

108 學年度第 2 學期第 1 次 校課程委員會提案附件 目錄

附件 1---先進材料-英語能力畢業門檻實施要點	1
附件 2---食品科學系申請以英語教學開授課程	3
附件 3---修正農學院「課程委員會組織規程」	5
附件 4---科技農業學士學位學程訂定教育目標、核心能力及特色核心指標案	6
附件 5---木設系 109 學年「產學攜手合作計畫－室內裝修與家具實務專班」 課程規劃案	7
附件 6---農園生產系「智慧農業跨領域學程」設立案	9
附件 7---土木工程系進修部 107-110 學年度系科本位課程規劃案	12
附件 8---修訂機械工程系碩士班之教育目標及核心能力案	15
附件 9---機械工程系 108 學年度(追認)及 109 學年度「產學攜手專班系科本位 課程規劃」案	16
附件 10---車輛工程系「智慧型無人載具開發與實作」學程修正案	21
附件 11---休閒運動健康系 109 學年度入學產專班課程規劃案	24
附件 12---技術及職業教育研究所調整 109- 110 學年度課程案	27
附件 13---增設「中等學校師資職前教育專門課程-語文領域本土語文客家語 文專長」課程規劃案	29
附件 14---國際學院土壤與水工程國際碩士學位學程 109-110 學年度課程規劃 案	34
附件 15---108 學年度第 2 學期教師申請遠距教學授課案	36

國立屏東科技大學先進材料學士學位學程英語能力畢業門檻實施要點

中華民國108年9月10日108學年度第1學期第1次事務會議通過
中華民國108年10月31日108學年度第1學期校課委員會會議修正通過

- 第一點 為提升本學位學程學生英語能力與培養國際競爭力，特訂定本要點。
- 第二點 參照「國立屏東科技大學外語實務課程實施要點」，本學位學程學生（民國109學年度起入學生）需於畢業前取得多益（TOEIC）成績550分（含）同級以上，始可畢業。
- 第三點 學生若以GEPT、TOEFL、IELTS等語言測驗機構舉辦之英語能力測驗申請通過門檻，需檢具該測驗與多益分數之比對標準，並填寫申請表（附件一）提交學程事務會議審核，經審核認定者，視同通過上述畢業門檻。
- 第四點 未通過本學位學程英語能力畢業門檻之學生，若已符合本校「外語實務」外語能力之通過門檻，且具備使用外語之足夠時數經驗（如：海外實習、國際志工...）者，可檢具英文撰寫之活動期末心得報告與相關資料提交學程事務會議審核，經審核認定者，視同通過上述畢業門檻。
- 第五點 本要點經學程事務會議通過，報教務處核備後實施，修正時亦同。

國立屏東科技大學 先進材料學士學位學程 外語實務（必修、0 學分）英文門檻通過申請表

申請日期：_____年_____月_____日

姓名：_____ 學號：_____ 聯絡電話：_____

抵修資格審查: 測驗通過日期為三年內，以測驗日期為核算起始日（**須提供相關證明正本以供查驗，審查單位留影本佐證**）				
檢 定 名 稱	認 定 標 準	檢 附 成 績 單	成 績	本 學 程 驗 覆 結 果
☐ 全民英檢 (GEPT)	中級複試通過	☐ 是 ☐ 否		☐ 准予抵免 ☐ 不予通過
☐ 多益 (TOEIC)	550 分(含)以上			☐ 准予抵免 ☐ 不予通過
☐ 托福 (TOEFL)	PBT 成績 457 分以上、 CBT 成績 137 分以上、 iBT 成績 47 分以上			☐ 准予抵免 ☐ 不予通過
☐ 雅思 (IELTS)	第 4 級(含)以上			☐ 准予抵免 ☐ 不予通過
☐ 其他 請說明： _____ _____ _____	☐ 英文實務經驗證明(如二 個月以上海外實習或國 際志工經驗)及英文撰 寫之心得報告(30 頁以 上)			☐ 准予抵免 ☐ 不予通過
經 _____ 年 _____ 月 _____ 日 第 _____ 次事務會議審議通過。				

學程主任：_____ 年 _____ 月 _____ 日

審查結果加會

註冊組：_____ 教務處：_____

國立屏東科技大學以英語教學開授課程申請表

農學院 食品科學系(所)

任課教師：高莫森

開課班級：食品科學所 ☒ 博士班 ☒ 碩士班 一 年級

課程名稱：中文：進階食品工廠設計

英文：Advanced Food Plant Design

需以英文開課緣由：強化學生專業英文，並增進學生英語能力。

任課教師自評：教師為外籍人士，並於美國從事博士後研究數年，英語流利，可以英語進行授課。

課程進度表（以英文書寫，含單元內容摘要明細）

Week	Subject/ Topic
1	Course description, aims, and importance
2	Some of the relevant national and international standards and regulations
3	The importance of food plant design
4	Considerations for the land selection
5	Buildings arrangement in a food factory
6	Material flow in a food factory
7	Conveyor systems
8	Characteristics of materials used in the construction of food processing equipment
9	Review and midterm exam
10	The applications of lighting engineering in designing a food factory
11	Design economics and cost
12	Hygienic design of food factories and equipment
13	Cleaning of food factories
14	An overview of national regulations related to food plant design
15	Approaches for improving the design of a factory?
16	Case study: discussion on some designs
17	Class activity: Design proposals
18	Final exam review and class discussion

國立屏東科技大學以英語教學開授課程申請表

農學院 食品科學系(所)

任課教師：高莫森

開課班級：食品科學所 ☒ 博士班 ☒ 碩士班 一 年級

課程名稱：中文:新興食品加工技術

英文: Emerging Food Processing Technologies

需以英文開課緣由：強化學生專業英文，並增進學生英語能力。

任課教師自評：教師為外籍人士，並於美國從事博士後研究數年，英語流利，可以英語進行授課。

課程進度表（以英文書寫，含單元內容摘要明細）

Week	Subject/ Topic
1	Course description, aims, and importance
2	Emerging Food Processing Technologies: An introduction
3	Novel thermal processing techniques: fundamental of radiofrequency heating
4	Novel thermal processing techniques: Applications of radiofrequency heating
5	Novel thermal processing techniques: fundamental of ohmic heating
6	Novel thermal processing techniques: Applications of ohmic heating
7	Non-thermal processing techniques: fundamental of moderate electric fields
8	Non-thermal processing techniques: applications of moderate electric fields
9	Review and midterm exam
10	Non-thermal processing techniques: fundamental of high-pressure processing
11	Non-thermal processing techniques: applications of high-pressure processing
12	Non-thermal processing techniques: fundamental of cold plasma
13	Non-thermal processing techniques: applications of cold plasma
14	Non-thermal processing techniques: plasma-activated water
15	Non-thermal processing techniques: Ultrasound for food processing
16	Recent advances in the applications of emerging technologies and challenges
17	Prospective applications of emerging technologies: class discussion
18	Final exam review and class discussion

國立屏東科技大學農學院課程委員會組織規程(修訂)

95.02.22 農學院94學年度第2學期第1次院務會議通過
95.03.29 94學年度課程委員會會議通過
95.04.19 94學年度第2學期第1次教務會議通過
96.03.10 農學院95學年度第2學期第1次院務會議通過
97.09.29 農學院97學年度第1學期第1次院課程委員會會議通過
97.10.14 97學年度第1學期校課程委員會會議通過
97.11.05 97學年度第1學期教務會議通過
100.10.19 100學年度第1學期校課程委員會會議修正通過
101.02.02 校長核定通過
109.03.24 108學年度第2學期第1次院課程委員會會議審議

第一條

本學院為綜理、規劃所屬各系(所、學位學程)課程相關事宜，依據本校課程委員會組織規程第2條特設立「國立屏東科技大學農學院課程委員會」，以下簡稱本會。

第二條

本會之主要職掌如下：

一、擬訂本學院課程規劃之共同原則。

(一)課程架構—共同必修科目、專業必修科目與選修科目之配當。

(二)本學院共同必修專業科目。

(三)本學院所屬各學系(所、學位學程)畢業學分數。

(四)其他有關課程規劃共同事項。

二、審議各學系(所、學位學程)之共同必修科目及專業必、選修科目。

三、審議課程歸系(所、學位學程)規劃表。

四、編審各系(所、學位學程)各科目課程摘要。

五、審議其他與課程有關之事宜。

第三條

本會由本學院院長、副院長、各系(所、學位學程)主管、所屬各系(所、學位學程)專任教師代表各一名及本學院各系所學會會長共同推派之學生代表一名組成之(於全院課程修訂時，另增聘校外產、官、學代表)。本學院院長為主任委員，院秘書綜理本會行政業務。

