理	◆	2												2	2				
探索教育	*	○	2											2	2				
社區營造與觀光休閒	◆	2												2	2				
國家公園與國家風景區概論	◆	2														2	2		
休閒農業經營管理	◆	2														2	2		
低碳休閒與實作	*	○	3													3	3		
校外參訪與研習	*	○	1										1	1					
休閒與健康營造	*	○	2															2	2
休閒環境規劃實務	*	○	2															2	2
地景旅遊	*	○	2							2	2								
合計			46	2	2	2	2	8	8	9	9	7	7	7	7	7	7	4	4

共同選修

電腦資料處理	◆	2	2	2														
會計學	◆	2					2	2										
職場英語	◆	2							2	2								

專業選修

研究方法		◆	2											2	2				
應用統計		◆	2											2	2				
觀光日語		◆	2											2	2				
應用英語		◆	2											2	2				
日語導覽解說	*	○	2													2	2		
英語導覽解說	*	○	2													2	2		
職場日語		◆	2															2	2
合計			20	2	2	0	0	2	2	2	2	0	0	8	8	4	4	2	2

最低畢業學分：130 學分(含共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定必修6學分、專業必修45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.設有畢業門檻，須具備專業證照或證書一張以上始可畢業。詳見附表。
- 6.其他相關專業證照或證書，得經本系系課程發展委員會檢核通過後，亦可採認。

國立澎湖科技大學 觀光休閒系 進修推廣部四技 110級課程規劃表 附表

序號	證照/證書名稱	國內/國外	級數/分數	證照類別	證照代碼	發照單位
1	專門職業及技術人員考試-外語領隊人員(英語)	國內	普考	政府機關	50433849	交通部觀光局(考試院考選部)
2	專門職業及技術人員考試-華語領隊人員	國內	普考	政府機關	5043738	交通部觀光局(考試院考選部)
3	專門職業及技術人員考試-外語導遊人員(英語)	國內	普考	政府機關	50431123	交通部觀光局(考試院考選部)
4	專門職業及技術人員考試-華語導遊人員	國內	普考	政府機關	50433848	交通部觀光局(考選部)
5	(JLPT)日本語能力試驗N5級	國內	N5	語文證照-日語	50437073	財團法人交流協會，(JEES)日本國際教育資源協會，獨立行政法人國際交流基金
6	Abacus 訂位認證	國內	無	其他	50434436	先啟資訊系統股份有限公司
7	旅行業資訊管理系統	國內	無	其他	50439452	科威資訊股份有限公司
8	旅行業電子商務系統	國內	無	其他	50439834	科威資訊股份有限公司
9	國際航空票務從業人員認證(International Air Fares and Ticketing)	國外	Foundation Level	其他		中華民國旅行商業同業公會
10	遙控無人機專業操作證	國內	無	政府機關		交通部民航局
11	遙控無人機普通操作證	國內	無	政府機關		交通部民航局
12	國際咖啡調配師 (International Award in Barista Skills) (Chinese)	國外	PASS Distinction Merit	國際認證	50437439 50438355 50438354	(ILM)英國領導管理學院,(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會
13	會議展覽專業人員初階認證	國內	無	政府機關		中華民國對外貿易發展協會(行政院經濟部國際貿易局)
14	國際禮儀認證	國內	Level1(乙級)	其他	504311507	(CIBED)中華商管教育發展學會
15	顧客關係管理師國際資格照International Introductory Award in Customer Service(Chinese)	國外	無	國際認證	50438357	(ILM)英國領導管理學院,(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會
16	旅遊行程設計師	國內	無	其他		中華民國旅行業品質保障協會
17	國內遊程規劃師證照	國內	初階	其他	50438630	中華民國遊程規劃設計協會
18	國際博奕產業服務資格認證	國外	無	國際認證		澳洲威爾斯國際學院
19	溫泉產業經營管理師證照(HSOM)	國內	無	其他		台灣溫泉觀光協會
20	國民旅遊領團人員證照	國內	無	其他	504310052	中華民國旅行商業同業公會
21	國際攝影認證	國外	無	國際認證		Silicon Stone Education
22	生態觀光旅遊管理師丙級證照	國內	丙級	其他		CIIP國際認證中心
23	中華民國動力小船駕駛執照	國內	營業用	政府機關	50435595	航港局
24	Managing Hospitality Human Resources	國外	無	國際認證	50436743	(AH&LA)American Hotel & Lodging Association[美國飯店業協會]
25	旅館管理專業人員認證	國內	銀階	其他	504310933	中華民國旅館經理人協會
26	(ECA)E-Commerce Analyst [電子商務分析師]	國外	標準級	其他	50437246	臺灣數位教學創意發展協會
27	旅遊產品操作人員認證合格證書	國內	無	其他	50790109	台北市旅行商業同業公會
28	(AMADUES)基礎定位	國內	無	其他	50435648	Amadeus[台灣亞瑪迪斯有限公司]

