

佛光大學 樂活產業學院 健康與創意素食產業學系

105 學年度第 7 次系務會議 會議記錄

時間：民國 106 年 6 月 6（星期二）下午 18:00

地點：海淨樓 M111 會議室

主席：許興家 系主任

出席人員：楊玲玲委員（請假）、羅智耀委員、江淑華委員、韓傳孝委員、施建
瑋委員、吳仕文委員、陳拓余委員

記 錄：曾婉婷

一、主席報告：

二、上次會議決議執行情形報告

	決議（結論）	執行情形
1.	本系增設碩士班案	105-3 校務會議通過 修正課程英文名稱之使用，並於 修正後報部

三、討論事項：

提案一：106 學年度系各項會議及提報院級會議代表人員名單，提請討論。

說 明：提供 105 學年度委員名單供參考。

決 議：1.照案通過。

2.若代表人員有臨時更動，由後備委員替補。

提案二：本系學士班修業規定（106 學年入學適用），提請討論。

說 明：因誤植餐飲服務與經營管理學程必修學分，故修正 106 學年度修業
規定，請參考附件二。

決 議：照案通過。

四、臨時動議

五、散會

樂活產業學院

106 學年度系各項會議及提報院級會議代表人員名單

提報系所：

一、提院級會議名單			
編號	會議名稱	代表人員	備註
1	院務會議	推選教師代表：羅智耀	
2	院課程委員會	推派教師代表：江淑華 學生代表：系學會長-張佳盈 畢業生代表：楊宗益	
二、系級會議代表名單(給院備存)			
編號	會議名稱	代表人員	備註
1	系務會議	系主任及全體教師。 與學生相關之會議，列席學生代表大二、大三班代，大四代表為吳宗翰同學。	
2	系課程委員會	系主任及全體教師。 校外委員代表：葉劍木(淡江大學國際觀光管理學系主任)、黃瓊瑩(寬心園精緻蔬食料理董事長)、楊詩琳(礁溪老爺酒店經理) 學生代表：張佳盈、江佳憲 畢業生代表：楊宗益	
3	系教評會委員會	許興家、楊玲玲、羅智耀、江淑華、韓傳孝 後備委員：吳仕文	
4	校務會議	推選代表：江淑華	
5	學務會議	學生代表：林家宏	

日期：

承辦人：

單位主管：

106 學年度院務會議各系推選

說明：

- 一. 本會議由院長、各系所主管、專任教師代表共 5-11 人組成之。本會議必要時，得邀請相關人士及各系所相關學生列席。
- 二. 本會議教師代表由本院各系所推選專任教師一人擔任，任期一年，連選得連任。名額不足時，得自院內專任教師由院長遴選之。

106 學年度院課程會議各系推派

說明：

- 一、本會以院長、各系（所）主管為當然委員，並由各系（所）務會議推派教師代表各一名、本院學生代表二名、校內外專家、學者或產業界代表一至三名及畢業生代表一名共同組成。各系教師代表以一名為原則。各系代表任期一年，連選得連任一次。

本表請於 6 月 16 日前填畢，並經單位主管核閱後，送交至學院。

謝謝！

105 學年度委員名參考資料

序號	會議名稱	代表人員
1.	院務會議	推選教師代表：羅智耀
2.	院課程委員會	推派教師代表：江淑華 學生代表：鄭維珊（系學會長） 畢業生代表：從缺
3.	系務會議	系主任及全體教師。 與學生相關之會議，列席學生代表大二、大三班代，大四代表為張翠輦同學。
4.	系課程委員會	系主任及全體教師。 校外委員代表：葉劍木（淡江大學國際觀光管理學系主任）、黃瓊瑩（寬心園精緻蔬食料理董事長）、朱森裕（Haccp中華食品安全管制系統發展協會理事長）
5.	系教評委員會	許興家、楊玲玲、羅智耀、江淑華、韓傳孝。
6.	校務會議	推選代表：許興家
7.	學務會議	學生代表：高敬棠同學
8.	實習事務委員會	許興家、江淑華、韓傳孝、吳仕文、施建瑋
9.	圖書委員	圖書館委員：江淑華 圖書審議小組委員：許興家、羅智耀、江淑華、韓傳孝、施建瑋

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（106 學年入學適用）

修正條文(106 學年入學適用)	原條文(106 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 71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13學分、選修12學分，合計25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 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>依教務會議刪除第七條第三款</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

【106 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71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13學分、選修12學分，合計25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。
- 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)