



僑光科技大學

111 學年度第 1 學期 第 2 次
課程委員會 會議紀錄



僑光科技大學
Overseas Chinese University

承辦單位：註冊課務組

日期：111 年 10 月 18 日(星期二)

時間：14:10

地點：視訊會議

(<https://meet.google.com/zet-qrtm-kyn>)

僑光科技大學 111 學年度第 1 學期第 2 次課程委員會會議紀錄

會議時間：111 年 10 月 18 日 (星期二) 14:10-15:00 視訊會議

主席：林教務長 群博

出席委員：林俊煌委員、林政誼委員、林衍陞委員、薛光豐委員、文宏達委員、溫德順委員、丘添富委員、王冠閔委員、任文瑗委員、程榮祥委員、紀逸倫委員(何舒逸老師代)、葉春淵委員、李國良委員、張文賢委員、王昭雄委員、吳季達委員、劉柏伸委員、陳建良委員、林昱呈委員、吳嘉生委員、鄔若凡委員、陳小倩委員、劉康弘委員、林妤臻委員、張曉棠委員

請假委員：王佳雯委員、林俊成委員、林蒼彬委員、蘇委員清豪、翁志宗委員、陳嘉康委員

出席應到：32 位 請假:6 位 實到：26 位 (達開會法定人數)

列席人員：註冊課務組組長曾漢文、進修部組長吳茂德、註冊課務組同仁

記錄：廖慧美

壹、主席致詞

- 一、感謝各位委員撥冗出席第 2 次課程會議，因疫情關係，仍採視訊會議，希望學期末疫情趨緩能舉行實體會議，當面致謝委員們對課程的審議與指導；並頒贈 10 位校外委員聘書。
- 二、本次會議主要因應下學期排課時程即將進行，須再仔細檢視課程之銜接性，整合院系課程以達學習成效。
- 三、請各系注意課程表之備註欄，內容只能列註全系學生通用規則，不可有針對部分或特別學生(特殊個案及 ISP 除外)之註文。
- 四、因招生人數減少，故跨領域學程、高教深耕、自主性計畫案等課程修習人數之統計，改採比例呈現成果，請各系持續鼓勵學生多元學習。

貳、確認上次會議紀錄：確認無疑義。

參、提案討論

提案一

提案單位：觀光與餐旅學院

案由：請審議觀餐學院-旅展系、餐管系日四技課程修正案。

說明：一、經觀光與餐旅學院課程委員會(111 年 09 月 29 日)審議通過。

二、課程科目修正對照表，請參閱下表：

序號	系別	入學年度	學制	原開課年級	新開課年級	原課程名稱 學分/時數	新課程名稱 學分/時數	修別	調整說明
1	旅展	110	日四技		三下	英文證照實務 2/2	英文證照實務 0/2	必	修改學分
2	旅展	109	日四技		三下		英文證照實務 0/2	必	新增課程
3	旅展	109	日四技	三下		共通核心職能▲●		選	刪除課程
4	旅展	109	日四技	三下		文化導論▲●		選	刪除課程
5	旅展	109	日四技	三下		職場體驗▲		選	刪除課程
6	旅展	109	日四技	三上		會展設計與軟體應用▲		選	刪除課程
7	旅展	109	日四技	三上		會展餐旅服務規劃與實作▲		選	刪除課程
8	餐管	109	日四技	三下		高績效外場主管職能▲3/3	高績效外場主管職能 3/3	選	就業學程改為本系選修
9	餐管	109	日四技	三下		共通核心職能▲3/3	共通核心職能 3/3	選	就業學程改為本系選修

序號	系別	入學年度	學制	原開課年級	新開課年級	原課程名稱 學分/時數	新課程名稱 學分/時數	修別	調整說明
10	餐管	109	日四技	三下		職場體驗▲●1/1	職場體驗 1/1	選	就業學程改為本系選修

三、修正後課程科目表，請參閱附件 1~5(P.5~9)

決議：通過。

提案二

提案單位：設計與資訊學院

案由：請審議設資學院跨領域學程修正案。

說明：一、經設計與資訊學院課程委員會議（111年10月05日）審議通過。

二、修正「數位遊戲與電子競技跨領域學程」，修正後課程表請參閱附件 6(P.10)。

三、修正「AI 智動化設計跨領域學程」，修正後課程表請參閱附件 7(P.11)。

四、修正「互動媒體與展示設計跨領域學程」，修正後課程表請參閱附件 8(P.12)。

五、修正「智慧生活與產品設計跨領域學程」，修正後課程表請參閱附件 9(P.13)。

六、修正「互動遊戲及雲端運算跨領域學程」，修正後課程表請參閱附件 10(P.14~15)。

決議：通過。

提案三

提案單位：設計與資訊學院

案由：請審議設資學院跨領域學程新訂案。

說明：一、經設計與資訊學院課程委員會議（111年10月05日）審議通過。

二、配合產業趨勢及本校特色發展新訂「人機協作設計跨領域學程」，學程條文及課程規劃表請參閱附件 11(P.16)。

決議：通過。

提案四

提案單位：觀光與餐旅學院

案由：請審議觀餐學院-應英系、餐管系 111 學年度「就業導向課程模組」學習地圖備查案。

說明：一、經觀光與餐旅學院課程委員會議（111年09月29日）審議通過。

二、應英系「就業導向課程模組學習地圖」，請參閱附件 12(P.17)。

三、餐管系「就業導向課程模組學習地圖」，請參閱附件 13(P.18)。

決議：通過。

肆、臨時動議（無）

伍、校外委員指導

薛委員光豐：

參加了這兩次僑光課程會議，深刻感受：

一、學校對課程規劃之用心與詳盡，以及課程之機動性，都令人耳目一新。

二、設資院提案 5 個跨領域學程，有修正有新訂，與時俱進，對學生助益甚大。

三、就業導向課程模組與留生率息息相關，在這部分除了課程地圖類別的延續性，令人印象深刻之外，有三項特別值得關注，可做為高中端教師之交流研習：第一是課程相關認證，等級羅列清楚；第二是課程清楚呈現培養學生哪些職能；第三項最引人注目，銜接課程的廠商代表幾乎羅織了大台中的業界，讓學生明確未來就業方向。

四、近兩年高中職端應用英語科之招生很不理想，以新民為例，兩年前都滿招，這兩年下滑，究竟是學生志趣轉向還是課程銜接不到位，值得高中職端教師深思；而僑光應用英語系的課程地圖，清楚規劃羅列學生未來就業導向，這足可做為高中職端的他山之石。

設資院院長程委員:

誠如薛校長所言，設資院各系是有調查檢視高中端課程，以延續、精進、實用為本院課程規劃主軸，因為高中職端的課程變化也快速，所以在 108 課綱之外，大專院課程必須導入銜接性、進階性的課程，如機械系新訂的「人機協作設計」跨領域學程，開設元宇宙課程。