第四條

本會主任委員及秘書之任期以配合其主管之任期為準，其他委員之任期為一年，連選得連任。

第五條

本會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

第六條

本會開會時，由主任委員擔任主席，主任委員不能出席時，由各委員互選一人擔任之。

第七條

本會開會時，必須二分之一以上之委員出席始可開議，出席委員二分之一以上同意始可決議。

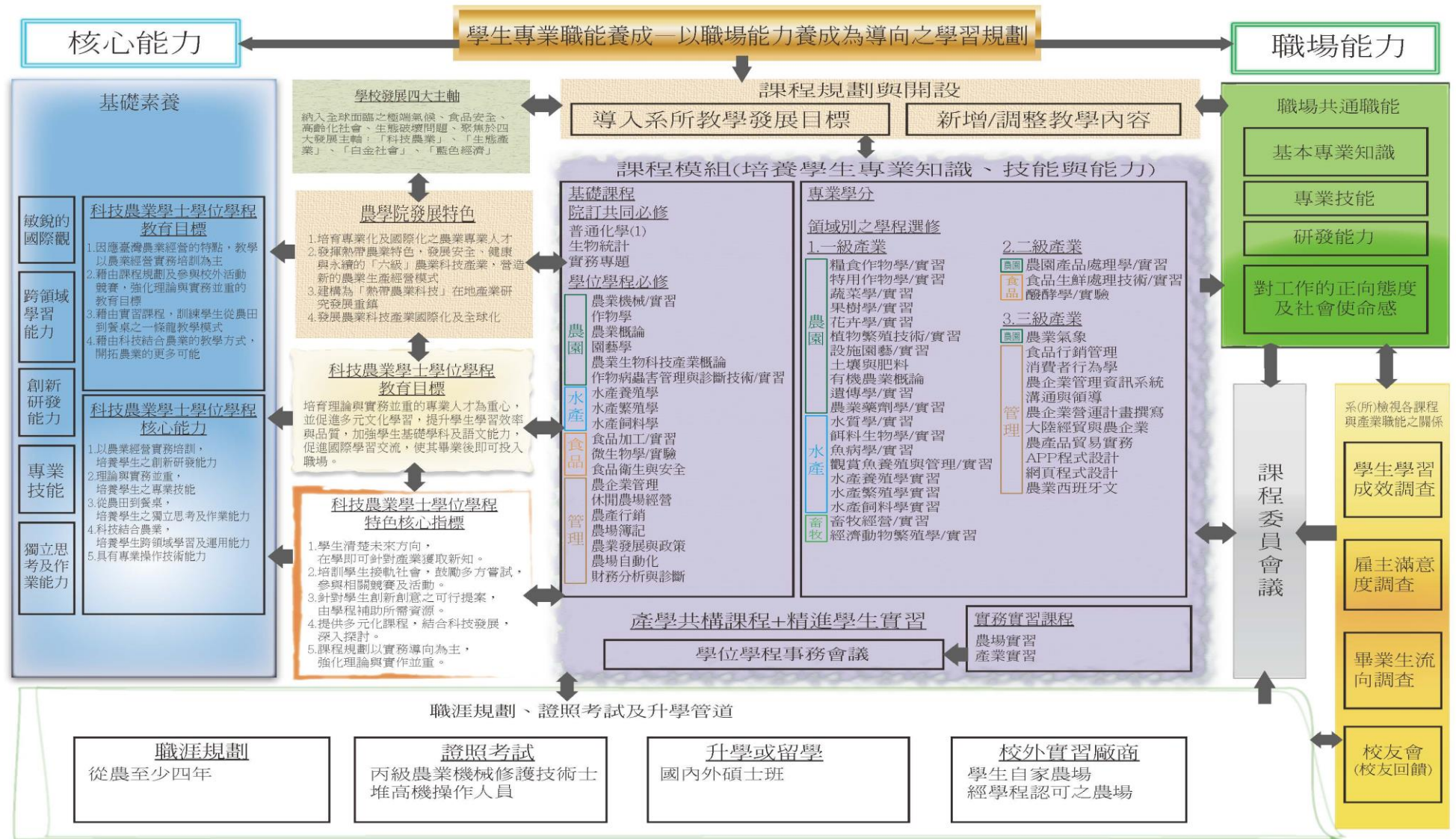
第八條

本會之決議事項，須提本校課程委員會會議通過。

第九條

本規程經本院、校課程委員會通過後實施，修正時亦同。

附件4---科技農業學士學位學程訂定教育目標、核心能力及特色核心指標案



國立屏東科技大學 **木材科學與設計系** **產學攜手合作計畫-室內裝修與家具實務專班** 四年制課程規劃表 (109 入學)

學 年		第 一 學 年			第 二 學 年			第 三 學 年			第 四 學 年		
學 期		第 一 學 期			第 二 學 期			第 一 學 期			第 二 學 期		
修 別		科 目	永 久 碼	學分/ 時數	科 目	永 久 碼	學分/ 時數	科 目	永 久 碼	學分/ 時數	科 目	永 久 碼	學分/ 時數
必 修	校 定	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2						
		大一英文(1)	01001	2/2	大一英文(2)	01087	2/2						
		大一體育(1)	01333	1/2	大一體育(2)	01334	1/2						
修 定	院 定	外語實務(註 2)	01003	0/0	英語聽講練習 102	01018	1/2						
		英語聽講練習 101	01017	1/2									
	系 定				普通物理學(1)	05022	3/3						
修 定					普通物理學實驗(1)	05023	1/2						
		應用材料學	05033	2/2	木材鑑別與商用木材	22228	2/2	設計表現技法	20747	2/2	家具設計	20564	2/2
		木材化學性質與利用	23321	2/2	木材鑑別與商用木材	22229	1/2	設計表現技法實習	20748	1/2	家具設計實習	20565	1/2
修 定		木材化學性質與利用	22322	1/2	實習			成本估算與報價	23328	2/2	木工實習(2)	22939	2/4
		實習			人因設計	22936	2/2	電腦輔助設計(1)	22949	3/3	電腦輔助製圖	55069	3/3
		木材物理性質與利用	22226	2/2	木材乾燥與保存實務	23323	2/4	室內裝修設計(1)	23238	3/3	家具製圖	22947	3/3
修 定		木材物理性質與利用	22227	1/2	木材膠合與表面裝飾	23324	2/4	木工實習(1)	22937	2/4			
		實習			實務			基本設計	21439	2/2			
								基本設計實習	21440	1/2			
小 計				14/18			19/27			16/20			11/14
選 修	系 定	設計方法	22940	2/2	色彩計畫	22946	2/2	家具製作	22948	4/4	電腦輔助設計(2)	22957	3/3
		設計史	20746	2/2				室內裝修施工		4/4	室內裝修設計(2)	23239	7/7
		設計概論	22944	2/2									
小 計				6/6			15/21			24/28			21/24

國立屏東科技大學 **木材科學與設計系** 產學攜手合作計畫-**室內裝修與家具實務專班** 四年制課程規劃表(109 入學)

學 年		三 學 年			四 學 年			學 分 總 計																							
學 期		第 一 學 期			第 二 學 期			第 一 學 期			第 二 學 期			學 分 總 計																	
修 別		科 目 永 久 碼 學分/時數			科 目 永 久 碼 學分/時數			科 目 永 久 碼 學分/時數			科 目 永 久 碼 學分/時數																				
必 校	定	通識選項課程 國文(閱讀與寫作)(1) 通識教育講座			01026 01023 01024			4/4 2/2 1/2			通識選項課程 國文(閱讀與寫作)(2) 憲法			01026 01088 01027			4/4 2/2 2/2														
		院 實務專題(1)			22367			1/2			實務專題(2) 生物統計 生物統計實習			22368 05006 05007			1/2 2/2 1/2														
		系 產業實務實習(1) 木質環境學 木質板應用實務 木質材料自動化加工 木質材料自動化加工實習			22746 21305 22327 20099 20100			2/- 2/2 2/4 2/2 1/2									產業實務實習(2) 產業實務實習(3)			22747 22748			2/- 9/-			產業實務實習(4) 22749			9/-		
修 定								17/20						12/14						11/-						9/-			109		
選 修		家具設計開發 電腦輔助製造實務 家具製造程序 木材設計力學			23063 30282			4/4 2/4 2/2 2/2			機能性木材應用 設計行銷與管理 展示設計 職業安全與衛生			22346 22354 22967			4/4 2/2 2/2 2/2														
小 計					10/12						10/10																				

註：1.本系學生至少應修滿 **128** 學分始得畢業，其中必修 **106** 學分，選修應修 **22** 學分(本專班不承認該專班以外選修)。

2.產業實務實習(1)~(2)，為暑期實習各 2 學分，產業實務實習(3)~(4)為上下學期實習各 9 學分，實習地點為與本系專業相關之校外實習廠場。

3.「外語實務」每學期皆開放修課，並須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定修畢。

4.通識選項課程:工學院：人文學科(永久碼:01264) 2 門；社會科學(永久碼:01265)3 門；自然與生命科學(永久碼:01266)1 門。

國立屏東科技大學農園生產系「智慧農業跨領域學程」設置及修讀要點

109 年 3 月 18 日農園生產系 108 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會會議通過

109 年 3 月 24 日農學院 108 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議通過

- 一、為配合場域實習及培育未來智慧農業之跨領域人才，加強學生對智慧農業的專業知識與技能，將理論與實務作更完整結合，本院特整合本校各系所之智慧農業相關課程，規劃出智慧農業跨領域學分學程供學生修讀，期可培育未來農業生產人力，以因應未來農業生產環境，並提升各領域學子投入新農業領域之意願，特依本校學程設置辦法訂定要點。
- 二、凡本校學生皆可申請修讀本學程，另夥伴學校國立台東專科學校學生亦可跨校選讀。
- 三、學生須依規定選讀智慧農業跨領域學分學程及全部及格才能結業，學程課程規劃包含核心課程(必修；必/選修學分)及應用課程(選修學分)兩類。本學程修讀的相關規定如下：
 1. 學生應修畢本學程之必修核心課程農場實務(3)，必/選修核心課程 4 學分(含)以上及選修應用課程學分 11 學分(含)以上，總修讀學分需達 18 學分(含)以上。
 2. 學程之學分抵免，由學生提出修課證明，學程委員會依學生修讀專長核定抵免學分。
- 四、學生修習本學程各科目之學分數，併入每學期修習之學分數上限及各系規定之畢業最低總學分數。
- 五、修讀本學程之學生其修業年限不得延長，若修業年限屆滿而其主系應修最低畢業學分內，如有非必修之選修學分不足時，可以本學程學分數補足，以取得畢業資格。若學生已修畢本系應修畢業學分數，但尚未修畢學程課程時，得向**註冊組**申請延修，然亦不得超逾其修業年限。
- 六、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，應於每學期期末考後 10 天內出具歷年成績單向本學院申請學程審核，經本院學程委員會審核通過後，核發『智慧農業學程』證明書。
- 七、學生於規定修業年限屆滿但未修足本學程之學分，不得申請發給任何證明，但若修畢本學程學分(經審核通過後)而本系畢業學分未修畢之學生退轉學時，得在修業證明書或轉學證明書加註『智慧農業學程』名稱。
- 八、本要點如有未盡事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 九、本要點經**系、院課程委員會會議通過後實施**，修正時亦同。

