

## 國立澎湖科技大學113學年度第2學期第1次校課程會議書面資料

壹、會議時間：114年3月19日（星期三）上午10時10分

貳、會議地點：學生活動中心1樓會議室

參、主席：李教務長明儒

肆、紀錄：陳雅雯

伍、主席致詞

陸、工作報告

柒、提案討論

案號	案由	提案單位
一	餐旅系112及113級課程規劃表之專業必修課程修正案，提請討論。	觀光休閒學院
二	觀休系日間部、進修部四技110、111、112及113級課程規劃表之專業證照畢業門檻修正案，提請討論。	觀光休閒學院

捌、臨時動議

玖、散會

## 國立澎湖科技大學113學年度第2學期第1次課程發展委員會會議紀錄

會議時間：114年3月19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

主席：李教務長明儒

出席人員：如附簽到冊

紀錄：陳雅雯

壹、主席致詞：略

貳、工作報告事項

報告單位：教務處課務組

- 一、本學期各學制開課時數均符合總量規定，共開設 556 門課（如附件1）。
- 二、各學術單位 114學年度第1學期 開排課作業，請於第 10 週前完成開課（通識、基礎中心開排課均應完成）、第14 週應完成排課，並請依相關辦法辦理。
- 三、為落實教學品保之執行，請各系依程序提系、院課程委員會檢核後，請院彙整於本(114)年5月2日前將品保手冊送課務組，以利提送教學品質保證推動委員會審核。
- 四、本學期課程資料將於4月10日前上傳技職校院課程資源網。
- 五、本校推動微學分課程，通識教育中心本學期開設「澎湖天然纖維紙藝創作與文創商品開發」微學分課程，修課人數20人；「藤韻織夢：布農族藤編藝術與文化探索」微學分課程，修課人數20人。
- 六、教育部113年9月4日臺教學(三)字第1132804296號函知各校在(一)2「課程、教材及教學」部分：包括「學校教材之編寫、審查及選用，應符合性別平等教育原則；教材內容應平衡反映不同性別之歷史貢獻及生活經驗，並呈現多元之性別觀點」、「教師使用教材及從事教育活動時，應具備性別平等意識，破除性別刻板印象，避免性別偏見及性別歧視」等，詳見性平法第18條至第20條規定。…(三)加強課務督導：對於校內課程，學校教務單位應強化視導，倘發現教師授課有性別偏見、性別歧視等情事，疑似有違法性平法，應即依性平法規定辦理。