另外補充說明，設資院跨領域學程之推動，前三年成果不彰，今年重新整合統籌，才有了長足進步成效，以創設系為例，廠商回饋反應，學生會使用 Photoshop，薪資大約 4-5 萬，若會 CAD，薪資可調 6-7 萬左右，而 CAD 是機械系課程，因此設資院今年修正每系每學期學生要有 1-2 門外系選修，以強化多元跨域學習。

主席:

感謝薛委員的指導，以及程院長的補充說明。

僑光整體招生，除了餐飲、觀光之外，每個系生源為 2-3 類，以英語系為例，招收本科(英語)、商管、餐飲三大類，所以課程之規劃必須有主從之分，主類課程以本科生為對應，銜接高中職端再精進；從類課程以商管、餐飲為對應，輔導習得多元領域，而主從課程最終導向就業職能。整體而言，課程前端要與高中職銜接，課程後端要與企業銜接，如此才有助於招生、留生。

陸、散會(15:00)

僑光科技大學 日間部 四技 旅館與會展管理系 課程表 (108學年度入學)

版六：1100602系課委通過、1100610院課委通過、1100615校課委通過
 版七：1110928系課委通過、1110929院課委通過、1111018校課委

科 目	108學年度				109學年度				110學年度				111學年度				學分/時數		
	一學期		二學期		一學期		二學期		一學期		二學期		一學期		二學期				
	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			
通識必修	大一-英文	2	2	2	2	大二-英文	2	2	2	2	英文證照實務			0	2			30/32	
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			生涯與職能發展			2	2				
	體育	2	2	2	2	發展性通識		2	2		發展性通識	2	2						
	資訊軟體應用			2	2	發展性通識					發展性通識	2	2						
	積中講座	2	2																
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	4	4	2	4	小計	0		0
專業必修	勞作教育	0	1			房務管理與實作	2	2			校內實習(一)	1	2					51/56	
	旅館管理	2	2			活動規劃與管理	2	2			人力資源管理	2	2						
	會展產業概論	2	2			旅館接待英文	2	2			旅館與消防法規	2	2						
	管理學	2	2			旅館資訊系統*		2	2		會展多媒體設計*	2	2						
	餐飲管理	2	2			會展英文		2	2		校內實習(二)		2	2					
	觀光產業概論	2	2			行銷管理		2	2		旅館財務管理		2	2					
	觀光外語溝通(一)	2	2			職場倫理與權益保障		2	2		專案管理		2	2					
	服務學習			0	1						證照實務(註)		0	2					
	客務管理與實作			2	2						會展營運管理		2	2					
	會展實務			2	2														
	博奕概論			2	2														
	國際禮儀			2	2														
	觀光外語溝通(二)			2	2														
小計	12	13	10	11	小計	6	6	8	8	小計	7	8	8	10	小計	0	0	0	0
(一) 選項必修															校外實習(一)	9	g*		
															會展專題(一)◎	3	3		
															旅館專題(一)◎	3	3		
															畢業專題(一)◎	3	3		
(二) 選項必修															校外實習(二)			9	g*
															會展專題(二)◎			3	3
															旅館專題(二)◎			3	3
															畢業專題(二)◎			3	3
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9
共同	酒與飲料知識管理			2	2	宴會管理	2	2			消費者行為	2	2					29/29	
	世界文化			2	2	顧客關係管理	2	2			職場英文(一)	2	2						
						邏輯思考與程式設計	2	2			海外見習	2	2						
						綠色旅展行動科技	2	2			職場資訊軟體應用	2	2						
						互聯網運用與了解	2	2			網路行銷	2	2						
						公共關係與危機處理		2	2		會展創新創業實務		2	2					
						微電商平台應用		2	2		職場英文(二)		2	2					
											大數據分析應用		2	2					
											觀光餐旅永續發展		2	2					
											共通核心職能▲●		3	3					
											文化導論▲●		3	3					
											職場體驗▲		1	1					
	旅館餐旅服務					旅館日語會話	2	2			管家服務	2	2						
						應用博奕場技術	2	2			環保旅館	2	2						
						旅館日語會話進階		2	2		旅館連鎖經營管理	2	2						
					旅展案例探討		2	2		民宿經營管理		2	2						
會展活動規劃										旅館設施規劃與管理		2	2						
					會展解說導覽	2	2			獎勵旅遊與遊程規劃	2	2							
					簡報技巧實務	2	2			會展活動主持與接待	2	2							
					展覽規劃與管理	2	2			會展設計與軟體應用▲	3	3							
				會議規劃與管理		2	2			會展餐旅服務規劃與實作▲	3	3							
				虛擬會展與網路科技		2	2			婚禮活動規劃		2	2						
										進階會展英文		2	2						
可供選修學分	0	0	4	4	可供選修學分	16	16	12	12	可供選修學分	26	26	23	23	可供選修學分	0	0	0	0
建議選修學分	0	0	2	2	建議選修學分	8	8	6	6	建議選修學分	6	6	7	7	建議選修學分	0	0	0	0
合計	20	21	20	21	合計	18	18	18	18	合計	17	18	17	21	合計	9	9	9	9

備註：
 1. 最低需修滿 128 學分，其中 99 學分為必修，其餘為 29 學分為選修(選修中至少須有 22 學分為本系選修)。
 2. 「證照實務」課程：須於入學後在學期間取得一張以上系上認可之專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。
 3. *表示需使用電腦上課。
 4. 粗體表示為本系專業或技術性質之科目。
 5. ◎會展專題(一)(二)、旅館專題(一)(二)、畢業專題(一)(二)，僅限ISP學生、外籍生、特殊狀況經系課委會同意之學生修課。
 6. ★校外實習(一)、(二)列為本系選項必修，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。

僑光科技大學 日間部 四技 旅館與會展管理系 課程表 (109學年度入學)

