

國立澎湖科技大學112學年度第2學期第2次校課程會議

會議時間：113年5月29日（星期三）上午10時10分

會議地點：學生活動中心1樓會議室

會議程序：

壹、主席致詞

貳、工作報告

參、提案討論

案號	案由	提案單位
一	本院各系 113 級課程規劃表案，請討論。	人管院
二	審議本院養殖系（含碩士班）、食科系（含碩士班及技優專班）、資工系、電信系、電機系（含碩士班及電機科）113 級課程規劃表案，請討論。	海工院
三	本院遊憩系、餐旅系及觀休系（含四技日間部與進修部、日間部碩士班、進修部碩士在職專班）113 級課程規劃表修訂定案，提請討論。	觀休院
四	共同教育委員會「數位科技應用微學程實施細則」修正案，請討論。	共教會
五	電機系五專部 112 級必修課程修正暨電機系 110/111 級、電機系技優專班 111 級、食科系 110/111/112 級、食科系技優專班 110/111/112 級、電信系 112 級專業畢業門檻修正案，請討論。	海工院
六	觀休系進修推廣部四技 110 級、109 級課程規劃表修正案，提請討論。	觀休院
七	觀休系培育人才修訂案，提請討論。	觀休院

肆、臨時動議

伍、散會

112 學年度第 2 學期第 2 次校課程發展委員會會議紀錄

會議時間：113年5月29日（星期三）上午10時10分

會議地點：學生活動中心 1 樓會議室

主持人：才有益組長(代理)

出席人員：如附簽到冊

紀錄：陳雅雯

壹、主席致詞：略

貳、工作報告：

報告單位：教務處課務組

- 一、 辦理日四技113學年度第1學期開排課作業，課務組依開課排課辦法審核各系課程，並已彙整隨低班附讀之學生及科目等資料，供各系為排課及限修人數之參考。
- 二、 教育部113年4月17日臺教技通字第1132300922號函知各校有關專科以上學校課程安排規範，再次補充說明一文，前已分會各系，惠請依規辦理。
- 三、 教育部於113年4月份辦理專科以上學校維護教學品質宣導說明會，將另函通知各校提供Q&A彙整後資訊與與會宣導事項電子檔案，屆時將分會各教學單位依規辦理。
- 四、 於113年4月22日至113年5月10日（第9-11週）辦理學生期中停修課程作業，日四技共受理76門課程，計142人申請退選。（如附表1）
- 五、 112學年度暑期開課經通報各系院中心，一般重補修課程預計開設電信系2門、電機科1門及食科系1門；計畫案預計開設觀休系、資工系、電信系、電機系、養殖系各1門、海工學院2門課，惠請各開課單位協助招生事宜。
- 六、 113學年度第1學期初選選課作業訂於113年8月13日（二）上午9時起至113年8月19日（一）中午12時止辦理，本處將另行通報並請各系所配合公告予學生周知。
- 七、 為落實教學品保之執行，預計於6月18日召開教學品質保證推動委員會審核各系品保手冊及進行課程評核。各課程之公版課綱請務必提系課程會議審核(院有開設課程者亦請提院課程會審核)，並請注意課程之教學目標是否與系所定核心能力、知識能力有相關聯，以符教學品保之精神。

附表 1 112 學年度第2學期學生期中停修資料統計

依學生所屬系別計-人數		依課程所屬系別計	
系別	人數	課程數	人次數
應外系	18	6	17
物管系	7	2	3
食科系	35	9	34
航管系	17	5	11
資工系	20	6	20
資管系	2	2	2
遊憩系	2	1	1
電信系	2	1	1
電機系	9	4	5
養殖系	2	1	1
餐旅系	2	1	1
觀休系	26	11	22
共教會		2	3
通識中心		18	27
基礎中心		7	10
服務教育			
合計	142	76	158

參、提案討論：

提案一

提案單位：人文暨管理學院

案由：本院各系 113 級課程規劃表案，請討論。

說明：業經資管系 113 年 3 月 6 日課程發展委員會、應外系 113 年 4 月 25 日課程發展委員會、航管系 113 年 4 月 24 日課程發展委員會、物流系 113 年 4 月 30 日課程發展委員會、人管院 113 年 5 月 21 日課程發展委員會通過（如附件 1）。

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。

資管系日間部 課程規 修正前後對照表

科目名稱	修正後				修正前/新增/刪除
	必/選修	學分數	時數	開課時程	
資訊管理導論	必修	3	3	無	一下刪除此課程
系統分析與設計	必修	3	3	無	三上刪除此課程
雲端運算	選修	3	3	一下	專業選修 新增此課程
資訊管理導論	選修	3	3	一下	專業選修 新增此課程
人工智慧	選修	3	3	三上	專業選修 四上移至三上開課
系統分析與設計	選修	3	3	三上	專業選修 新增此課程
R 語言與資料科學	選修	2	2	三下	專業選修 新增此課程
資訊安全	選修	3	3	三上	專業選修 四下移至三上開課
敏捷式開發與管理	選修	3	3	無	三下刪除此課程

備註(畢業規範)修正後

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)，院訂及專業必修 60 學分，院訂及專業選修 40-42 學分)

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，通識必選修 14 學分(含企業倫理 2 學分)，院訂及專業必修 66 學分，院訂及專業選修 34-36 學分)。

資管系進修部 113 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	
智慧商務	必修	3	3	一上	專業必修 新增此課程
多媒體導論	必修	3	3	一下	由一上移至一下 開設此專業必修課程
數據分析	必修	3	3	三上	專業必修 新增此課程
網頁設計	必修	3	3	三下	由一下移至三下 開設此專業必修課程
物件導向程式設計	必修	3	3	一下	專業必修 新增此課程
視窗程式設計	必修	3	3	無	一下刪除此課程
資訊管理導論	必修	3	3	無	二下刪除此課程
作業系統	必修	3	3	無	三上刪除此課程
影像處理實務	選修	3	3	二上	專業選修 新增此課程
資訊管理導論	選修	3	3	二下	專業選修 新增此課程
Linux 作業系統	選修	3	3	三上	專業選修 新增此課程
R 語言與資料科學	選修	2	2	三下	專業選修 新增此課程
金融市場實務	選修	3	3	四下	預備選修課程 新增此課程
Linux 網路管理	選修	3	3	無	三上刪除此課程
投資學	選修	3	3	無	四下刪除此課程
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

113.03.06系課程委員會通過

113.05.21院課程委員會通過

113.05.29校課程委員會

113.06.05教務會議

國立澎湖科技大學 資訊管理系 四技113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
共同必修(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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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	7	10	7	10												
通識必修	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																	
院訂必修(選)修	管理學		◆	3	3	3														
	會計學		◆	3	3	3														
	經濟學		◆	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(下)		◎	(9)													(9)			
	合計			15~26	6	6	0	0	6	6	3	3	0	0	0	0	0	0	(11)	2
專業必修	計算機概論	*	◆	3	3	3														
	智慧商務	*	◎	3	3	3														
	程式設計(一)	*	◎	3	3	3														
	程式設計(二)	*	◎	3			3	3												
	微積分		◆	3			3	3												
	資訊網路	*	◆	3			3	3												
	數據分析	*	◎	3			3	3												
	資料結構	*	◆	3					3	3										
	物件導向程式設計	*	◎	3					3	3										
	作業系統	*	◎	3					3	3										
	視窗程式設計	*	◎	3							3	3								
	網頁前台設計	*	◎	3							3	3								
	資料庫管理系統	*	◎	3							3	3								
	實務專題	*	◎	3									1	2	1	2	1	2		
	管理資訊系統		◆	3													3	3		
	合計			45	15	15	12	12	9	9	9	9	1	2	1	2	4	5	0	0
智慧科技模組																				
雲端運算	*	◎	3			3	3													
影像處理實務	*	◎	3					3	3											
伺服器架設管理	*	◎	3					3	3											
Linux網路管理	*	◎	3							3	3									
資料科學	*	◆	3							3	3									
網路程式設計	*	◎	3									3	3							

行動裝置程式設計	*	◎	3								3	3							
系統分析與設計	*	◆	3								3	3							
人工智慧	*	◎	3								3	3							
資訊安全	*	◆	3								3	3							
進階資料庫管理	*	◎	3										3	3					
網頁後台設計	*	◎	3										3	3					
R語言與資料科學	*	◎	2										2	2					
資料探勘	*	◆	3												3	3			
軟體工程	*	◆	3												3	3			
合計			44	0	0	3	3	6	6	6	6	15	15	8	8	6	6	0	0
智慧商務模組																			
資訊管理導論		◆	3			3	3												
行銷管理		◆	3					3	3										
生產管理		◆	3							3	3								
財務管理		◆	3									3	3						
會計資訊系統		◆	3									3	3						
組織理論與管理		◆	3									3	3						
企業資源規劃(一)		◆	3									3	3						
資訊與網路資源應用		◆	3									3	3						
企業資源規劃(二)		◆	3											3	3				
資訊服務業管理		◆	3											3	3				
統計軟體應用		◆	3											3	3				
電子商務		◆	3													3	3		
多媒體設計		◎	3													3	3		
電子商務實務		◆	3															3	3
網路與社群行銷		◆	3															3	3
顧客關係管理		◆	3															3	3
合計			48	0	0	0	0	3	3	3	3	15	15	9	9	6	6	9	9
職場實習課程																			
產學合作研修		◎	2													2	2		
合計			2	0	0	0	0	2	2										

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)，院訂及專業必修60學分，院訂及專業選修40-42學分）。

1. 修讀跨系院課程至多承認 12 學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿 6 學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
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. 人文管理學院-人文藝術(一)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. 畢業門檻：須考取資管系畢業證照門檻一覽表內所列證照一項(含)以上。
8. 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
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。
10. 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，仍需通過校訂英文畢業門檻始得畢業。

資訊服務與管理		◆	3							3	3								
網路行銷		◆	3									3	3						
統計軟體應用	*	◆	3											3	3				
企業資源規劃(二)	*	◆	3											3	3				
財務管理		◆	3											3	3				
多媒體設計		◎	3													3	3		
會計資訊系統	*	◆	3													3	3		
3D電腦動畫		◎	3															3	3
知識管理		◆	3															3	3
合計			59																
預備選修課程																			
資訊與網路資源應用	*	◆	3									3	3						
資訊網路管理實務	*	◆	3											3	3				
財務報表分析		◆	3											3	3				
進階資料庫管理	*	◎	3													3	3		
服務業行銷		◆	2															2	2
金融市場實務		◆	3															3	3
國際行銷		◆	3															3	3
合計			20									3	3	6	6	3	3	8	8

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，院訂及專業必修60學分，院訂及專業選修38-40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，最多承認畢業學分 4 學分。

應用外語系113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	
航空英文	選修	3	3	四下	由觀光旅遊模組(四上)改為專業選修
解說員英語與實務	選修	3	3	四上	四下
語言測驗與評量	選修	3	3	四下	由英語教學模組(四上)改為專業選修
英語教學觀摩與實習	選修	3	3	四上	四下
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
11.本系學生須至少修滿一模組之學分(15學分)，成績及格可獲得該模組證書。			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。		

國立澎湖科技大學 應用外語系 四技113級課程規劃表

113.04.25系課程發展委員會通過
 113.05.21院課程發展委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會
 113.06.05教務會議

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)			2	2	2														
	英文(二)			2		2	2													
	英文(三)			2				2	2											
	英文加強課程			(2)					(2)	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			14-18	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)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					
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	
合計			15	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0 0
		英語教學模組															
語言學概論		◆	3					3	3								
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				
外語習得		◎	3											3	3		
英語教學觀摩與實習	*	◎	3													3 3	
合計			15	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	0 0
		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										
創意與創新		◆	3			3	3										
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								
英文智慧商貿及跨境電商		◆	2			2	2										
航空英文		◎	3													3 3	
語言測驗與評量		◎	3													3 3	
合計			51	2	2	9	9	8	8	6	6	8	8	4	4	2 5	12 15

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：

- 修讀跨系院課程至多承認 12 學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿 6 學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。」
- 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程。
- 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假期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
- 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。
- 企業倫理為必修科目。
- 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)。
- 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。
- (1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於大退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。修讀後，不論成績及格與否，仍須通過本系所訂定之英語檢定畢業成績要求。
- 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)」。
- 若學生在大四下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「實務英文(二)」。
- 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。
- 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。
- 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，免修課程另以專簽方式處理。若是學海計畫，就依其計畫規定審定之。

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

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

17. 自111學年度增設「英文智慧商賈及時境電商」課程，必選修2學分，專業必選修課2學分/2小時。開課時程：一下。

航運管理 系 113 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	
會計學(一)	必修	3	3	大一上	原 4 鐘點改為 3 鐘點
會計學(二)	必修	3	3	大一下	原 4 鐘點改為 3 鐘點
國際法	選修	2	2	大四上	原大三上改為大四上
產學合作研修	選修	2	2	大三上	原大四上改為大三上
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

113.03.19系課程發展委員會通過
 113.04.24系課程發展委員會通過
 113.05.21院課程發展委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會
 113.06.05教務會議

國立澎湖科技大學 航運管理系 四技113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	10	6	10	2	6	(1)	6	(1)	2	(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	3														
	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			15-26	9	9	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	3													
	智慧海運		◆	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							
	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			50	2	2	15	15	15	15	5	5	6	8	7	9	0	0	0	0
		法學緒論		◆	2	2	2													
行銷學			◆	2	2	2														
套裝軟體應用		*	◎	2	2	2														
英文打字與文書處理		*	◎	1	1	1														
船舶概論		*	◆	2		2	2													
運輸地理			◆	2		2	2													
新興科技與運算邏輯思維		*	◎	2		2	2													
微積分				2				2	2											
管理資訊系統			◆	2				2	2											
財務管理			◆	2				2	2											
電子儀表		*	◆	2				2	2											
商事法			◆	2						2	2									
航空訂位系統		*	◆	2						2	2									
航空安全管理			◆	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	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	關務英文	*	◆	2					2	2										
	管理心理學		◆	2					2	2										
	運輸管理	*	◆	2							2	2								
	複合運輸	*	◆	2							2	2								
	產學合作研修	*	◆	2							2	2								
	運輸經濟學		◆	2							2	2								
	供應鏈管理		◆	2							2	2								
	金融市場		◆	2							2	2								
	統計軟體分析應用	*	◆	2							2	2								
	航空業經營與管理	*	◆	2							2	2								
	作業研究		◆	2							2	2								
	基礎日語		◆	2							2	2								
	日語會話		◆	2									2	2						
	國際運籌	*	◆	2									2	2						
	國際海洋法		◆	2									2	2						
	航空貨物運輸	*	◆	2									2	2						
	航運業經營管理實務	*	◆	2									2	2						
	市場定價理論		◆	2									2	2						
	貨幣銀行學		◆	2									2	2						
	運輸規劃	*	◆	2									2	2						
	投資學		◆	2									2	2						
	島嶼航運		◆	2									2	2						
	航運業文件製作實務	*	◆	2									2	2						
	航運專業英文實務	*	◆	2											2	2				
	航業法規		◆	2											2	2				
	國際法		◆	2											2	2				
	港埠發展規劃	*	◆	2											2	2				
	航空站發展規劃	*	◆	2											2	2				
	海空運作業排程	*	◆	2											2	2				
	民航法規		◆	2											2	2				
	交通法規		◆	2											2	2				
	商用英文	*	◆	2											2	2				
	載貨証券	*	◆	2													2	2		
	貨損理賠	*	◆	2													2	2		
	航運實務講座	*	◆	2													2	2		
	求職英文	*	◆	2													2	2		
	電子商務	*	◆	2													2	2		
	運輸安全	*	◆	2													2	2		
	應用文			2													2	2		
	合計			105	7	7	6	6	8	8	10	10	20	20	22	22	18	18	14	14

