

## 國立澎湖科技大學教師缺課代課補課辦法

中華民國八十九年十二月四日教務會議通過

中華民國九十年三月十四日教務會議修正通過

中華民國九十四年三月九日教務會議修正通過

中華民國九十四年十月五日教務會議修正通過

中華民國九十六年四月十一日教務會議修正通過

中華民國九十九年四月十四日教務會議修正通過

中華民國一〇七年四月十一日教務會議修正通過

中華民國一一〇年十二月十五日教務會議修正通過

中華民國一一二年四月十二日教務會議修正通過

- 一、為促進本校教學及課務管理正常，因應教師因故請假，依本校實況訂定本辦法。
- 二、本校教師應依本校聘約善盡授課義務，如有短期請假，以自行補課為原則，非有第三點情況，不予延聘代課教師，支付代課鐘點費。
- 三、本校專任(案)教師有下列情形之一者，由系科主任與請假教師會同商請本校專長相符教師代課或由學校延聘校外教師代課，以簽案方式，經校長核准後實施。
  - (一) 連續請病假逾七日以上者。
  - (二) 連續請婚假七日以上者。
  - (三) 連續請娩假及流產假七日以上者。
  - (四) 連續請喪假七日以上者。
  - (五) 連續請公差假七日以上者。
  - (六) 連續請公假七日以上者。
  - (七) 申請育嬰留職停薪，依本校相關規定辦理。
- 四、本校教師於學期上課期間需出國進行研究或參加國際性會議者，每學期以乙次為限，若需出國超過兩次(含)以上者，需專案簽請核准，並均需依規定提出調補課申請。
- 五、教師請假須於事前提出申請或向系所報備，如不克於事前提出者，應於事後儘速補辦請假手續；若教師未經學校同意而自行調課或代課者，以缺課論。

教師請假三日(含)者，簽報系主任(所長)核准；四日至七日(含)者，簽報院長核准；逾八日者，簽報校長核准；兼任行政職務者，應按層

級呈報 校長核准。

- 六、教師請假同時或銷假後兩星期內應將補課時間知會教務處，並由各系所公告。**補課時間應於事前與授課學生告知、溝通及協調。**
- 七、教師請假應於該學期期末考或畢業考前補足所缺課程。
- 八、代課教師授課鐘點費之支給依下列方式辦理：
  - (一) 代課教師應優先以校內基本授課時數不足的專任教師充當，核計代課鐘點費時，依代課教師實授時數及職稱核給，但請假人假期內之超支鐘點費不予發給。代課鐘點每週以不超過五小時為限，但不與原授課超支時數併入計算。
  - (二) 如因專業不同，得經學校同意延聘校外合格教師兼代，其聘任如時間急迫得以簽案方式，經校長同意後先行聘任，再補提教評會辦理。校外代課教師鐘點費支付比照兼課教師鐘點費標準辦理。
  - (三) 執行計畫聘請校外教師協同教學者，且課程因需配合教師時間而調課，其授課時數及調課總時數以不超過三分之一為原則。
- 九、教師缺課、調課、代課、補課應依規定提出申請，其登記、公告由教務處及進修推廣部共同辦理。
- 十、教務處依據缺、補、代課紀錄資料，計算各有關教師應扣及實際代課應發鐘點費時數，並會知會計、人事、出納後簽核。
- 十一、軍訓護理課程之缺課、代課、補課，除遵照教育部（軍訓處）規定辦理外，並適用本辦法。
- 十二、教師請假缺課而未依規定補課，由教務處簽請扣支鐘點費並留作教師晉級參考。
- 十三、教師延誤上課未逾十五分鐘者，補授所缺之時間，延誤逾十五分鐘（含）以上者，補授一節課之時數，教師未依規定完成補課者視同缺課。
- 十四、本辦法經教務會議，陳校長核准後實施，修正時亦同。

## 國立澎湖科技大學數位學習課程製作獎補助辦法



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

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

第二條 本辦法所稱之數位學習課程，係指由以下型式個別或混合搭配製成之教學內容：  
一、圖文瀏覽（教材由大量文字及圖片組成，讓學習者能自由控制及瀏覽學習進度）。  
二、多媒體動畫（以多媒體動畫製作之軟體，匯入圖文、動畫、音樂等影音效果所統整製作之教材）。  
三、模擬操作互動式數位教材（Articulate）。  
四、授課實況錄影。  
五、影音串流（教材以講解學習內容的聲音及影像為主並搭配同步投影片、字幕講義等）。

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

第四條 審查：

- 一、數位學習課程製作獎補助審查作業由本校數位課程審查委員會（下稱本委員會）負責，教學資源中心為業辦單位。
- 二、本委員會由教務長召集各學院院長、圖書資訊館館長、教學資源中心主任及通識教育中心主任組成之。
- 三、本委員會應有審查委員二分之一以上之出席始得開議，出席委員二分之一以上通過始得決議。
- 四、審查委員應親自出席，不得委託他人代表。
- 五、審查委員如為獎補助申請人時應予迴避，不得參加審查。
- 六、審查會議得邀請獎補助申請人出席報告。
- 七、審查委員以「數位學習課程製作審查表」進行審查與評分。各申請案審查結果之平均得分達 80 分以上者，得予以全額經費補助；未達 80 分者，由審查會議逕為不予補助或部分補助之議決，並得要求申請教師修正申請案內容與經費預算編列。