版四：1110419系課委、1110427院課委、1110510校課委 版五：1110928系課委、1110929院課委、1111018校課委

		109學年度				110學年度				111學年度				112學年度				學分/時數					
科目		一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期				
		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
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	英文證照實務			0	2							30/32	
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			發展性通識			2	2								
	體育	2	2	2	2	積中講座			2	2	發展性通識	2	2										
	懿德講堂	2	2								發展性通識	2	2										
	資訊軟體應用			2	2																		
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	4	4	2	4	小計	0	0	0	0			
專業必修	旅館管理	2	2			房務管理與實作	2	2			校內實習(一)	2	2									54/56	
	會展產業概論	2	2			活動規劃與管理	2	2			人力資源管理	2	2										
	管理學	2	2			旅館接待英文	2	2			旅館與消防法規	2	2										
	餐飲管理	2	2			邏輯思考與程式設計*	2	2			會展數位設計*	2	2										
	觀光產業概論	2	2			會展英文			2	2	校內實習(二)			2	2								
	觀光外語溝通(一)	2	2			行銷管理			2	2	旅館財務管理			2	2								
	勞作教育	0	1			職場倫理與權益保障			2	2	專案管理			2	2								
	客務管理與實作			2	2	旅館資訊系統*			2	2	會展營運管理			2	2								
	會展實務			2	2																		
	博奕概論			2	2																		
	國際禮儀			2	2																		
	觀光外語溝通(二)			2	2																		
	服務學習			0	1																		
小計	12	13	10	11	小計	8	8	8	8	小計	8	8	8	8	小計	0	0	0	0				
選項必修(一)																校外實習(一)	9	9*				18/18	
																會展專題(一)◎	3	3					
																旅館專題(一)◎	3	3					
																畢業專題(一)◎	3	3					
選項必修(二)																校外實習(二)			9	9*		18/18	
																會展專題(二)◎			3	3			
																旅館專題(二)◎			3	3			
																畢業專題(二)◎			3	3			
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9				
專業選修	共同	酒與飲料知識管理			2	2	宴會管理	2	2			消費者行為	2	2								26/26	
		世界文化			2	2	顧客關係管理	2	2			網路行銷	2	2									
							互聯網運用與了解	2	2			職場英文(一)	2	2									
							微電商平台應用			2	2	海外見習	2	2									
							公共關係與危機處理			2	2	職場資訊軟體應用	2	2									
							綠色旅展行動科技			2	2	大數據分析應用			2	2							
												會展創新創業實務			2	2							
	旅館餐旅服務						旅館日語會話	2	2			管家服務	2	2									
							應用博奕場技術	2	2			環保旅館	2	2									
							旅展案例探討			2	2	旅館連鎖經營管理	2	2									
							旅館日語會話進階			2	2	旅館設施規劃與管理			2	2							
												民宿經營管理			2	2							
	會展活動規劃						會展解說導覽	2	2			獎勵旅遊與遊程規劃	2	2									
							簡報技巧實務	2	2			會展活動主持與接待	2	2									
							展覽規劃與管理	2	2			進階會展英文			2	2							
							會議規劃與管理			2	2	婚禮活動規劃			2	2							
						虛擬會展與網路科技*			2	2													
建議選修學分	0	0	2	2	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	0	0	0	0				
合計	20	21	20	21	合計	18	18	18	18	合計	18	18	16	18	合計	9	9	9	9		128/132		

備註
 1. 最低需修滿 128 學分，其中 102 學分為必修（含選項必修(一)9 學分，選項必修(二)9 學分），其餘為 26 學分為選修（選修中至少須有 20 學分為本系選修）。
 2. *表示需使用電腦上課。
 3. 粗體表示為本系專業或技術性質之科目。
 4. ◎會展專題(一)(二)、旅館專題(一)(二)、畢業專題(一)(二)，僅限 ISP 學生、外籍生、特殊狀況經系課委會同意之學生修課。
 5. ★校外實習(一)、(二)列為本系選項必修(一)、(二)，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。
 6. 修習本院跨領域學程之外系選修課，並取得跨領域學程證書，該課程得列入本系選修。

僑光科技大學 日間部 四技 旅館與會展管理系 課程表 (110學年度入學)

版六：1110419系課委、140427院課委、1110510校課委 版七：1110822系課委、1110824院課委、1110902校課委、1111018校課委

		110學年度				111學年度				112學年度				113學年度				學分/時數						
科 目		一學期		二學期		科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		二學期					
		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	
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	發展性通識			2	2							30/32		
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			發展性通識	2	2											
	體育	2	2	2	2	積中講座			2	2	發展性通識	2	2											
	資訊軟體應用			2	2						英文證照實務			0	2									
	懿德講堂	2	2																					
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	4	4	2	4	小計	0	0	0	0				
專業必修	旅館管理	2	2			房務管理與實作	2	2			旅館會展實務專題(一)	2	2									42/44		
	會展產業概論	2	2			活動規劃與管理	2	2			人力資源管理	2	2											
	管理學	2	2			旅館英文	2	2			會展數位設計*	2	2											
	觀光外語溝通(一)	2	2			智慧觀光實務與應用	2	2			旅館會展實務專題(二)			2	2									
	觀光產業概論	2	2			會展英文			2	2	旅館連鎖經營管理			2	2									
	勞作教育	0	1			行銷管理			2	2	展攤規劃與策展實務			2	2									
	觀光外語溝通(二)			2	2	旅館資訊系統*			2	2														
	客務管理與實作			2	2																			
	會展實務			2	2																			
	服務學習			0	1																			
小計	10	11	6	7	小計	8	8	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0					
(一) 選修必修																校外實習(一)	9	9*				18/18		
																會展專題(一)◎	3	3						
(二) 選修必修																旅館專題(一)◎	3	3						
																畢業專題(一)◎	3	3						
																校外實習(二)		9	9*					
																會展專題(二)◎		3	3					
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9					
共同	餐飲管理	2	2			宴會管理	2	2			消費者行為	2	2									38/38		
	國際禮儀			2	2	顧客關係管理	2	2			網路行銷	2	2											
	酒與飲料知識管理			2	2	互聯網運用與了解	2	2			海外見習	2	2											
	世界文化			2	2	微電商平台應用			2	2	餐旅報表應用實務*	2	2											
	博弈概論			2	2	公共關係與危機處理			2	2	職場倫理與權益保障			2	2									
						綠色旅展行動科技			2	2	大數據分析應用			2	2									
											會展創新創業實務			2	2									
											觀光餐旅永續發展			2	2									
	旅館餐旅服務						旅館日語會話	2	2			管家服務	2	2										
							應用博奕場技術	2	2			旅館與消防法規	2	2										
							旅展案例探討			2	2	旅館籌備與規劃			2	2								
							旅館日語會話進階			2	2	旅館財務管理			2	2								
	會展活動規劃											民宿經營管理			2	2								
												綠色會展與環保旅館			2	2								
						會展解說導覽	2	2			獎勵旅遊與遊程規劃	2	2											
						多媒體製作與簡報技巧	2	2			會展活動主持與接待	2	2											
						展覽規劃與管理	2	2			進階會展英文			2	2									
					會議規劃與管理			2	2	婚禮活動規劃			2	2										
					虛擬會展與網路科技*			2	2	專案管理			2	2										
建議選修學分	2	2	6	6	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	8	8	8	8	建議選修學分	0	0	0	0					
合計	20	21	20	21	合計	18	18	18	18	合計	18	18	16	18	合計	9	9	9	9			128/130		

- 備註
1. 最低需修滿 128 學分，其中 90 學分為必修（含選修必修(一)9 學分，選修必修(二)9 學分），其餘為 38 學分為選修(選修中至少須有 29 學分為本系選修)。
 2. *表示需使用電腦上課。
 3. ◎會展專題(一)(二)、旅館專題(一)(二)、畢業專題(一)(二)，僅限 ISP 學生、外籍生、特殊狀況經系課委會同意之學生修課。
 4. ★校外實習(一)、(二)列為本系選修必修(一)、(二)，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。
 5. 粗體表示為本系技術科目。
 6. 修習本院跨領域學程之外系選修課，並取得跨領域學程證書，該課程得列入本系選修。