*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65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，仍須通過本系所訂定之英文能力門檻。

行銷與物流管理系

113 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	
會計學	必修	3	3	一上	會計學(一)/4 小時
經濟學	必修	3	3	一上	經濟學(一)
會計學(二)	必修	3	4	一下	刪除
經濟學(二)	必修	3	3	一下	刪除
AI 網路行銷	必修	3	3	一下	四上改一下/ 原課名：網路行銷
市場調查	必修	3	3	二下	三下改二下
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

行銷與物流管理系日碩士班

113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	
無					
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

行銷與物流管理系在職碩士班

113 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	
無					
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113級課程規劃表

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											
	英文加強課程			(2)					(2)	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			14~18	6	9	6	9	2	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																	
院訂必(選)修	管理學		◆	3	3	3														
	會計學	*	◆	3	3	3														
	經濟學		◆	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	9	0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	9	11			
專業必修	運輸學		◆	3	3	3														
	微積分		◆	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												
	智慧物流		◆	3			3	3												
	AI網路行銷		◆	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										
	市場調查	*	◆	3					3	3										
	數據分析與社群行銷		◆	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			59	6	6	15	15	3	3	12	12	13	14	10	11	0	0	0		
行銷與流通專業選修																				
	通路策略與管理		◆	3								3	3							
	整合行銷溝通		◆	2										2	2					
	產業行銷管理個案		◆	2												2	2			
	門市服務		◆	2													2	2		
	顧客關係管理		◆	3										3	3					
	行銷決策模式		◆	3											3	3				
	虛實整合通路管理		◆	3										3	3					
	服務品質管理		◆	3													3	3		
	行銷科技與數位行銷		◆	3				3	3											
	品牌管理		◆	3										3	3					
	大數據行銷		◆	3								3	3							
	行銷企劃		◆	3											3	3				
	新媒體行銷	*	◆	3											3	3				
	雲端運算服務創新與應用		◆	3				3	3											
	合計			36	0	0	0	0	6	6	0	0	6	6	11	11	11	11	5	

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						
物流與倉儲專業選修																				
	運輸管理		◆	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										
	物流個案分析	*	◆	2						2	2									
	物流中心營運實務		◆	3						3	3									
	作業研究		◆	2						2	2									
	運輸政策		◆	3								3 3								
	運輸安全		◆	3			3	3												
	全球運籌管理		◆	3							3	3								
	合計			28	0	0	0	0	6	6	6	6	3	3	7	7	3	3	3	3
一般專業選修																				
	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										
	組織行為		◆	3						3	3									
	財務管理		◆	3					3	3										
	金融科技		◆	3								3	3							
	稅務法規		◆	2								2	2							
	人力訓練與發展		◆	3										3	3					
	微型創業管理		◆	3										3	3					
	智慧商務	*	◆	3										3	3					
	投資學		◆	3										3	3					
	產銷科技整合	*	◆	3				3	3											
	合計			36	2	2	2	2	6	6	6	6	3	3	5	5	12	12	0	0

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15-17學分
專業必修59學分

備註：

1. 修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。」
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
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. (1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢

113.04.30系課程發展委員會通過
 113.05.21院課程發展委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會
 113.06.05教務會議

國立澎湖科技大學 行銷與物流管理系 服務業經營管理碩士班 113級課程規劃表

科目類別	科目名稱	◆專業或 ●技術科目 註記	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 依畢業時程擇一學期修讀
	論文	◆	6					<6>		<6>		
	研究方法	◆	3	3	3							
	服務業經營管理	◆	3	3	3							
	合計		15	7	8	1	2	1	2	0	0	
選修科目	基礎課程	多準則決策分析	◆	3	3	3						
		英文文獻導讀	◆	3			3	3				
		多變量統計分析	◆	3			3	3				
		量化研究	◆	3					3	3		
		質性研究	◆	3					3	3		
	資訊與商貿管理課程	服務業人力資源管理	◆	3	3	3						
		組織創新與管理	◆	3	3	3						
		服務業數位管理	◆	3			3	3				
		服務業策略管理	◆	3			3	3				
		服務業作業管理	◆	3			3	3				
		產業行銷專論	◆	3			3	3				
		服務業財務管理	◆	3					3	3		
		知識管理與資訊運用	◆	3					3	3		
		新零售通路策略	◆	3					3	3		
	顧客關係管理	◆	3					3	3			
	全面品質管理專論	◆	3					3	3			
	運輸與物流管理課程	供應鏈管理專論	◆	3	3	3						
		作業研究	◆	3	3	3						
		系統模擬	◆	3			3	3				
		島嶼運輸專論	◆	3			3	3				
冷鏈管理專論		◆	3					3	3			
運輸管理專論		◆	3					3	3			
	合計		81	22	23	25	26	28	29	0	0	

1. 最低畢業學分：36學分（含畢業論文6學分）

2. 碩士班於畢業前應通過全民英檢中級（多益測驗「TOEIC」550分以上），且需投稿研討會並發表或中英文期刊一篇（需檢附投稿證明）；若無法通過英語能力門檻者，需加修本系英文文獻導讀課程或本院全英語授課課程三學分並經系務會議認可抵免之。

國立澎湖科技大學 行銷與物流管理系 服務業經營管理碩士在職專班 113級課程規劃表

113.04.30系課程發展委員會通過
 113.05.21院課程發展委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會
 113.06.05教務會議

科目類別	科目名稱	◆專業或 ●技術科目註記	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 依畢業時程擇一學期修讀
	論文	◆	6					<6>		<6>		
	研究方法	◆	3	3	3							
	服務業經營管理	◆	3	3	3							
	合計		15	7	8	1	2	1	2	0	0	
選修科目	基礎課程											
	地方產業經濟分析	◆	3	3	3							
	多準則決策分析	◆	3	3	3							
	英文文獻導讀	◆	3			3	3					
	多變量統計分析	◆	3			3	3					
	量化研究	◆	3					3	3			
	質性研究	◆	3					3	3			
	資訊與商貿管理課程											
	服務業人力資源管理	◆	3	3	3							
	組織創新與管理	◆	3	3	3							
	服務業數位管理	◆	3			3	3					
	服務業策略管理	◆	3			3	3					
	服務業作業管理	◆	3			3	3					
	產業行銷專論	◆	3			3	3					
	服務業財務管理	◆	3					3	3			
	知識管理與資訊運用	◆	3					3	3			
	新零售通路策略	◆	3					3	3			
	顧客關係管理	◆	3					3	3			
	全面品質管理專論	◆	3					3	3			
	運輸與物流課程											
	供應鏈管理專論	◆	3	3	3							
	作業研究	◆	3	3	3							
	系統模擬	◆	3			3	3					
	島嶼運輸專論	◆	3			3	3					
	冷鏈管理專論	◆	3					3	3			
	運輸管理專論	◆	3					3	3			
合計			84	25	26	25	26	28	29	0	0	

1. 最低畢業學分：36學分（含畢業論文6學分）

2. 碩士班於畢業前應通過全民英檢中級（多益測驗「TOEIC」550分以上），且需投稿研討會並發表或中英文期刊一篇（需檢附投稿證明）；若無法通過英語能力門檻者，需加修本系英文文獻導讀課程或本院全英語授課課程三學分並經系務會議認可抵免之。

提案二

提案單位：海洋資源暨工程學院

案由：審議本院養殖系（含碩士班）、食科系（含碩士班及技優專班）、資工系、電信系、電機系（含碩士班及電機科）113 級課程規劃表案，請討論。

說明：

一、經養殖系 113.5.16、食科系 113.4.30、資工系 113.5.8、電信系 113.3.5、電機系 113.3.13 課程會議通過。

二、經 113.5.21 院課程會議通過。

三、修正前後對照表及規劃表如附件 2。

擬辦：校課程會議通過後送教務會議審議。

決議：照案通過。

養殖系 113 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	
水生動物田野調查	選修	2	2	四上	新增
海域浮游動物調查實務	選修	2	2	三上	新增
水產原料學	選修	2	2	二上	修正前 一下
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

養殖系碩士班 113 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	
甲殼類繁殖研究	選修	3	3	一上	修正前 一下
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		

食科系 113 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	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	開課時程	
水產原料學	必	2	2	*		二上	新增 *
食品加工學	必	2	2			一下二上	修正前 二上二下
食品加工學實習	必	1	3			一下二上	修正前 二上二下
海洋資源開發與應用	必	2	2	*		二下	新增 * 一下
有機化學	必	3	3			二下	修正前 一下
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前			

食科系碩士班 113 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		
同 112 級規劃表，無修正。					

食科系技優專專班 113 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	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	開課時程	
食品添加物應用技術	必	2	2		◆	一上	刪除
食品加工學	必	2	2			一下二上	修正前 二上二下
食品加工學實習	必	1	3			一下二上	修正前 二上二下
食品檢驗分析	選	3	3			二下	修正前 三上
食品檢驗分析實驗	選	1	3			二下	修正前 三上
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前			

資工系 113 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	
作業系統	必	3	3	三上	修正前 選修、三下
網路程式設計	選	3	3	三下	修正前 必修
軟體工程	必	3	3	三下	修正前 三上
數位串流技術	選	3	3	三下	刪除
地理資訊系統	選	3	3	四上	刪除
數位典藏	選	3	3	四上	刪除
實務專題(一)	必	2	3	三上	修正前 三下
實務專題(二)	必	2	3	三下	修正前 四上
實務專題(三)	選	1	2	四上	修正前 四下
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前	

電信系 113 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		
同 112 級規劃表，無修正。					

電機系 113 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	
發明與專利	選	3	3	二上	修正前 二下
程式的滋味	選	3	3	二上	刪除
備註(畢業規範)修正後			備註(畢業規範)修正前		
8. 本學年度入學學生 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. 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。		

電機系碩士班 113 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		
同 112 級規劃表，無修正。					

電機系五專部 113 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	
物理	必	2	2	一上	修正前 一下
公民與社會	必	2	2	一下	修正前 二上
法律與生活	必	2	2	一下	修正前 二下
歷史	必	2	2	二上	修正前 二下
人際關係與溝通	必	2	2	二上	修正前 三上
多元語文	必	2	2	二下	修正前 三下
職涯分析與發展	必	2	2	二下	修正前 四上
生涯運動	必	2	2	三上	修正前 四上
職場應用文	必	2	2	三上	修正前 四下
職場倫理	必	2	2	三上	修正前 四下
電力電子學	必	3	3	三上	修正前 三下
電力電子實務	必	2	3	三下	修正前 四上
套裝軟體應用	選	2	2	一上	刪除
新興科技與運算邏輯思維	選	2	2	一下	刪除
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 水產養殖系 四技113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												
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										
	英文加強課程			(2)							(2)	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	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																
專業必修	養殖場實習	*	◎	4	1	2	1	2	1	2	1	2								
	實務專題	*	◆	4									1	2	2	2	1	2		
	生物學		◆	3	3	3														
	生物學實驗	*	◆	1	1	3														
	水產概論		◆	2	2	2														
	套裝軟體應用		◆	2	2	2														
	水生生物研究探索		◆	2	2	2														
	海洋學		◆	2			2	2												
	化學		◆	3			3	3												
	化學實驗	*	◆	1			1	2												
	魚類學		◆	2					2	2										
	魚類學實驗	*	◆	1					1	3										
	生物化學		◆	3					3	3										
	水質學		◆	3					3	3										
	水質學實驗	*	◆	1					1	3										
	無脊椎動物學		◆	2							2	2								
	無脊椎動物學實驗	*	◆	1							1	3								
	營養飼料學		◆	3							3	3								
	水生植物學		◆	3							3	3								
	水產經營管理		◆	2							2	2								
	生物統計學		◆	3							3	3								
	餌料生物學實務	*	◎	2									2	3						
海洋生態學		◆	2									2	2							
水族生理學		◆	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												
	水產養殖學		◆	2								2	2							
	水產養殖學實驗	*	◎	1								1	3							
	水產繁殖學		◆	2									2	2						
	水產繁殖學實驗	*	◎	1									1	3						
	水族病理學		◆	3									3	3						
	箱網養殖學		◆	2									2	2						
	產學合作研修		◆	2											2	2				
	合計			68	11	14	7	9	11	16	15	18	11	15	10	12	3	2	0	0
專業選修	澎湖水產養殖		◆	2	2	2														
	休閒漁業管理		◆	2	2	2														
	智慧觀賞水族實務	*	◎	2	2	3														
	岩礁區物種保育		◆	2		2	2													
	生物多樣性概論		◆	2		2	2													
	海洋浮游生物學		◆	2		2	2													
	水產養殖機電實務		◎	2		2	2													
	水產種苗繁殖場實務	*	◎	1		1	2													
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2		2	2													
	養殖水產品加工實務	*	◎	3		3	4													
	觀賞水族種源培育及育苗實務	*	◎	2		2	3													
	水產原料學		◆	2				2	2											
	海洋氣象		◆	2				2	2											
	漁業資源保育概論		◆	2				2	2											
	資料處理在水產養殖的應用		◆	2				2	3											
	水產微生物學及實驗	*	◆	3				2	3											
	營養飼料學實務	*	◎	2						2	3									
	魚類種苗生產實務	*	◎	2						2	3									
	頭足類繁殖實務	*	◎	2						2	3									
	珊瑚調查與保育實務	*	◎	2						2	3									
	生物技術概論		◆	2								2	2							
	初級日文(一)		◆	2								2	2							
	溪流生態學		◎	2								2	2							
	組織學		◆	2								2	2							
	海域浮游動物調查實務	*	◎	2								2	2							
	組織學實驗	*	◎	1										1	2					
	澎湖海洋生物研究實務	*	◎	2										2	3					
	初級日文(二)		◆	2										2	2					
	遺傳育種與實驗		◆	3										3	4					
	組織病理學及實驗	*	◎	3										3	4					
	水產論文選讀		◆	2										2	2					
	養殖環境管理學		◆	3										3	3					
生物技術實驗	*	◎	3												3	4				
漁業法規		◆	2												2	2				
甲殼類動物學		◆	2												2	2				
動物細胞培養及實驗	*	◎	3												3	4				
免疫學			3												3	3				
分子生物技術在魚病檢測的應用		◆	3												3	4				