第五條 申請：

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

第六條 獎補助原則：

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

第七條 權利與義務：

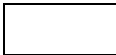
- 一、獲獎補助之課程，應提供完整教材光碟兩份予本校留存（一份留存圖書資訊館），並配合本校辦理成果發表、展示或經驗分享，以達教學資源互相觀摩之效。
- 二、獲補助之課程，應於該學期課程結束後一個月內製作完成；未能如期完成者，得申請延長一次，最多以延長一學期為限；未能完成者，不得再申請本辦法之補助。
- 三、教材製作及使用應符合有關智慧財產權、網路著作權等之規定。
- 四、完成之課程與教材其智慧財產權歸屬學校，本校得將各項資料集結成冊、公開陳列及使用。
- 五、教師得經教務處之同意，將教材以授權方式提供外界使用，其總收入以下列比例分配之：學校占百分之六十，教材製作者占百分之四十。原教材製作教師離職後，仍比照辦理。

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

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

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

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



## 110 學年度技專校院校園智慧財產權行動方案自評 審查意見

學校名稱：國立澎湖科技大學

審查項目	審查意見
行政督導、 課程規劃、 教育宣導及 輔導訪視	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 著作權法於 111 年 6 月增訂實體課程及遠距教學之合理使用規定，教育部亦已轉知經濟部智慧局之相關文宣，建議學校應於校內加強宣導，以利師生善用新法規定，提升教學及學習效果。</li><li>2. 建議除統計教師將課程綱要上傳數位教學平台之外，可依學院抽檢上傳之教材內容，確認無未經授權上傳他人著作情形，並公告抽檢情形(不公布受檢課程及教師姓名)，以達到提醒及保護教師不違反智慧財產權法令。</li></ol>
影(複)印管 理及強化二 手書流通	二手書捐贈或義賣，屬於公益活動，建議二手書流通仍以交易為主，有利買賣雙方同學，並建議追蹤其成效，以鼓勵學生透過買賣提供及取得上課使用之二手教科書。
網路管理	檢核指標符合，且均有佐證資料證明。



## 一般數位教材製作成果自我檢核表(修正後)

執行學期：\_\_\_\_\_ 課程名稱：\_\_\_\_\_ 執行教師：\_\_\_\_\_

一、本校數位教材製作成果，需燒錄成光碟一式兩份，送交教資中心留存(圖資館、教資中心)，並需將完成的影片上傳至本校 E-Campus 網站供修課學生瀏覽。

二、教材成果需配合年度計畫成果展對外公開展示。

三、擇優良數位教材範例供各學院參考。

四、申請人應確認製作成果未有版權糾紛或侵害著作權法之情事，否則概由申請人自行負責，學校並全數追回補助經費。

五、成果影片及繳交需符合以下規範，請自我檢核是否完成：

項目		標準	符合 (請打勾)	備註
1、影片規格	(1)影片格式	MPEG-4		
	(2)解析度	1920*1080 以上		
	(3)教材內容	需完成不少於 10 週的課程教材		
	(4)影片長度	每週錄製 15 分鐘至 30 分鐘長度的影片。		
	(5)製作要求	搭配聲音、教師人像		
	(6)適法性	符合智慧財產權規範		
	(7)其他	2 分鐘課程簡介影片		
2、授課檔案	授課簡報呈現方式	ppt 檔格式或轉檔為 pdf 檔呈現		
3、課程平台	相關教材與教學影片上傳	相關教材與教學影片放上校內 E-campus 網站		
4、期末繳交	燒錄光碟	一式兩份		

申請教師簽名：\_\_\_\_\_

系(中心)主管簽章：\_\_\_\_\_

學院(共同教育委員會)主管簽章：\_\_\_\_\_

## 搭配實體授課之數位教材製作成果自我檢核表(修正後)

執行學期：\_\_\_\_\_ 課程名稱：\_\_\_\_\_ 執行教師：\_\_\_\_\_

- 一、本校數位教材製作成果，需燒錄成光碟一式兩份，送交教資中心留存(圖資館、教資中心)，並需將完成的影片上傳至本校 E-Campus 網站供修課學生瀏覽。
- 二、教材成果需配合年度計畫成果展對外公開展示。
- 三、擇優良數位教材範例供各學院參考。
- 四、申請人應確認製作成果未有版權糾紛或侵害著作權法之情事，否則概由申請人自行負責，學校並全數追回補助經費。
- 五、成果影片及繳交需符合以下規範，請自我檢核是否完成：

項目		標準	符合 (請打勾)	備註
1、影片規格	(1)影片格式	MPEG-4		
	(2)解析度	1920*1080 以上		
	(3)教材內容	需完成不少於 10 週或 18 週的課程教材。		
	(4)影片長度	每週錄製 45 分鐘至 1 小時，或至少累積 10 小時		
	(5)製作要求	搭配字幕、聲音及授課教師人像		
	(6)適法性	符合智慧財產權規範		
	(7)其他	2 分鐘課程簡介影片		
2、授課檔案	授課簡報呈現方式	ppt 檔格式或轉檔為 pdf 檔呈現		
3、課程平台	相關教材與教學影片上傳	相關教材與教學影片放上校內 e-Campus 網站		
4、期末繳交	燒錄光碟	一式兩份		