國立屏東科技大學農園生產系「智慧農業跨領域學程」必選修科目表

109 年 3 月 18 日農園生產系 108 學年度第 2 期第 1 次系課程會議通過

109 年 3 月 24 日農學院 108 學年度第 2 期第 1 次院課程會議通過

課程種類	科目名稱	修別	學分	課程開設系所	學期	備註
核心課程 (3 學分)	農場實務	必	3	科農學士學程	2.3 年級	
核心課程 (8 學分 選 4 學分)	生產力 4.0 概論	必/選	2	校定共同必修- 通識教育	1.2 年級	
	農業生產概論	必/選	2	校定共同必修- 通識教育	1.2 年級	
	農業機械	必/選	2	農園系、科農學 士學程	1.2 年級	
	6 級農業	必/選	2	生技系	1.2 年級	
應用課程 (52 學分 選 11 學分)	無人飛行載具(UAV)原 理應用	選	1	通識教育、學院與 跨域課程	1.2 年級	
	人工智慧導論與實務	選	2	外文選修、 院共同選修	1.2 年級	
	設施園藝實習	選	1	農園系	3.4 年級	
	農園產品處理學與實習	選	3	農園系	3.4 年級	
	蔬菜學實習	選	1	農園系	2 年級	
	糧食作物學實習	選	1	農園系	2 年級	
	花卉學實習	選	1	農園系、熱農系	2.3 年級	
	果樹學實習	選	1	農園系、熱農系	2 年級	
	微生物學及實習(實驗)	選	3	農園系、植醫系、 生技系、食品系、 養殖系、動畜系	1.4 年級	
	作物病蟲害管理與診斷 技術	選	3	植醫系	3 年級	
	大數據分析實務	選	2	企管系	2 年級	
	新一代網路原理與應用	選	3	資管系	3 下	
	物聯網技術與實務應用	選	3	資管系	3 下	
	機電整合與實習	選	3	生機系	4 下	
	感測元件原理與應用	選	3	生機系	4 年級	
	可程式控制與實習	選	3	生機系、機械系	3.4 年級	
	機器人的手臂控制系統 與實習	選	3	機械系、車輛系	3 下	
	灌溉管理與實務	選	3	生機系、土木系	3 下	
	自動駕駛電動車概論	選	3	車輛系	3 下	
	整車試作實務	選	2	車輛系	4 年級	
	水產繁殖學實習	選	1	水產繁殖系	4 年級	
	畜產設備智能化設計概 論	選	2	畜產系	2 年級	
	實務專題	選	1	各院系	3.4 年級	
	校外實習	選	1-9	各院系	3.4 年級	備註 9

備註	1.本校於 107-110 年由教育部計劃“培育類產業環境人才-建構智慧農業生產示範基地”經費支持，於校內建置結合農業栽培技術及智慧生產科技之類產業實習場域，為配合場域實習及培育未來智慧農業之跨領域人才，加強學生對智慧農業的專業知識與技能，將理論與實務作更完整結合，本院特整合本校各系所之智慧農業相關課程，規劃出智慧農業跨領域學分學程供學生修讀，期可培育未來農業生產人力，以因應未來農業生產環境，並提升各領域學子投入新農業領域之意願。為鼓勵學生有系統的修習跨領域課程，增加多元學習之機會，特依據大學法及其施行細則訂定本準則。 2.本學程涵蓋基礎之核心課程及進階之應用課程，學程規劃含必修、必/選修及選修課程，學生應修畢本學程之必修農場實務(3)，必/選修 4 學分(含)以上及選修學分 11 學分(含)以上，總修讀學分需達 18 學分(含)以上。 3.「農場實務」為新增訂課程，其餘皆為各系院及通識中心已規劃之課程。 4.本學程課程之安排得視需要安排在週末或暑假期間上課。 5.修習本學程學生其各科目之成績仍應併計入當學期學業平均成績、每學期修習之學分數上限及各系規定之畢業最低總學分數，各科目成績及格分數依本校規定辦理。 6.學生修畢本學程應修課程且成績及格者，應於每學期期末考後 10 天內出具歷年成績單向本學院申請學程審核，經本院學程委員會審核通過後，核發『智慧農業學程』證明書。 7.修讀本學程之學生其修業年限不得延長，若修業年限屆滿而其主系應修最低畢業學分內，如有非必修之選修學分不足時，可以本學程學分數補足，以取得畢業資格。若學生已修畢本系應修畢業學分數，但尚未修畢學程課程時，得向綜教組申請延修，然亦不得超逾其修業年限。 8.學生於規定修業年限屆滿但未修足本學程之學分，不得申請發給任何證明，但若修畢本學程學分(經審核通過後)而各系畢業學分未修畢之學生退轉學時，得在修業證明書或轉學證明書加註『智慧農業學程』名稱。 9.各系開設之「校外實習」學分最高可抵免 3 學分。 10.應用課程選修 11 學分，但學生自身科系課程總抵免學分不得超過 8 學分(需有 3 學分為外系課程)。 11.承上，修讀自身科系開設之校外實習課程不得列入外系課程之學分。 12.修讀養殖系開設之【水產機電與自動化 2 學分+水產機電與自動化實習 1 學分，共 3 學分】可抵免【機電整合 3 學分選修課】。 13.修讀養殖系開設之【水產微生物學+水產微生物學實習】；動畜系開設之【畜產微生物學+畜產微生物學實習】，可抵免應用課程【微生物學及實習(實驗)3 學分】。 14.如有未盡事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
----	--

土木工程系四年制進修部教育目標及核心能力

系所	教育目標	核心能力
土木工程系	1、培養實務與理論兼具之土木工程師。 2、培育具人文素養之土木工程師。 3、培育具國際觀之土木工程師。	1、具有運用數學與工程知識發掘以及定義問題之能力。 2、具有土木工程設計之基本能力。 3、具有執行實驗與數據整理之能力。 4、具有執行工程實務之技術能力。 5、具有口頭及書面報告的溝通技巧、專案管理(含經費規劃)、領域整合與團隊合作的能力。 6、具有理解專業倫理、人文及法律與社會責任感之認知。 7、具有工程專業之國際觀。

國立屏東科技大學 土木工程系 進修部四年制 課程規劃表 (107-110 學年度)

學 年		第一學年						第二學年					
學 期		第一學期			第二學期			第一學期			第二學期		
修 別		科目	永久碼	學分/ 時數	科目	永久碼	學分/ 時數	科目	永久碼	學分/ 時數	科目	永久碼	學分/ 時數
必修	校 定	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2
		國文(閱讀與寫作)(1)	01023	2/2	國文(閱讀與寫作)(2)	01088	2/2	通識教育講座	01024	1/2			
		大一英文(1)	01001	2/2	大一英文(2)	01087	2/2						
		英語聽講練習 101	01017	1/2	英語聽講練習 102	01018	1/2						
		大一體育(1)	01333	1/2	大一體育(2)	01334	1/2						
		外語實務(註 2)	01003	0/0									
	院 定				普通物理學(1)	05022	3/3	普通化學(1)	05020	3/3	運算思維與資訊科技應用	05081	0/2
					普通物理實驗(1)	05023	1/2	普通化學實驗(1)	05021	1/2			
					微積分(1)	05026	3/3						
	系 定	基礎數學		2/2	工程力學	21285	2/2	工程數學		2/2	結構學	20859	2/2
		基礎數學習作		1/2				材料力學與習作	20487	3/4	水文學與實習	23046	3/4
		工程材料	20036	2/2				流體力學	23315	2/2	土壤力學(1)	21271	2/2
		工程材料實習	22248	1/2				流體力學實習	22420	1/2	土壤力學實習	21273	1/2
		工程測量	22244	2/2									
		工程測量實習	22247	1/2									
小 計				17/22		17/20			15/19			10/14	
選 修		土木防災概論	20014	2/2	電腦輔助製圖	55069	2/2	建築設計基礎	22312	2/2	工業安全	22851	2/2
					地理資訊系統	20272	2/2	工業衛生	22849	2/2			
小 計				2/2		4/4			4/4			2/2	

國立屏東科技大學 土木工程系 進修部四年制 課程規劃表 (107-110 學年度)

學 年		第三學年						第四學年						學 分 總 計
學 期		第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			
修 別		科目	永久碼	學分/ 時數	科目	永久碼	學分/ 時數	科目	永久碼	學分/ 時數	科目	永久碼	學分/ 時數	
必修	校 定	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程 憲法	01026 01027	2/2 2/2							
	院 定				工程倫理與法規 實務專題	05067 05031	1/2 1/2	實務專題	05031	1/2				
	系 定	營建管理 鋼筋混凝土 土壤力學(2)	21174 20017	2/2 2/2 2/2	基礎工程 施工估價	22421 20482	2/2 2/2	土木施工法 水土保持法規 土石流防治	21269 20110 20015	2/2 2/2 2/2	工程契約與規範 水資源工程與規劃	21289 20143	2/2 2/2	
小 計				8/8			10/12			7/8			4/4	88
選 修		農田水利與實習	22422	3/4	土壤汙染與防治	23318	2/2	工業與環境毒物	20046	2/2	環境土壤學概論	22796	2/2	
		地下水	20265	2/2	風險評估	20521	2/2	崩塌地處理	23319	2/2	防洪工程	20362	2/2	
		工程地質	20035	2/2	構築案例	23214	2/2	鋼結構工程實務		2/2	水土保持工程	21306	2/2	
		生態工程概論	20207	2/2	混凝土工程實務		2/2				水土保持工程實習	21307	1/2	
					地震工程概論	20275	2/2							
小 計				9/10			10/10			6/6			7/8	44

註：1、本學位學程學生至少應修滿 **128** 學分始得畢業(其中必修應修 **88** 學分，選修應修 **40** 學分，**內含承認外系選修 8 學分**)。