備註：其他相關專業證照或證書，得經本系系課程發展委員會檢核通過後，亦可採認。

海洋遊憩系 111 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	
獨木舟操作實務	選修	3	3	一上	必修
浮潛操作實務	選修	3	3	二上	必修
風浪板操作實務	選修	3	3	二下	必修
研究方法	必修	3	3	三上	選修
運動場地經營管理	選修	2	2	三下	三上
海洋產業創意與創業	選修	3	3	四下	四上
水中攝影理論與實務	選修	3	3	三上	合併 海洋生態資源調查
備註(畢業規範)修正後					備註(畢業規範)修正前
刪除					第 8 點: 必選: 研究方法、觀光英語、運動場地經營管理為基礎選修，學生均需修習始可畢業(不論成績通過與否)
第 8 點: 本系設有畢業門檻，須具備專業證照國際領導級之證照須選擇 2 張始可畢業。若無法取得方案: 1. 若無法取得一張專業證照國際領導級之證照則用三張水域專業證照與運動相關證照抵補始可畢業。2. 若無法取得二張專業證照國際領導級之證照則用六張水域專業證照與運動相關證照抵補始可畢業。					第 9 點: 本系設有畢業門檻，須具備專業證照國際領導級之證照須選擇 2 張、水域專業證照與運動相關證照須選擇 3 張始可畢業。
新增第 9 點: 系上認列之畢業水域相關證照，必需已修習系上開設水域相關課程，且取得學分者。任何校外取得之水域相關證照，若無通過系上水域相關課程，並取得學分，則證照不認列為畢業證照。					

科目類別	*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	(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			0	1	0	1										
	合計		14~16	6	9	6	10	3	7	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2
	通識必選	人文藝術(一)		2															
人文藝術(二)			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																
自然科學(二)			2																
合計			14																
院必修	澎湖觀光休閒資源		2	2	2														
	管理學		2			2	2												
	統計學		2							2	2								
	合計		6	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
院選修	滑雪		2							2	2								
	校外實習		9														9	9	
	合計		11	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	9	9	
專業必修	海洋運動與遊憩概論	◆	3	3	3														
	海洋科學概論	◆	3	3	3														
	運動科學概論	◆	2	2	2														
	基礎海洋運動技能	*◎	3	3	3														
	水上救生實務	*◎	3			3	3												
	海洋文化教育	◆	2			2	2												
	水域風險管理與法律責任	◆	3			3	3												
	船艇操作理論與實務	*◎	3					3	3										
	海洋生態觀光	◆	2					2	2										
	帆船操作實務	*◎	3							3	3								
	海洋生態與環境	◆	3							3	3								
	海洋觀光行銷	◆	2									2	2						
	研究方法	◆	3									3	3						
	島嶼觀光	*◎	2											2	2				
	海域遊憩活動設計	◆	3											3	3				
海洋運動指導	*◎	3													3	3			
實務專題	*◎	2											1	2	1	2			

合計			45	11	11	8	8	5	5	6	6	5	5	6	7	4	5	0	0
基礎日語		◆	2	2	2														
觀光日語		◆	2	2	2														
套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
運動生理學		◆	2			2	2												
獨木舟操作實務	*	◎	3			3	3												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
運動傷害與防護		◆	2					2	2										
計畫撰寫與簡報技巧		◆	2					2	2										
創新海洋產業整合實務	*	◎	2					2	2										
航海與航機航儀		◆	2					2	2										
重量訓練	*	◎	2					2	2										
責任旅遊與島嶼經濟		◆	2					2	2										
浮潛操作實務	*	◎	3					3	3										
海洋政策與產業發展		◆	2							2	2								
觀光英語		◆	2							2	2								
運動營養學		◆	2							2	2								
水肺潛水	*	◎	3							3	3								
水域活動理論與實務		◆	3							3	3								
風浪板操作實務	*	◎	3							3	3								
競技帆船	*	◎	3									3	3						
導遊與領隊實務	*	◎	2									2	2						
海洋生物多樣性與保育		◆	2									2	2						
海洋生態資源調查		◆	3									3	3						
海洋探索教育		◆	2									2	2						
運動場地經營管理		◆	2									2	2						
境外研修	*	◎	2											2	2				
海洋運動觀光		◆	2											2	2				
進階潛水	*	◎	3											3	3				
滑水	*	◎	3											3	3				
船艇保養與維護	*	◎	2											2	2				
特色民宿經營與管理實務	*	◆	2											2	2				
里山里海地方創生		◆	3											3	3				
應用日文		◆	2											2	2				
休閒漁業實務	*	◎	3											3	3				
運動與賽會管理		◆	2													2	2		
海域遊憩管理		◆	2													2	2		
遊艇產業經營管理實務		◆	3													3	3		
產學合作研修	*	◎	2													2	4		
遊艇碼頭管理		◆	3													3	3		
海洋遊憩產業經營與管理		◆	3													3	3		
休閒遊憩行為		◆	2													2	2		
海洋產業創意與創業		◆	3													3	3		
海洋遊憩多媒體製作		◎	3															3	3
遊艇管家實務		◆	3															3	3
社區營造與體驗經濟		◆	3															3	3
合計			108	6	6	7	7	15	15	15	15	14	14	22	22	20	22	9	9

專業選修

最低畢業學分：128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51學分)。

備註：

1. 跨校系選修課程學分至多承認10學分為本系畢業學分。
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. 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)。
5. 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

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. 產學合作研修課程須於大二或大三暑假實習320小時

8. 本系設有畢業門檻，須具備專業證照國際領導級之證照須選二張始可畢業。若無法取得方案:1.若無法取得一張專業證照國際領導級之證照則用三張水域專業證照與運動相關證照抵補始可畢業。2.若無法取得二張專業證照國際領導級之證照則用六張水域專業證照與運動相關證照抵補始可畢業。

一、國際領導級之證照須選擇2張

項次	證照種類	備註
1.	國家級領隊導遊證：華語領隊、華語導遊、外語導遊、外語領隊	證照計算方式:證照有級別之區分，擇一計算。
2.	動力小艇駕駛執照	
3.	救生員(體育署泳池救生)	
4.	水肺潛水助理教練、教練	
5.	國際帆船教練證	
6.	其他國際水域教練證(經系務會議通過)	