申請教師簽名：\_\_\_\_\_

系(中心)主管簽章：\_\_\_\_\_

學院(共同教育委員會)主管簽章：\_\_\_\_\_



修正前後條文對照表

修正後	修正前	說明
<p>第五條 申請：</p> <p>六、曾獲獎補助者，三年內其課程不得重複申請同類型之獎補助。滿三年後，相同課程再次提出同類型課程補助申請者，新申請課程教材內容需至少超過 50%與前補助課程不同。曾補助製作完成之課程教材，再申請其他類型補助時，其補助金額為核定獎勵金和已補助金額之差額。</p>	<p>第五條 申請：</p> <p>六、曾獲獎補助者，五年內不得重複申請同類型獎補助。曾補助製作完成之課程教材，再申請其他類型補助時，其補助金額為核定獎勵金和已補助金額之差額。</p>	<p>放寬申請條件，鼓勵教師踴躍申請。</p>
<p>第七條 權利與義務：</p> <p>三、受補助教師應將教材上傳至本校網路數位學習(e-Campus)平台授課使用，教材製作及使用應符合有關智慧財產權、網路著作權等之規定。</p>	<p>第七條 權利與義務：</p> <p>三、教材製作及使用應符合有關智慧財產權、網路著作權等之規定。</p>	<p>增列應將教材上傳至本校網路數位學習(e-Campus)平台授課使用</p>



# 國立澎湖科技大學數位學習課程製作獎補助辦法(修正後)

中華民國 100 年 6 月 15 日教務會議通過  
中華民國 100 年 10 月 26 日教務會議修正通過中華民國 100 年 12 月 14 日校務基金管理委員會  
修正通過  
中華民國 101 年 10 月 24 日教務會議修正通過中華民國 101 年 10 月 30 日校務基金管理委員會  
修正通過中華民國 102 年 4 月 10 日教務會議修正通過  
中華民國 102 年 10 月 30 日教務會議修正通過  
中華民國 102 年 12 月 25 日教務會議修正通過  
中華民國 103 年 6 月 11 日教務會議修正通過中華民國 103 年 6 月 11 日校務基金管理委員會修  
正通過中華民國 103 年 12 月 24 日教務會議修正通過  
中華民國 104 年 4 月 8 日教務會議修正通過  
中華民國 104 年 10 月 28 日教務會議修正通過  
中華民國 105 年 3 月 9 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 105 年 3 月 30 日教務會議修正通過中華民國 110 年 12 月 15 日教務會議修正通過中華  
民國 111 年 4 月 13 日教務會議修正通過中華民國 111 年 10 月 19 日教務會議修正通過

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

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

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

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

第四條 審查：

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

- 五、審查委員如為獎補助申請人時應予迴避，不得參加審查。
- 六、審查會議得邀請獎補助申請人出席報告。
- 七、審查委員以「審查小組評分表」(如附表)進行審查與評分，於本委員會中決議各申請案補助經費，並得要求申請教師修正申請案內容與經費預算編列。

#### 第五條 申請：

- 一、獎補助申請以學期為單位，教師應檢附申請表件，於每年五月底與十二月底前提出申請。申請遠距教學教材之教師，應另檢附本校「遠距教學實施辦法」規定應陳報教育部之教學計畫。
- 二、每位教師每次以申請一案為限。
- 三、教師所申請獎補助課程，須為本校正式或報部備查之開課課程，磨課師（MOOCs）課程教材製作不在此限。
- 四、申請補助之課程，需規劃製作不少於十週之授課內容，不足此規定者，不予補助。
- 五、獲補助之課程教材需設置於本校數位化學習平台或符合磨課師（MOOCs）課程規範平台，可供學生隨時上網學習。
- 六、曾獲獎補助者，三年內其課程不得重複申請同類型之獎補助。滿三年後，相同課程再次提出同類型課程補助申請者，新申請課程教材內容需至少超過 50% 與前補助課程不同。曾補助製作完成之課程教材，再申請其他類型補助時，其補助金額為核定獎勵金和已補助金額之差額。

#### 第六條 獎補助原則：

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

#### 第七條 權利與義務：

- 一、獲獎補助之課程，應提供完整教材光碟兩份予本校留存（一份留存圖書資訊館），並配合本校辦理成果發表、展示或經驗分享，以達教學資源互相觀摩之效。
- 二、獲補助之課程，應於該學期課程結束後一個月內製作完成；未能如期完成者，得申請延長一次，最多以延長一學期為限；未能完成者，不得再申請本辦法之補助。
- 三、受補助教師應將教材上傳至本校網路數位學習(e-Campus)平台授課使用，教材製作及使用應符合有關智慧財產權、網路著作權等之規定
- 四、完成之課程與教材其智慧財產權歸屬學校，本校得將各項資料集結成冊、公開陳列

及使用。

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

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

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

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

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

## 國立澎湖科技大學數位學習課程製作切結書(修正後)

本人\_\_\_\_\_以\_\_\_\_\_ (課程名稱)申請國立澎湖科技大學數位學習課程製作獎補助；茲切結本教材未獲得其他單位之任何獎勵，特此聲明。

此致

國立澎湖科技大學

立書人：

系(中心)：\_\_\_\_\_

簽章：\_\_\_\_\_

立書人(共同授課)：

系(中心)：\_\_\_\_\_

簽章：\_\_\_\_\_

中 華 民 國      年      月      日

# 國立澎湖科技大學數位學習課程製作著作權授權同意書(修正後)

## 一、授權內容：

本人\_\_\_\_\_授權國立澎湖科技大學，將本人下列授權著作進行數位化、重製等增值流程，並收錄於資料庫，以電子形式透過單機、網際網路、無線網路等公開傳輸方式，為教育目的之必要，提供本校師生檢索、瀏覽等服務，並不得將教材作為商業營利目的之使用。

## 二、授權著作：

本人發表於【e-Campus/磨課師平台】之著作：

(課程名稱)\_\_\_\_\_

## 三、著作權：

本授權書為非專屬授權，本人仍擁有上述授權著作之著作權。本人聲明並保證上述授權著作為本人所自行創作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權。如有因此而引發之糾紛、訴訟，願自負法律責任。