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(108學年度入學)

版六：1110112校課委通過

版七：1110922系課委通過、1110929院課委通過、111018校課委

學年	108學年度				109學年度				110學年度				111學年度				學分/ 時數		
	類別	科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期				
			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
通識必修	大一-英文	2	2	2	2	大二-英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2					30/32	
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			生涯與職能發展	2	2						
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識			2	2				
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識			2	2				
	積中講座			2	2														
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	4	4	4	小計	0		0
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2			職場倫理與權益保障	2	2					47/58	
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3			餐飲連鎖經營與管理	2	2						
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4			餐飲實務製作(一)	1	2						
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			校內實習(一)	1	2						
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理			2	2	餐飲資訊系統			2	2				
	食物製備原理	2	2								宴會管理			2	2				
	專業刀工技術	2	3								餐飲實務製作(二)			2	2				
	中式烹調與實習(一)	3	4								校內實習(二)			2	2				
	勞作教育	0	1								證照實務			0	2				
	餐飲管理			2	2														
	食品安全與衛生			2	2														
	服務學習			0	1														
	小計	15	18	6	7	小計	10	13	2	2	小計	6	8	8	10	小計	0		0
選(一)項必修															校外實習(一)	9	9*		
															內場管理專題(一)◎	3	3		
															外場管理專題(一)◎	3	3		
															餐飲行政管理專題(一)◎	3	3		
															小計	9	9	9	9
選(二)項必修															校外實習(二)			9	9*
															內場管理專題(二)◎			3	3
															外場管理專題(二)◎			3	3
															餐飲行政管理專題(二)◎			3	3
															小計	9	9	9	9
系定專業選修	中式烹調與實習(二)			3	4	菜單規劃與設計	2	2			餐飲法規	2	2					33/42	
	飲料管理與調酒			3	4	香料知識與應用	2	2			HACCP管理實務	2	2						
	國際禮儀	2	2			餐飲人力資源管理	2	2			人際關係與溝通	2	2						
	消費者行為	2	2			餐飲日文(一)	2	2			桌邊服務	2	2						
	營養學			2	2	日式料理(一)	3	4			FBI鐵板燒料理(一)	3	4						
						海外研習(一)	2	2			養生蔬食	3	4						
						邏輯思考與程式設計	2	2			海外研習(三)	2	2						
						互聯網運用與了解	2	2			餐飲研究方法	3	3						
						咖啡產業與實務(二)			2	3	餐飲美學	2	2						
						供應鏈管理			2	2	網路行銷	2	2						
						餐飲日文(二)	2	2			餐飲服務技術操作實務▲	3	3						
						烘焙實務與實習(二)	3	4			職場溝通與餐飲英文▲	3	3						
						日式料理(二)	3	4			餐飲顧客關係管理			2	2				
						西式烹調與實習(二)	3	4			餐飲創業規劃與設計			2	2				
						海外研習(二)	2	2			食品雕刻藝術	3	3						
						餐飲活動企劃	2	2			FBI鐵板燒料理(二)	4	4						
						微電商平台應用	2	2			南洋美食	4	4						
											台式料理	4	4						
											藝術蛋糕製作	4	4						
											進階西餐廚藝與溝通	4	4						
											海外研習(四)	2	2						
											簡報技巧實務	2	2						
											世界文化	2	2						
											大數據分析應用	2	2						
											共通核心職能▲	3	3						
											餐飲外場服務與客訴處理	3	3						
											▲職場體驗●●	1	1						
											建議選修學分	4	6	4	4	建議選修學分	0		0
										合計	12	18	16	18	合計	9	9	9	9

備註

- 1.最低需修滿128學分使得畢業，其中95學分為必修，其餘為選修；選修中有25學分需為本系選修。
- 2.「證照實務」課程列為本系必修，須於入學後在學期間取得1張以上之本系專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。
- 3.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。
- 4.粗體為專業科目或技術科目。
- 5.★校外實習(一)、(二)列為本系必修，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。
- 6.◎內場管理專題(一)(二)、外場管理專題(一)(二)、餐飲行政管理專題(一)(二)，僅限ISP學生、外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(109學年度入學)

版次七：1110420系課委會、1110427院課委會、1110510校課委會

版次八：1110922系課委會、1110929院課委會、1111018校課委

學年	109學年度				110學年度				111學年度				112學年度				學分/時數			
	科目		一學期 學分	二學期 學分	科目		一學期 學分	二學期 學分	科目		一學期 學分	二學期 學分	科目		一學期 學分	二學期 學分				
通識必修	大一-英文	2	2	2	2	大二-英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2			30/32				
	國文	2	2	2	2	積中講座	2	2			發展性通識	2	2							
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識			2	2					
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識			2	2					
	懿德講堂			2	2															
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	4	4	4	小計	0	0	0	0
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2			職場倫理與權益保障	2	2			47/54				
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3			餐飲連鎖經營與管理	2	2							
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4			餐飲實務製作(一)	2	2							
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			校內實習(一)	2	2							
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理			2	2	餐飲實務製作(二)			2	2					
	食物製備原理	2	2			邏輯思考與程式設計			2	2	校內實習(二)			2	2					
	專業刀工技術	2	3																	
	中式烹調與實習(一)	3	4																	
	勞作教育	0	1																	
	餐飲管理			2	2															
	食品安全與衛生			2	2															
	服務學習			0	1															
	小計	15	18	6	7	小計	10	13	4	4	小計	8	8	4	4	小計	0	0	0	0
(一)																18/18				
(二)																18/18				
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9
系定專業選修	中式烹調與實習(二)		3	4		菜單規劃與設計	2	2			餐飲法規	2	2			33/40				
	飲料管理與調酒		3	4		香料知識與應用	2	2			HACCP管理實務	2	2							
	國際禮儀		2	2		餐飲人力資源管理	2	2			人際關係與溝通	2	2							
	消費者行為		2	2		餐飲日文(一)	2	2			桌邊服務	2	2							
	營養學		2	2		日式料理(一)	3	4			FBI鐵板燒料理(一)	4	4							
						海外研習(一)	2	2			養生蔬食	4	4							
						互聯網運用與了解	2	2			海外研習(三)	2	2							
						咖啡產業與實務(二)		3	3		餐飲美學	2	2							
						供應鏈管理		2	2		網路行銷	2	2							
						餐飲日文(二)		2	2		餐飲主管服務與競爭實務▲	3	3							
						烘焙實務與實習(二)		4	4		餐飲主管晉升與實務▲	3	3							
						日式料理(二)		4	4		宴會管理			2	2					
						西式烹調與實習(二)		4	4		餐飲顧客關係管理			2	2					
						海外研習(二)		2	2		餐飲創業規劃與設計			2	2					
						餐飲活動企劃		2	2		食品雕刻藝術			3	3					
						微電商平台應用		2	2		FBI鐵板燒料理(二)			4	4					
											南洋美食			4	4					
											台式料理			4	4					
											藝術蛋糕製作			4	4					
											進階西餐廚藝與溝通			4	4					
										海外研習(四)			2	2						
										多媒體製作與簡報技巧			2	2						
										世界文化			2	2						
										大數據分析應用			2	2						
										高績效外場主管職能			3	3						
										共通核心職能			3	3						
										職場體驗			1	1						
	建議選修學分	0	0	8	10	建議選修學分	8	10	7	10	建議選修學分	4	4	6	6	建議選修學分	0	0	0	0
	合計	23	26	22	25	合計	22	27	15	18	合計	14	16	14	14	合計	9	9	9	9