2、「外語實務」每學期皆開放修課，並須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定休畢。

3、通識選項課程：人文學科(永久碼：01264)2 門；社會科學(永久碼：01265)3 門；自然與生命科學(永久碼：01266)1 門。

機械工程系碩士班教育目標及核心能力(修訂)

系所別	教育目標	核心能力
機械工程系	碩士班： 1.應用<u>進階</u>機械專業知識，解決機械創新設計、機器人設計應用技術與機械精密加工之能力。 2.<u>培養具有研發與領導能力之人才</u>。 3.具有工作熱忱、社會責任感與守法之人文素養。 4.培養國際觀、終身學習與團隊合作之能力。	碩士班： 1.具備機械領域之專業知識。 2.具備規劃並執行研究專題及表達研究成果之能力。 3.具備參與跨領域合作之能力。 4.<u>具有專案管理、有效溝通、整合與團隊合作的能力</u>。 5.<u>具創新思考、終身學習及獨立解決問題之能力</u>。 6.具備國際觀，並能理解專業倫理及社會責任。

系所別	教育目標	核心能力
機械工程系	四技： 1.應用機械專業知識，解決機械創新設計、機器人設計應用技術與機械精密加工之能力。 2.具有工作熱忱、社會責任感與守法之人文素養。 3.培養國際觀、終身學習與團隊合作之能力。	四技： 1.具有運用數學、科學及工程知識進行分析與解釋數據之能力。 2.具有設計與規劃工程系統並執行工程實務之能力。 3.具有專業倫理與社會責任之認知。 4.具有團隊合作及溝通協調之能力。 5.具有對社會及國際時事議題之判斷能力。 6.具獨立思考、創新與跨領域學習及終身學習的習慣與能力。

國立屏東科技大學 機械工程系產學攜手合作計畫—精密加工專班四年制課程規劃表(108 學年度入學)

學 年		第 一 學 年						第 二 學 年					
學 期		第 一 學 期			第 二 學 期			第 一 學 期			第 二 學 期		
修 別		科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數
必 校	定	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2	英語聽講練習 101	01017	1/2	英語聽講練習 102	01018	1/2
		國文(閱讀與寫作)(1)	01023	2/2	國文(閱讀與寫作)(2)	01088	2/2	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2
		大一英文(1)	01001	2/2	大一英文(2)	01087	2/2						
		大一體育(1)	01333	1/2	大一體育(2)	01334	1/2						
		外語實務(註 2)	01003	0/0									
院 定													
系	定	產業實務實習(1)	22746	4/32	產業實務實習(2)	22747	4/32	產業實務實習(3)	22748	4/32	產業實務實習(4)	22749	4/32
		普通物理學(1)	05022	3/3	基礎數學	22222	3/3	靜力學	55149	3/3	材料力學	40306	3/3
		普通物理學實驗(1)	05023	1/2	熱學工程概論	22394	3/3	電腦輔助機械製圖	22291	3/3	材料實驗	21350	1/2
		能源概論	22396	3/3	工程圖學實習	40006	1/2	工廠實習	20048	2/4	機械製造	21570	3/3
											工程材料	20036	3/3
小 計				18/48			18/48			15/48			17/47
說 明													
小 計													

國立屏東科技大學 機械工程系產學攜手合作計畫—精密加工專班四年制課程規劃表(108 學年度入學)

學 年		第 三 學 年						第 四 學 年						學分總計
學 期		第 一 學 期			第 二 學 期			第 一 學 期			第 二 學 期			
修 別		科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	
必修	校	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2	憲法	01027	2/2	通識教育講座	01024	1/2	
	院				工程倫理與法規	05067	1/2							
	系	產業實務實習(5)	22750	4/32	產業實務實習(6)	22751	4/32	產業實務實習(7)	22752	4/32	產業實務實習(8)	22753	4/32	
		電腦輔助機械設計	22392	3/4	電腦數值控制工具	22400	3/4	自動控制與實習	22391	3/4	機電整合與實習	22452	3/4	
與實習(1)				機與實習			可程式控制與實習	23044	3/4	多軸複合加工	23045	3/3		
修定	應用電子學與實習	22390	3/4	自動化工程	20307	3/3	進階電腦數值控制工	22756	3/3	工廠管理	21290	3/3		
	精密量測與實習	21057	3/4	程式設計與實習	23043	3/4	具機(1)							
	小 計			15/46			16/47			15/45			14/44	128
選修														
小 計														

註：1.本系學生至少應修滿 128 學分始得畢業，其中校定必修 27 學分，院定必修 1 學分，系定必修 100 學分。

2.產業實務實習(1)~(8)，每學期 4 學分 32 小時，為週一到週四在配合廠商處進行實習。)

3.「外語實務」每學期皆開放修課，並須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定修畢。

4.通識選項課程:工學院：人文學科(永久碼:01264) 2 門；社會科學(永久碼:01265)3 門；自然與生命科學(永久碼:01266)1 門。

國立屏東科技大學 機械工程系產學攜手合作計畫—精密加工專班四年制課程規劃表(109 學年度入學)

學 年		第 一 學 年						第 二 學 年					
學 期		第 一 學 期			第 二 學 期			第 一 學 期			第 二 學 期		
修 別		科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數
必修	校 定	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2	英語聽講練習 101	01017	1/2	英語聽講練習 102	01018	1/2
		國文(閱讀與寫作)(1)	01023	2/2	國文(閱讀與寫作)(2)	01088	2/2	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2
		大一英文(1)	01001	2/2	大一英文(2)	01087	2/2						
		大一體育(1)	01333	1/2	大一體育(2)	01334	1/2						
		外語實務(註 2)	01003	0/0									
	院 定												
	系 定	產業實務實習(1)	22746	4/32	產業實務實習(2)	22747	4/32	產業實務實習(3)	22748	4/32	產業實務實習(4)	22749	4/32
		普通物理學(1)	05022	3/3	基礎數學	22222	3/3	靜力學	55149	3/3	材料力學	40306	3/3
		普通物理學實驗(1)	05023	1/2	熱學工程概論	22394	3/3	電腦輔助機械製圖	22291	3/3	材料實驗	21350	1/2
		能源概論	22396	3/3	工程圖學實習	40006	1/2	工廠實習	20048	2/4	機械製造 工程材料	21570 20036	3/3
	小 計			18/48			18/48			15/48			17/47
說 明													
小 計													

國立屏東科技大學 機械工程系產學攜手合作計畫—精密加工專班四年制課程規劃表(109 學年度入學)

學 年		第 三 學 年			第 四 學 年			第 五 學 年			第 六 學 年			學分總計
學 期		第 一 學 期			第 二 學 期			第 一 學 期			第 二 學 期			
修 別		科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	
必 修	校	通識選項課程	01026	2/2	通識選項課程	01026	2/2	憲法	01027	2/2	通識教育講座	01024	1/2	
	定				工程倫理與法規	05067	1/2							
	院													
	系	產業實務實習(5) 電腦輔助機械設計 與實習(1) 應用電子學與實習 精密量測與實習	22750 22392 22390 21057	4/32 3/4 3/4 3/4	產業實務實習(6) 電腦數值控制工具 機與實習 自動化工程 程式設計與實習	22751 22400 20307 23043	4/32 3/4 3/3 3/4	產業實務實習(7) 自動控制與實習 可程式控制與實習 進階電腦數值控制工具 機(1)	22752 22391 23044 22756	4/32 3/4 3/4 3/3	產業實務實習(8) 機電整合與實習 多軸複合加工 工廠管理	22753 22452 23045 21290	4/32 3/4 3/3 3/3	
修 定														
小 計				15/46			16/47			15/45			14/44	128
選 修														
小 計														

註：1.本系學生至少應修滿 128 學分始得畢業，其中校定必修 27 學分，院定必修 1 學分，系定必修 100 學分。

2.產業實務實習(1)~(8)，每學期 4 學分 32 小時，為週一到週四在配合廠商處進行實習。)

3.「外語實務」每學期皆開放修課，並須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定修畢。

4.通識選項課程:工學院：人文學科(永久碼:01264) 2 門；社會科學(永久碼:01265)3 門；自然與生命科學(永久碼:01266)1 門。

工學院 智慧型無人載具開發與實作 學程(修正)

主要參與系所：車輛工程系、資訊管理系、機械工程系

一、學程設置目的

二氧化碳排放造成的溫室效應，影響全球氣候變遷，已然成為大家耳熟能詳之國際重大議題。其中引擎載具所造成的汙染，更是不容忽視。因而，綠能科技將會是本世紀科技研發之主軸。近年來電動車輛之研究及發展大幅增進，以期數年後能日益取代目前之引擎動力車輛。有鑑於此，本院為配合本校之教育宗旨，追隨國際趨勢，培養高科技人才，以提升國際競爭力之宗旨，擬設立智慧型無人自動駕駛電動車學程。目標將是增進本校車輛產業競爭力與促成產業及學校的接軌，讓學生透過電動車輛設計、分析及開發，並導入智慧型辨識系統及人工智慧技術，來培育學生在電動車輛產業的技術，多方位的能力。使學生符合科技產業職場上需求，培養有志於從事此方面的專業技術人才。

二、課程特色

本學程課程重點之特色為：馬達/驅動器/電池的設計、底盤設計與車體強度設計、車輛動態自動駕駛技術、智慧型辨識及人工智慧系統開發。提升學生與教師學習智慧型無人自動駕駛電動車之學習動機。課程的主要特色在於電腦視覺及資訊工程科技的整合與應用。本學程的課程內容包括電腦輔助設計、電腦輔助製造、電動機驅動及控制技術、電腦視覺及影像辨識、主動式安全控制設計、人工智慧概論，為使理論與實務互相結合，學員在修課過程中均須配合實作方面的訓練，因此，本學程的學生均能熟習智慧型電動車輛相關職場上電腦輔助設計、動力系統設計、電子電路設計與製作、智慧功能演算法開發所使用的工具。