二、水域專業證照與運動相關證照

項次	證照種類	備註
1.	中華民國浮潛浮潛協會浮潛指導員	證照計算方式:證照有級別之區分，擇一計算。
2.	中華民國獨木舟協會C及休閒獨木舟	
3.	SUP立式划槳教練證	
4.	中華民國滑水總會暨寬板滑水教練	
5.	CASI滑雪教練	
6.	中華民國水中運動協會丙級游泳教練	
7.	中華民國水中運動協會丙級先鋒舟教練	
8.	丙級充氣式救生艇(IRB)救難教練證	
9.	丙級水上摩托車教練	
10.	丙級帆船(風浪板)教練證	
11.	IKO風箏衝浪教練證	
12.	ISA衝浪指導員	
13.	丙級水中有氧運動教練證	
14.	中華民國水中運動協會C級蹼泳教練證	
15.	AIDA自由潛水證	
16.	中華民國重量訓練協會C級重量訓練教練證	
17.	CMAS水肺潛水證	
18.	體適能健身C級指導員	
19.	運動設施經理人初級證照	
20.	其他水域、運動相關教練證(經系務會議通過)	

9. 系上認列之畢業水域相關證照，必需已修習系上開設水域相關課程，且取得學分者。任何校外取得之水域相關證照，若無通過系上水域相關課程，並取得學分，則證照不認列為畢業證照。

10. 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。

11. 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，仍需通過校訂英文畢業門檻始得畢業。

觀光休閒系日四技 111 級課程規劃增訂修正前後對照表

科目名稱	修正後				修正前 (僅填修正項目)
	必/選修	學分數	時數	開課時程	
觀光學概論	必修	2	2	一上	新增
海洋觀光概論	必修	2	2	一上	新增
觀光地理	必修	3	3	一上	新增
觀光休閒實務	必修	3	3	一上	新增
休閒遊憩概論	必修	2	2	一下	新增
旅運經營管理	必修	3	3	一下	新增
觀光服務管理	必修	2	2	二上	新增
觀光行銷管理	必修	3	3	二下	新增
實習媒合	必修	1	1	三下	新增
旅宿管理實務	選修	3	3	二上	新增
郵輪觀光實務	選修	2	2	二上	新增
產品開發實務	選修	3	3	二下	新增
產業觀光	選修	2	2	三上	新增
會議展覽實務	選修	2	2	三下	新增
主題樂園實務管理	選修	2	2	三下	新增
健康觀光實務	選修	2	2	四下	新增
飲食觀光	選修	2	2	四下	新增
休閒農場經營實務	選修	2	2	三上	新增
旅遊安全與風險管理	選修	2	2	四下	新增
節慶活動實務	選修	2	2	一下	新增
社區觀光實務	選修	2	2	三上	新增
水域活動實務	選修	2	2	三下	新增
休閒環境規劃	選修	2	2	三下	新增
旅遊科技情境實務	選修	2	2	一上	新增
觀光資通科技應用	選修	2	2	一下	新增

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	
觀光大數據分析	選修	2	2	二上	新增
觀光休閒活動企劃實務	選修	3	3	二上	新增
智慧觀光應用	選修	2	2	二下	新增
專題研究方法	選修	3	3	二下	新增
顧客關係經營與管理	選修	2	2	二下	新增
應用統計學	選修	2	2	三上	新增
生態與永續觀光	選修	2	2	三上	新增
地方創生與應用	選修	3	3	三上	新增
觀光微型創業實務	選修	2	2	四下	新增
實習預備實務	必修	2	2	三上	3/3 二下
產學合作研修-校外實習	必修	10	10	四上	三上
觀光休閒專題研究(一)	必修	1	3	三上	四上
觀光休閒專題研究(二)	必修	1	3	三下	四下
休閒漁業規劃實務	選修	2	2	二上	必修 3/3 一下
旅遊統計學	院訂選修	2	2	三下	二下
觀光服務個案	選修	2	2	三上	3/3 二下
民宿經營與管理	選修	2	2	二下	二上
世界遺產	選修	2	2	二上	四上
地理資訊系統實務	選修	2	2	二下	二上
文化觀光	選修	2	2	二下	一下
領隊導遊實務	選修	3	3	三上	二下
遊程規劃實務	選修	2	2	三上	三下
航空客運與票務	選修	2	2	三上	二上
環境認知與體驗	選修	2	2	一上	一下
環境保育與教育	選修	2	2	一下	一上
島嶼休閒個案	選修	2	2	四下	3/3 二下

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	
校外參訪與研習	選修	3	3	三下	四下
地景旅遊	選修	2	2	二上	二下
民宿經營與管理	選修	2	2	二下	二上
日語導覽解說	選修	2	2	三上	四上
英語導覽解說	選修	2	2	三上	四上
職場日語	選修	2	2	三下	四下
刪除	必修				觀光休閒概論
刪除	必修				休閒規劃概論
刪除	必修				服務業管理
刪除	必修				觀光地理學
刪除	必修				旅運經營學
刪除	必修				行銷學
刪除	選修				海洋觀光
刪除	選修				旅遊美學
刪除	選修				會展規劃與管理
刪除	選修				創意產業與產品設計
刪除	選修				觀光行銷實務
刪除	選修				門市服務
刪除	選修				郵輪旅遊概論
刪除	選修				觀光策略管理
刪除	選修				安全風險與管理
刪除	選修				觀光博弈概論
刪除	選修				生態觀光
刪除	選修				景觀生態學
刪除	選修				無人機的智慧觀光運用
刪除	選修				戶外遊憩管理