113\_2 各學制開課時數統計表

開課學制	開課系所	學分數			時數			課程數			修課人數	備註
		必修	選修	合計	必修	選修	合計	必修	選修	合計		
四技日間部	人文管理學院	0	18.0	18.0	0	9.0	9.0	0	4	4	217	
四技日間部	博雅教育學院	0	8.0	8.0	0	8.0	8.0	0	4	4	154	
四技日間部	基礎能力教學中心	24.0	30.0	54.0	24.0	32.0	56.0	12	16	28	1221	
四技日間部	外語系	22.0	35.0	57.0	22.0	38.0	60.0	11	15	26	504	
四技日間部	海工學院	0	12.0	12.0	0	3.0	3.0	0	2	2	74	
四技日間部	物管系	37.0	11.0	48.0	38.0	11.0	49.0	13	4	17	596	
四技日間部	航管系	30.0	28.0	58.0	32.0	28.0	60.0	11	14	25	1007	
四技日間部	觀休系	54.0	41.0	95.0	62.0	41.0	103.0	26	19	45	1405	
四技日間部	觀光休閒學院	0	21.0	21.0	0	2.0	2.0	0	3	3	88	
四技日間部	資工系	28.0	25.0	53.0	31.0	26.0	57.0	11	9	20	869	
四技日間部	資管系	25.0	18.0	43.0	26.0	18.0	44.0	9	6	15	488	
四技日間部	通識中心	52.0	95.0	147.0	65.0	104.0	169.0	26	52	78	2948	
四技日間部	遊憩系	27.0	29.0	56.0	28.0	29.0	57.0	11	11	22	825	
四技日間部	電信系	36.0	21.0	57.0	44.0	21.0	65.0	15	7	22	736	
四技日間部	電機系	25.0	27.0	52.0	30.0	30.0	60.0	10	10	20	802	
四技日間部	食科系	36.0	18.0	54.0	51.0	18.0	69.0	21	8	29	1050	
四技日間部	養殖系	32.0	21.0	53.0	39.0	25.0	64.0	16	10	26	709	
四技日間部	餐旅系	24.0	29.0	53.0	27.0	34.0	61.0	10	10	20	690	
<b>四技日間部合計</b>		<b>452</b>	<b>487</b>	<b>939</b>	<b>519</b>	<b>477</b>	<b>996</b>	<b>202</b>	<b>204</b>	<b>406</b>	<b>14383</b>	
日間部碩士	物流系碩士班	7.0	18.0	25.0	8.0	18.0	26.0	2	6	8	65	
日間部碩士	觀休系碩士班	10.0	9.0	19.0	11.0	9.0	20.0	3	3	6	33	
日間部碩士	電機系碩士班	7.0	12.0	19.0	8.0	12.0	20.0	2	4	6	103	
日間部碩士	食科系碩士班	13.0	0	13.0	14.0	0	14.0	4	0	4	24	
日間部碩士	養殖系碩士班	7.0	9.0	16.0	8.0	9.0	17.0	2	3	5	19	
<b>日間部碩士合計</b>		<b>44</b>	<b>48</b>	<b>92</b>	<b>49</b>	<b>48</b>	<b>97</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>29</b>	<b>244</b>	
五專日間部	基礎能力教學中心	4.0	0	4.0	4.0	0	4.0	2	0	2	38	
五專日間部	通識中心	21.0	1.0	22.0	24.0	2.0	26.0	12	1	13	287	
五專日間部	電機科	61.0	18.0	79.0	71.0	6.0	77.0	25	3	28	640	
五專日間部	電機系	3.0	0	3.0	3.0	0	3.0	1	0	1	25	
<b>五專日間部合計</b>		<b>89</b>	<b>19</b>	<b>108</b>	<b>102</b>	<b>8</b>	<b>110</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>44</b>	<b>990</b>	
四技專班	電機系	6.0	13.0	19.0	8.0	14.0	22.0	2	5	7	174	
四技專班	食科系	17.0	12.0	29.0	21.0	15.0	36.0	7	4	11	146	
<b>四技專班合計</b>		<b>23</b>	<b>25</b>	<b>48</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>58</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>320</b>	
四技進修部	基礎能力教學中心	7.0	0	7.0	9.0	0	9.0	4	0	4	123	
四技進修部	觀休系	23.0	22.0	45.0	23.0	22.0	45.0	10	11	21	504	
四技進修部	資管系	27.0	14.0	41.0	27.0	14.0	41.0	9	5	14	252	
四技進修部	通識中心	6.0	8.0	14.0	6.0	8.0	14.0	2	4	6	145	
<b>四技進修部合計</b>		<b>63</b>	<b>44</b>	<b>107</b>	<b>65</b>	<b>44</b>	<b>109</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>45</b>	<b>1024</b>	
碩士在職專班	物流系碩士在職專班	7.0	18.0	25.0	8.0	18.0	26.0	2	6	8	51	
碩士在職專班	觀休系碩士在職專班	10.0	9.0	19.0	11.0	9.0	20.0	3	3	6	39	
<b>碩士在職專班合計</b>		<b>17</b>	<b>27</b>	<b>44</b>	<b>19</b>	<b>27</b>	<b>46</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>90</b>	
<b>總計</b>		<b>688</b>	<b>650</b>	<b>1338</b>	<b>783</b>	<b>633</b>	<b>1416</b>	<b>294</b>	<b>262</b>	<b>556</b>	<b>17051</b>	

