

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
修正條文對照表（105 學年入學適用）

修正條文(105 學年入學適用)	原條文(14 學年入學適用)	說明
<p>三、本系學生畢業至少需修滿128學分（包括通識課程並另須通過校定語文及資訊檢核科目。檢核辦法另定之。）其修習之課程如下：</p> <p>（一）通識教育課程32學分。</p> <p>（二）本系學士班主修領域學分數72學分，由以下三個學程組成：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 院基礎學程21學分。 2. 系核心學程24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）。 <p>（三）本系學士班專業選修學程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 健康素食創新研發學程必修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。 	<p>三、本系學生畢業至少需修滿128學分（包括通識課程並另須通過校定語文及資訊檢核科目。檢核辦法另定之。）其修習之課程如下：</p> <p>（一）通識教育課程32學分。</p> <p>（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：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 院基礎學程21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）。 <p>（三）本系學士班專業選修學程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>依對應修訂後課程架構修正應修習學分數。</p> <p>依系所發展調整學程名稱</p>
<p>五、修習本系學士班專業選修學程須符合下列規定：</p> <p>（一）修習本系學士班專業學者，須修得「實務專題製作(一)」、「實務專題製作(二)」、「專業實習(一)」、「專業實習(二)」上述至少一門課程，學分數不限。</p> <p>（二）修習「專業實習(一)」須同時選修「實習專題製作(一)」，修習「專業實習(二)」需同時選修「實習專題製作(二)」。</p>		<p>新增。</p> <p>補充說明修習本系學士班專業選修課程需完成選課規定。</p>
<p>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。</p>	<p>四、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。</p>	<p>原第四項條文往後移。</p>

<p>六、 本系學士班學生於在學期間須完成以下檢核測驗：</p> <p>(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)。</p> <p>(二) 在學期間至少參加過一次相關乙級證照考試或一場校外相關競賽。</p> <p>(三) 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。</p>	<p>五、 本系學士班學生於在學期間須完成以下檢核測驗：</p> <p>(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)。</p> <p>(二) 在學期間至少參加過一次相關乙級證照考試及一場校外相關競賽。</p> <p>(三) 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。</p>	<p>放寬畢業達成條件。</p> <p>原第五項條文往後移。</p>
<p>七、 其他未盡事宜，悉依本校學則及其他相關規定辦理。</p>	<p>六、 其他未盡事宜，悉依本校學則及其他相關規定辦理。</p>	<p>原第六項條文往後移。</p>

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

105.03.16 104 學年度第六次系務會議通過

【105 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（包括通識課程並另須通過校定語文及資訊檢核科目。檢核辦法另定之。）其修習之課程如下：
 - （一）通識教育課程32學分。
 - （二）本系學士班主修領域學分數~~73~~**72**學分，由以下三個學程組成：
 1. 院基礎學程21學分。
 2. 系核心學程~~25~~**24**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~~**健康素食創新研發學程**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17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、修習本系學士班專業選修學程須符合下列規定：
 - （一）修習本系學士班專業學程者，須修得「實務專題製作(一)」、「實務專題製作(二)」、「專業實習(一)」、「專業實習(二)」上述至少一門課程，學分數不限。
 - （二）修習「專業實習(一)」須同時選修「實習專題製作(一)」，修習「專業實習(二)」需同時選修「實習專題製作(二)」。
- 六、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。
- 七、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（其中一張證照至少為素食相關證照，其他認可證照種類如附件一）。

- (二) 在學期間至少參加過一次相關乙級證照考試或一場校外相關競賽。
- (三) 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。

八、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)