修正後					修正前
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	(僅填修正項目)
刪除	選修				休閒產品開發
刪除	選修				探索教育
刪除	選修				景觀規劃設計
刪除	選修				社區營造與觀光休閒
刪除	選修				國家公園與國家風景區概論
刪除	選修				休閒農業經營管理
刪除	選修				低碳休閒與實作
刪除	選修				休閒與健康營造
刪除	選修				休閒環境規劃實務
刪除	選修				會計學
刪除	選修				研究方法
刪除	選修				應用統計
刪除	選修				觀光日語
刪除	選修				應用英語
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前	

111.03.10系課程發展委員會通過
 111.03.22院課程委員會會議通過
 111.03.30校課程委員會會議通過
 111.04.13教務會議通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系 日間部四技 111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 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	(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	3	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2
	通識必選	人文藝術(一)			2															
人文藝術(二)				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																
自然科學(二)				2																
合計			14																	
院定必修	澎湖觀光休閒資源		◆	2	2	2														
	管理學		◆	2			2	2												
	統計學		◆	2						2	2									
	合計			6	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修	觀光學概論		◆	2	2	2														
	海洋觀光概論		◆	2	2	2														
	觀光地理		◆	3	3	3														
	觀光休閒實務	*	○	3	3	3														
	休閒遊憩概論	*	○	2			2	2												
	觀光休閒資源調查		◆	3			3	3												
	國際禮儀實務	*	○	2			2	2												
	旅運經營管理		◆	3			3	3												
	觀光服務管理		◆	2					2	2										
	觀光休閒心理與行為		◆	2					2	2										
	觀光英語		◆	2					2	2										
	基礎日語		◆	2					2	2										
	人力資源管理		◆	3					3	3										
	島嶼觀光發展		◆	2							2	2								
	觀光行政與法規		◆	2							2	2								
	日語會話		◆	2							2	2								
	觀光行銷管理		◆	3							3	3								
	實習預備實務	*	○	2									2	2						
	觀光休閒專題研究(一)	*	○	1									1	3						
	實習媒合	*	○	1										1	1					
	觀光休閒專題研究(二)	*	○	1										1	3					
產學合作研修-校外實習	*	○	10												10	10				
合計			55	10	10	10	10	11	11	9	9	3	5	2	4	10	10	0	0	
院定選修																				
	旅遊統計學		◆	2											2	2				
	旅遊電子商務		◆	2											2	2				
	進階校外實習	*	○	10											10	10				
	合計			14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	0	0	0	0

專業選修

觀光服務模組																
旅管管理實務	*	◆	3					3	3							
郵輪觀光實務	*	◆	2					2	2							
產品開發實務	*	○	3							3	3					
觀光服務個案	*	◆	2									2	2			
產業觀光		◆	2									2	2			
會議展覽實務	*	◆	2										2	2		
主題樂園管理實務	*	◆	2										2	2		
健康觀光實務	*	◆	2												2	2
飲食觀光		◆	2												2	2
合計			20	0	0	0	0	5	5	3	3	4	4	4	4	0
旅遊管理模組																
解說與導覽實務	*	○	2					2	2							
觀光休閒資訊系統實務	*	○	3					3	3							
世界遺產		◆	2					2	2							
地理資訊系統實務	*	○	2							2	2					
文化觀光		◆	2							2	2					
航空客運與票務	*	○	2									2	2			
領隊導遊實務	*	○	3									3	3			
遊程規劃實務	*	○	2									2	2			
旅遊安全與風險管理		◆	2												2	2
合計			20	0	0	0	0	7	7	4	4	7	7	0	0	0
島嶼休閒模組																
海域生態學		◆	2	2	2											
節慶活動實務	*	◆	2			2	2									
休閒漁業規劃實務	*	○	2					2	2							
地景旅遊	*	○	2					2	2							
民宿經營與管理	*	◆	2							2	2					
社區觀光實務	*	◆	2									2	2			
休閒農場經營實務	*	◆	2									2	2			
水域活動實務	*	◆	2										2	2		
休閒環境規劃	*	○	2										2	2		
島嶼休閒個案	*	◆	2												2	2
合計			20	2	2	2	2	4	4	2	2	4	4	4	4	0
共同選修																
電腦資料處理	*	○	2	2	2											
旅遊科技情境實務	*	◆	2	2	2											
環境認知與體驗	*	○	2	2	2											
新興科技與運算邏輯思維	*	○	2			2	2									
觀光資訊科技應用		◆	2			2	2									
環境保育與教育		◆	2			2	2									
觀光大數據分析		○	2					2	2							
觀光休閒活動企劃實務	*	◆	3					3	3							
休閒攝影	*	○	2							2	2					
智慧觀光應用		◆	2							2	2					
專題研究方法		◆	3							3	3					
職場英語		◆	2							2	2					
顧客關係經營與管理		◆	2							2	2					
應用統計學		◆	2									2	2			
生態與永續觀光		◆	2									2	2			
英語導覽解說	*	○	2									2	2			
日語導覽解說	*	○	2									2	2			
地方創生規劃與應用	*	◆	3									3	3			
職場日語		◆	2										2	2		
校外參訪與研習	*	○	3										3	3		
觀光休閒講座		◆	2												2	2
觀光微型創業實務	*	◆	2												2	2
合計			48	6	6	6	6	5	5	11	11	11	11	5	5	0
總計			207	24	27	24	27	35	38	29	35	29	33	29	33	10
最低畢業學分：130 學分(含共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定必修6學分、專業必修55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350分(含)以上始得畢業。*新TOEIC測驗自107年3月起實施。
- 7.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。
- 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.設有畢業門檻，須具備專業證照或證書三張以上始可畢業，詳見「觀光休閒系專業證照」列表。