## 參、提案討論

提案一

提案單位：觀光休閒學院

案由：餐旅系 112 及 113 級課程規劃表之專業必修課程修正案，提請討論。

說明：

- 一、本案經觀休學院 113 學年度第二學期第 1 次(114.3.6)課程委員會議；餐旅系 113 學年度第一學期第 3 次(113.12.3)及第 4 次(113.12.31)系課程會議審議通過。
- 二、依本校學生校外實習辦法第三條第三項規定辦理，112 級、113 級「專業校外實習」專業必修課程原為三上 10 學分 10 小時調整為三上 9 學分 9 小時，並新增專業選修課程「校外實習研討(一)」、「校外實習研討(二)」，各為 1 學分 1 小時。另專業必修課程四上「專業研討與製作(一)」原為 1 學分 2 小時調整為 2 學分 2 小時；四下「專業研討與製作(二)」原為 1 學分 2 小時調整為 2 學分 2 小時。
- 三、檢附 112 及 113 級修正學生同意書及課程規劃表如附件。

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。

112.04.19系課程會議通過  
 112.05.17系課程會議通過  
 112.05.18院課程委員會通過  
 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教務會議通過  
 112.10.31系課程會議通過  
 113.04.15系課程會議修正通過  
 113.05.21院課程委員會修正通過  
 113.10.29系課程會議修正通過  
 113.12.03系課程會議修正通過  
 113.12.31系課程會議修正通過  
 114.3.6院課程委員會修正通過  
 114.3.19校課程發展委員會修正通過  
 114.3.26教務會議修正通過

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 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												
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								
	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	*	◆	9										9	9					
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	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					4	3	4									
	餐旅行銷學		◆	3							3	3								
	專業校外實習	*	◎	9									9	9						
	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)		◆	2												2	2			
	專題研討與製作(二)		◆	2													2	2		
	合計			56	7	7	11	12	8	12	8	9	9	9	0	0	8	8	2	
	餐 飲																			
永續餐飲		◆	2	2	2															
中西點心烘焙製作	*	◎	3	3	3															
慢食與美味		◆	3	3	3															
西點烘焙理論與實務	*	◎	3	3	4															
刀工運用與烹調技巧	*	◎	3	3	4															
咖啡實務	*	◆	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												
專業選修	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
	澎湖水產飲食文化與製作	*	◎	3					2	2										
	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										
	餐飲服務		◆	2							2	2								
	宴會規劃與管理		◆	3							3	3								
	蛋糕裝飾	*	◎	3							3	4								
	西餐烹調理論與實務	*	◎	3							3	4								
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3							3	4								
	巧克力製作與應用	*	◎	3											3	4				
	葡萄酒與烈酒	*	◎	2													2	2		
	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			61	12	14	9	11	11	14	14	17	0	0	0	0	3	4	11	13	
旅 館																				
專業選修	基礎餐旅日語		◆	2			2	2												
	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								
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3							3	3								
	會展英語		◆	3									3	3						
	旅館實習	*	◆	3									3	4						
	餐旅策略管理		◆	3											3	3				
	觀光接待英語		◆	3											3	3				
	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			44	0	0	5	5	6	6	12	12	0	0	6	7	6	6	9	9	
共 同 選 修																				
專業選修	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
	校外實習研討(一)	*	◎	1												1	1			
	校外實習研討(二)	*	◎	1														1	1	
	危機處理		◆	2							2	2								
合計			8	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	1	1	1	1	

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. 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
  6. 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)
  7. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。
  8. (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。

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技113級課程規劃表

113.04.15系課程會議通過  
 113.10.29系課程會議修正通過  
 113.12.03系課程會議修正通過  
 113.12.31系課程會議修正通過  
 114.3.6院課程委員會會議修正通過  
 114.3.19校課程發展委員會會議修正通過  
 114.3.26教務會議修正通過

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆專業或◎技衛科目註記	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								
	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	*	◆	9										9	9					
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	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	*	◎	9									9	9						
	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)		◆	2												2	2			
	專題研討與製作(二)		◆	2													2	2		
	合計			56	7	7	11	12	11	12	8	9	9	9	0	0	8	8	2	
	餐 飲																			
		永續餐飲		◆	2	2	2													
	刀工運用與烹調技巧	*	◎	3	3	4														
	中式點心製作理論與實務	*	◎	3	3	3														
	西點烘焙理論與實務	*	◎	3	3	4														
	慢食與美味	*	◆	3	3	3														
	咖啡實務	*	◆	3			2	2												
	進階烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	基礎中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
	澎湖水產飲食文化與製作	*	◎	3					2	2										