備註
 1.最低需修滿128學分使得畢業，其中95學分為必修，其餘為選修；選修中有25學分需為本系選修。
 2.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。
 3.粗體為專業科目或技術科目。
 4.★校外實習(一)、(二)列為本系必修，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。
 5.◎內場管理專題(一)(二)、外場管理專題(一)(二)、餐飲行政管理專題(一)(二)，僅限外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。
 6.修習本院跨領域學程之外系選修課，並取得跨領域學程證書，該課程得列入本系選修。

(規劃單位：設計與資訊學院)

版一:107.05.23 院課程委員會通過、107.06.05 校課程委員會通過

版二:110.03.24 院課程委員會通過、110.03.30 校課程委員會通過

版三:111.10.05 院課程委員會通過、111.10.18 校課程委員會通過

數位遊戲與電子競技跨領域學程

- 一、目的：整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。
- 二、本學程需修滿 21 學分，其中 8 學分為必修，13 學分為選修。其中至少 6 學分應為跨系課程。
- 三、必修或選修科目與本表所列之課程名稱相同即視為相同課程，不限開課單位。
- 四、科目若與本表所列之科目名稱不同時，得經由系、院主管同意後，得辦理抵免之申請。
- 五、本規定經校課程委員會通過後實施。
- 六、課程規劃如后：

必修		選修	
課程名稱/學分	主要開課系別	課程名稱/學分	主要開課系別
設計概論/2	設資院	校外實習(一)/9	設資院
創意思考/2	設資院	校外實習(二)/9	設資院
文化與科技/2	設資院	設計美學實務/2	工設系
數位網頁設計/2	設資院	使用者介面設計/2	工設系
邏輯與程式設計/2	設資院	情境智能產品設計/3	工設系
運算思維與程式設計/2	設資院	前瞻科技產品設計/3	工設系
電腦輔助立體設計/3	工設系	逆向工程與快速模型/3	工設系
人因工程(一)/2	工設系	物件導向程式設計/3	工設系
人因工程(二)/2	工設系	設計實務講座	工設系
電腦繪圖/2	創設系	腳本設計與影音創作/3	創設系
電腦繪圖應用/2	創設系	網頁設計/2	創設系
介面資訊設計/2	創設系	互動網頁設計/2	創設系
遊戲開發實務(一)/3	多遊系	體驗設計/2	創設系
遊戲開發實務(二)/3	多遊系	感知互動設計/2	創設系
數位行銷/2	多遊系	互動媒體設計(一)/3	多遊系
遊戲設計導論/2	多遊系	互動媒體設計(二)/3	多遊系
計算機概論與資訊倫理/3	資科系	角色設計/2	多遊系
電腦網路與法律/3	資科系	互動遊戲情境實務/3	多遊系
電競產業識讀/2	資科系	遊戲開發製作(一)/3	多遊系
資訊產業創業實務/2	資科系	遊戲開發製作(二)/3	多遊系
作業系統/2	資科系	行動應用開發實作/3	資科系
畢業專題(一)/1	資科系	遊戲互動設計/3	資科系
畢業專題(二)/1	資科系	體感互動系統實作/3	資科系
畢業專題(三)/1	資科系	大數據資料分析實務/3	資科系
資訊產業創業實務/3	資科系	遊戲設計實務/3	資科系
電腦網路/3	資科系	雲端服務概論/2	資科系
		電腦視覺/3	資科系
		智慧生活與物聯網應用實務/3	資科系
		電競場域實作/2	資科系

(規劃單位：設計與資訊學院)

版一、107.05.23 院課程委員會通過、107.06.05 校課程委員會通過

版二、110.03.24 院課程委員會通過、110.03.30 校課程委員會通過

版三、111.10.05 院課程委員會通過、111.10.18 校課程委員會通過

AI 自動化設計跨領域學程

- 一、目的：整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。
- 二、本學程需修滿 21 學分，其中 8 學分為必修，13 學分為選修。其中至少 6 學分應為跨系課程。
- 三、必修或選修科目與本表所列之課程名稱相同即視為相同課程，不限開課單位。
- 四、科目若與本表所列之科目名稱不同時，得經由系、院主管同意後，得辦理抵免之申請。
- 五、本規定經校課程委員會通過後實施。
- 六、課程規劃如后：

必修			
課程名稱/學分	主要開課系別	課程名稱/學分	主要開課系別
設計概論/2	設資院	遊戲開發實務(一)/3	多遊系
創意思考/2	設資院	遊戲開發實務(二)/3	多遊系
文化與科技/2	設資院	資料結構/3	資料系
數位網頁設計/2	設資院	C++程式設計/3	資料系
邏輯與程式設計/2	設資院	人工智慧/3	資料系
運算思維與程式設計/2	設資院	資料處理與分析/2	資料系
電腦輔助影像設計/2	工設系	C 語言程式設計/3	資料系
電腦輔助工程製圖/3	工設系	離散數學/2	資料系
電腦輔助立體設計/3	工設系	機器學習/3	資料系
電腦輔助產品設計/3	工設系	電腦網路/3	資料系
電腦輔助工程分析/2	工設系	人因工程測試與評估/3	機械系
遊戲設計導論/2	多遊系	電腦輔助工程分析/3	機械系
電腦繪圖實務/3	多遊系	機電整設計與實作/3	機械系
電腦繪圖/2	多遊系		
選修			
課程名稱/學分	主要開課系別	課程名稱/學分	主要開課系別
校外實習(一)/9	設資院	嵌入式自走車應用實務/3	資料系
校外實習(二)/9	設資院	智慧型機器人/3	資料系
精密模型製作/3	工設系	電腦視覺/3	資料系
機器人設計/2	工設系	智慧生活科技/3	資料系
情境智能產品設計/3	工設系	人機介面實習/3	資料系
機械自動化原理與應用設計/2	工設系	演算法/3	資料系
創新產品設計/3	工設系	智慧生活與物聯網應用實務/3	資料系
前瞻科技產品設計/3	工設系	AI 與自動化設計/2	資料系
同步工程與協同設計/2	工設系	介面設計實務/2	資料系
智慧製造理論與實務/2	工設系	物聯網概論	資料系
互動媒體設計(一)/3	多遊系	大數據資料分析實務	資料系
互動媒體設計(二)/3	多遊系	資料挖掘	資料系
遊戲開發製作(一)/3	多遊系	人因工程(一)/2	機械系
遊戲開發製作(二)/3	多遊系	人因工程(二)/2	機械系
物件導向程式設計/3	多遊系	人機介面設計/2	機械系
無人載具攝錄影實務/3	多遊系	人機協作/2	機械系
多媒體網路資料庫系統/3	多遊系	工廠實作/2	機械系
雲端多媒體程式開發/3	多遊系	工廠實作實習/1	機械系
互動遊戲情境實務/3	多遊系	專利與設計保護/2	機械系
多媒體互動裝置應用程/3	多遊系	智慧製造理論與實務/2	機械系
智慧生活與 Android 應用實務/3	資料系	機械自動化原理與應用設計/2	機械系
體感互動系統實作/3	資料系	機器人邏輯模擬與分析(一)/2	機械系
APP 開發實務/3	資料系	機器人邏輯模擬與分析(二)/2	機械系