觀光休閒系進四技 111 級課程規劃增訂修正前後對照表

科目名稱	修正後				修正前
	必/選修	學分數	時數	開課時程	(僅填修正項目)
觀光學概論	必修	2	2	一上	新增
海洋觀光概論	必修	2	2	一上	新增
觀光地理	必修	3	3	一上	新增
休閒遊憩概論	必修	2	2	一下	新增
產業實務專題研究	必修	2	2	三上	新增
產業實務專題研究	必修	2	2	三下	新增
旅運經營管理	必修	3	3	一下	新增
觀光服務管理	必修	2	2	二上	新增
觀光行銷管理	必修	3	3	二下	新增
顧客關係經營與管理	選修	2	2	四下	新增
觀光微型創業實務	選修	2	2	四下	新增
旅宿管理實務	選修	3	3	二上	新增
郵輪觀光實務	選修	2	2	二上	新增
產品開發實務	選修	3	3	二下	新增
產業觀光	選修	2	2	四上	新增
會議展覽實務	選修	2	2	三下	新增
主題樂園實務管理	選修	2	2	三下	新增
健康觀光實務	選修	2	2	四下	新增
飲食觀光	選修	2	2	四下	新增
旅遊安全與風險管理	選修	2	2	四下	新增
節慶活動實務	選修	2	2	一下	新增
社區觀光實務	選修	2	2	三上	新增
水域活動實務	選修	2	2	三下	新增
休閒環境規劃	選修	2	2	三下	新增
休閒農場經營實務	選修	2	2	四上	新增

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	
旅遊科技情境實務	選修	2	2	一上	新增
新興科技與運算邏輯思維	選修	2	2	一下	新增
觀光資通科技應用	選修	2	2	一下	新增
觀光休閒活動企劃實務	選修	3	3	二上	新增
智慧觀光應用	選修	2	2	二下	新增
專題研究方法	選修	3	3	二下	新增
應用統計學	選修	2	2	三上	新增
生態與永續觀光	選修	2	2	三上	新增
地方創生規劃與應用	選修	3	3	三上	新增
觀光大數據分析	選修	2	2	四上	新增
旅遊統計學	院訂選修	2	2	三下	二下
觀光服務個案	選修	2	2	三上	3/3 二下
地理資訊系統實務	選修	2	2	二下	二上
休閒漁業規劃實務	選修	2	2	二上	3/3 必修
觀光休閒實務	必修	3	3	一上	三上
旅遊統計學	院定選修	2	2	三下	二下
校外實習	院定選修	10	10	三下	四下
文化觀光	選修	2	2	二下	一下
民宿經營與管理	選修	2	2	二下	二上
領隊導遊實務	選修	3	3	三上	二下
觀光服務個案	選修	2	2	三上	二下
遊程規劃實務	選修	2	2	四上	三下
環境認知與體驗	選修	2	2	一上	一下
島嶼休閒個案	選修	2	2	四下	3/3 二下
地理資訊系統實務	選修	2	2	二下	二上
環境保育與教育	選修	2	2	一下	三上

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	
日語導覽解說	選修	2	2	三上	四上
英語導覽解說	選修	2	2	三上	四上
職場日語	選修	2	2	三下	四下
校外參訪與研習	選修	3	3	三下	1/1 三下
刪除	必修				觀光休閒概論
刪除	必修				休閒規劃概論
刪除	必修				觀光地理學
刪除	必修				服務業管理
刪除	必修				旅運經營學
刪除	必修				行銷學
刪除	必修				觀光休閒專題研究
刪除	選修				海洋觀光
刪除	選修				旅遊美學
刪除	選修				觀光行銷實務
刪除	選修				郵輪旅遊概論
刪除	選修				會展規劃與管理
刪除	選修				創意產業與產品設計
刪除	選修				門市服務
刪除	選修				觀光策略管理
刪除	選修				安全風險與管理
刪除	選修				觀光博弈概論
刪除	選修				生態觀光
刪除	選修				景觀生態學
刪除	選修				無人機的智慧觀光運用
刪除	選修				休閒產品開發
刪除	選修				景觀規劃設計

修正後					修正前
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	(僅填修正項目)
刪除	選修				戶外遊憩管理
刪除	選修				探索教育
刪除	選修				社區營造與觀光休閒
刪除	選修				國家公園與國家風景區概論
刪除	選修				休閒農業經營管理
刪除	選修				低碳休閒與實作
刪除	選修				休閒與健康營造
刪除	選修				休閒環境規劃實務
刪除	選修				會計學
刪除	選修				研究方法
刪除	選修				應用統計
刪除	選修				觀光日語
刪除	選修				應用英語
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