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												
	水生動物田野調查	*	◆	2													2	2		
	漁電共生專論		◆	3															3	3
	魚病診斷實務	*	◎	3															2	3
	箱網養殖實務	*	◎	2															2	3
	仔稚魚發育學		◆	2															2	2
	甲殼類繁殖實務	*	◎	2															2	3
	遊艇駕駛概論		◆	2															2	2
院定選修	合計			73	6	7	16	19	10	12	8	12	10	10	16	20	18	21	13	16
	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(含共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、專業必修68學分)

備註：

- 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程。
- 全民國防教育軍事訓練為選修課程但可折抵役期。然需修畢兩學年始可報考預官，以當年度報考資訊為主。
- 體育課程：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。
- 修讀跨系院課程至多承認 12 學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿 6 學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
- 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)。
- 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
- 「實務專題」課程如果其中一學期沒過，可重修低班任一學期方式補足4學分。
- 「養殖場實習」課程必須隨班修滿4學分始得畢業。如其中一學期未通過，可於大4(含)以後期間以每學期重修1學分方式補足學分。
- 「產學合作研修」課程如因申請提前畢業或校外實習，可於實習後提前選讀。
- 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。
- 英文加強課程：
 - 日四技112學年度起大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。
 - 修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。
 - 「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

國立澎湖科技大學 水產養殖系水產資源與養殖碩士班 113級課程規劃表

科目類別	科目名稱	◆專業 或◎技 術科目 註記	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	◆	4	1	2	1	2	1	2	1	2	修習本校五年一貫者，第 二學年可列為選修。
	論文		6									
	合計		10	1	2	1	2	1	2	1	2	
選 修 科 目	無脊椎動物學研究	◆	3	3	3							
	高等水產動物營養與飼料學	◆	3	3	3							
	水中生物聲學	◆	3	3	3							
	經濟海藻生理生態學	◆	3	3	3							
	海洋保護區	◆	3	3	3							
	水生生物生殖內分泌學	◆	3	3	3							
	頭足類生物學	◆	3	3	3							
	貝類繁殖研究	◆	3	3	3							
	脂質化學	◆	3	3	3							
	掃描式電子顯微鏡	◆	3	3	3							
	餌料微藻培育與保種	◎	3	3	3							
	蝦類生理學專論	◆	3	3	3							
	分子生物技術在魚病檢測的應用	◆	3	3	4							
	初級英文寫作	◆	2	2	3							
	海水箱網養殖的經營與管理	◆	3	3	3							
	甲殼類繁殖研究	◆	3	3	3							
	魚類細胞組織培養	◎	3			3	3					
	英語科學研究報告	◆	3			3	3					
	海洋政策	◆	3			3	3					
	海洋生態資源與保育	◆	3			3	3					
	魚類初期生活史研究	◆	3			3	3					
	水產品收穫處理	◆	3			3	3					
	水產資源學	◆	3			3	3					
	經濟海藻種苗生產	◎	3			3	3					
	高等生物統計學	◆	3			3	3					
	仔稚魚營養	◆	3			3	3					
	生物多樣性	◆	3			3	3					
	水產生物技術	◎	3			3	3					
	漁電共生專論	◆	3			3	3					
獨立學習(一)	◆	2					2	2				
獨立學習(二)	◆	2							2	2		
	合計		90	33	33	39	39	2	2	2	2	
	總計		86	33	33	42	40	3	4	3	4	

最低畢業學分：30學分（本校五年一貫學生必修8學分，選修22學分；非五年一貫學生必修10學分，選修20學分）。

註：1. 共同必修及本系選修科目至少修足26學分。

2. 畢業時須曾於國內外水產養殖或生命科學相關之學術研討會發表過論文。

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技113級課程規劃表

113.04.30系課程會議通過
113.05.00院課程會議通過
113.05.00院課程會議通過
113.06.00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	數 學 分	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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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																
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														
	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												
	食品加工學		◆	4			2	2	2	2										
	食品加工學實習	*	◎	2			1	3	1	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										
	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									
	海洋資源開發與應用	*	◆	2						2	2									
	有機化學		◆	3						3	3									
	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	10	16	11	17	15	17	8	10	11	15	2	2	0	0
食物製備與實習	*	◎	3	3	4														
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												
糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
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										
下雜魚食品加工	*	◎	2					2	2										
食品職業安全衛生		◆	2					2	2										
米麵食加工理論與實務	*	◎	3					3	4										
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						
流通冷鏈管理		◆	3									3	3						
實務專題(一)	*	◎	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					
實務專題(二)	*	◎	2										2	3					
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			
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3												3	4			
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			90	5	6	9	11	15	17	7	7	15	17	10	11	18	20	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、專業必修69學分)

備註：

- 1.修讀跨系院課程至多承認 12 學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿 6 學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。」
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. 在學期間取得下列乙級證照1張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食、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小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級、食品安全與冷鏈管理師證書、單一級：食物製備(丙級)。或其他系上認可之證照，始得畢業。
- 8.(1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。
- 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 113級 食品產業技優專班課程規劃表

113.04.30系課程會議通過
 113.05.00院課程會議通過
 113.00.00校課程會議通過
 113.00.00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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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
	通識必修	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																
選修	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														
	營養學		◆	2			2	2												
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	米麵食加工理論與實務	*	◎	3					3	4										
	食品衛生與安全		◆	2							2	2								
	食品檢驗技術與實驗	*	◎	3							3	4								
	新產品開發	*	◎	2									2	3						
	流通冷鏈管理		◆	3									3	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					
	食品產業應用技術		◆	2												2	2			
	暑期實習	*	◎	2												2	2			
	合計			35	5	6	5	6	3	4	5	6	7	8	6	7	4	4	9	0
	選修	套裝軟體應用		◎	2	2	2													
中餐烹調		*	◎	3	3	4														
食品添加物應用技術			◆	2	2	2														
食品行銷學			◆	3			3	3												
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												
食品添加物應用技術	*	◎	2			2	2												
中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
新興科技與運算邏輯思維		◎	2			2	2												
食品加工學		◆	4			2	2	2	2										
食品加工學實習	*	◎	2			1	3	1	3										
下雜魚食品加工	*	◎	2					2	2										
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
食品職業安全衛生		◆	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										
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3					3	4										
餐飲經營與管理		◆	3							3	3								
物流管理		◆	3							3	3								
食品分析		◆	3							3	3								
食品分析實驗	*	◎	1							1	3								
烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4								
實務專題(一)	*	◎	2									2	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						
慢食與美味		◆	3									3	3						
商事法		◆	3									3	3						
實務專題(一)	*	◎	2											2	3				
市場調查		◆	3											3	3				
人力資源管理		◆	3											3	3				
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4				
進階麵食加工理論與實務	*	◎	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		
行銷企劃	*	◎	3													3	3		
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
品牌管理		◆	2															2	2
合計			111	7	8	20	27	21	28	13	16	17	20	21	24	8	8	6	6

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、專業必修35學分)。

備註：

1.修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。

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. 在學期間取得下列乙級證照2張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食、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小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級、食品安全與冷鏈管理師證書、單一級：食物製備(丙級)。或其他系上認可之證照，始得畢業。
- 8.(1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。
- 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 食品科學系碩士班 113級課程規劃表

113.04.30系課程會議通過
113.05.00院課程會議
113.05.29校課程會議
113.06.05教務會議

科目類別	科目名稱	學分數	◆專業或 ●技術科目註記	第一學年				第二學年			
				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	研究方法(一)	3	◆	3	3						
	食品科技發展	3	◆			3	3				
	專題討論	2	◆			1	2	1	2		
	研究方法(二)	3	◆			3	3				
	論文	6	◆								
	合計	17		3	3	7	8	1	2		
	免疫學	3	◆	3	3						
	食品質地分析	3	◆	3	3						
	食品生物技術	3	◎	3	3						
	微生物生理代謝	3	◆	3	3						
	機能性胜肽	3	◆	3	3						
	食品分析檢驗技術	3	◎	3	3						
	保健評估方法	2	◆	2	2						
	人工智慧化的食品安全管理	2	◆	2	2						
	人工智慧在產業的應用	3	◆	3	3						
	醣類化學	2	◆			2	2				
	食品加工技術	3	◎			3	3				
	食品加工質能平衡	3	◆			3	3				
	自由基生物醫學	3	◆			3	3				
	食品蛋白質化學	3	◆			3	3				
	生化製程技術	3	◎			3	3				
	海洋生物化學	3	◆			3	3				
	食品快速檢驗技術	3	◎			3	3				
	食品酵素學	3	◆			3	3				
	合計	48		25	25	26	26				

註：1. 畢業至少修30學分，專業選修至少13學分。

2. 畢業時須曾發表過專業期刊論文或學術團體年會發表過口頭或壁報論文。

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	
專業選修	離散數學		◆	3					3	3											
	工程數學		◆	3					3	3											
	線性代數		◆	3						3	3										
	演算法	*	◎	3						3	3										
	網路服務管理	*	◎	3						3	3										
	機率與統計	*	◆	3						3	3										
	Unix/Linux系統		◆	3						3	3										
	多媒體技術與應用	*	◎	3								3	3								
	單晶片應用	*	◎	3								3	3								
	駭客攻防技術	*	◎	3								3	3								
	高等演算法		◆	3								3	3								
	智慧生活與感測網路	*	◎	3								3	3								
	深度學習			3								3	3								
	書報討論		◆	3										3	3						
	行動裝置程式設計	*	◎	3										3	3						
	進階駭客攻防技術	*	◎	3										3	3						
	物聯網設計與實務	*	◎	3										3	3						
	網路程式設計		◆	3										3	3						
	巨量資料分析	*	◎	3												3	3				
	實務專題(三)	*	◎	1												1	2				
	合計				64	0	0	0	0	12	12	15	15	18	18	12	12	0	0	0	0
	資料探勘	*	◎	3												3	3				
	物聯網應用與研究			3												3	3				
嵌入式系統	*	◎	3														3	3			
新世代網際網路協定		◆	3														3	3			
電子文獻資料庫	*	◎	3														3	3			
合計				21	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	6	6	9	9	

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、專業必修60學分、專業選修40學分)

備註：

1. 修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
2. 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)
3. 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。

4. 在學期間，至少考取下列證照之一—CCNA、ECSS、CEH、OCJA、OCJP、LPIC Level 1、RHCE、CompTIA Security+、CompTIA Network+等國際專業證照或乙級技術士(但不含硬體裝修類)及及iPAS資訊相關證照(經系上認定)，始得畢業；或通過CPE(Collegiate Programming Examination，大學程式能力檢定)檢定中級、ITE(資訊專業人員)和APCS(大學程式設計先修檢測)觀念題需達50分(含)以上及實作題需達100分(含)以上，其中CPE、ITE及APCS需考取2張，亦可畢業。

5. 服務教育為一下至四上，任選兩學期。(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. 資訊能力畢業門檻：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，仍需通過校訂英文畢業門檻始得畢業。

國立澎湖科技大學 電信工程系 四技113級課程規劃表

111.03.09系課程委員會通過
 111.04.26系課程會議通過
 111.05.18院課程委員會通過
 111.11.30院課程委員會通過
 112.03.27系課程會議通過
 112.05.17院課程會議通過
 112.05.24校課程會議通過
 112.05.31教務會議通過
 112.10.18校課程委員會通過
 112.10.25教務會議通過
 113.03.05系課程會議通過

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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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			14-18	6	9	6	9	(3)	6	(3)	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																	
院定必修	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	0	0	2	3	2	3	0	0
專業必修	計算機概論	*	◆	3	3	3														
	物理(一)		◆	3	3	3														
	物理(二)		◆	3			3	3												
	微積分(一)		◆	3	3	3														
	微積分(二)		◆	3			3	3												
	程式設計(一)	*	◆	1	1	3														
	程式設計(二)	*	◆	1			1	3												
	電路學(一)		◆	3	3	3														
	電路學(二)		◆	3			3	3												
	工程數學(一)		◆	3			3	3												
	工程數學(二)		◆	3					3	3										
	工程數學(三)		◆	3							3	3								
	電子學(一)		◆	3					3	3										
	電子學(二)		◆	3							3	3								
	電子學實習(一)	*	●	1					1	3										
	電子學實習(二)	*	●	1							1	3								
	數位邏輯設計		◆	3					3	3										
	數位邏輯設計實習	*	●	1					1	3										
	信號與系統		◆	3					3	3										
	電磁學(一)		◆	3							3	3								
	電磁學(二)		◆	3									3	3						
	通訊系統(一)		◆	3							3	3								
	通訊系統(二)		◆	3									3	3						
	通訊系統實習(一)	*	●	1							1	2								
	通訊系統實習(二)	*	●	1									1	2						
	機率		◆	3									3	3						
	微波電路		◆	3											3	3				
微波電路實習	*	●	1											1	3					
數位信號處理		◆	3											3	3					
合計			71	13	15	13	15	14	18	14	17	10	11	7	9	0	0	0	0	
院定選修	校外實習	*	●	9														9	9	
合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	

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									
專業共同選修																					
	產學合作研修	*	◆	3							3	3									
	通信技術(一)	*	◆	3			3	3													
	通信技術(二)	*	◆	3			3	3													
	電腦軟體應用	*	◆	3			3	3													
	數值分析		◆	3					3	3											
	複變函數		◆	3					3	3											
	工業電子學		◆	3					3	3											
	硬體描述語言	*	◆	3					3	3											
	高等通信技術	*	◆	3						3	3										
	切換式電源供應器		◆	3						3	3										
	超大型積體電路設計導論	*	◆	3					3	3											
	網路概論		◆	3						3	3										
	網路規劃與管理		◆	3							3	3									
	合計			39	0	0	0	0	3	3	6	6	15	15	9	9	6	6	0	0	
通訊及信號處理領域																					
	無線通訊系統		◆	3						3	3										
	隨機過程		◆	3								3	3								
	數位影像處理	*	◆	3								3	3								
	數位傳收機設計	*	◆	3								3	3								
	語音信號處理	*	◆	3										3	3						
	通訊基頻晶片設計	*	◆	3										3	3						
	高等通訊系統實務	*	◆	3										3	3						
	寬頻無線通訊	*	◆	3														3	3		
	展頻通訊	*	◆	3								3	3								
	感測原理與應用	*	◆	3															3	3	
	5G技術規格與實驗	*	◆	3																3	3
	合計			33	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	12	12	9	9	9	9	
射頻及微波領域																					
	天線設計實務	*	◆	3									3	3							
	天線原理與應用	*	◆	3									3	3							
	濾波器設計	*	◆	3									3	3							
	通訊電子電路	*	◆	3											3	3					
	電子產品檢驗量測實務	*	◆	3											3	3					
	電波傳播與散射		◆	3											3	3					
	陣列天線設計		◆	3											3	3					
	高頻量測技術	*	◆	3															3	3	
	射頻收發模組	*	◆	3															3	3	
	衛星通訊系統	*	◆	3															3	3	
	合計			30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	12	12	9	9	

