景文科技大學112學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 日間部四年制課程規劃表

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情操的能力
2	培養具備民主法治素養的能力
3	培養重視生涯規劃與終身學習的能力
4	培養身心健康與積極進取的能力
5	培養具有國際宏觀視野的能力
6	培養擁有專業技術與競爭能力
7	
8	

本案業經本校114年11月18日114學年度第1次課程規劃及教務聯席會議修正通過

校訂基本素養指標	
A	人文關懷與身心均衡
B	公民責任與倫理實踐
C	專業職能與終身學習
D	批判思辨與溝通表達
E	尊重多元與國際視野
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表

校訂基本素養指標	校訂教育目標 1	2	3	4	5	6	7	8
A	○		○	○	○			
B		○	○		○	○		
C	○		○	○		○		
D	○				○			
E	○			○	○	○		
F								
G								
H								
I								
J								
K								
L								

附則

1.通識必修學分數/時數：28/28
2.歷史與文創應用、生涯規劃與發展、生命關懷與全人教育及知性通識單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。
3.本校訂有『景文科技大學學生國語文綜合學習能力測驗實施細則』，學生須於畢業前通過國語文能力測驗或CWT全民中檢中級(含以上)認證方可畢業。
4.本校訂有『景文科技大學學生體適能畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過體適能測驗方可畢業
5.本校訂有『景文科技大學學生通過英語能力檢定實施要點』，學生須於畢業前通過英語能力檢定方可畢業
6.知性通識四類領域課程，學生可自由分類選修，惟不得重覆選修同一類，滿4學分始得畢業。

修訂紀錄

本課程規劃111年11月10日111學年度第一學期第一次通識教育委員會議通過
本課程規劃經　　年　月　日系課程規劃小組通過
本課程規劃經　　年　月　日　　學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經　　年　月　日校課程規劃委員會議通過
本課程規劃經　　年　月　日教務會議通過

學年		一年級(112)					二年級(113)					三年級(114)					四年級(115)					總計	
類別		科　目	第一學期		第二學期		科　目	第一學期		第二學期		科　目	第一學期		第二學期		科　目	第一學期		第二學期			
			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	基礎通識	創意中文與鑑賞(一)	2	2			歷史與文創應用			2	2	生命關懷與全人教育	2	2									
		創意中文與鑑賞(二)			2	2	職場英文	2	2														
		英文(一)	2	2			職場英文簡報			2	2												
		英文(二)			2	2																	
	核心通識						生涯規劃與發展	2	2														
	知性通識						身心健康類(A)/人文藝術類(B)	2	2														
							社會科學類(C)/自然科技類(D)			2	2												
	其他通識	體育			2	2	體育	2	2	2	2												
		合計	4	4	6	6	合計	8	8	8	8	合計	2	2	0	0	合計	0	0	0	0	28	28

教務處承辦人員：教務行政組 組員 李臺榕

通識教育中心助教簽章：通識教育中心助理人員 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：通識教育中心主任 林鼎政

系主任簽章：餐飲管理系主任 蔡淳伊

院長簽章：觀光餐旅學院院長 許宜秦

景文科技大學 112學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 日間部四年制課程規劃表

系訂教育目標	
1	培育餐飲管理人才
2	培育餐飲服務人才
3	培育餐飲廚藝技術人才
4	培育餐飲國際視野人才
5	培育餐飲創新創業人才
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	具備餐飲管理能力
B	具備餐飲實務操作能力
C	具備表達與溝通能力
D	具備國際觀與外語運用能力
E	具備資訊分析與科技運用能力
F	具備餐飲創新創業能力
G	
H	
I	
J	
K	
L	

系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表

系訂核心能力指標	系訂教育目標 1	2	3	4	5	6	7	8
A	V	V	V	V	V			
B	V	V	V		V			
C	V	V	V	V	V			
D	V	V			V			
E	V	V	V		V			
F	V	V	V	V	V			
G								
H								
I								
J								
K								
L								