此致 國立澎湖科技大學

立書人：

系(中心)：\_\_\_\_\_

簽章：\_\_\_\_\_

立書人(共同授課)：

系(中心)：\_\_\_\_\_

簽章：\_\_\_\_\_

中 華 民 國 年 月 日



## 國立澎湖科技大學教學優良教師選拔暨獎勵要點

中華民國 93 年 8 月 31 日行政會議通過  
中華民國 94 年 10 月 5 日教務會議修正通過  
中華民國 95 年 9 月 21 日行政會議修正通過  
中華民國 95 年 10 月 25 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 96 年 4 月 11 日教務會議修正通過  
中華民國 96 年 5 月 3 日行政會議修正通過  
中華民國 96 年 6 月 20 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 96 年 9 月 20 日行政會議修正通過  
中華民國 96 年 10 月 19 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 97 年 5 月 15 日行政會議修正通過  
中華民國 97 年 5 月 21 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國教育部 97 年 9 月 10 日台技(二)字第 0970169064 號函核備  
中華民國 98 年 4 月 8 日教務會議修正通過  
中華民國 98 年 5 月 14 日行政會議修正通過  
中華民國 98 年 6 月 11 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 98 年 9 月 17 日行政會議修正通過  
中華民國 98 年 12 月 9 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 99 年 9 月 16 日行政會議修正通過  
中華民國 99 年 10 月 20 日教務會議修正通過  
中華民國 99 年 12 月 7 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 100 年 1 月 7 日教育部台技(二)字第 0990228082 號函同意核備  
中華民國 101 年 3 月 28 日教務會議修正通過  
中華民國 101 年 4 月 19 日行政會議修正通過  
中華民國 101 年 10 月 24 日教務會議修正通過  
中華民國 101 年 12 月 26 日教務會議修正通過  
中華民國 102 年 10 月 17 日行政會議修正通過  
中華民國 103 年 1 月 16 日行政會議修正通過  
中華民國 104 年 4 月 16 日行政會議修正通過  
中華民國 104 年 11 月 12 日行政會議修正通過  
中華民國 105 年 2 月 25 日行政會議修正通過  
中華民國 105 年 3 月 9 日校務基金管理委員會修正通過  
中華民國 106 年 1 月 18 日行政會議修正通過  
中華民國 106 年 6 月 15 日行政會議修正通過  
中華民國 108 年 6 月 13 日行政會議修正通過  
中華民國 109 年 5 月 14 日行政會議修正通過  
中華民國 110 年 4 月 15 日行政會議修正通過  
中華民國 110 年 8 月 12 日行政會議修正通過  
中華民國 111 年 8 月 18 日行政會議修正通過

一、為提昇教學品質與教學成果，獎勵表揚教學優良教師，特訂定本辦法。

二、凡符合下列條件之本校專任(案)教師皆可參與遴選：

- (一)在本校服務滿兩年(含)以上之教師，品德優良堪為師生表率。
- (二)切實遵守學校教學相關規定。
- (三)教學認真、熱心輔導學生學業。
- (四)具有傑出教學成果、或於教材、教法上具有改善方法。
- (五)前五學年內均未曾獲教學優良教師表揚等。

三、教學優良教師之遴選每學年舉辦一次，經系級教評會初選、院級教評會複選通過後，由本校教師教學獎勵遴選委員會(以下簡稱遴選委員會)辦理決選，其遴選結果送教務會議確認。有關推薦與遴選作業程序如下：

(一) 系級教評會於每年 10 月 31 日前得推薦教學優良教師候選人 1 名。

(二) 院級教評會應於每年 11 月 20 日前完成複選作業，複選人數以不超過該院級當年度教師總人數(含專案教師)之百分之十為限(小數點以下四捨五入)。

(三) 遴選委員會由教務長召集各學院院長、共同教育委員會(以下簡稱共教會)主任委員，以及各學院(共教會)院務會議推薦 2 位教師代表組成，每次會議應有二分之一(含)以上委員出席。每位候選人應於遴選委員會中以簡報方式分享教育理念與教學心得，獲得出席委員二分之一(含)以上投票同意的最高票數 3 位列入推薦候選人，得不足額推薦。

四、各候選教師或推薦單位應提供最近五年內具體且足堪證明其教學成效之佐證(如附表)，供審查委員參考，其內容應包含以下遴選指標：

(一)教材編製。【30%】

(二)教學專業成長。【30%】

(三)教學成果及其他與教學有關之具體優良事績。【40%】

除前項各款指標的積極條件外，另採納教學正常化的消極條件，由教務處提供各候選人非公務因素之調、代、補課紀錄及經檢舉成案等資料供委員評選參考。

五、申請人所附資料若經查證有不符、偽造及其他違反學術倫理之情形者，五年內不得提出申請。獲獎人如有前述情形，應撤銷獲獎資格並追回獎勵金。

六、獲選為教學優良教師者，由學校致贈獎牌乙座及獎勵金參萬元，並由校長公開表揚之。獎勵金由本校校務基金自籌收入收支管理辦法第二條第一項第二款至第八款之收入支應並受「國立大學校院校務基金管理及監督辦法」規範。