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、專業必修75學分)

備註：

- 修讀跨系課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計海工學院跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系課程學分。海工學院跨領域課程由學院另訂。
- 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程；部分專業選修課程隔年開。
- 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)。
- 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。
- 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)。
- 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

- 本系自100學年度起，入學新生須於在學期間取得系認可之證照至少乙張始得畢業。
系認可之證照：ITE資訊專業人員鑑定-網路通訊類、ITE資訊專業人員鑑定-開放式系統類、中華民國技術士-電腦軟體應用(乙級)、電器修護(乙級)、網頁設計(乙級)、電腦硬體裝修(乙級)、數位電子(乙級)、通信技術(電信線路)(丙級含以上)、TI C6000 dsp Communication Certification、經濟部天線設計工程師、電磁相容工程師(初級含以上)、業餘無線電人員(此項為在學期間曾經報考上述之證照未通過者，始可報考)。
- 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。
- 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，仍須通過校訂英文畢業門檻始得畢業。

10. (1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

國立澎湖科技大學 電機工程系 日四技 113級課程規劃表

113.03.13系課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目	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											
	英文加強課程			(2)				(2)	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																
小計			14~16	6	9	6	9	2	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	
通識必修	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																
小計			14																	
合計				28-30/46-50(學分/時數)																
專業必修	計算機概論		◆	3	3	3														
	數位邏輯設計		◆	3	3	3														
	物理(一)(二)		◆	6	3	3	3	3												
	微積分(一)(二)		◆	6	3	3	3	3												
	計算機程式		◆	3		3	3													
	數位邏輯設計實習	*	◎	1		1	3													
	微處理機		◆	3				3	3											
	微處理機實習	*	◎	1				1	3											
	電子學(一)(二)		◆	6				3	3	3	3									
	電子學實習(一)(二)	*	◎	2				1	3	1	3									
	電路學(一)(二)		◆	6				3	3	3	3									
	工程數學(一)(二)		◆	6				3	3	3	3									
	控制系統		◆	3								3	3							
	電機機械		◆	3								3	3							
	電力電子學		◆	3								3	3							
	風光能源發電原理		◆	3										3	3					
	實務專題(一)(二)	*	◎	4								2	3	2	3					
小計			62	12	12	10	12	14	18	10	12	11	12	5	6	0	0	0	0	
合計				62/72(學分/時數)																
院定必修	產業實習	*	◎	9													9			
	校外實習	*	◎	9														9		
	小計			18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0
	Python 程式應用		◆	3	3	3														
	大學入門與工程倫理		◆	2	2	2														
	可程式控制器實務	*	◎	2	2	3														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2	2	2														
	套裝軟體應用	*	◎	2		2	2													
	智慧電網		◆	3		3	3													
	網際網路		◆	3		3	3													
	綠色運輸		◆	3		3	3													
	低碳生活科技		◆	3				3	3											
	半導體製程概論		◆	3				3	3											
	感測原理		◆	3				3	3											
	發明與專利		◆	3				3	3											
	物件導向程式設計		◆	3						3	3									
	信號與系統		◆	3						3	3									
	科技英文		◆	2						2	2									
	數值分析		◆	3						3	3									
	保護電驛		◆	3								3	3							
	遠端監控		◆	3								3	3							
	電力電子實務	*	◎	2								2	3							
	機電整合		◆	3								3	3							
機電整合實務	*	◎	2								2	3								
電力信號量測與分析		◆	3								3	3								
數位電子實務	*	◎	2										2	3						

國立澎湖科技大學 電機工程系 日四技 113級課程規劃表

113.03.13系課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目	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	風機系統設計		◆	3													3	3					
	太陽光電設置實務	*	◎	2													2	3					
	工業配線實務	*	◎	2													2	3					
	數位信號處理		◆	3													3	3					
	電腦輔助工程分析		◆	3													3	3					
	風力機監控系統		◆	3													3	3					
	工業配電		◆	3															3	3			
	單晶片系統與設計		◆	3															3	3			
	小型風力機系統與國際認證		◆	1															1	1			
	儀器電子學		◆	3															3	3			
	遠端監控實務	*	◎	2															2	3			
	類神經網路		◆	3															3	3			
	數位控制		◆	3															3	3			
	地理資訊系統		◆	3															3	3			
	數位典藏		◆	3															3	3			
	物聯網應用		◆	3															3	3			
	電力系統		◆	3																		3	3
	風機系統組裝與檢測		◆	3																		3	3
	電子文獻資料庫		◆	3																		3	3
	電磁相容		◆	3																		3	3
	有限元素法		◆	3																		3	3
	模糊控制		◆	3																		3	3
	線性系統		◆	3																		3	3
	人工智慧		◆	3																		3	3
	資通訊科技於智慧電網應用		◆	3																		3	3
	綠能混合供儲電系統		◆	3																		3	3
	小計				134	9	10	11	11	12	12	11	11	16	18	18	21	27	28	30	30		
	選修最少應修滿38-40學分																						

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、專業必修62學分)

備註：

1. 修讀跨系課程至多承認 12 學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿 6 學分後，始得採計其他跨系課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
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. 英文加強課程：(1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。
8. 本學年度入學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. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：
 - (1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。
 - (2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。
 - (3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。
 - (4) 修習產業實習或校外實習其中一門課程，且成績達75分以上，該課程學分不列入畢業學分數。

國立澎湖科技大學 電機工程系電資碩士班 113級課程規劃表

113.03.13系課程會議通過

科目類別	科目名稱	◆專業 或◎技 術科目 註記	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	
必修科目	專題討論(一)	◆	1	1	2							
	專題討論(二)	◆	1			1	2					
	論文	◆	6									
	合計		8	1	2	1	2					
選修科目	高等儀表設計	◆	3	3	3							電機系
	高等電力系統	◆	3	3	3							電機系
	電力系統運轉與控制	◆	3	3	3							電機系
	電力品質	◆	3	3	3							電機系
	高等模糊控制	◆	3	3	3							電機系
	太陽光電系統	◆	3	3	3							電機系
	綠色運輸專論	◆	3	3	3							電機系
	電力監控系統	◆	3	3	3							電機系
	類神經網路	◆	3	3	3							合開(電機系四上)
	薄膜工程	◆	3	3	3							電機系
	高等數值分析	◆	3	3	3							合開(電機系四上)
	光電工程	◆	3	3	3							合開(電機系四上)
	語音信號處理	◆	3	3	3							合開(電信系四上)
	通訊電子電路	◆	3	3	3							合開(電信系四上)
	電波傳播與散射	◆	3	3	3							合開(電信系四上)
	通訊基頻晶片設計	◆	3	3	3							合開(電信系四上)
	物聯網應用與研究	◆	3	3	3							資工系
	數位典藏	◆	3	3	3							合開(資工系四上)
	地理資訊系統	◆	3	3	3							合開(資工系四上)
	人工智慧在產業的應用	◆	3	3	3							合開(食料系碩士班)
	資料探勘	◆	3	3	3							合開(資工系四上)
	巨量資料分析	◆	3	3	3							合開(資工系四上)
	局部放電	◆	3			3	3					電機系
	配電系統與模擬	◆	3			3	3					電機系
	風機故障診斷	◆	3			3	3					電機系
	高等電機機械分析	◆	3			3	3					電機系
	高電壓工程	◆	3			3	3					電機系
	電力系統電腦應用	◆	3			3	3					電機系
	高等電路設計	◆	3			3	3					電機系
	高等機電整合	◆	3			3	3					電機系
	高等圖形監控	◆	3			3	3					電機系
	智能演算法	◆	3			3	3					電機系
	切換式電源供應器	◆	3			3	3					電機系
	綠能混合供儲電系統	◆	3			3	3					電機系
電廠運轉與維護	◆	3			3	3					電機系	
人工智慧	◆	3			3	3					合開(電機系四下)	
風機系統設計	◆	3			3	3					合開(電機系四下)	
工程分析	◆	3			3	3					合開(電機系四下)	
太陽光電系統組裝與檢測	◆	3			3	3					合開(電機系四下)	
高等電力電子學	◆	3			3	3					合開(電機系四下)	
光學模擬	◆	3			3	3					合開(電機系四下)	

國立澎湖科技大學 電機工程系電資碩士班 113級課程規劃表

113.03.13系課程會議通過

科目類別	科目名稱	◆專業 或◎技 術科目 註記	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	
	數位信號處理	◆	3			3	3					合開(電機、電信系三下)
	高頻通訊系統實務	◆	3			3	3					電信系
	射頻收發模組	◆	3			3	3					合開(電信系四下)
	感測原理與應用	◆	3			3	3					合開(電信系四下)
	衛星通訊系統	◆	3			3	3		-			合開(電信系四下)
	陣列天線設計	◆	3			3	3					合開(電信系四下)
	5G基頻傳收機實作	◆	3			3	3					合開(電信系四下)
	電子文獻資料庫	◆	3			3	3					合開(資工系四下)
	新世代網際網路協定	◆	3			3	3					合開(資工系四下)
	嵌入式系統	◆	3			3	3					合開(資工系四下)
	天線應用實務	◆	3			3	3					合開(電信系四下)
	科技論文寫作	◆	2			2	2					電機系
	合計		158	66	66	92	92	0	0	0	0	
	合計		166	67	68	93	94	0	0	0	0	

註：畢業至少修習 30學分，包括：

1. 必修課程8學分：二學期的專題討論(2學分)、論文(6學分)。
2. 專業選修課程 22 學分。

類別	科目名稱	*為 實務 課程	◆ 業或 ◎技 術科 目	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年											
					上學期	下學期																		
					學分	時數	學分	時數																
	電子電路設計與模擬		◆	3					3	3														
	數值分析		◆	3					3	3														
	感測器概論		◆	3							3	3												
	半導體製程概論		◆	3							3	3												
	電子儀表		◆	3								3	3											
	風力機監控系統		◆	3								3	3											
	信號與系統		◆	3								3	3											
	風機系統設計		◆	3									3	3										
	工程倫理		◆	3									3	3										
	遠端監控		◆	3									3	3										
	輸配電學(二)		◆	3									3	3										
	模糊控制		◆	3									3	3										
	工業4.0概論		◆	3									3	3										
	電機設備保護		◆	3										3	3									
	數位控制		◆	3										3	3									
	電力信號量測與分析		◆	3										3	3									
	人工智慧		◆	3										3	3									
	保護電驛		◆	3										3	3									
	積體電路設計概論		◆	3										3	3									
	校外實習(一)(二)			24										12	12									
	校定專業選修小計			96	0	0	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	6	9	9	30	18	30	18
選修最少應修滿40學分																								

最低畢業學分：220學分

備註：

1. 本學年度入學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。
2. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：
 - (1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。
 - (2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。
 - (3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。
 - (4) 修習校外實習(一)(二)其中一門課程，且成績達75分以上，該課程學分僅採計六學分列入畢業學分數。

提案三

提案單位：觀光休閒學院

案由：本院遊憩系、餐旅系及觀休系（含四技日間部與進修部、日間部碩士班、進修部碩士在職專班）113 級課程規劃表修訂定案，提請討論。

說明：

一、本案業經遊憩系 112 學年度第二學期第 2 次(113.4.22)系課程會議、餐旅系 112 學年度第二學期第 1 次(113.4.15)系課程會議、觀休系 112 學年度第二學期第 1 次(113.4.17)系課程會議及觀休學院 112 學年度第二學期第 2 次(113.5.21)課程委員會議通過在案。。

二、檢附本院 113 級課程規劃表(如附件 3)。

擬辦：校課程會議通過後送教務會議審議。

決議：刪修附件海憩系課程規畫表誤植資料後通過。

海洋遊憩系 113 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	
遊艇管家實務	選修	3	3	三下	四下
休閒漁業實務	選修	3	3	四下	三下
郵輪旅遊	選修	2	2	三上	四下
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 海洋遊憩系 四技113級課程規劃表

113.03.11系課程發展委員會通過
 113.03.21院課程委員會通過
 113.04.22系課程發展委員會通過
 113.05.21院課程委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會通過
 113.06.05教務會議通過

科目類別	* 為實務課程	◆ 專業或 ◎ 技術科目 註記	學分	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										
	英文加強課程		(2)						(2)	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	(3)	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	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												
運動管理		◆	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										
服務業管理		◆	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						
郵輪旅遊		◆	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				
遊艇管家實務	*	◎	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		
運動傳播與公關		◎	3															3	3
休閒漁業實務		◆	3															3	3
活動指導員實務		◎	3															3	3
合 計			112	6	6	9	9	15	15	15	15	16	16	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. 修讀跨系院課程至多 承認12 學分為畢業學分，其中採計各 學院(共教會)跨領域課程 滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂

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. (1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技113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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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	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		
院選	進階校外實習	*	◆	10									10	10						
	合計			10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	0		
專業必修	餐飲營養與衛生		◆	2	2	2														
	餐旅服務業導論		◆	3	3	3														
	餐飲英語(一)		◆	2	2	2														
	餐飲英語(二)		◆	2			2	2												
	旅館經營與管理		◆	3			3	3												
	食物製備	*	◎	3			3	4												
	餐飲經營與管理		◆	3			3	3												
	客務管理		◆	3					3	3										
	房務管理		◆	3					3	3										
	客房英語(一)		◆	2					2	2										
	客房英語(二)		◆	2							2	2								
	餐飲實習	*	◎	6					3	4	3	4								
	餐旅行銷學		◆	3							3	3								
	專業校外實習	*	◎	10									10	10						
	研究方法概論		◆	3												3	3			
	人力資源管理		◆	3												3	3			
	專題研討與製作(一)		◆	1												1	2			
	專題研討與製作(二)		◆	1														1		
	合計			55	7	7	11	12	11	12	8	9	10	10	0	0	7	8	1	
	餐 飲																			
	刀工運用與烹調技巧	*	◎	3	3	4														
	中西點心烘焙製作	*	◎	3	3	3														
	西點烘焙理論與實務	*	◎	3	3	4														
	慢食與美味	*	◆	3	3	3														
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												