(規劃單位：設計與資訊學院)

版一、107.05.23 院課程委員會通過、107.06.05 校課程委員會通過

版二、110.03.24 院課程委員會通過、110.03.30 校課程委員會通過

版三、111.10.05 院課程委員會通過、111.10.18 校課程委員會通過

互動媒體與展示設計跨領域學程

- 一、目的：整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闢職涯規劃。
- 二、本學程需修滿 21 學分，其中 8 學分為必修，13 學分為選修。其中至少 6 學分應為跨系課程。
- 三、必修或選修科目與本表所列之課程名稱相同即視為相同課程，不限開課單位。
- 四、科目若與本表所列之科目名稱不同時，得經由系、院主管同意後，得辦理抵免之申請。
- 五、本規定經校課程委員會通過後實施。
- 六、課程規劃如后：

必修		選修	
課程名稱/學分	主要開課系別	課程名稱/學分	主要開課系別
設計概論/2	設資院	校外實習(一)/9	設資院
創意思考/2	設資院	校外實習(二)/9	設資院
文化與科技/2	設資院	創意展演規劃/2	創設系
數位網頁設計/2	設資院	光影與藝術/2	創設系
邏輯與程式設計/2	設資院	攝影技巧/2	創設系
運算思維與程式設計/2	設資院	網頁設計/2	創設系
電腦繪圖/2	創設系	互動網頁設計/2	創設系
視覺資訊設計/2	創設系	腳本設計與影音創作/3	創設系
電腦繪圖應用/2	創設系	社群媒體經營/2	創設系
設計美學/2	創設系	場域活化設計/2	創設系
介面資訊設計/2	創設系	社會設計/2	創設系
展演規畫設計/3	創設系	互動媒體設計(一)/3	多遊系
遊戲設計導論/2	多遊系	互動媒體設計(二)/3	多遊系
設計繪畫/2	多遊系	物件導向程式設計/3	多遊系
遊戲開發實務(一)/3	多遊系	跨平台程式設計/3	多遊系
遊戲開發實務(二)/3	多遊系	遊戲開發製作(一)/3	多遊系
數位網頁設計/3	多遊系	多媒體網路資料庫系統/3	多遊系
資訊概論/2	設資院	跨平台網頁設計/3	多遊系
電腦繪圖/2	多遊系	遊戲開發製作(二)/3	多遊系
設計企劃/2	多遊系	雲端多媒體程式開發/3	多遊系
展演規劃設計/3	創設系	多媒體互動裝置應用程式/3	多遊系
		互動遊戲情境實務/3	多遊系
		網頁程式設計(一)/3	多遊系
		網頁程式設計(二)/3	多遊系
		介面資訊設計/2	多遊系
		數位展示設計/3	多遊系

(規劃單位：設計與資訊學院)

版一、107.05.23 院課程委員會通過、107.06.05 校課程委員會通過

版二、110.03.24 院課程委員會通過、110.03.30 校課程委員會通過

版三、111.10.05 院課程委員會通過、111.10.18 校課程委員會通過

智慧生活與產品設計跨領域學程

- 一、目的：整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。
- 二、本學程需修滿 21 學分，其中 8 學分為必修，13 學分為選修。其中至少 6 學分應為跨系課程。
- 三、必修或選修科目與本表所列之課程名稱相同即視為相同課程，不限開課單位。
- 四、科目若與本表所列之科目名稱不同時，得經由系、院主管同意後，得辦理抵免之申請。
- 五、本規定經校課程委員會通過後實施。
- 六、課程規劃如后：

必修		選修	
課程名稱/學分	主要開課系別	課程名稱/學分	主要開課系別
設計概論/2	設資院	校外實習(一)/9	設資院
創意思考/2	設資院	校外實習(二)/9	設資院
文化與科技/2	設資院	人因測試與評估/2	工設系
數位網頁設計/2	設資院	產品企劃與分析/2	工設系
邏輯與程式設計/2	設資院	產品表現技法/2	工設系
運算思維與程式設計/2	設資院	設計美學實務/2	工設系
設計素描/2	工設系/創設系	產品認知設計/2	工設系
電腦輔助工程製圖/3	工設系	同步工程與協同設計/2	工設系
人因工程(一)/2	工設系	創新產品設計/3	工設系
人因工程(二)/2	工設系	人因測試與評估/2	工設系
電腦輔助影像設計/2	工設系	綠色創新設計/2	工設系
電腦繪圖/2	創設系	使用者介面設計/2	工設系
進階電腦繪圖/2	創設系	情境智能產品設計/3	工設系
基本設計(一)/3	創設系	前瞻科技產品設計/3	工設系
基本設計(二)/3	創設系	設計圖學/2	創設系
介面資訊設計/2	創設系	材質應用/2	創設系
生活創意商品設計(一)/3	創設系	生活型態與設計/2	創設系
生活創意商品設計(二)/3	創設系	模型製作(一)/3	創設系
設計美學/2	創設系	模型製作(二)/3	創設系
電腦繪圖應用/2	創設系	3D 電腦繪圖(一)/3	創設系
		3D 電腦繪圖(二)/3	創設系
		電腦輔助設計/3	創設系
		複合媒材設計/3	創設系
		通用設計/2	創設系
		輔具設計/2	創設系
		表現技法/2	創設系
		體驗設計/2	創設系

互動遊戲及雲端運算跨領域學程

(規劃單位：多媒體與遊戲設計系)