獎勵方式由主計室於下一學期轉入獲選教師所屬單位，並由教師提列經常門或資本門使用預算(經常門或資本門可以互相流用)，但資本門支出仍應於年度預算內調整容納。

七、獲選為本校教學優良教師應積極協助提昇本校教學品質，該教師得協助輔導教學評量成績不佳之教師，或參加由學校舉辦之演講、座談會公開發表心得。

八、本要點經教務會議及校務基金管理委員會通過後實施，修正時亦同。



國立澎湖科技大學  
111 學年度教學優良教師候選人名單

序號	服務單位	候選人姓名
1	航運管理系	賀○君
2	應用外語系	譚○濱
3	通識教育中心	王○
4	資訊工程系	陳○弼
5	海洋遊憩系	吳○宏
6	觀光休閒系	林○蓁



食科系 108、109、110、111 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
備註(畢業規範)修正後					備註(畢業規範)修正前
備註： 7.在學期間須具有下列 <b>乙級證照 1 張(2張丙級適同 1 張乙級證照)</b> 。 <b>乙級相關證照如下</b> ：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、 <b>HACCP60 小時訓練合格證書</b> 。 <b>丙級相關證照如下</b> ：水產食品加工丙級(二張)、 <b>食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級 1 張)</b> ，或其他系上認可之證照，始得畢業。					備註： 7.畢業前須具有下列證照之二：食品檢驗分析乙級技術士、化學乙級技術士、烘焙食品乙級技術士、中式麵食加工乙級技術士、保健食品工程師、食品品保工程師、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，始得畢業。

食科系技優專班 110、111 級課程規劃修正前後對照表

修正後					修正前 (僅填修正項目)
科目名稱	必/選修	學分數	時數	開課時程	
備註(畢業規範)修正後					備註(畢業規範)修正前
備註： 7.在學期間須具有下列 <b>乙級證照 2 張(2張丙級適同 1 張乙級證照)</b> 。 <b>乙級相關證照如下</b> ：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、 <b>HACCP60 小時訓練合格證書</b> 。 <b>丙級相關證照如下</b> ：水產食品加工丙級(二張)、 <b>食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級 1 張)</b> ，或其他系上認可之證照，始得畢業。					備註： 7.畢業前須具有下列證照之二：食品檢驗分析乙級技術士、化學乙級技術士、烘焙食品乙級技術士、中式麵食加工乙級技術士、保健食品工程師、食品品保工程師、水產食品加工丙級(二張)、HACCP 60 小時訓練合格證書，或其他系上認可之證照，始得畢業。

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技108級課程規劃表

108.3.13系課程會議通過  
 108.3.19院課程會議通過  
 108.3.27校課程會議通過  
 108.4.10教務會議通過  
 110.3.3系課程會議通過  
 110.3.24院課程會議通過  
 110.3.31校課程會議通過  
 110.4.14教務會議通過  
 111.3.2系課程會議通過  
 111.3.23院課程會議通過  
 111.3.30校課程會議通過  
 111.4.13教務會議通過  
 111.4.19系課程會議通過  
 111.5.18院課程會議通過  
 111.6.8系課程會議通過  
 111.11.30院課程會議通過  
 112.3.8系課程會議通過  
 112.3.21院課程  
 112.3.29校課程  
 112.4.12教務會議

科目類別	科目名稱	*為 實務 課程	◆專業 或◎技 術科目 註記	學 分 數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必 (選) 修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			0						(0)	2									
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(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 必修	水產概論		◆	2	2	2														
	營養學		◆	2	2	2														
	普通化學		◆	3	3	3														
	普通化學實驗	*	◎	1	1	3														
	食品科學概論		◆	2	2	2														
	水產原料學		◆	2	2	2														
	海洋資源開發與應用		◆	2			2	2												
	分析化學		◆	2			2	2												
	分析化學實驗	*	◎	1			1	3												
	微生物學		◆	3			3	3												
	微生物學實驗	*	◎	1			1	3												
	有機化學		◆	3			3	3												
	食品微生物學		◆	3					3	3										
	食品微生物學實驗	*	◎	1					1	3										
	食品化學		◆	3					3	3										
	食品化學實驗	*	◎	1					1	3										
	食品加工學		◆	4					2	2	2	2								
	食品加工學實習	*	◎	2					1	3	1	3								
應用微生物學		◆	2							2	2									
食品分析		◆	3							3	3									
食品分析實驗	*	◎	1							1	3									

食品衛生與安全		◆	2							2	2								
生物統計		◆	2							2	2								
食品生物技術		◆	2									2	2						
新產品開發	*	◎	2									2	3						
水產食品安全生產技術		◆	2									1	1	1	1				
水產食品安全生產技術實習	*	◎	2									1	2	1	2				
生物化學		◆	4									2	2	2	2				
生物化學實驗	*	◎	1											1	3				
產品生產實作	*	◎	2											2	3				
食品工程學		◆	2											2	2				
食品儀器分析		◆	2											2	2				
暑期實習	*	◎	2														2	2	
合 計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
食物製備與實習	*	◎	2	2	3														
套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
烘焙學與實習	*	◎	2			2	3												
生物學		◆	2			2	2												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
食品添加物應用技術		◆	2					2	2										
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
食品與免疫		◆	2							2	2								
食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
食品生物化學		◆	2							2	2								
食品品管技術		◆	2									2	2						
食品碳水化合物		◆	2									2	2						
海洋天然物提取技術	*	◎	3									3	3						
發酵應用技術	*	◎	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
食品品評	*	◎	2											2	2				
機能性食品		◆	2											2	2				
再生資源應用技術		◆	2											2	2				
保健飲食		◆	2											2	2				
儀器分析應用		◆	2													2	2		
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
科技英文		◆	2													2	2		
食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
酵素學		◆	2													2	2		
水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
保健食品開發與行銷實務		◆	2													2	2		
人工智慧化的食品安全管理		◆	2													2	2		
流通冷鏈管理		◆	3													3	3		
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			74	4	5	6	7	6	7	6	6	13	14	8	8	20	21	11	12
校外實習	*		9																9
合 計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定及專業必修73學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。