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												
專業選修	中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
	台式料理	*	◎	3					3	4										
	進階中餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										
	麵包製作	*	◎	3					3	4										
	澎湖水產飲食文化與製作	*	◎	3					2	2										
	西餐烹調理論與實務	*	◎	3						3	4									
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3						3	4									
	蛋糕裝飾	*	◎	3						3	4									
	餐廚設備規劃與管理		◆	2												2	2			
	進階手工巧克力製作	*	◎	3												3	4			
	餐飲成本控制		◆	3														3	3	
	古典洋果子	*	◎	3														3	4	
	創意異國料理	*	◎	3														3	4	
	合計				53	12	14	6	8	11	14	9	12	0	0	0	0	5	6	9
旅 館																				
專業選修	會展概論		◆	3	3	3														
	餐旅服務顧客管理		◆	3			3	3												
	管家服務		◆	3					3	3										
	餐旅組織行為		◆	3					3	3										
	國際禮儀		◆	3						3	3									
	民宿經營與管理		◆	3						3	3									
	餐旅消費者行為		◆	3						3	3									
	餐旅會計學		◆	3						3	3									
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3						3	3									
	會展英語		◆	3										3	3					
	旅館實習	*	◆	3										3	4					
	旅館行銷與個案研究		◆	3														3	3	
	餐旅採購實務	*	◆	3														3	3	
	旅館前檯管理	*	◆	3														3	3	
合計				42	3	3	3	3	6	6	15	15	0	0	6	7	0	0	9	9
共 同 選 修																				
專業選修	餐旅日語		◆	2	2	2														
	永續餐飲		◆	2	2	2														
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	基礎餐旅日語		◆	2			2	2												
	咖啡實務	*	◆	3			3	3												
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
	餐飲服務		◆	2						2	2									
	危機處理		◆	2						2	2									
	宴會規劃與管理		◆	3						3	3									
	餐旅策略管理		◆	3													3	3		
	進階觀光接待英語		◆	3													3	3		
合計				26	6	6	7	7	0	0	7	7	0	0	0	0	6	6	0	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61學分)

備註：

1. 跨系院修課學分最多承認12學分為畢業學分，其中學院(共教會)跨領域課程應至少修讀6學分，學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
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. 本系畢業門檻必須考取專業證照三張(含)以上，必須於在校期間考取，始得畢業。(本系承認之專業證照請見系網)
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. (1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

餐旅管理系專業證照畢業門檻

1090922系務會議通過

1091110系務會議通過

1100318系務會議通過

1110419系務會議通過

1130321系務會議修正

證照名稱	國內/外	級數/分數	證照類別	發照單位	備註	系務會議 認列級數
(HACCP) 食品安全管制系統	國內	60A基礎	其他	(HACCP)The Chinese HACCP Association [中華食品安全管制系統發展協會]		3
(HACCP) 食品安全管制系統	國內	60B進階	其他	(HACCP)The Chinese HACCP Association [中華食品安全管制系統發展協會]		2
中華民國技術士-中式米食加工-米粒類、一般漿團	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	標點符號、發照單位修正	3
中華民國技術士-中式米食加工-米粒類、米漿型	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	標點符號、發照單位修正	3
中華民國技術士-中式米食加工-特殊漿團	國內	丙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	3
中華民國技術士-中式米食加工-熟粉類、一般膨發類	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	標點符號、發照單位修正	3
中華民國技術士-中式麵食加工-手拉麵線	國內	乙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	2
中華民國技術士-中式麵食加工-手拉麵線	國內	丙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	3
中華民國技術士-中式麵食加工-水調(和)麵類&發麵類	國內	乙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	2
中華民國技術士-中式麵食加工-水調(和)麵類&發麵類	國內	丙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	3
中華民國技術士-中式麵食加工-水調(和)麵類	國內	乙級	政府機關	勞動部	新增	2
中華民國技術士-中式麵食加工-水調(和)麵類	國內	丙級	政府機關	勞動部	新增	3
中華民國技術士-中式麵食加工-發麵類	國內	乙級	政府機關	勞動部	新增	2
中華民國技術士-中式麵食加工-發麵類	國內	丙級	政府機關	勞動部	新增	3
中華民國技術士-中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	標點符號、發照單位修正	2
中華民國技術士-中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	標點符號、發照單位修正	3
中華民國技術士-中餐烹調-素食	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	2
中華民國技術士-中餐烹調-素食	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-中餐烹調-葷食	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	2
中華民國技術士-中餐烹調-葷食	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-西餐烹調	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-西餐烹調	國內	乙級	政府機關	勞動部	新增	2
中華民國技術士-食物製備	國內	單一級	政府機關	勞動部	新增	2
中華民國技術士-門市服務	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	2
中華民國技術士-門市服務	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-旅館客房服務	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-烘焙食品-西點蛋糕、餅乾(原:西點&蛋糕&餅乾)	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	名稱、發照單位修正	2
中華民國技術士-烘焙食品-西點蛋糕、麵包(原:西點&蛋糕&麵包)	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	名稱、發照單位修正	2
中華民國技術士-烘焙食品-西點蛋糕(原:蛋糕&西點)	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	名稱、發照單位修正	3
中華民國技術士-烘焙食品-餅乾	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-烘焙食品-麵包	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-烘焙食品-麵包、餅乾	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	標點符號、發照單位修正	2
中華民國技術士-烘焙食品-麵包、烘焙伴手禮	國內	乙級	政府機關	勞動部	新增	2
中華民國技術士-烘焙食品-西點蛋糕、烘焙伴手禮	國內	乙級	政府機關	勞動部	新增	2
中華民國技術士-烘焙食品-餅乾、烘焙伴手禮	國內	乙級	政府機關	勞動部	新增	2

餐旅管理系專業證照畢業門檻

1090922系務會議通過

1091110系務會議通過

1100318系務會議通過

1110419系務會議通過

1130321系務會議修正

證照名稱	國內/外	級數/分數	證照類別	發照單位	備註	系務會議 認列級數
中華民國技術士-飲料調製	國內	乙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	2
中華民國技術士-飲料調製	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
中華民國技術士-調酒	國內	丙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	3
中華民國技術士-餐旅服務	國內	丙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	3
中華民國技術士-餐旅服務-旅館	國內	乙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	2
中華民國技術士-餐旅服務-餐飲	國內	乙級	政府機關	行政院勞工委員會	刪除	2
中華民國技術士-餐飲服務	國內	丙級	政府機關	勞動部(原:行政院勞工委員會)	發照單位修正	3
民宿管家檢定認證 Bed& Breakfast Butler Certificate	國內		其他	台灣民宿協會		
旅館管理專業人員認證	國內	無	其他	中華民國旅館經理人協會		
國際禮儀認證International Etiquette	國內	Level 1	其他	中華商管教育發展學會		
專門職業及技術人員考試-外語領隊人員(英語)	國內	無	政府機關	交通部觀光局(考選部)		1
專門職業及技術人員考試-外語導遊人員(英語)	國內	無	政府機關	交通部觀光局(考選部)		1
專門職業及技術人員考試-華語領隊人員	國內	無	政府機關	交通部觀光局(考選部)		2
專門職業及技術人員考試-華語導遊人員	國內	無	政府機關	交通部觀光局(考選部)		2
飯店前檯管理作業系統(初階)	國內		其他	靈知科技股份有限公司		
會議展覽專業人員	國內	初階	政府機關	(TAITRA)Taiwan External Trade Development Council [中華民國對外貿易發展協會]		
餐旅管理系業服務品質稽核管理	國內		其他	中華民國應用商業管理協會		
餐飲人力資源管理師	國內		其他	中華民國應用商業管理協會		
餐飲連鎖營運制度規劃師	國內		其他	中華民國應用商業管理協會		
(PVQC)English Vocabulary Quotient in Culinary	國外	Expert 專家級	國際認證	(GLAD) Global Learning and Assessment Development[全球學習與測評發展中心]		
Appreciation of Wine 葡萄酒品鑑認證	國外	單一級	國際認證	中華民國國際調酒協會		
Award in Barista Skills國際咖啡師證照	國外		國際認證	TQUK(Training Qualifications Uk) (英國特許資歷培訓處)		
Barista [精品咖啡師]	國外	無	國際認證	Silicon Stone Education		
Bartender [時尚調酒師]	國外	無	國際認證	Silicon Stone Education		
Certified Lounge-Bar Professional [吧台專業技師]	國外	無	國際認證	Silicon Stone Education		
Manager of Hospitality [餐旅管理]	國外	無	國際認證	Silicon Stone Education		
Tea specialist [茶藝師]	國外	無	國際認證	Silicon Stone Education		
Cetfication in Awamori Meister 泡盛品酒師	國外	無	國際認證	(AMA)Awamori Meister Association [社團法人泡盛品酒協會]		
International Award in Barista Skills (Chinese) [國際咖啡調配師]	國外	Distinction	國際認證	(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會		1
International Award in Barista Skills (Chinese) [國際咖啡調配師]	國外	Merit	國際認證	(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會		2
International Award in Barista Skills (Chinese) [國際咖啡調配師]	國外	Pass	國際認證	(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會		3

餐旅管理系專業證照畢業門檻

1090922系務會議通過
 1091110系務會議通過
 1100318系務會議通過
 1110419系務會議通過
 1130321系務會議修正

證照名稱	國內/外	級數/分數	證照類別	發照單位	備註	系務會議 認列級數
International Introductory Award in Customer Service (Chinese) [顧客關係管理師(顧客服務)]	國外	無	國際認證	(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會		
國際餐旅顧客服務證照International Introductory Award in Hospitality Customer Service (Chinese)	國外	Level 1	國際認證	(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會		
管家服務 Butlers	國外		國際認證	(City&Guilds)英國倫敦城市行業協會		
Introduction To Coffee 認識咖啡	國外		國際認證	SCA專業咖啡協會		
Managing Hospitality Human Resources[餐飲人力資源管理]	國外	無	國際認證	(AH&LA)American Hotel & Lodging Association[美國飯店業協會]		
Professional Barista[專業咖啡師]	國外	初級	國際認證	中華民國國際調酒協會		
Professional skills in Barista 國際咖啡師認證	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)		
國際巧克力設計師Professional Skills in Chocolate Master	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)		
國際翻糖杏仁膏工藝師Professional Skills in Fondant & Marzipan	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)		
國際餐旅顧客服務證照 Professional Award in Hospitality Customer Service	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)	新增	
國際調酒師證照Professional Skills in Bartender	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)	新增	
國際葡萄酒侍酒師證照Professional Skills in Wine Sommelier	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)	新增	
國際咖啡師證照Professional Skills in Barista	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)	新增	
國際咖啡拉花證照Professional Skills in Latte Art	國外		國際認證	英國IOH(Institute of Hospitality)	新增	
Professional Skills in Customer Service國際顧客服務管理師	國外		其他	英國ATHE		
Provide responsible gambling service[國際博弈產業服務資格認證]	國外	無	國際認證	澳洲皇家布里斯本技術學院		
SCAE COFFEE DIPLOMA[SCAE歐洲精品咖啡認證]	國外	無	國際認證	Speciality Coffee Association of Europe		
Servsafe 國際食品安全衛生認證	國外		國際認證	National Restaurant Association Educational Foundation		
WSET Foundation : Level 1 Award in Spirits初級烈酒課程	國外		國際認證	英國葡萄酒與烈酒教育基金會		
韓式裱花大師Flower cake master	國外	Level 2	國際認證	Korea Design Cake Art Association		

競賽獲獎抵證照門檻。於賽前提出申請並經審核，獲獎為地方區域性競賽者抵0.5張、全國性與國際競賽者抵1張。

113.04.17系課程會議
 113.05.21院課程委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會通過
 113.06.05教務會議通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系 日間部四技 113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												
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										
	英文加強課程			(2)							(2)	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			16~18	6	9	6	9	3	6	(3)	6	(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	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						
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	0	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										
世界遺產		◆	2					2	2										
無人機與地理資訊系統實務	*	○	2							2	2								
文化觀光		◆	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	7	7	7	7	4	4	0	0	0	0	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								
休閒農場經營實務	*	◆	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				
島嶼休閒個案	*	◆	2															2	2
合計			20	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	6	6	0	0	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												
觀光資通訊科技應用		◆	2			2	2												
創意思考及應用		◆	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			50	4	4	8	8	7	7	11	11	11	11	5	5	0	0	4	4

專業選修

總計			209	24	27	28	31	37	40	34	40	24	28	31	35	10	12	12	14
最低畢業學分：130學分(含共同必(選)修16~18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.修讀跨系院課程至多承認 12 學分為畢業學分,其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿 6 學分後,始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
- 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.(1)日四技112學年度起,大學部入學新生,未通過校訂英語畢業門檻之大二生,須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢
若通過校訂英語畢業門檻者,可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者,其學期成績須達合格標準;未
標準者,須重修至達到合格標準後,始能畢業。重修此課程者,仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採
- 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。

113.04.17系課程會議
 113.05.21院課程委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會通過
 113.06.05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 113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	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												
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	
	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	0	0	14	14	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		
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											
無人機與地理資訊系統實務	*	○	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	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	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													
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									
環境保育與教育		◆	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	4	4	6	6	3	3	9	9	13	13	5	5	2	2	6	6	
總計			196	25	28	27	30	28	32	29	33	24	26	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 (112/12/20教務會議通過)

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	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)
33	侍酒師認證(Certificate of Elementary sommelier)	國內	二級	國內證照	Taiwan Asia Wine Institute (台灣亞洲葡萄酒協會)
34	專業顧客服務國際認證(Certified Guest Service Professional)	國外	二級	國際證照	American Hotel & Lodging Association(美國飯店業協會)
35	民宿管家檢定認證	國內	三級	其他	台灣民宿協會
36	AI-900 Microsoft Azure AI Fundamentals	國外	三級	國際證照	Microsoft
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。					

113.04.17系課程會議

113.05.21院課程委員會會議通過

113.05.29校課程發展委員會通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系日間部碩士班 113級課程規劃表

科目類別	科目名稱	◆專業 技術 ○	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(一)	◆	1	1	2							
	專題討論(二)	◆	1			1	2					
	專題討論(三)	◆	1					1	2			
	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	觀光旅遊產業專題研究*	◆	3	3	3							
	觀光休閒管理專題研究**	◆	3	3	3							
	人力資源管理專題研究*	◆	3	3	3							
	餐旅經營管理專題研究**	◆	3	3	3							
	海洋島嶼觀光專題研究*	◆	3	3	3							
	海洋健康休閒專題研究**	◆	3	3	3							
	觀光休閒行銷專題研究*	◆	3			3	3					
	觀光服務產業專題研究**	◆	3			3	3					
	質性研究*	○	3			3	3					
	文獻導讀**	○	3			3	3					
	海域遊憩管理專題研究*	◆	3			3	3					
	永續觀光與自然保育專題研究**	◆	3			3	3					
	資料視覺化與空間資訊應用專題研究*	○	3			3	3					
	實務產學研修**	○	3			3	3					一、二年級合開，得於寒暑假期間安排國內或海外研修參訪
	觀光休閒趨勢專題研究*	◆	3					3	3			
	餐旅產業趨勢專題研究**	◆	3					3	3			
	多變量統計分析	○	3					3	3			
	海洋島嶼個案專題研究*	◆	3							3	3	
	觀光餐旅個案專題研究**	◆	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
合計		60	18	18	24	24	12	12	6	6		
總計		75	22	23	28	29	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.*表奇數學年度開課，**表偶數學年度開課。
- 3.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。
- 4.碩士班於畢業前需發表研討會論文至少一篇。
- 5.本系訂有英文畢業門檻，符合規定始能畢業。