本案業經本校114年11月18日
114學年度第1次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則

1.畢業學分數:128
2.通識必修學分數/時數：28/28；院訂必修學分數/時數：20/20
3.專業必修學分數/時數：28/28；選修學分數/時數：52/52
4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。
5.為增加同學選課空間，可承認同學於四年內選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認。
6.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：宴會專題製作(一)、宴會專題製作(二)、觀光餐旅企業實習、餐飲企業實習、海外參訪研習與報告。
7.本系英語能力檢定須符合多益測驗檢定400分或校園英檢400分或PVQC專家級證書。(多益及PVQC可追溯至入學前二年)
8.可列為職能專業課程為： 基礎中餐烹調、基礎西式烘焙、基礎西餐烹調
9.專業前需取得餐飲相關證照B級一張（C級證照兩張等同B級證照一張）
(1)入學前若取得一張勞動部勞動力發展署頒發之全國技術士技能檢定-餐飲相關乙級證照者，即表示已通過餐飲類證照畢業門檻。
(2) World Chef Association(WACS)世廚主辦之國際賽事：A級賽事–獲得銅牌以上者得以抵免A級證照一張。 B級賽事–獲得銀牌以上者得以抵免A級證照一張。銅牌得以抵免C級證照一張。C級賽事–獲得銀牌以上者得以抵免B級證照一張。(3)非WACS國際賽事：獲得銀牌以上得以抵免B級證照一張。(4)全國技能競賽：獲得決賽前三名者得以抵免A級證照一張。(5)餐飲相關證照等級請參照「餐飲管理系餐飲類證照一覽表」。
10.電腦證照畢業門檻：畢業前取得以下任一電腦證照均可(可追溯至入學前二年)。
(1)電腦軟體應用丙級以上 (2)TQC：◆Word實用級、◆Word進階級、◆Word專業級(3)Google：◆ GoogleAnalytics分析、◆Google Ads (搜尋廣告認證)、◆Google Ads (多媒體廣告認證)、◆Google Ads (影片展告認證)(4)中華民國電腦教育發展協會(電教協會)的MOCC認證(Master of Complete Certificate)：專業級或標準級專業能力認證，通過Word、Excel或PowerPoint 2003(含)以上版本中任一項。
11. [觀光餐旅趨勢]係銜接課程，111學年度起非餐旅群相關領域之高中職畢業學生，進入本院各系就讀時，預選修本課程，以提升對觀光餐旅領域之基本知識。
12.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。

修訂紀錄

本課程規劃經112年3月15日系課程規劃小組通過
本課程規劃經112年3月29日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經112年4月　日校課程規劃委員會議通過
本課程規劃經112年4月　日教務會議通過
本課程規劃經113年10月9日系課程規劃小組通過
本課程規劃經113年10月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經113年 月 日校課程規劃委員會議通過
本課程規劃經113年 月 日教務會議通過
本課程規劃經114年10月9日系課程規劃小組通過
本課程規劃經114年10月15日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經114年11月18日校課程規劃委員會議通過
本課程規劃經114年11月18日教務會議通過

學年		一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計	
類別		科　目	第一學期		第二學期		科　目	第一學期		第二學期		科　目	第一學期		第二學期		科　目	第一學期		第二學期			
			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
院訂必修		觀光餐旅管理實務	2	2			餐旅美學			2	2	永續餐旅趨勢	2	2									
		國際禮儀			2	2	邏輯程式學			2	2	觀餐人力資源管理			2	2							
		餐旅文化	2	2			永續餐旅管理	2	2			觀餐行銷管理	2	2								20	20
		茶產業概論			2	2																	
		小計	4	4	4	4	小計	2	2	4	4	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0		
院訂選修	台灣茶學模組(跨域)	觀光餐旅學院微學分	1	1			在地文化導覽	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2				
		觀光餐旅學院微學分	2	2			台灣茶學	2	2														
							茶藝文化與創意行銷			2	2												
							觀光餐旅學院微學分	1	1														
							觀光餐旅學院微學分	2	2														
	智慧餐旅模組(跨域)	智慧餐旅行銷			2	2	智慧服務與客服應用	2	2			永續餐飲與AI應用	2	2								33	33
							AI顧客體驗設計			2	2	智慧餐旅專業研討			2	2							