三、學程的重點及特色

1. 本學程規劃三種領域的課程，學生必須依規定修滿本學程所訂之課程中基礎 2 門、專業課程 6 4 門與應用實作 4 3 門以上的課程並達 32 28 學分(含)以上，其中，車輛實務講座為必修，專題內容必須經參與系主任認證與智慧型無人載具實務相關，所有修習的課程全部及格才能結業，本學程的課程如表一：

表一 智慧型無人載具開發與實作 學分學程課程表

編號	領域別	課程名稱	學分數	支援科系
	基礎	程式語言與實習	2	車輛系/機械系/資管系
	基礎	電動車概論	2	車輛系
	專業	車輛肇事鑑定概論	3	車輛系
	專業	自動駕駛電動車概論	3	車輛系
	專業	車輛動力學	3	車輛系
	專業	車輛電機學	3	車輛系
	專業	虛擬實境系統	3	資管系
	專業	底盤系統設計與實務	3	車輛系
	專業	車輛動態與控制	3	車輛系
	專業	電腦視覺與影像處理	3	車輛系
	專業	資料庫管理系統	3	資管系
	專業	車輛電子學	3	車輛系
	專業	雲端運算與分散式資料庫	3	資管系
	專業	電腦輔助製圖	3	車輛系
	專業	工程系統模擬與分析	3	車輛系
	專業	車聯網路基礎與應用	3	車輛系
	專業	影像處理概論	3	資管系
	專業	電動車輛散熱技術	3	車輛系
	專業	人工智慧	3	資管系
	專業	車輛主動式安全控制與實務	3	車輛系
	專業	電腦數值控制工具機	2	機械系
	專業	可程式控制	2	機械系
	專業	機電整合	2	機械系
	專業	人工智慧在機器人手臂應用	3	機械系
	專業	機器人手臂的實務	2	機械系
	應用實作	電動車動力系統設計實務	3	車輛系
	應用實作	微處理機實驗	3	車輛系
	應用實作	整車試作實務(1)	3	車輛系
	應用實作	整車試作實務(2)	3	車輛系
	應用實作	機器人手臂控制系統與實習	3	車輛系/機械系
	應用實作	車輛外型與結構設計實務	3	車輛系
	應用實作	自動駕駛模組設計實務	3	車輛系
	應用實作	電腦數值控制工具機實習	1	機械系
	應用實作	可程式控制實習	1	機械系
	應用實作	機電整合實習	1	機械系
	應用實作	人工智慧在機器人手臂應用實習	1	機械系
	應用實作	機器人手臂實務應用	1	機械系
	應用實作	視窗程式設計	3	資管系
	應用實作	車輛實務講座(一) (馬達、底盤與馬達的設計、測試、 操控) 車輛系、機械系必選	3	車輛系/機械系
	應用實作	車輛實務講座(二) (電腦視覺及影像追蹤、人工智慧系	3	車輛系/資管系/機械系

編號	領域別	課程名稱	學分數	支援科系
		統設計、測試、操控) (必選)		
	應用實作	實務專題(必選)	1	車輛系/機械系/資管系

- 1.學程課程安排：四技一至四年級。
- 2.學生修畢本學程規定課程，另授學程結業證書。
- 3.本學程中某些課目，若已於各系之專業科目中修過，得予以抵免。不同系但課程名稱且內容相似且所修科目學分數高於本學程類似科目學分數，亦得申請抵免。抵免與否標準得由召集人認定。

四、預期效益

1. 提升學生學習動機與未來在智慧型電動車輛相關產業之就業機會。
2. 培養學生在電動機控制、光學影像處理、電池技術、自動控制、人工智慧演算法、及 CAM、CAE 方面在智慧型電動車輛設計實務之專業能力。促使學生學習專業技能之多元化，可讓學生之就業市場更寬廣。

國立屏東科技大學 休閒運動健康系產學攜手合作計畫－實用休閒觀光專班四年制課程規劃表(109 學年度入學)