113.04.17系課程會議

113.05.21院課程委員會會議通過

113.05.29校課程發展委員會通過

國立澎湖科技大學 觀光休閒系碩士在職專班 113級課程規劃表

科目類別	科目名稱	◆專業 技術 ○	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(一)	◆	1	1	2							
	專題討論(二)	◆	1			1	2					
	專題討論(三)	◆	1					1	2			
	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	觀光旅遊產業專題研討*	◆	3	3	3							
	觀光休閒管理專題研討**	◆	3	3	3							
	人力資源管理專題研討*	◆	3	3	3							
	餐旅經營管理專題研討**	◆	3	3	3							
	海洋島嶼觀光專題研討*	◆	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					
	觀光服務產業專題研討**	◆	3			3	3					
	質性研究*	○	3			3	3					
	文獻導讀**	○	3			3	3					
	海域遊憩管理專題研討*	◆	3			3	3					
	永續觀光與自然保育專題研討**	◆	3			3	3					
	觀光休閒趨勢專題研討*	◆	3					3	3			
	餐旅產業趨勢專題研討**	◆	3					3	3			
	多變量統計分析	○	3					3	3			
	海洋島嶼個案專題研討*	◆	3							3	3	
	觀光餐旅個案專題研討**	◆	3							3	3	
	實務產學研修	○	3			3	3					一、二年級合開，得於寒暑假期間安排國內或海外研修參訪
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	
合計		57	18	18	21	21	12	12	6	6		
總計		72	22	23	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.*表奇數學年度開課，**表偶數學年度開課。
- 3.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。
- 4.碩士班於畢業前需發表研討會論文至少一篇。
- 5.本系訂有英文畢業門檻，符合規定始能畢業。
- 6.授課時間為星期一至星期五夜間或星期六、日上課。

提案四

提案單位：共同教育委員會

案由：共同教育委員會「數位科技應用微學程實施細則」修正案，請討論。

說明：

一、依現行條文規定，學生因衝堂或實習無法修讀學程規定之必修科目「智慧生活科技」或「數位影像與生活應用」，儘管修習學程課程已取得規定之9學分標準，仍未符合學程取得資格。為兼顧學生權益及維持學程品質，爰增列第四點但書，得以考取相關證照或提供學習成就證明，達到取得證書之資格。

二、修正對照表如下：

修正對照表		
修正後條文	現行條文	說明
四、學生修習本學程，至少應修畢九學分之規劃課程，並經本學程確認後由教務處發給學程證明。 但學生確因選課衝堂，致無法修習必選課程時，得以考取相關證照或提供學習成就證明，經本委員會審查採認免修必選課程，併送請教務處發給學程證明。	四、學生修習本學程，至少應修畢九學分之規劃課程，並經本學程確認後由教務處發給學程證明。	增加文字
五、本學程每學期申請人數上限為 60名 。	五、本學程每學期申請人數上限為100名。	修正文字

三、為使學生在未來生活週遭遇到可能發生的方案，利用演算法分析及解決。原修訂課程對照表如下：

修正對照表						
修正後條文			現行條文			說明
課程規劃表			課程規劃表			科目名稱 更改
科目名稱	學分數/時數	備註 (必/選)	科目名稱	學分數/時數	備註 (必/選)	
生活中的演算法	2學分/2小時	選修	基礎電腦硬體裝修實務	2學分/2小時	選修	

擬辦：本案經校課程及教務會議通過後(修正版本如附件4)，公告實施。

決議：照案通過。

國立澎湖科技大學數位科技應用微學程實施細則

111年5月11日院課程會議通過
 111年5月25日校課程會議通過
 111年6月01日教務會議通過
 111年11月24日院課程會議修正通過
 111年12月07日校課程會議修正通過
 111年12月14日教務會議修正通過
 113年5月20日院課程會議修正通過

- 一、為培養本校非資通訊相關學系學生具備資通訊科技及其應用能力，爰依據『國立澎湖科技大學學程設置辦法』訂定「數位科技應用微學程」（以下稱本學程）。
- 二、本學程由共同教育委員會設置，主任委員並兼任召集人。
- 三、本校非資通訊學系學生申請修習本學程，應於規定選課期間向教務處提出申請，並經共同教育委員會核准後，始得選課；學生擬終止修讀學程時，應至教務處申明放棄並取消修習學程資格。
- 四、學生修習本學程，至少應修畢九學分之規劃課程，並經本學程確認後由教務處發給學程證明。**但學生確因選課衝堂，致無法修習必選課程時，得以考取相關證照或提供學習成就證明，經本委員會審查採認免修必選課程，併送請教務處發給學程證照明。**
- 五、本學程每學期申請人數上限為**60名**。
- 六、本學程課程應視為學生之選修科目，與主學系課程合併計算成績；已修習及格之學程科目學分，可採計為畢業學分。
- 七、修讀本學程之學生，已符合各學系畢業資格而尚未修滿學程規定之科目與學分者，得檢具相關證明，向教務處申請延長修業年限，至多以二年為限，但總修業年限仍應符合大學法修業年限規定。
- 八、本學程之課程規劃如下：

「數位科技應用微學程」課程規劃表

科目名稱	學分數	授課時間(小時)	備註(必/選)	
智慧生活科技	2	36	必	二擇一
數位影像與生活應用	2	36	必	
套裝軟體應用	1-2	36		選
新興科技與運算邏輯思維	1-2	36		選
電腦資料處理	2	36		選
資訊安全	2	36		選
創新網路行銷與統計分析	2	36		選
基礎電腦繪圖	2	36		選
基礎網站架設實務	2	36		選
生活中的演算法	2	36		選
數位影像設計實務	3	54		選
行銷科技及視覺傳達數位行銷實務	3	54		選
資訊管理概論	3	54		選
(旅遊)電子商務	3	54		選

- 九、本細則經院、校課程委員會、教務會議審議通過後公告施行，修正時亦同。

提案五

提案單位：海洋資源暨工程學院

案由：電機系五專部 112 級必修課程修正暨電機系 110/111 級、電機系技優專班 111 級、食科系 110/111/112 級、食科系技優專班 110/111/112 級、電信系 112 級專業畢業門檻修正案，請討論。

說明：

一、經電機系 113.3.13、食科系 113.4.30、電信系 113.3.5 課程會議通過。

二、經 113.5.21 院課程會議通過。

三、修正前後對照表、規劃表及學生同意書如附件 5。

擬辦：校課程會議通過後送教務會議審議。

決議：照案通過。

電機系五專部 112 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	
電力電子實務	必	2	3	四上	修正前 3 學分/3 小時
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 電機工程系五專部電機科112級課程規劃表

112.03.16系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.10.03系課程會議通過
 112.12.13校課程會議通過
 112.12.20教務會議通過
 113.03.13系課程會議通過

類別	科目名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				第五學年			
			上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
			學分	時數	學分	時數																
部定必修	國文(一)(二)(三)(四)	8	2	2	2	2	2	2	2	2												
	英文(一)(二)(三)(四)	8	2	2	2	2	2	2	2	2												
	數學(一)(二)(三)(四)	8	2	2	2	2	2	2	2	2												
	地理	2	2	2																		
	化學	2	2	2																		
	音樂	2	2	2																		
	計算機概論	2	2	2																		
	物理	2			2	2																
	生物	2			2	2																
	藝術生活	2			2	2																
	公民與社會	2					2	2														
	歷史	2							2	2												
	法律與生活	2							2	2												
	全民國防教育(一)(二)	4	2	2	2	2																
	體育(一)(二)(三)(四)	4	1	2	1	2	1	2	1	2												
	部定通識必修小計	52	17	18	15	16	9	10	11	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	部定通識必修合計	52/56(學分/時數)																				
	部定必修	基本電學(一)(二)	6	3	3	3	3															
基本電學實習(一)(二)		2	1	3	1	3																
電腦軟體應用		3	3	3																		
計算機程式(一)(二)		6			3	3	3	3														
電路學(一)		3					3	3														
數位邏輯		3					3	3														
數位邏輯實習		1					1	3														
物件導向程式設計		3						3	3													
電子學(一)(二)(三)		9						3	3	3	3	3	3									
電子學實習(一)(二)		2						1	3	1	3											
工程數學(一)(二)		6									3	3	3	3								
微處理機		3									3	3										
微處理機實習		1									1	3										
專題製作(一)(二)		4												2	3	2	3					
部定專業必修小計		52	7	9	7	9	10	12	7	9	4	6	10	12	5	6	2	3	0	0	0	0
部定專業必修合計	52/66(學分/時數)																					
通識科目	服務教育(一)(二)(三)(四)(五)(六)	0					0	1	0	1	0	1	0	1	0	1						
	環境與生活	2					2	2														
	多元語文	2										2	2									
	人際關係與溝通	2								2	2											
	職涯分析與發展	2												2	2							
	生涯運動	2												2	2							
	職場應用文	2														2	2					
	職場倫理	2														2	2					
	校定通識必修小計	14	0	0	0	0	2	3	0	1	2	3	2	3	4	5	4	5	0	0	0	0
	校定通識必修合計	14/20(學分/時數)																				
校定必修	電機工程概論	3	3	3																		
	室內配線實務	2	2	3																		
	電器維護實務	2			2	3																
	電工法規	3			3	3																
	工業配線實務(一)(二)	4					2	3			2	3										
	可程式控制器實務	2					2	3														
	工業電子實務	2					2	3														
	微積分	3									3	3										
	電路學(二)	3							3	3												
	電機機械(一)(二)	6									3	3	3	3								
	電腦輔助電路設計	3											3	3								
	電力電子實務	2												2	3							
	機電整合實務(一)(二)	4											2	3			2	3				
	太陽光電設置實務	2													2	3						
	單晶片系統與設計	3													3	3						
	電力電子學	3											3	3								
	自動控制	3													3	3						
	風光能源發電原理	3													3	3						
	控制系統	3															3	3				
	配線設計	3															3	3				
輸配電學(一)	3															3	3					
校定專業必修小計	62	5	6	5	6	6	9	3	3	8	9	11	12	13	15	11	12	0	0	0	0	

國立澎湖科技大學 電機工程系五專部電機科112級課程規劃表

112.03.16系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.10.03系課程會議通過
 112.12.13校課程會議通過
 112.12.20教務會議通過
 113.03.13系課程會議通過

類別	科目名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年										
			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							
	校定專業必修合計		62/72(學分/時數)																		
通識科目	通識選修修習年級4-5 畢業前任選三門課(6學分)																				
	體育(五)(六)	2						1	2	1	2										
校定選修 專業科目	套裝軟體應用	2	2	2																	
	新興科技與運算邏輯思維	2			2	2															
	工程圖學	3			3	3															
	網際網路概論	3				3	3														
	電動車概論	3					3	3													
	發明與專利	3							3	3											
	機器人概論	3							3	3											
	電子電路設計與模擬	3									3	3									
	數值分析	3									3	3									
	感測器概論	3											3	3							
	半導體製程概論	3											3	3							
	電子儀表	3												3	3						
	風力機監控系統	3												3	3						
	信號與系統	3												3	3						
	風機系統設計	3														3	3				
	工程倫理	3														3	3				
	遠端監控	3														3	3				
	輸配電學(二)	3														3	3				
	模糊控制	3														3	3				
	工業4.0概論	3														3	3				
	電機設備保護	3																3	3		
	數位控制	3																3	3		
	電力信號量測與分析	3																3	3		
人工智慧	3																3	3			
保護電驛	3																3	3			
積體電路設計概論	3																3	3			
校外實習(一)(二)	24																12		12		
校定專業選修小計	102	2	2	5	5	3	3	3	3	7	8	7	8	6	6	9	9	30	18	30	18
			校定選修最少應修40學分																		

最低畢業學分：220學分

備註：

1. 本學年度入學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。
2. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：
 - (1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。
 - (2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。
 - (3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。
 - (4) 修習校外實習(一)(二)其中一門課程，且成績達75分以上，該課程學分僅採計六學分列入畢業學分數。

電機系 110、111 級課程規劃修正前後對照表

備註(畢業規範)修正後	備註(畢業規範)修正前
<p>9. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：</p> <p>(1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。</p> <p>(2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。</p> <p>(3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。</p> <p>(4) 修習產業實習或校外實習其中一門課程，且成績達 75 分以上，該課程學分不列入畢業學分數。</p>	<p>9. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：</p> <p>(1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。</p> <p>(2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。</p> <p>(3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。</p> <p>(4) 修習校外實習(一)(二)其中一門課程，且成績達 75 分以上，該課程學分僅採計六學分列入畢業學分數。</p>

電機系技優專班 111 級課程規劃修正前後對照表

備註(畢業規範)修正後	備註(畢業規範)修正前
<p>9. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：</p> <p>(1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。</p> <p>(2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。</p> <p>(3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。</p> <p>(4) 修習產業實習或校外實習其中一門課程，且成績達 75 分以上，該課程學分不列入畢業學分數。</p>	<p>9. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：</p> <p>(1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。</p> <p>(2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。</p> <p>(3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。</p> <p>(4) 修習校外實習(一)(二)其中一門課程，且成績達 75 分以上，該課程學分僅採計六學分列入畢業學分數。</p>

國立澎湖科技大學電機工程系四技 110級課程規劃表

110.04.14系課程委員會通過
 111.05.11系課程委員會通過
 111.11.29系課程委員會通過
 111.11.30院課程委員會通過
 112.10.03系課程會議通過
 112.12.13校課程會議通過
 112.12.20教務會議通過
 113.03.13系課程會議通過

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆ 專業或◎ 技術科目	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												
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	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																
必院修定	實務專題(一)(二)	*	◎	4									2	3	2	3				
	合計			4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	0	0	0	0
專業必修	計算機概論		◆	3	3	3														
	數位邏輯設計		◆	3	3	3														
	物理(一)(二)		◆	6	3	3	3	3												
	微積分(一)(二)		◆	6	3	3	3	3												
	計算機程式		◆	3			3	3												
	數位邏輯設計實習	*	◎	1			1	3												
	微處理機		◆	3					3	3										
	微處理機實習	*	◎	1					1	3										
	電子學(一)(二)		◆	6					3	3	3	3								
	電子學實習(一)(二)	*	◎	2					1	3	1	3								
	電路學(一)(二)		◆	6					3	3	3	3								
	工程數學(一)(二)		◆	6					3	3	3	3								
	電機機械		◆	3									3	3						
	控制系統		◆	3									3	3						
	電力電子學		◆	3									3	3						
	風光能源發電原理		◆	3										3	3					
合計			58	12	12	10	12	14	18	10	12	9	9	3	3	0	0	0	0	
院定選修	產業實習	*	◎	9												9				
	校外實習	*	◎	9														9		
	合計			18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0	
	工業配線實務(一)(二)	*	◎	4	2	3								2	3					