學年		一年級(112)				二年級(113)					三年級(114)					四年級(115)					總計	
類別		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期			
			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
	永續餐旅模組(跨域)	飲料調製技能			2	2						綠色健康蔬食			3	3	海洋生態解說			2	2		
		小計	3	3	4	4	小計	9	9	4	4	小計	4	4	5	5	小計	2	2	2	2		
專業必修	基礎專業	餐旅服務技術	3	3			餐飲專業英語(一)	2	2			專題製作(一)	2	2									
		飲料管理與調製	3	3			餐飲專業英語(二)			2	2	專題製作(二)			2	2							
		商業套裝軟體	2	2																			
		食品衛生與安全（含HACCP）	2	2																			
		餐飲管理			2	2																28	28
		營養學			2	2																	
		食物製備	3	3																			
		基礎中餐烹調			3	3																	
		小計	13	13	7	7	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0		
	專進業階																						
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計			0	0		
專業選修		來台旅客接待實務			2	2	觀餐攝影美學	2	2			觀餐產品包裝設計	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9				
		新鮮人專題			2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐科技應用			2	2	觀光餐旅企業實習報告	1	1				
		創客專題			2	2	觀光餐旅學院微學分			1	1	實務專題(B)	2	2	2	2	餐飲企業實習			9	9		
		實務專題(B)	2	2	2	2						觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	餐飲企業實習報告			1	1		
		觀光餐旅趨勢	1	1																			
		觀光餐旅學院微學分			1	1																	
		核心職能			3	3																	
		餐飲職場溝通與倫理	2	2			基礎西式烘焙	3	3			茶藝與美學	2	2									
		食物認識與烹調科學	2	2			咖啡調製實務	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2									
		採購管理與成本控制			2	2	桌邊服務	2	2			餐飲專業日語(一)	2	2									
		菜單設計與說菜技巧			2	2	基礎西餐烹調	3	3			酒吧經營管理	2	2									
		餐飲會計			2	2	餐飲服務業品質管理	2	2			基礎法語	2	2									
							餐飲消費者行為	2	2			現代點心與盤飾製作	3	3								52	52
							宴會規劃與管理	2	2			海外參訪研習與報告	2	2	2	2							
							料理歷史典故與人文素養	2	2			餐飲裝飾藝術			2	2							
							色彩學應用			2	2	餐飲產業分析			2	2							
							世界葡萄酒與烈酒			2	2	餐飲專業日語(二)			2	2							
							美食媒體與寫作			2	2	電腦多媒體應用			2	2							
							觀光餐旅英語			2	2	餐飲財務管理			2	2							
							餐廳規劃與設計			2	2	媒體公關與危機處理			2	2							
							蛋糕裝飾製作			3	3	網路社群行銷			2	2							
												觀餐創業管理			2	2							
												餐酒搭配藝術與行銷			3	3							
		小計	7	7	18	18	小計	22	22	16	16	小計	20	20	26	26	小計	10	10	10	10		
		總計(選修)	2	2	4	4	總計(選修)	7	7	5	5	總計(選修)	5	5	9	9	總計(選修)	10	10	10	10		
		總計(必修)	21	21	17	17	總計(必修)	12	12	14	14	總計(必修)	8	8	4	4	總計(必修)	0	0	0	0	76	76
總計			23	23	21	21	總計	19	19	19	19	總計	13	13	13	13	總計	10	10	10	10	128	128

教務處承辦人員：教務行政組 組員 李臺榕　　系助教簽章：餐飲管理系 組員 許景華　　系主任簽章：餐飲管理系 主任 蔡淳伊　　院長簽章：觀光餐旅學院 院長 [illegible]宣

20210323修訂

2023 Curriculum of Four Year College, Department of beverage management , College of Hospitality & Tourism Management , JUST

Missions of University	
1	to cultivate the capacity of humanistic care
2	to cultivate the capacity of being democratic and lawful
3	to cultivate the capacity of focusing on career planning and life-long learn
4	to cultivate the capacity to maintain physical and mental health and proact
5	to broden an international vision
6	to strengthen the professional skills and competitive edges
7	
8	

Indicators of Basic Competences	
A	humanistic care and balance of mind and body
B	civic responsibility and ethical practice
C	professional competency and life-long learning
D	critical thinking and communicative expression
E	respect for diverse and international visions
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

Correspondence matrix table

Indicators of Basic Competences	Missions of University 1	2	3	4	5	6	7	8
A	○		○	○	○			
B		○	○		○	○		
C	○		○	○		○		
D	○				○			
E	○			○	○	○		
F								
G								
H								
I								
J								
K								
L								

Supplementary regulations
1.Totally, there are 28/28 credit/ hour of required general education courses for four-year college students. 2.Courses, including law & life, history & application of cultural and creative industry, career planning & development, life care and holistic education and intellectual general education, can be taken separately and flexibly in different semesters. 3.According to the graduation requirements of JUST, all students must pass Chinese Proficiency Test before graduation. 4.According to the graduation requirements of JUST, all students must pass Physical Fitness Test before graduation. 5.According to the graduation requirements of JUST, all students must pass English Proficiency Test before graduation. 6.Students have to take at least 2 out of 4 categories of intellectual general education courses within four years.