111.03.10系課程發展委員會通過

111.03.22院課程委員會通過

111.03.30校課程委員會通過

111.04.13教務會議通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系 進修推廣部四技 111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	(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	3	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	
通識必選	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			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																
	自然科學(二)			2																
	合計			14																
院定必修	澎湖觀光休閒資源		◆	2	2	2														
	管理學		◆	2			2	2												
	統計學		◆	2						2	2									
	合計			6	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修	觀光學概論		◆	2	2	2														
	海洋觀光概論		◆	2	2	2														
	觀光地理		◆	3	3	3														
	觀光休閒實務	*	○	3	3	3														
	休閒遊憩概論	*	○	2		2	2													
	觀光休閒資源調查		◆	3		3	3													
	國際禮儀實務	*	○	2		2	2													
	旅運經營管理		◆	3		3	3													
	觀光服務管理		◆	2				2	2											
	觀光休閒心理與行為		◆	2				2	2											
	觀光英語		◆	2				2	2											
	基礎日語		◆	2				2	2											
	人力資源管理		◆	3				3	3											
	島嶼觀光發展		◆	2						2	2									
	觀光行政與法規		◆	2						2	2									
	日語會話		◆	2						2	2									
	觀光行銷管理		◆	3						3	3									
	產業實務專題研究		◆	4								2	2	2	2					
	合計			44	10	10	10	10	11	11	9	9	2	2	2	2	0	0	0	0
	院定選修																			
	旅遊統計學		◆	2										2	2					
	旅遊電子商務		◆	2										2	2					
	校外實習	*	○	10										10	10					
	合計			14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	0	0	0	0	
觀光服務模組																				
	旅宿管理實務	*	◆	3				3	3											
	郵輪觀光實務	*	◆	2				2	2											
	產品開發實務	*	○	3						3	3									
	觀光服務個案	*	◆	2								2	2							
	會議展覽實務	*	◆	2									2	2						
	主題樂園管理實務	*	◆	2									2	2						
	產業觀光		◆	2											2	2				
	健康觀光實務	*	◆	2													2	2		
	飲食觀光		◆	2													2	2		
	合計			20	0	0	0	0	5	5	3	3	2	2	4	4	2	2	4	4

旅遊管理模組																				
解說與導覽實務	*	○	2							2	2									
觀光休閒資訊系統實務	*	○	3							3	3									
地理資訊系統實務	*	○	2									2	2							
文化觀光		◆	2									2	2							
世界遺產		◆	2											2	2					
領隊導遊實務	*	○	3											3	3					
航空客運與票務	*	○	2														2	2		
遊程規劃實務	*	○	2														2	2		
旅遊安全與風險管理		◆	2																2	2
合計			20	0	0	0	0	5	5	4	4	5	5	0	0	4	4	2	2	
島嶼休閒模組																				
海域生態學		◆	2	2	2															
節慶活動實務	*	◆	2			2	2													
休閒漁業規劃實務	*	○	2					2	2											
地景旅遊	*	○	2					2	2											
民宿經營與管理	*	◆	2							2	2									
社區觀光實務	*	◆	2									2	2							
水域活動實務	*	◆	2											2	2					
休閒環境規劃	*	○	2											2	2					
休閒農場經營實務	*	◆	2													2	2			
島嶼休閒個案	*	◆	2															2	2	
合計			20	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	
共同選修																				
電腦資料處理	*	○	2	2	2															
旅遊科技情境實務	*	◆	2	2	2															
環境認知與體驗	*	○	2	2	2															
新興科技與運算邏輯思維	*	○	2			2	2													
觀光資訊科技應用		◆	2			2	2													
環境保育與教育		◆	2			2	2													
觀光休閒活動企劃實務	*	◆	3					3	3											
休閒攝影	*	○	2							2	2									
智慧觀光應用		◆	2							2	2									
專題研究方法		◆	3							3	3									
職場英語		◆	2							2	2									
應用統計學		◆	2									2	2							
生態與永續觀光		◆	2									2	2							
英語導覽解說	*	○	2									2	2							
日語導覽解說	*	○	2									2	2							
地方創生規劃與應用	*	◆	3									3	3							
職場日語		◆	2											2	2					
校外參訪與研習	*	○	3											3	3					
觀光大數據分析		○	2													2	2			
顧客關係經營與管理		◆	2															2	2	
觀光休閒講座		◆	2															2	2	
觀光微型創業實務	*	◆	2															2	2	
合計			48	6	6	6	6	3	3	9	9	11	11	5	5	2	2	6	6	
總計			196	24	27	24	27	31	34	27	33	22	24	29	31	10	12	14	16	
最低畢業學分：130 學分(含共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定必修6學分、專業必修44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.設有畢業門檻,須具備專業證照或證書一張以上始可畢業,詳見「觀光休閒系專業證照」列表。