學年	第	一			學	第	二			學	第	三			學	第	四			學	第	五			學	第	六			學	第	七			學	第	八			學	第	九			學	第	十			學	第	十一			學	第	十二			學	第	十三			學	第	十四			學	第	十五			學	第	十六			學	第	十七			學	第	十八			學	第	十九			學	第	二十			學	第	二十一			學	第	二十二			學	第	二十三			學	第	二十四			學	第	二十五			學	第	二十六			學	第	二十七			學	第	二十八			學	第	二十九			學	第	三十			學	第	三十一			學	第	三十二			學	第	三十三			學	第	三十四			學	第	三十五			學	第	三十六			學	第	三十七			學	第	三十八			學	第	三十九			學	第	四十			學	第	四十一			學	第	四十二			學	第	四十三			學	第	四十四			學	第	四十五			學	第	四十六			學	第	四十七			學	第	四十八			學	第	四十九			學	第	五十			學	第	五十一			學	第	五十二			學	第	五十三			學	第	五十四			學	第	五十五			學	第	五十六			學	第	五十七			學	第	五十八			學	第	五十九			學	第	六十			學	第	六十一			學	第	六十二			學	第	六十三			學	第	六十四			學	第	六十五			學	第	六十六			學	第	六十七			學	第	六十八			學	第	六十九			學	第	七十			學	第	七十一			學	第	七十二			學	第	七十三			學	第	七十四			學	第	七十五			學	第	七十六			學	第	七十七			學	第	七十八			學	第	七十九			學	第	八十			學	第	八十一			學	第	八十二			學	第	八十三			學	第	八十四			學	第	八十五			學	第	八十六			學	第	八十七			學	第	八十八			學	第	八十九			學	第	九十			學	第	九十一			學	第	九十二			學	第	九十三			學	第	九十四			學	第	九十五			學	第	九十六			學	第	九十七			學	第	九十八			學	第	九十九			學	第	一百			學	第	一百零一			學	第	一百零二			學	第	一百零三			學	第	一百零四			學	第	一百零五			學	第	一百零六			學	第	一百零七			學	第	一百零八			學	第	一百零九			學	第	一百一十			學	第	一百一十一			學	第	一百一十二			學	第	一百一十三			學	第	一百一十四			學	第	一百一十五			學	第	一百一十六			學	第	一百一十七			學	第	一百一十八			學	第	一百一十九			學	第	一百二十			學	第	一百二十一			學	第	一百二十二			學	第	一百二十三			學	第	一百二十四			學	第	一百二十五			學	第	一百二十六			學	第	一百二十七			學	第	一百二十八			學	第	一百二十九			學	第	一百三十			學	第	一百三十一			學	第	一百三十二			學	第	一百三十三			學	第	一百三十四			學	第	一百三十五			學	第	一百三十六			學	第	一百三十七			學	第	一百三十八			學	第	一百三十九			學	第	一百四十			學	第	一百四十一			學	第	一百四十二			學	第	一百四十三			學	第	一百四十四			學	第	一百四十五			學	第	一百四十六			學	第	一百四十七			學	第	一百四十八			學	第	一百四十九			學	第	一百五十			學	第	一百五十一			學	第	一百五十二			學	第	一百五十三			學	第	一百五十四			學	第	一百五十五			學	第	一百五十六			學	第	一百五十七			學	第	一百五十八			學	第	一百五十九			學	第	一百六十			學	第	一百六十一			學	第	一百六十二			學	第	一百六十三			學	第	一百六十四			學	第	一百六十五			學	第	一百六十六			學	第	一百六十七			學	第	一百六十八			學	第	一百六十九			學	第	一百七十			學	第	一百七十一			學	第	一百七十二			學	第	一百七十三			學	第	一百七十四			學	第	一百七十五			學	第	一百七十六			學	第	一百七十七			學	第	一百七十八			學	第	一百七十九			學	第	一百八十			學	第	一百八十一			學	第	一百八十二			學	第	一百八十三			學	第	一百八十四			學	第	一百八十五			學	第	一百八十六			學	第	一百八十七			學	第	一百八十八			學	第	一百八十九			學	第	一百九十			學	第	一百九十一			學	第	一百九十二			學	第	一百九十三			學	第	一百九十四			學	第	一百九十五			學	第	一百九十六			學	第	一百九十七			學	第	一百九十八			學	第	一百九十九			學	第	二百			學	第	二百零一			學	第	二百零二			學	第	二百零三			學	第	二百零四			學	第	二百零五			學	第	二百零六			學	第	二百零七			學	第	二百零八			學	第	二百零九			學	第	二百一十			學	第	二百一十一			學	第	二百一十二			學	第	二百一十三			學	第	二百一十四			學	第	二百一十五			學	第	二百一十六			學	第	二百一十七			學	第	二百一十八			學	第	二百一十九			學	第	二百二十			學	第	二百二十一			學	第	二百二十二			學	第	二百二十三			學	第	二百二十四			學	第	二百二十五			學	第	二百二十六			學	第	二百二十七			學	第	二百二十八			學	第	二百二十九			學	第	二百三十			學	第	二百三十一			學	第	二百三十二			學	第	二百三十三			學	第	二百三十四			學	第	二百三十五			學	第	二百三十六			學	第	二百三十七			學	第	二百三十八			學	第	二百三十九			學	第	二百四十			學	第	二百四十一			學	第	二百四十二			學	第	二百四十三			學	第	二百四十四			學	第	二百四十五			學	第	二百四十六			學	第	二百四十七			學	第	二百四十八			學	第	二百四十九			學	第	二百五十			學	第	二百五十一			學	第	二百五十二			學	第	二百五十三			學	第	二百五十四			學	第	二百五十五			學	第	二百五十六			學	第	二百五十七			學	第	二百五十八			學	第	二百五十九			學	第	二百六十			學	第	二百六十一			學	第	二百六十二			學	第	二百六十三			學	第	二百六十四			學	第	二百六十五			學	第	二百六十六			學	第	二百六十七			學	第	二百六十八			學	第	二百六十九			學	第	二百七十			學	第	二百七十一			學	第	二百七十二			學	第	二百七十三			學	第	二百七十四			學	第	二百七十五			學	第	二百七十六			學	第	二百七十七			學	第	二百七十八			學	第	二百七十九			學	第	二百八十			學	第	二百八十一			學	第	二百八十二			學	第	二百八十三			學	第	二百八十四			學	第	二百八十五			學	第	二百八十六			學	第	二百八十七			學	第	二百八十八			學	第	二百八十九			學	第	二百九十			學	第	二百九十一			學	第	二百九十二			學	第	二百九十三			學	第	二百九十四			學	第	二百九十五			學	第	二百九十六			學	第	二百九十七			學	第	二百九十八			學	第	二百九十九			學	第	三百			學	第	三百零一			學	第	三百零二			學	第	三百零三			學	第	三百零四			學	第	三百零五			學	第	三百零六			學	第	三百零七			學	第	三百零八			學	第	三百零九			學	第	三百一十			學	第	三百一十一			學	第	三百一十二			學	第	三百一十三			學	第	三百一十四			學	第	三百一十五			學	第	三百一十六			學	第	三百一十七			學	第	三百一十八			學	第	三百一十九			學	第	三百二十			學	第	三百二十一			學	第	三百二十二			學	第	三百二十三			學	第	三百二十四			學	第	三百二十五			學	第	三百二十六			學	第	三百二十七			學	第	三百二十八			學	第	三百二十九			學	第	三百三十			學	第	三百三十一			學	第	三百三十二			學	第	三百三十三			學	第	三百三十四			學	第	三百三十五			學	第	三百三十六			學	第	三百三十七			學	第	三百三十八			學	第	三百三十九			學	第	三百四十			學	第	三百四十一			學	第	三百四十二			學	第	三百四十三			學	第	三百四十四			學	第	三百四十五			學	第	三百四十六			學	第	三百四十七			學	第	三百四十八			學	第	三百四十九			學	第	三百五十			學	第	三百五十一			學	第	三百五十二			學	第	三百五十三			學	第	三百五十四			學	第	三百五十五			學	第	三百五十六			學	第	三百五十七			學	第	三百五十八			學	第	三百五十九			學	第	三百六十			學	第	三百六十一			學	第	三百六十二			學	第	三百六十三			學	第	三百六十四			學	第	三百六十五			學	第	三百六十六			學	第	三百六十七			學	第	三百六十八			學	第	三百六十九			學	第	三百七十			學	第	三百七十一			學	第	三百七十二			學	第	三百七十三			學	第	三百七十四			學	第	三百七十五			學	第	三百七十六			學	第	三百七十七			學	第	三百七十八			學	第	三百七十九			學	第	三百八十			學	第	三百八十一			學	第	三百八十二			學	第	三百八十三			學	第	三百八十四			學	第	三百八十五			學	第	三百八十六			學	第	三百八十七			學	第	三百八十八			學	第	三百八十九			學	第	三百九十			學	第	三百九十一			學	第	三百九十二			學	第	三百九十三			學	第	三百九十四			學	第	三百九十五			學	第	三百九十六			學	第	三百九十七			學	第	三百九十八			學	第	三百九十九			學	第	四百			學	第	四百零一			學	第	四百零二			學	第	四百零三			學	第	四百零四			學	第	四百零五			學	第	四百零六			學	第	四百零七			學	第	四百零八			學	第	四百零九			學	第	四百一十			學	第	四百一十一			學	第	四百一十二			學	第	四百一十三			學	第	四百一十四			學	第	四百一十五			學	第	四百一十六			學	第	四百一十七			學	第	四百一十八			學	第	四百一十九			學	第	四百二十			學	第	四百二十一			學	第	四百二十二			學	第	四百二十三			學	第	四百二十四			學	第	四百二十五			學	第	四百二十六			學	第	四百二十七			學	第	四百二十八			學	第	四百二十九			學	第	四百三十			學	第	四百三十一			學	第	四百三十二			學	第	四百三十三			學	第	四百三十四			學	第	四百三十五			學	第	四百三十六			學	第	四百三十七			學	第	四百三十八			學	第	四百三十九			學	第	四百四十			學	第	四百四十一			學	第	四百四十二			學	第	四百四十三			學	第	四百四十四			學	第	四百四十五			學	第	四百四十六			學	第	四百四十七			學	第	四百四十八			學	第	四百四十九			學	第	四百五十			學	第	四百五十一			學	第	四百五十二			學	第	四百五十三			學	第	四百五十四			學	第	四百五十五			學	第	四百五十六			學	第	四百五十七			學	第	四百五十八			學	第	四百五十九			學	第	四百六十			學	第	四百六十一			學	第	四百六十二			學	第	四百六十三			學	第	四百六十四			學	第	四百六十五			學	第	四百六十六			學	第	四百六十七			學	第	四百六十八			學	第	四百六十九			學	第	四百七十			學	第	四百七十一			學	第	四百七十二			學	第	四百七十三			學	第	四百七十四			學	第	四百七十五			學	第	四百七十六			學	第	四百七十七			學	第	四百七十八			學	第	四百七十九			學	第	四百八十			學	第	四百八十一			學	第	四百八十二			學	第	四百八十三			學	第	四百八十四			學	第	四百八十五			學	第	四百八十六			學	第	四百八十七			學	第	四百八十八			學	第	四百八十九			學	第	四百九十			學	第	四百九十一			學	第	四百九十二			學	第	四百九十三			學	第	四百九十四			學	第	四百九十五			學	第	四百九十六			學	第	四百九十七			學	第	四百九十八			學	第	四百九十九			學	第	五百			學	第	五百零一			學	第	五百零二			學	第	五百零三			學	第	五百零四			學	第	五百零五			學	第	五百零六			學	第	五百零七			學	第	五百零八			學	第	五百零九			學	第	五百一十			學	第	五百一十一			學	第	五百一十二			學	第	五百一十三			學	第	五百一十四			學	第	五百一十五			學	第	五百一十六			學	第	五百一十七			學	第	五百一十八			學	第	五百一十九			學	第	五百二十			學	第	五百二十一			學	第	五百二十二			學	第	五百二十三			學	第	五百二十四			學	第	五百二十五			學	第	五百二十六			學	第	五百二十七			學	第	五百二十八			學	第	五百二十九			學	第	五百三十			學	第	五百三十一			學	第	五百三十二			學	第	五百三十三			學	第	五百三十四			學	第	五百三十五			學	第	五百三十六			學	第	五百三十七			學	第	五百三十八			學	第	五百三十九			學	第	五百四十			學	第	五百四十一			學	第	五百四十二			學	第	五百四十三			學	第	五百四十四			學	第	五百四十五			學	第	五百四十六			學	第	五百四十七			學	第	五百四十八			學	第
----	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	-----	--	--	---	---	----	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	----	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	----	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	----	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	----	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---	-------	--	--	---	---

附件 11---休閒運動健康系 109 學年度入學產專班課程規劃案

						導 桌球運動與指導 繩索挑戰安全操作 休閒事業行銷研究	20586 21223 22594	2/2 2/2 2/2	作 水域遊憩管理 個人運動指導 高爾夫球運動與指導	22590 20560 22593	2/2 2/2 2/2
小 計		8/8		22/22				31/31			33/33

國立屏東科技大學 休閒運動健康系產學攜手合作計劃—實用休閒觀光專班四年制課程規劃表(109 學年度入學)

學 年		第 三 學 年			第 四 學 年			學 年					學分總計		
學 期		第 一 學 期		第 二 學 期	第 一 學 期		第 二 學 期		第 一 學 期		第 二 學 期				
修 別		科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼	學分/時數	科 目	永 久 碼		學分/時數	
必修	校 定	通識選項課程		01026	2/2						通識選項課程 憲法		01026 01027	2/2 2/2	
	系 定	休閒運動職場實務	22576	2/2	※休閒運動經營診斷與分析	20251	2/2	※身體活動評估實務	22579	2/2	實務專題	22367	2/2		
		學術論文寫作方法	55145	2/2				※運動健康實務	22577	2/2	休閒教育	40188	2/2		
		運動心理學	22575	2/2	※休閒觀光事件管理	20255	2/2	※活動指導實務	22578	2/2	休閒活動規劃與設計	40186	2/2		
修 定	運動處方	55056	2/2	※休閒產業個案分析	22580	2/2									
	應用統計	55150	2/2												
小 計				12/12			10/10			6/6			6/6	93/100	
選 修	修 定	休閒民俗經營與管理	20234	2/2	運動與休閒社會學	55059	2/2	旅遊電子商務	22597	2/2	職場體驗	22118	2/2		
		運動與休閒消費行為	20989	2/2	運動觀光	20993	2/2	進階水域運動	22596	2/2	俱樂部經營與管理	20559	2/2		
		休閒與年老	20253	2/2	運動貼紮與實驗	20986	2/2	進階高爾夫球運動與指導	22595	2/2	冒險觀光(英文授課)	22213	2/2		
		國際禮儀與實務	20689	3/3	銀髮族體適能保健與實務	21085	2/2	進階瑜珈運動與指導	20881	2/2	運動防護實習(2)	22592	2/2		
		運動復健學	20985	2/2	實務	21037	2/2	進階銀髮族體適能保健與實務	20884	2/2	運動傷害防護儀器之運用	20987	2/2		
		水域運動	22589	2/2	墊上核心運動與指導	22588	2/2	進階銀髮族體適能保健與實務	20882	2/2	共通核心職能課程	22013	2/2		
		運動技術教材教法	55054	2/2	鐵人三項運動與指導	40884	2/2	進階墊上核心運動與指導	22192	2/2	特殊族群運動指導理論與實務	22042	2/2		
		單車運動與指導	20771	2/2	進階水上活動與安全指導	20983	2/2	樂齡運動與健康促進							
		山域運動與指導	21785	2/2	運動科學文獻導讀										
		運動保健之經營與管理	20982	2/2											
			22040	2/2											
		運動生物力學	20984	2/2											
		運動推拿指壓學	22591	2/2											
		運動防護實習(1)	20919	2/2											
瑜珈運動與指導															
小 計				29/29			16/16			14/14			14/14	167/167	