2. 共同必(選)修科目部分之( )係為選修課程

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

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技109級課程規劃表

109.4.14系課程會議通過  
 109.5.20院課程會議通過  
 109.5.27校課程會議通過  
 109.6.3教務會議通過  
 110.3.3系課程會議通過  
 110.3.24院課程會議通過  
 110.3.30系課程會議通過  
 110.3.31校課程會議通過  
 110.4.14教務會議通過  
 110.5.12院課程會議通過  
 110.10.27系課程會議通過  
 110.12.1院課程會議通過  
 111.3.2系課程會議通過  
 111.3.23院課程會議通過  
 111.3.30校課程會議通過  
 111.4.13教務會議通過  
 111.4.19系課程會議通過  
 111.5.18院課程會議通過  
 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

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

食品分析實驗	*	◎	1							1	3								
食品衛生與安全		◆	2							2	2								
生物統計		◆	2							2	2								
食品生物技術		◆	2									2	2						
新產品開發	*	◎	2									2	3						
水產食品安全生產技術		◆	2									1	1	1	1				
水產食品安全生產技術實習	*	◎	2									1	2	1	2				
生物化學		◆	4									2	2	2	2				
生物化學實驗	*	◎	1											1	3				
產品生產實作	*	◎	2											2	3				
食品工程學		◆	2											2	2				
食品儀器分析		◆	2											2	2				
暑期實習	*	◎	2														2	2	
合計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
食物製備與實習	*	◎	2	2	3														
套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
烘焙學與實習	*	◎	2			2	3												
生物學		◆	2			2	2												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
食品添加物應用技術		◆	2					2	2										
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
海洋天然物提取技術	*	◎	3					3	3										
食品與免疫		◆	2							2	2								
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						
食品品評	*	◎	2											2	2				
機能性食品		◆	2											2	2				
再生資源應用技術		◆	2											2	2				
保健飲食		◆	2											2	2				
儀器分析應用		◆	2													2	2		
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
科技英文		◆	2													2	2		
食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
酵素學		◆	2													2	2		
水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
專題討論(一)		◆	1													1	2		
專題討論(二)		◆	1															1	2
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
穀類加工	*	◎	2															2	2
毒物學		◆	2															2	2
食品行銷學		◆	2															2	2
食品產業經營實務		◆	2															2	2
合計			70	4	5	6	7	9	10	6	6	13	14	8	8	13	14	11	12
校外實習	*		9																9
合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定及專業必修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。
8. 英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。修讀後，不論成績及格與否，仍需通過校定英文畢業門檻始得畢業。
9. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技110級課程規劃表

110.03.30系課程會議通過  
 110.05.12院課程會議通過  
 110.05.26校課程會議通過  
 110.06.02教務會議通過  
 110.10.27系課程會議通過  
 110.12.1院課程會議通過  
 111.03.02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  
 112.3.8系課程會議通過  
 112.3.21院課程會議  
 112.3.29校課程會議  
 112.4.12教務會議

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



	食品生物技術		◆	2								2	2							
	新產品開發	*	◎	2								2	3							
	水產食品安全生產技術		◆	2								1	1	1	1					
	水產食品安全生產技術實習	*	◎	2								1	2	1	2					
	生物化學		◆	4								2	2	2	2					
	生物化學實驗	*	◎	1										1	3					
	產品生產實作	*	◎	2										2	3					
	食品工程學		◆	2										2	2					
	食品儀器分析		◆	2										2	2					
	暑期實習	*	◎	2												2	2			
	合計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
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										
	海洋天然物提取技術	*	◎	3							3	3								
	食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
	食品化學(二)		◆	2							2	2								
	食品品管技術		◆	2									2	2						
	食品碳水化合物		◆	2									2	2						
	發酵應用技術	*	◎	2									2	2						
	食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
	微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
	食品品評	*	◎	2											2	2				
	機能性食品		◆	2											2	2				
	再生資源應用技術		◆	2											2	2				
	保健飲食		◆	2											2	2				
	儀器分析應用		◆	2													2	2		
	食品安全管理實務		◆	2													2	2		
	科技英文		◆	2													2	2		
	食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
	酵素學		◆	2													2	2		
	水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
	專題討論(一)		◆	1													1	2		
	專題討論(二)		◆	1															1	2
	食品工廠經營管理		◆	2															2	2
	穀類加工	*	◎	2															2	2
	毒物學		◆	2															2	2
	食品行銷學		◆	2															2	2
食品產業經營實務		◆	2															2	2	
合計			67	4	5	6	7	8	9	7	7	10	11	8	8	13	14	11	12	
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。

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

111.3.22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  
 111.6.01教務會議通過  
 112.3.8系課程會議通過  
 112.3.21院課程會議  
 112.3.29校課程會議  
 112.4.12教務會議