105 年 3 月 15 日校課程委員會議修訂通過

107 年 10 月 23 日校課程委員會議修訂通過

110 年 10 月 19 日校課程委員會議修正通過

111 年 10 月 18 日校課程委員會通過

- 一、目的：為培育結合體感互動及遊戲情境的專業系統開發、多維影音資料擷取與雲端平台整合，以滿足各種智慧生活與職場活動需求之人才。
- 二、本學程取得證明之條件如下：
學生需修滿 22 學分，其中院必修 6 學分，主軸專業必修課程 6 學分；互動遊戲類課程與雲端運算類課程合計至少 10 學分，至少 6 學分為外系課程。
- 三、學生修習之必修或選修科目需由本表所列之主要開課系別開設。
- 四、必修或選修科目若與本表所列之科目名稱不同時，得經由本表所列之主要開課系系主任同意後，辦理抵免之申請。
- 五、非設計與資訊學院學生修習本學程，但必修科目若與本表所列之科目名稱不同但實質內容相近時，得經由多媒體與遊戲設計系主任同意後，辦理抵免之申請。
- 六、本規定經校課程委員會通過後實施。

互動遊戲及雲端運算跨領域學程科目表

課程分類	課程名稱	主要開課系別	學分數	時數	
院訂必修	運算思維與程式設計	設資院各系	2	2	
	創意思考	設資院各系	2	2	
	資訊概論	設資院各系	2	2	
	設計概論	設資院各系	2	2	
主軸專業必修課程	多遊系必修課群	設計概論	多遊系	2	2
		電腦繪圖	多遊系	2	2
		電腦繪圖實務	多遊系	3	3
		遊戲設計導論	多遊系	2	2
		遊戲開發實務(一)	多遊系	3	3
		遊戲開發實務(二)	多遊系	3	3
	工設系必修課群	電腦輔助立體設計	工設系	3	3
		整合產品開發(一)	工設系	3	3
		電腦輔助工程分析	工設系	3	3
	機械系必修課群	應用數學	機械系	2	3
		電腦輔助立體設計	機械系	3	2
		電腦輔助工程分析	機械系	3	3
	資料系必修課群	C++程式設計	資料系	3	3
		資料結構	資料系	3	3
		資料庫系統	資料系	3	3
		元宇宙發展與應用	資料系	3	3

課程分類	課程名稱	主要開課系別	學分數	時數
互動遊戲課程	互動媒體設計(一)	多遊系	3	3
	互動媒體設計(二)	多遊系	3	3
	遊戲開發實務(二)	多遊系	3	3
	互動遊戲情境實務	多遊系	3	3
	遊戲開發製作(一)	多遊系	3	3
	遊戲開發製作(二)	多遊系	3	3
	多媒體互動裝置應用程式	多遊系	3	3
	延展實境(一)	多遊系	2	2
	延展實境(二)	多遊系	2	2
	體感互動系統實作	資科系	3	3
	互動展示科技應用實務	資科系	3	3
	遊戲互動設計	資科系	3	3
	遊戲設計實務	資科系	3	3
	虛擬實境	資科系	3	3
	擴增實境	資科系	3	3
雲端運算課程	無人載具攝錄影實務	多遊系	3	3
	跨平台程式設計	多遊系	3	3
	網頁程式設計(一)	多遊系	3	3
	網頁程式設計(二)	多遊系	3	3
	多媒體網路資料庫系統	多遊系	3	3
	雲端多媒體程式開發	多遊系	3	3
	AWS 雲端數位服務	資科系	2	2
	智慧生活與物聯網應用實務	資科系	3	3
	區塊鏈服務應用	資科系	2	2
	無線傳輸與雲端應用實務	資科系	3	3
	雲端服務平台實作	資科系	3	3
	雲端運算之多媒體整合實務	資科系	3	3
	雲端與嵌入式多媒體整合系統	資科系	3	3

人機協作設計跨領域學程

111.10.18 校課程委員會通過

(規劃單位：機械與電腦輔助工程系)

- 一、目的：整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。
- 二、本學程需修滿 21 學分，其中 8 學分為必修，13 學分為選修。其中至少 8 學分應為跨系課程。
- 三、必修或選修科目與本表所列之課程名稱相同即視為相同課程，不限開課單位。
- 四、科目若與本表所列之科目名稱不同時，得經由系、院主管同意後，得辦理抵免之申請。
- 五、本規定經校課程委員會通過後實施。
- 六、課程規劃如后：

必修		選修	
課程名稱/學分	主要開課系別	課程名稱/學分	主要開課系別
設計概論/2	設資院	校外實習(一)/9	設資院
創意思考/2	設資院	校外實習(二)/9	設資院
運算思維與程式設計/2	設資院	精密模型製作/3	工設系
設計材料與加工製造/2	工設系	使用者介面設計/2	工設系
人因工程(一)/2	工設系	人因工程測試與評估/3	工設系
人因工程(二)/2	工設系	電腦輔助設計實務講座/2	工設系
系統整合數位模擬/2	工設系	同步工程與協同設計/2	工設系
產品機構與結構設計	工設系	智慧製造理論與實務/2	工設系
電腦輔助工程製圖/2	工設系	專利與設計保護/2	工設系
電腦輔助工程製圖實作/1	工設系	精密模型製作/3	機械系
電腦輔助立體設計/3	工設系	電腦輔助設計實務講座/2	機械系
電腦輔助產品設計/3	工設系	同步工程與協同設計/2	機械系
電腦輔助工程分析/3	工設系	智慧製造理論與實務/2	機械系
工廠實作/2	機械系	人機協作/2	機械系
工廠實作實習/1	機械系	人機介面設計/2	機械系
人因工程(一)/2	機械系	人因工程測試與評估/3	機械系
人因工程(二)/2	機械系	精密模型製作/3	機械系
電腦輔助工程製圖/2	機械系	機器人邏輯模擬與分析(一)/2	機械系
電腦輔助工程製圖實作/1	機械系	機器人邏輯模擬與分析(二)/2	機械系
電腦輔助立體設計/3	機械系	專利與設計保護/2	機械系
電腦輔助產品設計/3	機械系	機器人設計/2	機械系
機電整設計與實作/3	機械系	機械自動化原理與應用設計/2	機械系
電腦輔助工程分析/3	機械系	平面攝影實務/2	多遊系
自動控制與系統整合	機械系	色彩學/2	多遊系
邏輯設計/2	多遊系	故事角本與分鏡/2	多遊系
電腦繪圖/2	多遊系	色彩與生活/2	創設系
資料結構/3	資科系	工廠實務/2	創設系
C++程式設計/3	資科系	設計倫理與法規/2	創設系
人工智慧/3	資科系	APP 開發實務/3	資科系
離散數學/2	資科系	體感互動系統實作/3	資科系
機器學習/3	資科系	電腦視覺/3	資科系
		資料挖礦/3	資科系
		穿戴裝置物聯網應用/3	資科系
		AI 與自動化設計/2	資科系