- 註：1.本系學生至少應修滿 128 學分始得畢業(其中必修應修 92+1(通識教育講座) 學分，選修應修 35 學分，其中本系選修不得少於 29 學分)。
- 2.「外語實務」每學期皆開放修課，並須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定修畢。
- 3.學生於畢業前需修習「通識教育講座」1 學分課程。各系依序開課，開課學期不固定。
- 4.通識選項課程：人文學科(永久碼:01264) 2 門；社會科學(永久碼:01265)2 門；自然與生命科學(永久碼:01266)1 門；數理與應用科學(永久碼:01267)1 門。
- 5.※校外實習：12 學分(休閒運動經營診斷與分析、休閒觀光事件管理、休閒產業個案分析、身體活動評估實務、運動健康實務、活動指導實務)。

國立屏東科技大學技術及職業教育研究所碩士班課程規畫表(109 學年度)(修訂)

學年	第一學年				第二學年				學分 總計
學期	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
修別	科目	學分	科目	學分	科目	學分	科目	學分	
必修	技職教育理論與實務研究	2	專題討論(2)	1	碩士論文	3	碩士論文	3	
	技職教育研究法	2			產學實務研究	4			
	高等教育統計學	2			(調整為選修並更名)				
	專題討論(1)	1							
小計		7		1		43		3	1514
選備	技職教育歷史與哲學	2	多變量統計學(1)	2	多變量統計學(2)	2	技職教育創新創業議題研究	2	
	技職教育課程發展研究	2	研究方法論	2	論文寫作法	2	另類技職教育研究	2	
	數位學習理論與實務研究	2	質性研究法	2	技職教育行銷管理專題研究	2	各國技職人力培訓制度研究	2	
	技職教育行政研究	2	職能分析與運用研究	2	多元文化技職教育研究	2	跨文化企業訓練研究	2	
	人力資源管理研究	2	技職教育教學研究	2	職業社會學	2			
	生涯發展與職業輔導研究	2	技職教育評鑑與督導研究	2	專案管理研究	2			
	創客教育課程與教材之研發	2	技職教育政策研究	2	組織領導與管理研究	1			
			成人及繼續教育研究	2	海外產學實務研究	1			
			人力規劃與訓練	2	職能培力實務研究				
			訓練方案與績效評估	2					
			職業心理學研究	2					
			數位內容與教材之研發	2					
	小計		14		24		16		

註：本系學生至少應修滿 35 學分始得畢業(其中必修應修 15 14 學分，選修應修 20 21 學分)

國立屏東科技大學技術及職業教育研究所碩專班課程規畫表(109 學年度)(修訂)

學年	第一學年				第二學年				學分 總計
學期	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
修別	科目	學分	科目	學分	科目	學分	科目	學分	
必修	技職教育理論與實務研究	2	專題討論(2)	1	碩士論文	3	碩士論文	3	
	技職教育研究法	2			海外產學實務研究 (調整為選修)	1			
	高等教育統計學	2							
	專題討論(1)	1							
小計		7		1		4		3	
選備	技職教育歷史與哲學	2	多變量統計學(1)	2	多變量統計學(2)	2	技職教育創新創業議題研究	2	
	技職教育課程發展研究	2	研究方法論	2	論文寫作法	2	另類技職教育研究	2	
	數位學習理論與實務研究	2	質性研究法與實務	2	技職教育行銷管理專題研究	2	各國技職人力培訓制度研究	2	
	技職教育行政研究	2	職能分析與運用研究	2	多元文化技職教育研究	2	跨文化企業訓練研究	2	
	人力資源管理研究	2	技職教育教學研究	2	職業社會學	2			
	生涯發展與職業輔導研究	2	技職教育評鑑與督導研究	2	專案管理研究	2			
	創客教育課程與教材之研發	2	技職教育政策研究	2	組織領導與管理研究	1			
			成人及繼續教育研究	2	海外產學實務研究	1			
			人力規劃與訓練實務研究	2	職能培力實務研究				
			訓練方案與績效評估	2					
			職業心理學研究	2					
			數位內容與教材之研發	2					
	小計		14		24		16		8

註：本系學生至少應修滿 35 學分始得畢業(其中必修應修 15 14 學分，選修應修 20 21 學分)

國立屏東科技大學辦理中等學校師資職前教育專門課程規劃書

領域名稱：語文領域-本土語文(客家語文)

主政單位:客家文化產業研究所

合作開課單位:應用外語系、師資培育中心

中 華 民 國 一 〇 九 年 三 月

壹、辦理目的

本所成立於 2006 年，歷來以培育理論與實務兼備之客家文化產業人才為目標，迄今已邁入第 14 年，培育上百名畢業生在各領域發展。為因應〈客家基本法〉第 12 條「傳承與發揚客家語言文化」及「落實客語無障礙環境」之精神，以及 2018 年公佈之〈國家語言發展法〉第 10 條明定客語為「國家語言」、客家委員會之「客語結合十二年國教校訂課程」實施計畫，本所擬向教育部申請增設「中等階段師資職前教育專門課程-本土語文客家語文專長」，以落實客語師資培育制度，吸引年輕學子投入客家語文教學領域，培育具備教育與客語兩項專業之客家語文教學人才。

貳、規劃單位及人員

本案係依據教育部「師資培育之大學辦理師資職前教育注意事項」第 4 點提出申請案，以客家文化產業研究所為主要培育系所，合作開課單位為應用外語系（含碩士班），教育專業課程（26 學分）則由師資培育中心統籌規劃。參與課程規劃人員為客家文化產業研究所李梁淑副教授、曾純純教授，及應用外語系主任鍾儀芳副教授、邢天馨助理教授，師資培育中心主任鍾鳳嬌教授、語言中心組長鍾宇翥助理教授等。

參、專業師資及任教課程

本所隸屬人文暨社會科學院，院內已有師資培育中心（成立於 1996 年），負責中等教育階段各類科教師之培育，經整合院內既有師資及課程資源，增設「中等學校客語師資職前教育專門課程-客家語文專長」，以提供有意從事客家語文教學之學生修讀。主要支援開課系所有應用外語系、語言中心、通識教育中心、休閒運動健康系、餐旅管理系，其中主修「客語文專長領域」師資如下：「語言學知識」（專任 3 名，兼任 1 名）、「客家語文溝通能力」（專任 4 名，兼任 1 名）、「客家文化與文學」（專任 4 名，合聘 2 名），副修「客家文化產業」師資：專任 4 名，兼任 1 名，合聘 2 名。茲將本課程專兼任教師資料及任教科目規劃整理如表一及表二：

表一：專任教師資料及教授科目

職稱	姓名	最高學歷	主聘單位	擬於本案教授科目	專長	備註
專任助理教授	邢天馨	美國康乃狄克大學語言學博士	應用外語系	語言學概論(1)(2) 語言與文化概論 客家語拼音與正音	語言學 聲韻學 臺灣南島語	客籍教師(四縣)
專任副教授	鍾儀芳	英國華威大學英語教學暨應用語言學博士	應用外語系	客家語聽力與口說 職場客家語	英語教學 應用語言學 師資培育	客籍教師(南四縣)
專任助理教授	陳錦慧	Cardiff University (UK) PhD and MA in Language and Communication Research	應用外語系	媒體語言與溝通專題 社會語言與跨文化溝通專題 老年語言與溝通專題	媒體文本與批判言談分析 社會語言學 老化(年)與語言溝通策略	
專任副教授	蔡明秀	美國奧克拉荷馬大學課程與指導博士	應用外語系	語言習得概論	英語教學法 語言習得理論 新聞英文	
專任教授	曾純純	淡江大學中國文學研究所碩士	客家文化產業研究所	臺灣客家文化概論 文化資產與保存 生命禮俗文化 文化行政與藝術管理 客家餐飲與實作 飲食文化與餐飲創新 客語採訪寫作與媒體傳播	客家社會與文化 性別與民俗 文化資產與保存 數位典藏	客籍教師(南四縣)

職 稱	姓 名	最 高 學 歷	主 聘 單 位	擬 於 本 案 教 授 目 科	專 長	備 註
專 任 副 教 授	李 梁 淑	國立臺灣大學中國文學研究所博士	客家文化產業研究所	客家語文讀寫 華客語文對譯 客家語專論 客語次方言研究 客家音樂戲劇研究 文化書寫:理論與實務 臺灣客家文學選 民俗藝術專題	客家語文 客家音樂戲劇研究 客家文創產業 民俗藝術 文化美學	客籍教師(海陸)
專 案 助 理 教 授	鍾 宇 翡	國立高雄師範大學國文學系博士	語言中心	客家語聽力與口說 職場客家語 客家語拼音與正音 華客語文對譯	華語文教學 客家語文 華語師資培訓 台灣現代文學 屏東文學	客籍教師(南四縣)，擬自 109 年度借調客研所
專 任 副 教 授 兼 所 長	鄭 春 發	國立高雄師範大學地理學博士	客家文化產業研究所	客家文化產業專題 客家文化產業創新專題 文化資產與數位科技	區域研究 地理資訊系統 GIS 文化產業與創新 景觀與環境規劃 無人載具 UAV	

表二:擬增聘兼任教師及合聘師資

職 稱	姓 名	最 高 學 歷	主 聘 單 位	擬 於 本 案 教 授 目 科	專 長	備 註
專任助理教授	姜 宜 君	美國辛辛那提大學音樂院博士	通識教育中心	客家音樂戲劇研究 文化行政與藝術管理 特殊節慶與文化活動 規劃	古典音樂賞析 中提琴演奏與教學 弦樂團指導 民族音樂學	客家文化產業研究所合聘教師
專任副教授	傅 含 章	國立高雄師範大學國文研究所博士	通識教育中心	文化書寫:理論與實務 臺灣客家文學選	客家文學與數位應用 文化書寫研究 古典小說	客家文化產業研究所合聘教師
專任教授	陳 寬 裕	長榮大學經營管理研究所博士	休閒運動健康系	客家產業經營管理 文化觀光專題研究	觀光休閒心理與行為 旅遊電子商務 觀光休閒服務品質管理 旅遊需求預測	客家文化產業研究所合聘教師
兼任助理教授(增聘)	賴 淑 芬	國立新竹教育大學臺灣語言與語文教育研究所博士	客家文化產業研究所	語言田野調查 客語次方言研究	語言與文化田野調查 客語次方言研究 客語教學	擬於 109 學年度起聘任(南四縣)
兼任助理教授(增聘)	林 育 靚	國立高雄師範大學地理學博士	客家文化產業研究所	文創商品設計與行銷	文創商品策略與行銷 數位內容與媒體整合 產業創新研究與應用 視覺傳達設計	正修科技大學時尚生活創意設技系助理教授，108-2 學年度新聘