國立澎湖科技大學觀光休閒系專業證照列表 (111/3/10系課程會議通過)					
序號	證照/證書名稱	國內/國外	級數/分數	證照類別	發照單位
1	專門職業及技術人員考試 -外語領隊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
2	專門職業及技術人員考試 - 華語領隊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
3	專門職業及技術人員考試 -外語導遊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
4	專門職業及技術人員考試 -華語導遊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
5	日本語能力試驗N5級(JLPT)	國內	N5	其他	財團法人交流協會
6	AMADUES訂位認證	國內	無	其他	Amadeus台灣亞瑪迪斯有限公司
7	ABACUS 訂位認證	國內	無	其他	先啟資訊系統股份有限公司
8	旅行業資訊管理系統	國內	無	其他	科威資訊股份有限公司
9	旅行業電子商務系統	國內	無	其他	科威資訊股份有限公司
10	遙控無人機專業操作證	國內	無	政府機關	交通部民航局
11	遙控無人機普通操作證	國內	無	政府機關	交通部民航局
12	會議展覽專業人員初階認證	國內	無	政府機關	中華民國對外貿易發展協會(行政院經濟部國際貿易局)
13	國際禮儀認證	國內	Level1(乙級)	其他	CIBED中華商管教育發展學會
14	旅遊行程設計師	國內	無	其他	中華民國旅行業品質保障協會
15	國內遊程規劃師證照	國內	初階	其他	中華民國遊程規劃設計協會
16	溫泉產業經營管理師證照	國內	無	其他	台灣溫泉觀光協會
17	國民旅遊領團人員證照	國內	無	其他	中華民國旅行商業同業公會
18	旅遊產品操作人員認證合格證書	國內	無	其他	台北市旅行商業同業公會
19	生態觀光旅遊管理師丙級證照	國內	丙級	其他	CIIP國際認證中心
20	中華民國動力小船駕駛執照	國內	營業用	政府機關	航港局
21	旅館管理專業人員認證	國內	銀階	其他	中華民國旅館經理人協會
22	J.Test 實用日本語檢定	國外	F級/250分(含以上)	國際證照	日本語檢定協會 (Association for testing Japanese Proficiency)
23	國際航空票務從業人員認證 (International Air Fares and Ticketing)	國外	Foundation Level	其他	中華民國旅行商業同業公會
24	電子商務分析師 (E-Commerce Analyst)	國外	標準級	其他	臺灣數位教學創意發展協會
25	國際咖啡調配師 (International Award in Barista Skills) (Chinese)	國外	PASS Distinction Merit	國際證照	City&Guilds(英國倫敦城市行業協會)
26	國際咖啡師 (Professional skills in Barista)	國外	專業級	國際證照	Institute of Hospitality(英國IOH)
27	國際咖啡拉花師 (Professional skills in Latte Art)	國外	專業級	國際證照	Institute of Hospitality(英國IOH)
28	顧客關係管理師國際資格照 (International Introductory Award in Customer Service)(Chinese)	國外	無	國際證照	City&Guilds(英國倫敦城市行業協會)
29	國際顧客服務管理師 (Professional Skills in Customer Service)	國外	專業級	國際證照	Awards for Training and Higher Education(英國athe)
30	國際餐旅顧客服務證照 (Professional Award in Hospitality Customer Service)	國外	專業級	國際證照	Institute of Hospitality(英國IOH)
31	國際攝影認證 (SSE Photography Certificate)	國外	無	國際證照	Silicon Stone Education
32	人力資源管理師國際資格證照 (Managing Hospitality Human Resources)	國外	無	國際證照	American Hotel & Lodging Association (美國飯店業協會)

備註：其他相關專業證照或證書，得經本系系課程發展委員會檢核通過後，亦可採認。

觀光休閒系碩士班 111 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	
專題討論	必修	1	2	一上	專題討論(一)
		1	2	一下	專題討論(二)
		1	2	二上	專題討論(三)
觀光旅遊產業專題研究	選修	3	3	一上	新增
質性研究	選修	3	3	一上	開課時程一下
海洋健康休閒專題研究	選修	3	3	一上	海洋運動與健康休閒專題研究
永續觀光與自然保育專題研究	選修	3	3	一上	新增
觀光服務產業專題研究	選修	3	3	一下	新增
資料視覺化與空間資訊應用專題研究	選修	3	3	一下	新增
餐旅產業個案專題研究	選修	3	3	二上	新增
海洋島嶼個案專題研究	選修	3	3	二下	海洋島嶼生態觀光規劃
觀光休閒組織行為與發展研究	選修	3	3	二下	新增
刪除					餐旅服務品質管理專題研究
刪除					會議暨節慶活動管理專題研究
刪除					地方飲食文化專題研究
刪除					餐旅連鎖經營專題研究
刪除					海洋運動與遊憩專題研究
刪除					海域遊憩資源專題研究
刪除					海洋事務專題研究
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前	

111.3.9 110-2學期第二次系課程會議通過

111.3.22院課程委員會會議通過

111.3.30校課程委員會會議通過

111.4.13教務會議通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系碩士班 111級課程規劃表

科目類別	科目名稱	○◆ 技專業	學 分 數	第一學年				第二學年				備註
				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	
共同 必修 科目	專題討論	◆	3	1	2	1	2	1	2			一、二學年上學期課程，合併授課
	研究方法	◆	3	3	3							
	統計分析與應用	○	3			3	3					
	論文	◆	6					(6)		(6)		(依畢業時程，擇一學期修讀)
	合計		15	4	5	4	5	1	2	0	0	
選 修 科 目	觀光休閒管理專題研究	◆	3	3	3							
	觀光旅遊產業專題研究	◆	3	3	3							
	人力資源管理專題研究	◆	3	3	3							
	質性研究	◆	3	3	3							
	餐旅經營管理專題研究	◆	3	3	3							
	海洋健康休閒專題研究	◆	3	3	3							
	永續觀光與自然保育專題研究	◆	3	3	3							
	觀光休閒行銷專題研究	◆	3			3	3					
	島嶼觀光專題研究	◆	3			3	3					
	觀光服務產業專題研究	◆	3			3	3					
	文獻導讀	◆	3			3	3					
	海域遊憩管理專題研究	◆	3			3	3					
	實務產學研修	○	3			3	3					一、二年級(在職專班)合開，集中寒、暑假國內或海外實習參訪授課
	資料視覺化與空間資訊應用專題研究	○	3			3	3					
	觀光休閒趨勢專題研究	◆	3					3	3			
	多變量統計分析	○	3					3	3			
	餐旅產業個案專題研究	◆	3					3	3			
	進階觀光英文	◆	3					3	3			未通過英文畢業門檻，選修本系開設指定加強課程，不納入畢業學分
	海洋島嶼個案專題研究	◆	3							3	3	
	觀光休閒組織行為與發展研究	◆	3							3	3	
合計		60	21	21	21	21	12	12	6	6		
總計		75	25	26	25	26	13	14	6	6		

備註

- 1.跨系修課學分最多承認9學分為畢業學分。
- 2.最低畢業學分：36學分，必修15學分(含論文6學分)、選修21學分。
- 3.碩士班於畢業前需發表研討會論文至少一篇。
- 4.本系訂有英文畢業門檻，符合規定始能畢業。