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

	生物化學		◆	4								2	2	2	2					
	生物化學實驗	*	◎	1										1	3					
	產品生產實作	*	◎	2										2	3					
	食品工程學		◆	2										2	2					
	食品儀器分析		◆	2										2	2					
	暑期實習	*	◎	2												2	2			
	合計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
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										
	海洋天然物提取技術	*	◎	3							3	3								
	食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
	食品化學(二)		◆	2							2	2								
	食品品管技術		◆	2									2	2						
	食品碳水化合物		◆	2									2	2						
	發酵應用技術	*	◎	2									2	2						
	食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
	微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
	食品品評	*	◎	2											2	2				
	機能性食品		◆	2											2	2				
	再生資源應用技術		◆	2											2	2				
	保健飲食		◆	2											2	2				
	儀器分析應用		◆	2													2	2		
	食品安全管理實務		◆	2													2	2		
	科技英文		◆	2													2	2		
	食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
	酵素學		◆	2													2	2		
	水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
	專題討論(一)		◆	1													1	2		
	專題討論(二)		◆	1															1	2
	食品工廠經營管理		◆	2															2	2
	穀類加工	*	◎	2															2	2
	毒物學		◆	2															2	2
食品行銷學		◆	2															2	2	
食品產業經營實務		◆	2															2	2	
合計				67	4	5	6	7	8	9	7	7	10	11	8	8	13	14	11	12
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。

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

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

國立澎湖科技大學食品科學系 110級 食品產業技優專班課程規劃表

110.3.30系課程會議修正通過  
 110.4.20系課程會議修正通過  
 110.5.12院課程會議修正通過  
 110.5.26校課程會議修正通過  
 110.6.2教務會議修正通過  
 110.9.15系課程會議修正通過  
 110.10.5院課程會議修正通過  
 110.10.20校務會議修正通過  
 110.10.14校課程會議修正通過  
 111.3.2系課程會議通過  
 111.3.23院課程會議通過  
 111.3.30校課程會議通過  
 111.4.13教務會議通過  
 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  
 112.3.29校課程會議  
 112.4.12教務會議

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			0							(0)	2								
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(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	0	9	0
專業必修	食品科學概論		◆	2	2	2														
	食物製備與實習	*	◎	3	3	4														
	食品餐飲營養		◆	2			2	2												
	食品行銷學		◆	3			3	3												
	流通冷鏈管理		◆	3					3	3										
	食品衛生與安全		◆	2							2	2								
	餐飲經營與管理		◆	3							3	3								
	新產品開發	*	◎	2									2	3						
	食品製商管理實務		◎	4									2	2	2	2				
	產品生產實作	*	◎	2										2	3					
	食品品評	*	◎	2										2	2					
市場調查	*	◎	3										3	3						

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	0
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													
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3					3	4											
藻類加工利用	*	◎	2					2	2											
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3											
食品微生物學		◆	3					3	3											
食品微生物學實驗	*	◎	1					1	3											
西餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4											
食品加工學		◆	4					2	2	2	2									
食品加工學實習	*	◎	2					1	3	1	3									
物流管理		◆	3							3	3									
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							
食品品管技術		◆	2									2	2							
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2							
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3							
食品分析		◆	3									3	3							
食品分析實驗	*	◎	1									1	3							
慢食與美味		◆	2									2	2							
品牌管理		◆	2									2	2							
人力資源管理		◆	3									3	3							
商事法		◆	3									3	3							
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4					
整合行銷溝通	*	◎	2											2	2					
虛實整合通路管理	*	◆	3											3	3					
服務業行銷與管理		◆	2											2	2					
進階麵食加工理論與實務	*	◎	3											3	4					
食品安全管理實務		◆	2														2	2		
微型創業管理	*	◆	3														3	3		
食品工廠經營管理		◆	2																2	2
門市服務	*	◎	2																2	2
合計			93	4	4	15	21	17	24	12	16	23	27	13	15		5	5	4	4

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。

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。





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													
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3					3	4											
藻類加工利用	*	◎	2					2	2											
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3											
食品微生物學		◆	3					3	3											
食品微生物學實驗	*	◎	1					1	3											
西餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4											
食品加工學		◆	4					2	2	2	2									
食品加工學實習	*	◎	2					1	3	1	3									
物流管理		◆	3							3	3									
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							
食品品管技術		◆	2									2	2							
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2							
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3							
食品分析		◆	3									3	3							
食品分析實驗	*	◎	1									1	3							
慢食與美味		◆	2									2	2							
品牌管理		◆	2									2	2							
人力資源管理		◆	3									3	3							
商事法		◆	3									3	3							
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4					
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			
微型創業管理	*	◆	3													3	3			
食品工廠經營管理		◆	2																2	2
門市服務	*	◎	2																2	2
合計			95	7	8	14	19	17	24	12	16	23	27	13	15	5	5	4	4	

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。

- 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。

電機系五專部 108 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>2. <b>108 學年度</b>五年制專科部入學新生在學期間，畢業門檻應符合下列其中一項：</p> <p>(1)至少取得工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電四種職類乙級技術士證照中任一種，及四種職類丙級技術士證照中任一種。</p> <p>(2)完成全學期之校外實習課程成績達70分以上。</p> <p><b>(3)加選專題製作(三)不列入最低畢業學分數，並參加校內、外實作研究競賽至少佳作以上。</b></p>			<p>2. 107 學年度起五年制專科部入學新生在學期間，本科學生之畢業門檻應符合下列其中一項：</p> <p>(1)至少取得工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電四種職類乙級技術士證照中任一種，及四種職類丙級技術士證照中任一種。</p> <p>(2)完成全學期之校外實習課程成績達70分以上。</p>		

國立澎湖科技大學 電機科 五年制專科部 課程規劃表(108入學年適用)