肆、專門課程科目及學分

依據教育部於 108 年 5 月 10 日公佈之「十二年國民基本教育課程綱要—語文領域-本土語文(客家語文)」、教育部 108 年 6 月 25 日「研商客語師資培育會議」所定專門課程架構表，規劃本專門課程應修畢總學分數 40 學分（含），其中主修「客語文專長領域課程」最低學分數 32 學分(含必修 12 學分)，副修「客家文化產業領域課程」5~8 學分。各領域課程科目名稱及學分數如表三：

表三：客家語文專門課程科目及學分表

領域	課程類型	最低學分數	科目名稱	學分數	必修	修讀說明
主修: 客語文專長領域	語言學知識	10	語言學概論(1)*	2	必修	※修習 10~12 學分，語言學概論(1)、語言學概論(2)至少選修 1 門 2 學分 ※打*號表大學部課程，其餘為研究所課程
			語言學概論(2)*	2	必修	
			客家語專論	3	選修	
			語言田野調查	3	選修	
			媒體語言與溝通專題	3	選修	
			社會語言與跨文化溝通專題	3	選修	
			老年語言與溝通專題	3	選修	
			語言與文化概論*	2	選修	
			語言習得概論*	2	選修	
			客家語文溝通能力	12	客家語聽力與口說	
	客家語拼音與正音	2			必修	
	客家語文讀寫	3			必修	
	華客語文對譯	3			選修	
	客語採訪寫作與媒體傳播	2			選修	
	職場客家語	2			選修	
	客語次方言研究	3			選修	
	客家文化與文學	10	臺灣客家文化概論	3	必修	※修習 10~12 學分，含必修 3 學分
			客家音樂與戲劇研究	3	選修	
			文化書寫:理論與實務	2	選修	
			臺灣客家文學選	2	選修	
			民俗藝術專題	3	選修	
			文化行政與藝術管理	3	選修	
			文化資產與保存	3	選修	
			生命禮俗文化	3	選修	
			文化資產與數位科技	3	選修	
副修: 客家文化產業領域	客家文化產業	5	客家文化產業專題	2	選修	※修習 5~8 學分
			客家產業經營與管理	3	選修	
			客家餐飲與實作	3	選修	
			飲食文化與餐飲創新	3	選修	
			客家文化產業創新專題	3	選修	
			特殊節慶與文化活動規劃	3	選修	
			文化觀光專題研究	3	選修	
			文創商品設計與行銷	3	選修	
1.師資培育之大學規劃科目依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定 2.本專門課程應修畢總學分數 40 學分，其中主修專長領域課程至少 32 學分(含必修科目 12 學分)以上。						

3.修習本領域客家語文者，應參加客家委員會辦理之客語能力認證，取得中高級以上之能力證明。

伍、校內審查程序說明及相關資料

本專門課程規劃案係由客家文化產業研究所邀集相關系所多次協商與討論後，提送客家文化產業研究所課程會議討論，經修訂後再續提院課程會議、校課程會議審核通過後，正式向教育部提出申請。審核通過後將於 109 年度開始實施，實施期程為 109-112 年，各會議辦理時間及資料如下：

日期	會議名稱
108 年 12 月 19 日	客家文化產業研究所 108 學年度第 1 學期第 1 次所課程會議
109 年 3 月 6 日	客家文化產業研究所 108 學年度 2 學期第 1 次所課程會議
109 年 3 月 26 日	108 學年度第 2 學期第 1 次院課程會議
109 年 4 月 9 日	108 學年度第 2 學期第 1 次校課程會議

國立屏東科技大學 土壤與水工程國際碩士學位學程 課程規劃表(109-110 學年度)

學年	第一學年						第二學年						學分 總計
學期	第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			
修別	科 目	永 久 碼	學分/ 時數	科 目	永 久 碼	學分/ 時數	科 目	永 久 碼	學分/ 時數	科 目	永 久 碼	學分/ 時數	
必修	專題討論 應用華語(外籍生)	30040	1/2 0/2	專題討論	30040	1/2	專題討論 碩士論文	30040 30057	0/2 6/6	專題討論	30040	0/2	
小計		本國生 外籍生	1/2 1/4			1/2			6/8			0/2	8
選修	灌溉專題 灌溉排水實習(1) 中等水文學 遙測及地理資訊系統 颱洪災害分析及減災策略 專題研究(1)	22169 40717	3/3 1/2 3/3 3/3 3/3 3/3	排水專題 灌溉排水實習(2) 高等統計學 土砂災害分析與減災 策略 科技論文寫作 專題研究(2)	22168 40718	3/3 1/2 3/3 3/3 3/3 3/3	災害風險評估 水資源規劃與管理 水文模擬分析與預測	 	3/3 3/3 3/3				
小計			16/17			16/17			9/9				41

註：學生至少應修滿 32 學分始得畢業(其中必修應修 8 學分，選修應修 24 學分)

National Pingtung University of Science and Technology

International Master's Degree Program in Soil and Water Engineering Course Outline

Year	First						Second						Cr. Pt.
Semester	Fall			Spring			Fall			Spring			
	Course		Cr/hr.	Course		Cr/hr.	Course		Cr/hr.	Course		Cr/hr.	
Compulsory Courses	Seminar Applied Mandarin	30040	1/2 0/2	Seminar	30040	1/2	Seminar Thesis	30041 30057	0/2 6/6	Seminar	30041	0/2	
Total Cr.	Taiwanese students Foreign students		1/2 1/4			1/2			6/8			0/2	8
Optional Courses	Special Topic On Irrigation Irrigation and Drainage Practice (1) Intermediate Hydrology Application Of Remote Sensing And Geographic Information System Flood Disaster Analysis And Mitigation Strategies Special Study(1)	22169 40717	3/3 1/2 3/3 3/3 3/3 3/3 3/3	Special Topic on Drainage Irrigation and Drainage Practice (2) Advanced Statistics Large-Scale Sediment Disaster Analysis And Mitigation Strategies Technology English Writing Special Study(2)	22168 40718	3/3 1/2 3/3 3/3 3/3 3/3	Risk Evaluation In Natural Disasters Water Resources Planning And Management Hydrological System Simulation And Forecasting		3/3 3/3 3/3				
Cr. Pt.			16/17			16/17			9/9				41

Note:

1. All students have to acquire at least **32** credit points, including **8** credit points for compulsory courses and at least **24** credit points for optional courses, before graduation.

表三

國立屏東科技大學 遠距授課開課申請表

109 年 3 月 20 日

課程中文名稱	食品國際行銷				
課程英文名稱	International marketing of food industry				
課程編號		必/選修	☐ 必修 ☒ 選修	學分數	2 學分
所屬系所	食品科學系			開設學期	☒ 上學期 ☐ 下學期
授課老師	姓名：郭嘉信 職稱：副教授				
課程開設屬性	☒ 新開 ☐ 續開				
預計修課人數	25 人				
授課內容簡述及教學目標	本課程整合管理學院行銷學系及生物產業管理研究所師資，目標為強化學員對食品國際行銷策略與發展有所瞭解，並提升學員對國際食品行銷市場之分析能力。課程內容涵蓋食品市場策略行銷、食品消費者價值與行為分析、國際外部環境對食品市場分析、食品國際競爭策略理論分析、食品與服務策略發展分析、食品品牌策略分析、食品品牌訂價與促銷策略分析、食品國際通路策略分析、食品國際通路之關係行銷及多場食品國際行銷實務分享等。				

本申請案業經本系所(學程)於 109 年 3 月 11 日之 食品系系務 會議審查通過。

申請人：  系所(學程)主任： 

以下由教務處簽註：

1. 本申請案業經 _____ 年 _____ 月 _____ 日之遠距教學委員會會議審查通過。
2. 本申請案業經 _____ 年 _____ 月 _____ 日之校課程委員會會議審查通過。

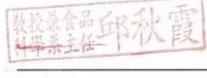
表三

國立屏東科技大學 遠距授課開課申請表

109 年 3 月 20 日

課程中文名稱	食品安全與管理			
課程英文名稱	Food Safety and Management			
課程編號	必/選修 ☐ 必修 ☒ 選修	學分數	2 學分	
所屬系所	食品科學系		開設學期	☒ 上學期 ☐ 下學期
授課老師	姓名：郭嘉信 職稱：副教授			
課程開設屬性	☒ 新開 ☐ 續開			
預計修課人數	25 人			
授課內容簡述及教學目標	本課程整合食品科技與管理實務，導入食品安全管理之最新觀念，講授食品安全基礎知識、食品原料、製程、物流管理，及食品邊境管理與前後市場流通稽查等。本課程除導入現代食安管理觀念，並探討風險評估之應用及食品供應鏈管理之發展。本課程亦納入近年國際重要食安議題研析討論、大數據分析與人工智慧在食安管理發展、食品安全文化及食品業危機處理經驗分享等新興議題。			

本申請案業經本系所(學程)於 109 年 3 月 11 日之 食品系系務 會議審查通過。

申請人：  系所(學程)主任： 

以下由教務處簽註：

1. 本申請案業經 _____ 年 _____ 月 _____ 日之遠距教學委員會議審查通過。
2. 本申請案業經 _____ 年 _____ 月 _____ 日之校課程委員會會議審查通過。