觀光休閒系碩專班 111 級課程規劃修正前後對照表

科目名稱	修正後				修正前 (僅填修正項目)
	必/選修	學分數	時數	開課時程	
專題討論	必修	1	2	一上	專題討論(一)
		1	2	一下	專題討論(二)
		1	2	二上	專題討論(三)
觀光旅遊產業專題研討	選修	3	3	一上	新增
質性研討	選修	3	3	一上	開課時程一下
海洋健康休閒專題研討	選修	3	3	一上	海洋運動與健康休閒專題研討
觀光服務產業專題研討	選修	3	3	一下	新增
餐旅產業個案專題研討	選修	3	3	二上	新增
海洋島嶼個案專題研討	選修	3	3	二下	海洋島嶼生態觀光規劃
觀光休閒組織行為與發展研討	選修	3	3	二下	新增
刪除					餐旅服務品質管理專題研討
刪除					會議暨節慶活動管理專題研討
刪除					地方飲食文化專題研討
刪除					餐旅連鎖經營專題研討
刪除					海洋運動與遊憩專題研討
刪除					海域遊憩資源專題研討
刪除					海洋事務專題研討
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前	

111.3.9 110-2學期第二次系課程會議通過

111.3.22院課程委員會會議通過

111.3.30校課程委員會會議通過

111.4.13教務會議通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系碩士在職專班 111級課程規劃表

科目類別	科目名稱	○◆ 技專業	學 分 數	第一學年				第二學年				備註
				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	
共同必修科目	專題討論	◆	3	1	2	1	2	1	2			一、二學年上學期課程，合併授課
	研究方法	◆	3	3	3							
	統計分析與應用	○	3			3	3					
	論文	◆	6					(6)		(6)		(依畢業時程，擇一學期修讀)
	合計		15	4	5	4	5	1	2	0	0	
選修科目	觀光休閒管理專題研討	◆	3	3	3							
	觀光旅遊產業專題研討	◆	3	3	3							
	人力資源管理專題研討	◆	3	3	3							
	質性研究	◆	3	3	3							
	餐旅經營管理專題研討	◆	3	3	3							
	海洋健康休閒專題研討	◆	3	3	3							
	觀光休閒行銷專題研討	◆	3			3	3					
	島嶼觀光專題研討	◆	3			3	3					
	觀光服務產業專題研討	◆	3			3	3					
	文獻導讀	◆	3			3	3					
	海域遊憩管理專題研討	◆	3			3	3					
	實務產學研修	○	3			3	3					一、二年級(在職專班)合開，集中寒、暑假國內或海外實習參訪授課
	觀光休閒趨勢專題研討	◆	3					3	3			
	多變量統計分析	○	3					3	3			
	餐旅產業個案專題研討	◆	3					3	3			
	進階觀光英文	◆	3					3	3			未通過英文畢業門檻，選修本系開設指定加強課程，不納入畢業學分
	海洋島嶼個案專題研討	◆	3							3	3	
	觀光休閒組織行為與發展研討	◆	3							3	3	
合計		54	18	18	18	18	12	12	6	6		
總計		69	22	23	22	23	13	14	6	6		

備註

- 1.跨系修課學分最多承認9學分為畢業學分。
- 2.最低畢業學分：36學分，必修15學分(含論文6學分)、選修21學分。
- 3.碩士班於畢業前需發表研討會論文至少一篇。
- 4.本系訂有英文畢業門檻，符合規定始能畢業。
- 5.授課時間為星期一至星期五夜間或星期六、日上課。

國立澎湖科技大學教師成長社群推動要點

中華民國 100 年 10 月 26 日教務會議通過
中華民國 101 年 3 月 28 日教務會議修正通過
中華民國 101 年 10 月 24 日教務會議修正通過
中華民國 102 年 10 月 30 日教務會議修正通過
中華民國 103 年 6 月 11 日教務會議修正通過
中華民國 103 年 12 月 24 日教務會議修正通過
中華民國 111 年 4 月 13 日教務會議修正通過

- 一、為鼓勵本校教師組成教師成長社群，進行教學、研究、輔導、服務等專業或經驗之分享學習，以增進教師能力之成長，特訂定「國立澎湖科技大學教師成長社群推動要點」（以下簡稱本要點）。
- 二、本要點業務由教學資源中心辦理，應於每學期結束前公告次學期申請時程、補助、核銷等事宜。
- 三、教師成長社群之成立，由本校專兼任（案）教師自行籌組後，依公告期程與補助事項向教學資源中心提出申請。
- 四、教師成長社群之審查，由教務長召集教學資源中心主任及各學院推薦一名專任教師代表組成審查小組負責，並於每學期期初公告該學期補助社群與經費。
- 五、教師成長社群應訂定社群名稱與成立宗旨，並以六至二十名成員組成為原則，每位教師至多參加二個成長社群。每一教師成長社群設召集人一名，由成員推薦產生，任期一年，得連任之，負責推動社群事務。經社群決議，得邀請跨校教師加入為成員。
- 六、教師成長社群得依宗旨與專業屬性，採用讀書會、教學實務研討、研習會、工作坊、個別諮詢或微型教學等方式辦理活動，每學期至少三次，並事先公告之。
- 七、獲補助之教師成長社群，應依規定辦理完成活動並繳交報告，教學資源中心得將相關資料上網並公開瀏覽。
- 八、本要點如有未盡事宜，依本校相關辦法辦理。
- 九、本要點經教務會議通過，報請校長核准後實施，修正時亦同。