Category		the first year (112)					the second year(113)					the third year(114)					the fourth year(115)					total	
		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester			
			credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour	credit	hour
required general education courses	basic general education courses	Creative Chinese Literature and Apprec	2	2			History and Cultural Creativity Applica			2	2	Life Concerns and Holistic Education	2	2								28	28
		Creative Chinese Literature and Apprec			2	2	English in the Workplace	2	2														
		English(1)	2	2			Workplace English Presentation			2	2												
		English(2)			2	2																	
	core general education courses						Career planning and development	2	2														
	intellectual general education courses						Health and Recreation(A)/Humanities a	2	2														
							Social Science(C)/ Natural Science(D)			2	2												
	others				2	2		2	2	2	2												
			4	4	6	6		8	8	8	8		2	2	0	0		0	0	0	0		

教務處承辦人員：教務行政組 組員 李臺榕

通識教育中心助教：通識教育中心 專任助理 曾柔雅

通識教育中心主任簽章：通識教育中心 主任 李岳牧

系主任簽章：餐飲管理系 主任 姚瞻海

院長簽章：觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁

2023Curriculum of Four Year College, Department of beverage management , College of Hospitality & Tourism Management , JUST

educational goals of department	
1	Cultivate talent in food and beverage management
2	Cultivate talent in food and beverage service
3	Cultivate talent in culinary and technical skills for food and bever
4	Cultivate talent with an international perspective in food and beve
5	Cultivate talent for innovation and entrepreneurship in food and b
6	
7	
8	

index of department core abilities	
A	Food and beverage management capability
B	Practical operational capability in food and beverag
C	Cross-cultural communication skills in food and beverage
D	Gain an international perspective and foreign language skills
E	Possess information analysis and technology application capat
F	Have innovative and creative abilities in food and beverage industry
G	
H	
I	
J	
K	
L	

Correspondence matrix table

index of department core abilities	educational goals of department 1	2	3	4	5	6	7	8
A	V	V	V	V	V			
B	V	V	V		V			
C	V	V	V	V	V			
D	V	V			V			
E	V	V	V		V			
F	V	V	V	V	V			
G								
H								
I								
J								
K								
L								

附則

1. Total graduation credits: 128
2.Required general education credit/ hour : 28/28 ; college compulsory credit/ hou : 20/20
3.Required professional credit/ hour : 28/28 ; elective credit/hour : 52/52
4. Single-semester courses can be flexibly switched between semesters.
5. For a more flexible course-taking, 20 credits (the maximum) can be elected from other department (including general education credits).
6.Courses classified as professional competency courses include: Chinese Cuisine, Western-style Baking, and Western Cuisine.
7. In our department, students must obtain an English proficiency certificate before graduation. English proficiency certification must meet one of the following criteria: TOEIC (Test of English for International Communication) with a score of 400 or higher, or Campus English Test of a score of 400 or higher, or PVQC (Practical Vocabulary Quality Certification) Expert level certificate. (TOEIC and PVQC scores should be traceable to within the two year prior to enrollment)
8.Courses classified as capstone learning courses include:
Special Project (I), Special Project (II), Internship in Hospitality and Tourism Enterprises, Internship in Food and Beverage Enterprises, and Overseas Study Tour & Report.
9. For graduation, students must obtain one culinary/food and beverage-related B- level certification.
10. Computer Certification Graduation Requirement: Obtain one computer certification before graduation (traceable to within two years prior to enrollment).
11.Trends in Hospitality and Tourism" is designated as a bridging course.
Senior high school or vocational school graduates who do not possess an academic background in hospitality and tourism are required to complete this course prior to advanced study in order to strengthen their foundational understanding of the field.
12. Maximum credits for internship: 18 credits.

school year		the first year (112)				the second year(113)				the third year(114)				the fourth year(115)					total		
Category		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester			
			credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour	credit	hour
college compulsory credit		management practice to Tourism and I	2	2			Hospitality Aesthetics			2	2	Sustainable Hospitality and Tourism	2	2								20	20
		International etiquette			2	2	Introduction to Programming Logic			2	2	Management of Tourism Human Re			2	2							
		Dining Culture	2	2			Sustainable Hospitality and Tourism M	2	2			Catering Marketing Management	2	2									
		Introduction of Tea Industry			2	2																	
		total	4	4	4	4	total	2	2	4	4	total	4	4	2	2	total	0	0	0	0		
Elective	Taiwan Tea Studies Module (Interdisciplinary)	Micro-Credential Program in the Colle	1	1			Local cultural tour	2	2			Micro-Credential Program in the Co	2	2			Micro-Credential Program in the Colle	2	2				
		Micro-Credential Program in the Colle	2	2			Introduction of Taiwan Tea Science	2	2														
							Tea art and creative marketin			2	2												
							Micro-Credential Program in the Colle	1	1														
							Micro-Credential Program in the Colle	2	2														