科目類別	科目名稱	* 為 實務 課程	◆專 業或 ◎技 術科 目	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
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	工程倫理		◆	3	3	3														
	可程式控制器實務	*	◎	2	2	3														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
	智慧電網		◆	3			3	3												
	室內配線實務	*	◎	2			2	3												
	綠色運輸		◆	3			3	3												
	低碳生活科技		◆	3					3	3										
	程式的滋味		◆	3					3	3										
	半導體製程概論		◆	3					3	3										
	發明與專利		◆	3						3	3									
	物件導向程式設計		◆	3						3	3									
	感測原理		◆	3						3	3									
	影像處理於海上箱網養殖之應用		◆	2			2	2												
	信號與系統		◆	3						3	3									
	科技英文		◆	2						2	2									
專業 選修	數值分析		◆	3								3	3							
	遠端監控		◆	3								3	3							
	電力電子實務	*	◎	2								2	3							
	機電整合實務	*	◎	4													2	3		
	機電整合		◆	3								3	3							
	遠端監控實務	*	◎	2										2	3					
	數位電子實務	*	◎	2										2	3					
	風機系統設計		◆	3										3	3					
	太陽光電設置實務	*	◎	2										2	3					
	數位信號處理		◆	3										3	3					
	電腦輔助工程分析		◆	3										3	3					
	風力機監控系統		◆	3										3	3					
	工業配電		◆	3												3	3			
	實務專題(三)	*	◎	2												2	3			
	小型風力機系統與國際認證		◆	1												1	1			
	照明設計		◆	3												3	3			
	儀器電子學		◆	3												3	3			
	單晶片系統與設計		◆	3												3	3			
	類神經網路		◆	3												3	3			
	數位控制		◆	3												3	3			
	地理資訊系統		◆	3												3	3			
	數位典藏		◆	3												3	3			
	物聯網應用		◆	3												3	3			
	電力系統		◆	3														3 3		
	風機系統組裝與檢測		◆	3														3 3		
	電子文獻資料庫		◆	3														3 3		
	電磁相容		◆	3														3 3		
	有限元素法		◆	3														3 3		
	模糊控制		◆	3														3 3		

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆專業或◎技術科目	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												
	線性系統		◆	3													3	3		
	人工智慧		◆	3													3	3		
	資通訊科技於智慧電網應用		◆	3													3	3		
	綠能混合供儲電系統		◆	3													3	3		
	合計			139	9	11	12	13	9	9	14	14	11	12	20	24	30	31	32	33

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、院定必修4學分、專業必修58學分)

備註：

- 院定及跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
- 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程
- 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)
- 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
- 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。
- 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)
- 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。
- 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。
- 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：
 - 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照至少乙張。
 - 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認可為相同程度的電機相關證照。
 - 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。
 - 修習產業實習或校外實習其中一門課程，且成績達75分以上，該課程學分不列入畢業學分數。

國立澎湖科技大學電機工程系四技 111級課程規劃表

111.05.11系課程委員會通過

111.11.29系課程委員會通過

111.11.30院課程委員會通過

112.11.22系課程會議通過

112.12.05院課程會議通過

112.12.13校課程會議通過

112.12.20教務會議通過

113.03.13系課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目	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												
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	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																
必院修定	實務專題(一)(二)	*	◎	4									2	3	2	3				
	合計			4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	0	0	0	0
專業必修	計算機概論		◆	3	3	3														
	數位邏輯設計		◆	3	3	3														
	物理(一)(二)		◆	6	3	3	3	3												
	微積分(一)(二)		◆	6	3	3	3	3												
	計算機程式		◆	3			3	3												
	數位邏輯設計實習	*	◎	1			1	3												
	微處理機		◆	3					3	3										
	微處理機實習	*	◎	1					1	3										
	電子學(一)(二)		◆	6					3	3	3	3								
	電子學實習(一)(二)	*	◎	2					1	3	1	3								
	電路學(一)(二)		◆	6					3	3	3	3								
	工程數學(一)(二)		◆	6					3	3	3	3								
	電機機械		◆	3									3	3						
	控制系統		◆	3									3	3						
	電力電子學		◆	3									3	3						
	風光能源發電原理		◆	3											3	3				
合計			58	12	12	10	12	14	18	10	12	9	9	3	3	0	0	0	0	
院定選修	產業實習	*	◎	9												9				
	校外實習	*	◎	9														9		
合計			18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0	
選專	工業配線實務	*	◎	2										2	3					

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目	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												
	人工智慧		◆	3													3	3		
	資通訊科技於智慧電網應用		◆	3													3	3		
	綠能混合供儲電系統		◆	3													3	3		
	合計			136	9	10	11	11	9	9	14	14	11	12	20	24	30	31	32	33

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、院定必修4學分、專業必修58學分)

備註：

1. 院定及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. 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。
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. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：
 - (1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認為相同程度的電機相關證照至少乙張。
 - (2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認為相同程度的電機相關證照。
 - (3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。
 - (4) 修習產業實習或校外實習其中一門課程，且成績達75分以上，該課程學分不列入畢業學分數。

國立澎湖科技大學電機工程系四技 111級技優專班課程規劃表

110.05.11系課程委員會通過
 111.11.29系課程委員會通過
 111.11.30院課程委員會通過
 112.03.16系課程委員會通過
 112.03.21院課程委員會通過
 112.10.03系課程委員會通過
 112.11.22系課程委員會通過
 112.12.05院課程委員會通過
 112.12.13校課程委員會通過
 112.12.20教務會議通過
 113.03.13系課程委員會通過

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆ 專業或◎ 技術科目	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												
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																
院定必修	實務專題(一)(二)	*	◎	8								4	6	4	6					
	合計			8	0	0	0	0	0	0	0	4	6	4	6	0	0	0		
專業必修	數位邏輯設計與實習		◆	3	3	4														
	微積分		◆	3	3	3														
	計算機程式		◆	3	3	3														
	電路學(一)(二)		◆	6		3	3	3	3											
	工程數學(一)(二)		◆	6		3	3	3	3											
	微處理機與實習		◆	3				3	4											
	電子學與實習(一)(二)	*	◆	6				3	4	3	4									
	電機機械		◆	3						3	3									
	電力電子學		◆	3						3	3									
	控制系統		◆	3								3	3							
	專業英文(一)(二)		◆	4								2	2	2	2					
	產業實習		◆	9														9		
	合計			52	9	10	6	6	12	14	9	10	5	5	2	2	0	0	9	
院定選修	校外實習			9												9				
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0		
綠色能源科技																				
	太陽光電設置實務	*	◎	2				2	3											
	電力電子實務	*	◎	2						2	3									
	風光能源發電原理		◆	3								3	3							
	工業配電		◆	3								3	3							
	智慧電網		◆	3										3	3					
	風機系統設計		◆	3										3	3					
	電能儲能技術		◆	3										3	3					
	電動車概論		◆	2										2	2					
	燃料電池概論		◆	2										2	2					
	小型風力機系統與國際認證		◆	1												1	1			
	風機監控系統		◆	3												3	3			
	節電技術		◆	3												3	3			
	電力系統		◆	3												3	3			
	資通訊科技於智慧電網應用		◆	3												3	3			

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆ 專業或◎ 技術科目	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	風機系統組裝與檢測	*	◆	3													3	3		
	機電控制與應用																			
	工業配線實務	*	◎	2							2	3								
	機電整合實務	*	◎	2					2	3										
	網際網路		◆	3	3	3														
	可程式控制器實務	*	◎	2	2	3														
	物件導向程式設計		◆	3			3	3												
	感測器應用		◆	3			3	3												
	Python程式應用		◆	3	3	3														
	單晶片系統與設計		◆	3							3	3								
	電動機控制			3									3	3						
	人機介面設計與實習	*	◎	2									2	3						
	資料擷取技術及實習	*	◎	2									2	3						
	數位控制		◆	3											3	3				
	遠端監控系統實務	*	◎	2											2	3				
	物聯網應用		◆	3											3	3				
	模糊控制		◆	3													3	3		
	類神經網路		◆	3													3	3		
	人工智慧與大數據分析		◆	3													3	3		
	共同課程																			
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2	2	2														
套裝軟體應用	*	◎	2							2	2									
大學入門與工程倫理		◆	2	2	2															
發明與專利		◆	3			3	3													
合計			93	12	13	9	9	4	6	9	11	13	15	21	22	25	25	0	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、院定必修8學分、專業必修53學分)

備註：

1. 院定及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. 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。

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. 本系學生專業畢業門檻應符合下列其中一項：

(1) 在學期間取得勞動部乙級技術士(包含：工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電設置)或系務會議認為相同程度的電機相關證照至少乙張。

(2) 在學期間取得兩張勞動部丙級技術士證照(包含：工業配線、機電整合、工業電子、室內配線)或系務會議認為相同程度的電機相關證照。

(3) 參加校級或校外實作、研究競賽獲得名次，並經系務會議認可。

(4) 修習校外實習且成績達75分以上，該課程學分不列入畢業學分數。

食科系 110、111、112 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		
<p>7.在學期間取得下列乙級證照 1 張(2 張丙級視同 1 張乙級證照)。乙級相關證照如下： 中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食、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、食品品保工程師、HACCP 60 小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(二張)、食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級 1 張)、單一級：食物製備(丙級)。或其他系上認可之證照，始得畢業。</p>			<p>7.在學期間須具有下列乙級證照 1 張(2 張丙級適同 1 張乙級證照)。乙級相關證照如下： 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、食品品保工程師、HACCP 60 小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：水產食品加工丙級(二張)、食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級 1 張)，或其他系上認可之證照，始得畢業。</p>		

食科系技優專班 110、111、112 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		
<p>7.在學期間取得下列乙級證照 2 張(2 張丙級視同 1 張乙級證照)。乙級相關證照如下： 中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食、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、食品品保工程師、HACCP 60 小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(二張)、食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級 1 張)、單一級：食物製備(丙級)。或其他系上認可之證照，始得畢業。</p>			<p>7.在學期間須具有下列乙級證照 2 張(2 張丙級適同 1 張乙級證照)。乙級相關證照如下： 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、食品品保工程師、HACCP 60 小時訓練合格證書。丙級相關證照如下： 水產食品加工丙級(二張)、食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級 1 張)，或其他系上認可之證照，始得畢業。</p>		

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
 111.03.02系課程會議通過
 111.03.23院課程會議通過
 111.03.30校課程會議通過
 111.04.12教務會議通過
 112.03.08系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.04.12教務會議通過
 112.04.11系課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.05.17院課程會議通過
 112.11.07系課程會議通過
 112.12.05院課程會議通過
 113.04.30系課程會議通過
 113.00.00院課程會議通過
 113.00.00校課程會議通過
 113.00.00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												
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	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					86				

	食品產業經營實務		◆	2														2	2	
	合計			85	4	5	6	7	8	9	7	7	15	16	11	12	23	26	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.在學期間**取得**有下列乙級證照1張(2張丙級**視**同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：**中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食**、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**→食品品保工程師**、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：**中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(三張)**、食品安全與冷鏈管理師證書(**視同丙級1張**)、**單一級：食物製備(丙級)**。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111級課程規劃表

111.03.22系課程會議通過
 111.05.18院課程會議通過
 111.05.25校課程會議通過
 111.06.01教務會議通過
 112.03.08系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.04.12教務會議通過
 112.04.11系課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.05.17院課程會議通過
 113.04.30系課程會議通過
 113.05.00院課程會議通過
 113.00.00校課程會議通過

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	(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	
專業必	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									

修

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

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										
下雜魚食品加工	*	◎	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						
流通冷鏈管理		◆	3									3	3						
澎湖食材製作與運用	*	◎	3									3	4						
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		
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3													3	4		
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			80	4	5	6	7	10	11	7	7	16	18	8	8	18	20	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	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. 在學期間取得下列乙級證照1張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：**中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食**、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**→食品品保工程師**、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：**中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(二張)**、食品安全與冷鏈管理師證書**(視同丙級1張)**、**單一級：食物製備(丙級)**。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112級課程規劃表

112.03.08系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.04.12教務會議通過
 112.04.11系課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.5.17院課程會議通過
 112.5.24校課程會議通過
 112.5.31教務會議通過
 112.10.18校課程會議通過
 112.10.25校務會議通過
 112.11.07系課程會議通過
 112.12.05院課程會議通過
 113.04.30系課程會議通過
 113.00.00院課程會議通過
 113.00.00校課程會議通過
 113.00.00教務會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業技術科目 ◎註記	數 學 分	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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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																
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
食物製備與實習	*	◎	3	3	4													
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											
糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4											
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									
下雜魚食品加工	*	◎	2					2	2									
食品職業安全衛生		◆	2					2	2									
米麵食加工理論與實務	*	◎	3					3	4									
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					
流通冷鏈管理		◆	3									3	3					
實務專題(一)	*	◎	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			
實務專題(二)	*	◎	2											2	3			
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	
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3													3	4	
專題討論(一)		◆	1													1	2	
專題討論(二)		◆	1															1
食品工廠經營管理		◆	2															2
穀類加工	*	◎	2															2
毒物學		◆	2															2
食品行銷學		◆	2															2

專業
選修

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
 111.3.22系課程會議通過
 111.5.18院課程會議通過
 111.5.25校課程會議通過
 111.6.1教務會議通過
 112.3.8系課程會議通過
 112.3.21院課程會議通過
 112.3.29校課程會議通過
 112.4.12教務會議通過
 112.4.11系課程會議通過
 112.5.9系課程會議通過
 112.5.17院課程會議通過
 112.11.7系課程會議通過
 112.12.5院課程會議通過
 113.4.30系課程會議通過
 113.00.00院課程會議
 113.05.29校課程會議
 113.06.06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												
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	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	0	0	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	
	食品科學概論		◆	2	2	2														
	食物製備與實習	*	◎	3	3	4														

專業必修	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				
	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			38	5	6	5	5	3	3	5	5	4	5	9	10	7	7	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											
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	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							
	烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4							
	米麵食加工理論與實務	*	◎	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					
	下雜魚食品加工	*	◎	2									2	2					
	慢食與美味		◆	3									3	3					
	商事法		◆	3									3	3					
	食品檢驗技術與實驗	*	◎	3									3	4					
	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				
人力資源管理		◆	3											3	3				
服務業行銷與管理		◆	3											3	3				

澎湖食材製作與運用	*	◎	3											3	4				
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
微型創業管理	*	◆	3													3	3		
進階麵食加工理論與實務	*	◎	3													3	4		
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3													3	4		
品牌管理		◆	2															2	2
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
門市服務	*	◎	2															2	2
合計			100	4	4	15	21	14	20	12	16	21	25	17	19	11	13	6	6