僑光科技大學 (111學年度入學) (日間部四技) 應用英語系 課程學習地圖

必/選修	一年級		二年級		三年級		四年級		相關認證	對應職務職能需求	代表廠商
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期			
外語文教模組	聽講練習		英語簡報		商用英文閱讀		畢業專題	畢業專題	★劍橋英語教師認證(TKT) ★多益測驗(TOEIC) ★TQC-OA PowerPoint(專業級) ★TQC-OA Word(專業級)	A. 一般職能具備正確(職場)學習態度 B. 專業職能具備文教事業專業與實務能力 C. 基礎職能具備外語讀寫與溝通應用能力、提升資訊應用能力、具備職場品德	佳音英語 何嘉仁美語 空中美語 戴爾美語 長頸鹿美語 弋果美語 今日幼兒園 Live ABC互動美語
	英文文法習作		論說文閱讀		商用英語會話		校外實習(一)	校外實習(二)			
	句子與段落寫作		引導式寫作	摘要寫作	商用英文寫作		英美文化主題閱讀(一)	英美文化主題閱讀(二)			
	字彙與閱讀										
	觀光餐旅永續發展	智慧觀光實務與應用									
	英語語音學		英語語言學概論(一)	英語語言學概論(二)	英語教學法(一)	英語教學法(二)(註4)	教材設計	教學評量			
			英美兒童文學			英語教學實習(註4)					
商務專業模組	聽講練習		英語簡報		商用英文閱讀		畢業專題	畢業專題	★國貿大會考 ★國貿丙級 ★多益測驗(TOEIC) ★TQC-OA PowerPoint(專業級) ★TQC-OA Word(專業級)	A. 一般職能具備團隊合作精神、具備正確(職場)學習態度、具備解決問題能力 B. 專業職能具備國際商務專業與實務能力 C. 基礎職能具備外語讀寫與溝通應用能力、具備職場品德(台中分公司)	越南通用集團 沛笙國際 開原報關股份有限公司 昇恆昌股份有限公司 宜家家居(IKEA)股份有限公司
	英文文法習作		論說文閱讀		商用英語會話		校外實習(一)	校外實習(二)			
	句子與段落寫作		引導式寫作	摘要寫作	商用英文寫作		英美文化主題閱讀(一)	英美文化主題閱讀(二)			
	字彙與閱讀										
	觀光餐旅永續發展	智慧觀光實務與應用									
	媒體英語聽力訓練(一)	媒體英語聽力訓練(二)	科技英文與時事	英文秘書實務	管理學	國貿概論	國際貿易實務(一)	國際貿易實務(二)			
觀光餐旅	聽講練習		英語簡報		商用英文閱讀		畢業專題	畢業專題	★多益測驗(TOEIC) ★日本語能力檢定(JLPT) ★外語領隊、導遊(英語) ★TQC-OA PowerPoint(專業級) ★TQC-OA Word(專業級)	A. 一般職能具備正確(職場)學習態度、具備解決問題能力 B. 基礎職能具備外語讀寫與溝通應用能力	古典玫瑰園 悠旅生活事業股份有限公司(星巴克) 玖芳資產管理股公司(星享道) 豐登國際股份有限公司(永豐棧)
	英文文法習作		論說文閱讀		商用英語會話		校外實習(一)	校外實習(二)			
	句子與段落寫作		引導式寫作	摘要寫作	商用英文寫作		英美文化主題閱讀(一)	英美文化主題閱讀(二)			
	字彙與閱讀										
	觀光餐旅永續發展	智慧觀光實務與應用									
	觀光外語溝通(一)	觀光外語溝通(二)	世界文化與節慶英文	會展與導覽接待英文	地勤服務	國際禮儀					
	外語導遊領隊技巧與實務	航空英語會話			顧客關係管理	國際餐飲文化					

僑光科技大學(111學年度入學)日間部 四技 餐飲管理系 職務職能導向 課程學習地圖

特色發展：

- 1.教學方針特色：1.高階餐飲管理雙語人才 2.科技餐飲行銷人才 3.餐飲創業管理與產品研發人才。
- 2.專業發展特色：1.FBI 日式料理廚藝 2.FBI 鐵板燒廚藝 3.專業咖啡(烘豆)師 4.南洋料理廚藝。

課程類別	大學一年級		大學二年級		大學三年級		大學四年級 全學年	相關認證	對應職務能力需求	代表廠商		
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期						
中式烹調	中餐烹調與實習(二) 消費者行為		菜單規劃與設計 餐飲人力資源管理	供應鏈管理 餐飲活動企劃	餐飲法規 人際關係與溝通	食品雕刻藝術 世界文化	校外實習 (一) (二)	1.CSEPT英語能力測驗 2.TOEIC英語能力測驗 3.中餐(葷、素)丙級 4.中餐(葷、素)乙級 5.西餐-丙級 6.西餐-乙級 7.食物製備-單一級 8.烘焙食品-麵包-丙級 9.烘焙食品-西點蛋糕-丙級 10.烘焙食品-麵包、西點蛋糕-乙級 11.烘焙食品-麵包、餅乾-乙級 12.烘焙食品-西點蛋糕、餅乾-乙級 13.烘焙食品-西點蛋糕、烘焙伴手禮-乙級 14.中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類-丙級 15.飲調丙級 16.飲調乙級 17.咖啡師認證 18.餐飲服務-丙級 19.HACCP餐飲採購與安全認證	1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。	1.鼎泰豐 2.海底撈火鍋 3.瓦城集團 4.欣葉餐廳 5.頂粵吉品		
西式烹調	國際禮儀 消費者行為		菜單規劃與設計 香料知識與應用 餐飲人力資源管理	西式烹調與實習(二) 供應鏈管理 餐飲活動企劃	餐飲法規 人際關係與溝通 桌邊服務 養生蔬食 餐飲美學	南洋美食 世界文化					1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。	1.王品集團 2.米塔集團 3.星期五餐廳 4.吉比鮮釀
烘焙	國際禮儀 消費者行為		香料知識與應用 餐飲人力資源管理	餐飲活動企劃 烘焙實務與實習(二) 供應鏈管理	餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲美學	藝術蛋糕製作 世界文化					1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。	1.山崎麵包 2.東客麵包 3.吳寶春麵包 4.85度C
咖啡	飲料管理與調酒 國際禮儀 消費者行為		香料知識與應用 餐飲人力資源管理	咖啡產業與實務(二) 供應鏈管理 餐飲活動企劃	餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲美學	世界文化					2.具備飲料調製技術之能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。	1.星巴克 2.85度C 3.古典玫瑰園 4.路易莎
日式料理	國際禮儀 消費者行為		菜單規劃與設計 香料知識與應用 FBI日式料理(一) 餐飲日文(一) 餐飲人力資源管理	餐飲活動企劃 供應鏈管理 FBI日式料理(二) 餐飲日文(二)	FBI鐵板燒料理(一) 餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲美學	FBI鐵板燒料理(二) 世界文化					1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。	1.藏壽司 2.欣葉日料 3.屋馬日式燒肉 4.豆府集團
行政管理	消費者行為		餐飲人力資源管理	供應鏈管理 餐飲活動企劃 微電商平台應用	餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲研究方法 餐飲美學 網路行銷	簡報技巧實務 世界文化 大數據分析應用					3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。	1.義美 2.全聯 3.楓康