school year		the first year (112)					the second year(113)					the third year(114)					the fourth year(115)					total	
Category		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester			
			credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour	credit	hour
College	Smart Hospitality Module (Interdisciplin	Intelligent Hospitality Marketing			2	2	Smart Services and Customer Service A	2	2			Sustainable Food and Beverage Mar	2	2								33	33
							AI Customer Experience Design			2	2	Seminar in Smart Hospitality			2	2							
	Sustainable Hospitality Module	The Management of Beverage			2	2						Green and healthy vegetable food			3	3	Marine Ecology Interpretation			2	2		
		total	3	3	4	4	total	9	9	4	4	total	4	4	5	5	total	2	2	2	2		
required professional credit	foundational professional	Catering and Hotel Service Skills	3	3			Hospitality Engilsh(1)	2	2			Degree Project(1)	2	2									
		Beverage Making and Management	3	3			Hospitality Engilsh(2)			2	2	Degree Project(2)			2	2							
		Business Software Package	2	2																			
		Food Service Sanitation and Safety(HA	2	2																			
		Food and Beverage Management			2	2																28	28
		Nutrition			2	2																	
		Food Preparation Principles	3	3																			
		Chinese Cuisine Cooking			3	3																	
		total	13	13	7	7	total	2	2	2	2	total	2	2	2	2	total	0	0	0	0		
	advanced professional																						
		total	0	0	0	0	total	0	0	0	0	total	0	0	0	0	total			0	0		
elective professional credit		Arrangement of inbound passenger and			2	2	Aesthetic Photography	2	2			Packaging Design for Sightseeing ar	2	2			Advanced off-Campus Hospitality Inte	9	9				
		Freshman Project			2	2	Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2	Application of hospitality and touris			2	2	Hospitality Internship off Campus Rep	1	1				
		Maker Project			2	2	Micro-Credential Program in the Colle			1	1	Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2	Restaurant Internship off Campus			9	9		
		Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2						Micro-Credential Program in the Co	1	1	1	1	Restaurant Internship off Campus Rep			1	1		
		The Trends in Tourism and Hospitality	1	1																			
		Micro-Credential Program in the Colle			1	1																	
		Core Function			3	3																	
		Workplace Communication and	2	2			Basic Bakery	3	3			Tea Art and Aesthetics	2	2									
		Understanding Food and Culina	2	2			Coffee and Tea Management Practice	2	2			Chain Store Mangement	2	2									
		Procurement management and cost con			2	2	Table side Service	2	2			Food and Beverage Japanese(1)	2	2									
		Menu Design and Cuisine Description			2	2	Western Cuisine Cooking	3	3			Bar management	2	2									
		Accounting in Food and Beverage			2	2	Restaurant Service Quality Managemen	2	2			Basic French	2	2									
							Restaurant Consumer Behavior	2	2			Modern Dessert Making and Plating	3	3								52	52
							Banquet Management	2	2			Overseas research and study Report	2	2	2	2							
							Cuisine historical allusion and humanis	2	2			Catering Decorative Art			2	2							
							Color applications			2	2	Restaurant Industry Analysis			2	2							
							Wine and Spirits Education Course			2	2	Hospitality Japanese(2)			2	2							
							Food Media and Writing			2	2	Computer multimedia applications			2	2							
							Sightseeing and Travel English			2	2	Restaurant Financial Management			2	2							
							Restaurant planning and design			2	2	Public Relations and Crisis Manage			2	2							
							Cake Decoration			3	3	online social marketing			2	2							
												Entrepreneurial Management of Hos			2	2							
												The Art and Marketing of Wine Pai			3	3							
		total	7	7	18	18	total	22	22	16	16	total	20	20	26	26	total	10	10	10	10		
		total(elective credits)	2	2	4	4	total(elective credits)	7	7	5	5	total(elective credits)	5	5	9	9	total(elective credits)	10	10	10	10		
		total(required credits)	21	21	17	17	total(required credits)	12	12	14	14	total(required credits)	8	8	4	4	total(required credits)	0	0	0	0	76	76
total			23	23	21	21	total	19	19	19	19	total	13	13	13	13	total	10	10	10	10	128	128

教務處承辦人員：教務行政組 組員 李臺裕

系助教簽章：餐飲管理系 組員 許景華

系主任簽章：餐飲管理系 主任 姚瞻海

院長簽章：觀光餐旅學院 院長 胡宜秦

20210323修訂