科目類別	科目名稱	* 為 實務 課程	◆專業 或◎技 術科目 註記	學 分 數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數												
專業 選修	台灣料理	*	◎	3					3	4										
	進階中餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										
	麵包製作	*	◎	3					3	4										
	餐飲服務		◆	2						2	2									
	宴會規劃與管理		◆	3						3	3									
	蛋糕裝飾	*	◎	3						3	4									
	西餐烹調理論與實務	*	◎	3						3	4									
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3						3	4									
	巧克力製作與應用	*	◎	3												3	4			
	葡萄酒與烈酒	*	◎	2														2	2	
	古典洋果子	*	◎	3														3	4	
	創意異國料理	*	◎	3														3	4	
	合計			60	14	16	8	10	11	14	14	17	0	0	0	0	3	4	8	10
旅 館																				
專業 選修	餐旅日語		◆	2	2	2														
	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									
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3						3	3									
	會展英語		◆	3										3	3					
	旅館實習	*	◆	3										3	4					
	餐旅策略管理		◆	3												3	3			
	觀光接待英語		◆	3												3	3			
	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			44	2	2	3	3	6	6	12	12	0	0	6	7	6	6	9	9
共 同 選 修																				
專業 選修	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
	危機處理		◆	2						2	2									
	校外實習研討(一)	*	◎	1													1	1		
	校外實習研討(二)	*	◎	1															1	1
合計			8	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	1	1	1	1	

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，其中學院跨領域課程應至少修讀6學分，學院跨領域課程由各學院另訂。
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. 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
6. 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)
7. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。
8. (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。

提案二

提案單位：觀光休閒學院

案由：觀休系日間部、進修部四技 110、111、112 及 113 級課程規劃表之專業證照畢業門檻修正案，提請討論。

說明：

- 一、本案經觀休學院 113 學年度第二學期第 1 次(114.3.6)課程委員會會議；觀休系 113 學年度第二學期第 1 次(114.2.19)系課程會議審議通過。
- 二、為加強觀休系學生專業能力培養，建議增列 Google Analytics、iPAS 淨零碳規劃管理師(初級)等 2 張證照為畢業門檻。

	證照名稱	國內/ 國外	級數	證照 類別	發照單位
1	Google Analytics	國外	三級	國際 證照	Google Inc.
2	iPAS 淨零碳規劃 管理師(初級)	國內	二級	國家 證照	經濟部

- 三、檢附日間部與進修部四技增修 110、111、112、113 級課程規劃表之專業證照列表及學生同意書如附件。

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。

國立澎湖科技大學觀光休閒系專業證照列表 (114/02/19系課程會議通過)(114/03/19校課程會議通過)					
序號	證照/證書名稱	國內/國外	級數/分數	證照類別	發照單位
1	專門職業及技術人員考試 - 外語領隊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
2	專門職業及技術人員考試 - 華語領隊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
3	專門職業及技術人員考試 - 外語導遊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
4	專門職業及技術人員考試 - 華語導遊人員	國內	普考	政府機關	交通部觀光局(考試院考選部)
5	日本語能力試驗N5級(JLPT)	國內	N5	其他	財團法人交流協會
6	AMADUES訂位認證	國內	無	其他	Amadeus台灣亞瑪迪斯有限公司
7	ABACUS 訂位認證	國內	無	其他	先啟資訊系統股份有限公司
8	旅行業資訊管理系統	國內	無	其他	科威資訊股份有限公司
9	旅行業電子商務系統	國內	無	其他	科威資訊股份有限公司
10	遙控無人機專業操作證	國內	無	政府機關	交通部民航局
11	遙控無人機普通操作證	國內	無	政府機關	交通部民航局
12	會議展覽專業人員初階認證	國內	無	政府機關	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
37	Google Analytics	國外	三級	國際證照	Google Inc.
38	iPAS淨零碳規劃管理師(初級)	國內	二級	國家證照	經濟部

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。

肆、臨時動議:無

伍、散會:上午10:25