108.03.12系課程會議通過  
 108.03.19院課程會議通過  
 108.03.26系課程會議通過  
 108.05.22院課程會議通過  
 108.05.29校課程委員會通過  
 108.06.05教務會議  
 108.11.13系課程會議通過  
 108.11.27院課程會議修正通過  
 108.12.04校課程會議通過  
 108.12.11教務會議通過  
 110.04.20系課程會議通過  
 111.05.11系課程會議通過  
 111.11.29系課程會議通過  
 111.11.30院課程會議通過  
 112.03.16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	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
部定必修	群核心一般通識	國文(一)(二)(三)(四)	8	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																		
	公民與社會	2				2	2															
	歷史	2					2	2														
	化學	2	2	2																		
	物理	2			2	2																
	生物	2			2	2																
	音樂	2	2	2																		
	藝術生活	2			2	2																
	計算機概論	2	2	2																		
	法律與生活	2					2	2														
	體育(一)(二)(三)(四)	4	1	2	1	2	1	2	1	2												
	全民國防教育(一)(二)	4	2	2	2	2																
	部定通識必修小計	52	17	18	15	16	9	10	11	12	0	0	0	0								
	部定通識必修合計	52/56(學分/時數)																				
	群核心專業及實習科目	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															
		電路學(一)	3				3	3														
		數位邏輯	3				3	3														
		數位邏輯實習	1				1	3														
計算機程式(一)(二)		6			3	3	3	3														
物件導向程式設計		3						3	3													
工程數學(一)(二)		6								3	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											
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					
部定群核心專業小計		52	4	6	10	12	10	12	7	9	7	9	10	12	2	3	2	3	0	0	0	0
部定群核心專業合計		52/66(學分/時數)																				
通識必修		勞作教育(一)(二)(三)(四)	0					0	1	0	1	0	1	0	1							
		環境與生活	2					2	2													
		人際關係與溝通	2										2	2								
	多元語文(一)(二)	4											2	2	2	2						
	服務學習(一)(二)	2											1	1	1	1						
	生涯運動	2											1	2	1	2						
	職涯分析與發展	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	18	0	0	0	0	2	3	0	1	0	1	2	3	6	7	8	9	0	0	0	0
	校定通識必修合計	18/24(學分/時數)																				
	專業及實習科目	工程圖學	3	3	3																	
電機工程概論		3	3	3																		
微積分		3					3	3														
電路學(二)		3					3	3														
工業配線實務(一)(二)		4			2	3				2	3											
可程式控制實務		2					2	3														
機電整合實務(一)(二)		4										2	3	2	3							
太陽光電系統裝置實務		2														2	3					
數位電路		3								3	3											
感測器概論		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							
自動控制(一)(二)		6												3	3	3	3					
工業配電		3														3	3					
電力電子學		3												3	3							
電力電子學實習		1														1	3					
輪配電學(一)		3														3	3					
單晶片應用		3												3	3							
校定群核心專業小計		58	6	6	2	3	3	3	8	9	8	9	5	6	14	15	12	15	0	0	0	0
校定群核心專業合計	58/66(學分/時數)																					

國立澎湖科技大學 電機科 五年制專科部 課程規劃表(108入學年適用)

108.03.12系課程會議通過  
 108.03.19院課程會議通過  
 108.03.26系課程會議通過  
 108.05.22院課程會議通過  
 108.05.29校課程委員會通過  
 108.06.05教務會議  
 108.11.13系課程會議通過  
 108.11.27院課程會議修正通過  
 108.12.04校課程會議通過  
 108.12.11教務會議通過  
 110.04.20系課程會議通過  
 111.05.11系課程會議通過  
 111.11.29系課程會議通過  
 111.11.30院課程會議通過  
 112.03.16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	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
通識選修	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									
	套裝軟體應用	2	2	2																		
校定選修 專業及選修科目	新興科技與運算邏輯思維	2			2	2																
	智慧電網概論	3			3	3																
	室內配線	3					3	3														
	電動車概論	3					3	3														
	發明與專利	3							3	3												
	網際網路	3									3	3										
	電子儀表	3									3	3										
	機器人概論	3							3	3												
	創意思考概論	3							3	3												
	機器人學	3									3	3										
	電子電路設計與模擬	3									3	3										
	數值分析	3											3	3								
	風力機監控系統	3												3	3							
	信號與系統	3												3	3							
	光電科技導論	3												3	3							
	電機設備保護	3																3	3			
	專題製作(三)	1																	1	3		
	風機系統設計	3																	3	3		
	半導體製程概論	3												3	3							
	平面顯示器概論	3												3	3							
	工程倫理	3																	3	3		
	遠端控制	3																	3	3		
	輸配電學(二)	3																	3	3		
	數位控制	3																			3	3
	電力信號量測與分析	3																			3	3
	照明設計	3																			3	3
	人工智慧	3																			3	3
	模糊控制	3																			3	3
	積體電路設計概論	3																			3	3
	工業4.0概論	3																			3	3
校外實習(一)(二)	24																			12	12	
校定專業選修小計	113	2	2	5	5	6	6	0	0	9	9	12	12	9	9	9	9	28	18	33	21	
校定選修最少應修40學分																						

最低畢業學分：220學分

備註：

1.107 學年度起入學之五年制專科部學生，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。

2.108學年度五年制專科部入學新生在學期間，畢業門檻應符合下列其中一項：

- (1)至少取得工業配線、機電整合、電力電子、太陽光電四種職類乙級技術士證照中任一種，及四種職類丙級技術士證照中任一種。
- (2)完成全學期之校外實習課程成績達70分以上。

**(3)加選專題製作(三)不列入最低畢業學分數，並參加校內、外實作研究競賽至少佳作以上。**