

佛光大學 樂活產業學院

健康與創意素食產業學系學士班修業規定

102.04.23. 101 學年度第一次系務籌備會議通過
102.05.01. 101 學年度第五次院務會議通過
102.05.28. 101 學年度第三次教務會議通過
102.09.17. 102 學年度第一次系務會議修正後通過
102.11.21. 102 學年度第三次院務會議修正後通過
103.03.12. 102 學年度第五次系務會議修正後通過
103.05.28. 102 學年度第七次系務會議修正後通過
104.03.24 103 學年度第九次系務會議修正後通過
104.06.11 103 學年度第四次院務會議通過
104.06.17 103 學年度第五次教務會議通過
105.06.08 104 學年度第六次教務會議通過

【102 學年度入學新生適用】

- 一、本系為督促學士班學生課業進修品質，依據本校「學則」規定，訂定「學士班修業規定」（以下簡稱本規定）。
- 二、本系修業年限為四年，得延長二年，具身心障礙學生，修業最多可延長四年。
- 三、本系學生畢業至少需修滿 128 學分其修習之課程如下：
 - (一) 通識教育課程 39 學分。
 - (二) 本系學士班主修領域學分數 **73** 學分，由以下三個學程組成：
 1. 院基礎學程 21 學分（至多可列入通識教育課程 9 學分）。
 2. 系核心學程 **25** 學分。
 3. 本系學士班專業選修學程至少二選一（配合核心學程規劃）。
 - (三) 本系學士班專業選修學程：
 1. 健康與創意素食廚藝學程必修 15 學分、選修 12 學分，合計 27 學分。
 2. 餐飲服務與經營管理學程必修 15 學分、選修 12 學分，合計 27 學分。
- 四、本系學生選課應符合下列規定：
 - (一) 一至三年級每學期修課學分數為 **15** 至 **27** 學分。
 - (二) 四年級每學期修課學分數為 **9** 至 **27** 學分。
 - (三) 每學期選課清單須經導師及系主任簽核。
- 五、本學系學分抵免方式，應依本校學分抵免辦法，經系主任審核通過後，酌予抵免。
- 六、本系學士班學生於在學期間**須**完成以下檢核測驗：
 - (一) 通過並取得餐旅相關證照乙級證照一張或丙級證照兩張（**認可證照種類如附件一**）。
 - (二) 依本校規定時程通過英文及資訊檢核測驗，檢核辦法依據「**佛光大學英文能力檢核標準實施要點**」及「**佛光大學資訊能力檢核標準實施要點**」辦理。
- 七、其他未盡事宜，悉依本校學則及其他相關規定辦理。

健康與創意素食產業學系 認可餐旅類相關證照種類

1. 中餐烹調-丙級、乙級
 - 葷食
 - 素食
2. 中式米食加工-丙級、乙級
 - 米粒類
 - 漿(粿)粉類 (米漿型、一般漿糰、特殊漿糰)
 - 熟粉類
 - 膨發類 (一般膨發、特殊膨發)
3. 中式麵食加工-丙級、乙級
 - 水調 (和) 麵類
 - 發麵類
 - 酥 (油) 皮、糕 (漿) 皮類
 - 特殊傳統技藝麵食類
4. 西餐烹調-丙級
5. 烘焙食品-丙級
 - 西點蛋糕
 - 麵包
 - 餅乾
6. 烘焙食品-乙級
 - 麵包、餅乾
 - 西點蛋糕、麵包
 - 西點蛋糕、餅乾
7. 飲料調製-丙級、乙級
8. 餐旅服務-丙級
9. 門市服務-丙級、乙級
- 10. 食品安全管制系統合格證書-基礎 (60A)、進階 (60B)**
11. 其他 (經系務會議審查通過之管理相關證照)