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42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.在學期間取得下列乙級證照2張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：**中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食**、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→**食品品保工程師**、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：**中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(三張)**、食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級1張)、**單一級：食物製備(丙級)**。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 111級 食品產業技優專班課程規劃表

111.03.22系課程會議通過
 111.04.19系課程會議通過
 111.05.18院課程會議通過
 111.05.25校課程會議通過
 111.06.01教務會議通過
 112.03.08系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.04.12教務會議通過
 112.04.11系課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.05.17院課程會議通過
 112.11.07系課程會議通過
 112.12.05院課程會議通過
 113.04.30系課程會議通過
 113.00.00院課程會議
 113.05.29校課程會議
 113.06.06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												
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	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	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												
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	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								
	食品品評	*	◎	2							2	2								

~
修

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					
市場調查	*	◎	3										3	3					
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	8	9	3	3	7	7	4	5	7	8	7	7	9	0

專
業
選
修

套裝軟體應用		◎	2	2	2														
中餐烹調	*	◎	3	3	4														
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												
食品添加物應用技術	*	◎	2			2	2												
中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
下雜魚食品加工	*	◎	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										
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	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								
烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4								
米麵食加工理論與實務	*	◎	3							3	4								
澎湖食材製作與運用	*	◎	3									3	4						
食品檢驗技術與實驗	*	◎	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		◆	3									3	3						
商事法		◆	3									3	3						
進階麵食加工理論與實務	*	◎	3									3	4						
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		◆	3											3	3				
人力資源管理		◆	3											3	3				
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
品牌管理		◆	2															2	2
合計			100	7	8	14	19	19	26	12	16	25	31	14	15	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. 在學期間**取得**下列乙級證照2張(2張丙級**視**同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：**中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食**、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**→食品品保工程師**、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：**中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(二張)**、食品安全與冷鏈管理師證書**(視同丙級1張)**、**單一級：食物製備(丙級)**。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。

	食品產業經營實務	◆	2															2	2
	合計		90	5	6	9	11	15	17	7	7	15	17	10	11	18	20	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、專業必修69學分)

備註：

1.修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。」

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.在學期間取得下列乙級證照1張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：**中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食**、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、~~食品品保工程師~~、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：**中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(二張)**、食品安全與冷鏈管理師證書(**視同丙級1張**)、**單一級：食物製備(丙級)**。或其他系上認可之證照，始得畢業。

8.(1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

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 112級 食品產業技優專班課程規劃表

112.03.08系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.04.12教務會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.05.17院課程會議通過
 112.05.24校課程會議通過
 112.05.31教務會議通過
 112.10.18校課程會議通過
 112.10.25校務會議通過
 113.04.30系課程會議通過
 113.00.00院課程會議
 113.05.29校課程會議
 113.06.06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												
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											
	英文加強課程			(2)					(2)	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	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																
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	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														
	營養學		◆	2		2	2													
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3		3	4													
	米麵食加工理論與實務	*	◎	3				3	4											
	食品衛生與安全		◆	2						2	2									
	食品檢驗技術與實驗	*	◎	3						3	4									
	新產品開發	*	◎	2								2	3							
	流通冷鏈管理		◆	3								3	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					
	食品產業應用技術		◆	2												2	2			
	暑期實習	*	◎	2												2	2			
合計			35	5	6	5	6	3	4	5	6	7	8	6	7	4	4	9	0	

套裝軟體應用		◎	2	2	2															
中餐烹調	*	◎	3	3	4															
食品添加物應用技術		◆	2	2	2															
食品行銷學		◆	3			3	3													
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													
食品添加物應用技術	*	◎	2			2	2													
中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4													
新興科技與運算邏輯思維		◎	2			2	2													
下雜魚食品加工	*	◎	2					2	2											
藻類加工利用	*	◎	2					2	2											
食品職業安全衛生		◆	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											
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	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									
餐飲經營與管理		◆	3							3	3									
物流管理		◆	3							3	3									
烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4									
實務專題(一)	*	◎	2									2	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		◆	3									3	3							
商事法		◆	3									3	3							
實務專題(一)	*	◎	2											2	3					
市場調查		◆	3											3	3					
人力資源管理		◆	3												3	3				
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4					
進階麵食加工理論與實務	*	◎	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			
行銷企劃	*	◎	3													3	3			
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	
品牌管理		◆	2																2	2

專業選修

合 計			113	7	8	17	22	21	28	12	15	21	26	21	24	8	8	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、專業必修35學分)。

備註：

- 1.修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
- 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.在學期間**取得**下列乙級證照2張(2張丙級**視**同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：**中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食**、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→**食品品保工程師**、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：**中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級(二張)**、食品安全與冷鏈管理師證書(**視同丙級1張**)、**單一級：食物製備(丙級)**。或其他系上認可之證照，始得畢業。
- 8.(1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。
- 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。

電信工程 系 112 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		
1.修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計海工學院跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。 海工學院跨領域課程由學院另訂。			1.修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。		

111.03.09系課程委員會通過
 111.04.26系課程會議通過
 111.05.18院課程委員會通過
 111.11.30院課程委員會通過
 112.03.27系課程會議通過
 112.05.17院課程會議通過
 112.05.24校課程會議通過
 112.05.31教務會議通過
 112.10.18校課程委員會通過
 112.10.25教務會議通過
 113.03.05系課程會議通過

國立澎湖科技大學 電信工程系 四技112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										
	英文加強課程			(2)						(2)	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			14-18	6	9	6	9	(3)	6	(3)	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																	
院定 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	0	2	3	2	3	0	0	
專業 必修	計算機概論	*	◆	3	3	3														
	物理(一)		◆	3	3	3														
	物理(二)		◆	3			3	3												
	微積分(一)		◆	3	3	3														
	微積分(二)		◆	3			3	3												
	程式設計(一)	*	◆	1	1	3														
	程式設計(二)	*	◆	1			1	3												
	電路學(一)		◆	3	3	3														
	電路學(二)		◆	3			3	3												
	工程數學(一)		◆	3			3	3												
	工程數學(二)		◆	3					3	3										
	工程數學(三)		◆	3							3	3								
	電子學(一)		◆	3					3	3										
	電子學(二)		◆	3							3	3								
	電子學實習(一)	*	●	1					1	3										
	電子學實習(二)	*	●	1							1	3								
	數位邏輯設計		◆	3							3	3								
	數位邏輯設計實習	*	●	1							1	3								
	信號與系統		◆	3							3	3								
	電磁學(一)		◆	3								3	3							
	電磁學(二)		◆	3									3	3						
	通訊系統(一)		◆	3								3	3							
	通訊系統(二)		◆	3									3	3						
	通訊系統實習(一)	*	●	1							1	2								
	通訊系統實習(二)	*	●	1									1	2						
	機率		◆	3									3	3						
	微波電路		◆	3										3	3					
微波電路實習	*	●	1										1	3						
數位信號處理		◆	3										3	3						
合計			71	13	15	13	15	14	18	14	17	10	11	7	9	0	0	0	0	
院定 選修	校外實習	*	●	9														9	9	
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或●技術科目註記	學	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
				分	上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
				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	學分	時數
專業共同選修																				
	產學合作研修	*	◆	3													3	3		
	通信技術(一)	*	◆	3				3	3											
	通信技術(二)	*	◆	3					3	3										
	電腦軟體應用	*	◆	3					3	3										
	數值分析		◆	3							3	3								
	複變函數		◆	3							3	3								
	工業電子學		◆	3							3	3								
	硬體描述語言	*	◆	3							3	3								
	高等通信技術	*	◆	3									3	3						
	切換式電源供應器		◆	3									3	3						
	超大型積體電路設計導論	*	◆	3							3	3								
	網路概論		◆	3									3	3						
	網路規劃與管理		◆	3											3	3				
	合計			39	0	0	0	0	3	3	6	6	15	15	9	9	6	6	0	0
通訊及信號處理領域																				
	無線通訊系統		◆	3									3	3						
	隨機過程		◆	3											3	3				
專業選修	數位影像處理	*	◆	3											3	3				
	數位傳收機設計	*	◆	3											3	3				
	語音信號處理	*	◆	3													3	3		
	通訊基頻晶片設計	*	◆	3													3	3		
	高等通訊系統實務	*	◆	3													3	3		
	寬頻無線通訊	*	◆	3															3	3
	展頻通訊	*	◆	3											3	3				
	感測原理與應用	*	◆	3															3	3
	5G技術規格與實驗	*	◆	3															3	3
	合計			33	0	3	3	12	12	9	9	9	9							
射頻及微波領域																				
	天線設計實務	*	◆	3											3	3				
	天線原理與應用	*	◆	3											3	3				
	濾波器設計	*	◆	3											3	3				
	通訊電子電路	*	◆	3													3	3		
	電子產品檢驗量測實務	*	◆	3													3	3		
	電波傳播與散射		◆	3													3	3		
	陣列天線設計		◆	3													3	3		
	高頻量測技術	*	◆	3															3	3
	射頻收發模組	*	◆	3															3	3
	衛星通訊系統	*	◆	3															3	3
	合計			30	0	0	9	9	12	12	9	9								

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、專業必修75學分)

備註：

- 修讀跨系課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計海工學院跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系課程學分。海工學院跨領域課程由學院另訂。
- 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程；部分專業選修課程隔年開。
- 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)。
- 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。
- 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)。
- 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
- 本系自100學年度起，入學新生須於在學期間取得系認可之證照至少乙張始得畢業。
系認可之證照：ITE資訊專業人員鑑定-網路通訊類、ITE資訊專業人員鑑定-開放式系統類、中華民國技術士-電腦軟體應用(乙級)、電器修護(乙級)、網頁設計(乙級)、電腦硬體裝修(乙級)、數位電子(乙級)、通信技術(電信線路)(丙級含以上)、TI C6000 dsp Communication Certification、經濟部天線設計工程師、電磁相容工程師(初級含以上)、業餘無線電人員(此項為在學期間曾經報考上述之證照未通過者，始可報考)。
- 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。
- 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。
- (1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

提案六

提案單位：觀光休閒學院

案由：觀休系進修推廣部四技 110 級、109 級課程規劃表修正案，提請討論。

說明：

- 一、本案業經觀休系 112 學年度第二學期第 1 次(113.4.17)系課程會議；觀休學院 112 學年度第二學期第 2 次(113.5.21)課程委員會議通過在案。
- 二、109 級、110 級「產業實務專題研究」學年課(三上 2 學分/2 小時，三下 2 學分/2 小時)誤植為學分數合計 2，修正為學分數合計 4。
- 三、檢附觀休系進修推廣部四技 110 級、109 級修正對照表及課程規劃表如附件 6。

擬辦：提送教務會議審議通過後，協助公告週知。

決議：照案通過。

觀光休閒系進修推廣部四技 109級、110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	學分數 時數	開課時程	學分數 合計	
產業實務專題研究	必修	2/2	2/2	三上/三下	4	學分數合計 2
備註(畢業規範)修正後				備註(畢業規範)修正前		

108.03.13系課程委員會通過
 108.03.20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
 109.03.17系課程委員會通過
 109.05.13系課程委員會通過
 109.05.21院課程委員會修正通過
 109.05.27校課程委員會修正通過
 109.12.30系課程會議通過
 110.01.19院課程委員會修正通過
 111.3.2系課程發展委員會會議修正
 111.3.9系課程發展委員會會議修正
 111.3.22院課程委員會修正通過
 111.3.30校課程委員會修正通過
 111.4.13教務會議修正通過
 112.4.20系課程發展委員會會議修正
 112.5.16院課程委員會會議修正通過
 112.12.13校課程委員會會議修正通過
 112.12.20教務會議修正通過
 113.4.17系課程發展委員會會議修正
 113.5.21院課程委員會會議修正通過
 113.5.29校課程發展委員會通過

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

科目類別	科目名稱	*為 實務 課程	◆專 業或 ○技 術科 目註	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												
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	(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	(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	*	○	4									2	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																			
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				
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			44	2	2	2	2	6	6	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								
研究方法		◆	2											2	2				
應用統計		◆	2											2	2				
觀光日語		◆	2											2	2				

專業選修

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

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院課程委員會修正通過
 111.3.30校課程委員會修正通過
 111.4.13教務會議修正通過
 112.4.20系課程發展會議修正
 112.5.16院課程委員會修正通過
 112.12.13校課程委員會修正通過
 112.12.20教務會議修正通過
 113.4.17系課程發展委員會修正
 113.5.21院課程委員會修正通過
 113.5.29校課程發展委員會通過

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												
共同必修	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	(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	(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	*	○	4									2	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																			
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								
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。

提案七

提案單位：觀光休閒學院

案由：觀休系培育人才修訂案，提請討論。

說明：

一、本案業經觀休系 112 學年度第二學期第 1 次(113.4.17)系課程會議；觀休學院 112 學年度第二學期第 2 次(113.5.21)課程委員會議通過在案。

二、因應觀休系核心能力與系教育目標的調整(於 112-1-2 教務會議通過 112.12.20)，擬修訂觀光休閒系培育人才。

三、與校、學院教育目標對照表

學校	觀光休閒學院	觀光休閒系
培養實務與理論並重之優質實用專業人才	培養觀光休閒遊憩專業管理人才 培養學生獨立思考與創新思維能力 建立學生國際觀與語言溝通之能力 培養學生健全人格特質	培養觀光服務產業專業人才 培養旅遊管理產業專業人才 培養島嶼休閒產業專業人才

三、觀光休閒系大學部教育目標與培育人才修正對照表如下：

培育人才 教育目標	修正前	修正後
培養 觀光服務 產業專業人才	1.培養旅宿管家服務人員 2.培養旅宿電商運營人員 3.培養旅宿客務服務人員 4.培養觀光餐飲服務人員 5.培養觀光場域服務人員	1.培養 觀光場域服務 人員 2.培養 旅宿產業服務 人員 3.培養 智慧觀光服務 人員
培養 旅遊管理 產業專業人才	1.培養領隊導遊領團人員 2.培養旅遊服務諮詢人員 3.培養旅遊產品操作人員 4.培養會議展覽從業人員 5.培養旅遊運輸服務人員	1.培養 遊程規劃管理 人員 2.培養 旅遊產品操作 人員 3.培養 領隊導遊服務 人員
培養 島嶼休閒 產業專業人才	1.培養遊憩景點服務人員 2.培養景點活動規劃人員 3.培養創業場域經營人員 4.培養民宿經營管理人員 5.培養空間資訊規劃人員	1.培養 遊憩活動規劃 人員 2.培養 觀光產業創意 人員 3.培養 空間資訊分析 人員

擬辦：提送教務會議審議通過後，協助公告週知。

決議：依據本校課程發展委員會設置要點第5點略以：本會於各院(共同教育委員會)、系(中心)分設各級課程委員會，以研議各課程相關議題、檢核教學品保相關作業，本案已經觀休院課程委員會通過，無需再經本會審議，是以撤案。 115

肆、臨時動議:無

伍、散會:上午10:40