

佛光大學 健康與創意素食產業學系

106 學年度 第 1 次課程委員會 會議記錄

開會日期：民國 106 年 12 月 12（星期二）

開會時間：下午 16 時 30 分

開會地點：海淨樓 M111 會議室

主 席：許主任興家

出 席 者：葉委員劍木、黃委員瓊瑩、羅委員智耀、江委員淑華、韓委員傳孝、吳委員仕文、
施委員建璋、陳委員拓余、張佳盈同學、江佳憲同學

記 錄：曾婉婷

壹、 主席報告

貳、 上次會議決議執行情形報告

	決議（結論）	執行情形
1	106 學年度課程安排及授課時間	已提送院課程。
2	實務專題製作課程實施要點及相關流程表單案	已提送院課程。

參、 提案討論

提案一：106 學年度第二學期課程安排及授課時間，提請討論。

說 明：

1. 餐飲服務與經營管理學程「餐飲空間美學」，產品與媒體設計學系專兼任教師鐘點皆滿，故此門課無法開。
2. 105-5 系課程委員會討論，餐飲服務與經營管理學程**必修**「顧客關係管理」及**選修**「團體膳食設計」不開課，但因「顧客關係管理」為必修課程，需增設新課程。
3. 106 學年度第二學期開課明細表如附件一。

決 議：照案通過

提案二：103 級、104 級課程架構同等課程，提請討論。

說 明：因 104 級共有 5 位同學轉至本系，103 級有 5 位轉學生轉至本系，然而 102 學年度及 103 學年度之課程架構中，有些課程於 104 學年不再開設（例如《餐旅管理》等），故需提出課程對照如附件二。

決 議：照案通過

肆、 臨時動議：

伍、 散會

【106-2 預排課程】

課程代碼	科目名稱	英文名稱	修別	學分	鐘點	擬授課教師	開課人數	學級	開課年級	學期	學程
VS014	實務專題製作(二)	Study on Designated Subject (II)	系選	3	3	許興家、羅智耀、韓傳孝、江淑華、施建瑋、吳仕文、陳拓余	50	103	4	2	廚藝、管理學程
VS015	專業實習(二)	Internship (II)	系選	8	4	江淑華、施建瑋、吳仕文、陳拓余	50	103	4	2	廚藝、管理學程
VS022	實習專題製作(二)	Internship Report (II)	系選	2	2	江淑華、施建瑋、吳仕文、陳拓余	50	103	4	2	廚藝、管理學程
VS102	異國素食廚藝	Foreign Vegetarian Cooking	系必	3	4	施建瑋	50	104	3	2	廚藝學程
VS109	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	系選	3	4	吳仕文	35	104	3	2	廚藝學程
VS206	餐廳設計與規劃	Restaurant Planning and Designing	系必	2	2	羅智耀	50	104	3	2	管理學程
VS207	餐飲創業與規劃	Restaurant Businesses Planning	系必	2	2	羅智耀	50	104	3	2	管理學程
VS020	餐旅專題講座	Lecture on Hospitality Industry	系選	2	2	施建瑋、吳仕文	50	104	3	2	廚藝、管理學程
VS215	團體膳食設計 (X)	Quantity Food Production Design	系選	2	2		50	104	3	2	管理學程
VS016	餐飲英語(二)	Restaurant English(二)	選修	2	2	陳拓余	50	104	3	2	廚藝、管理學程
VS103	點心製作	Chinese and Western Desert Making	系必	3	4	吳仕文	50	105	2	2	廚藝學程
VS105	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	系必	3	3	江淑華	50	105	2	2	廚藝學程
VS118	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	系選	3	4	吳仕文	40	105	2	2	廚藝學程
VS201	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	系必	2	2	江淑華	50	105	2	2	管理學程
VS203	顧客關係管理	Guest Relation Management	系必	2	2	羅智耀	50	105	2	2	管理學程
VS024	綠色餐飲概論	Introduction to Green Food And Beverage	系必	2	2	江淑華	50	105	2	2	系核心
VS025	HACCP 基礎食品安全管制系統	Harzard Analysis and Critical Control Point System-Elementary Level	系必	3	3	韓傳孝	50	105	2	2	系核心
VS006	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	系必	3	3	韓傳孝、施建瑋	50	106	1	2	系核心
VS117	中式素食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	系選	3	4	施建瑋	35	106	1	2	研發學程
VS004	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修	2	2	許興家、吳仕文	50	106	1	2	系核心

106-2 素食系教師鐘點統計表

開課系所	專兼任	教師姓名	科目名稱	課號	修別	學分	演講	實習	時數	總計
樂活學院	專任	許興家	管理學	HS206	必選	3	3	0	3	4
素食系			服務行銷管理	VS004	系必	2	2	0	1	
經濟系	專任	羅智耀	商用軟體應用(二)	AE21802	選修	3	3	0	3	12
素食系			實務專題製作(二)	VS014	選修	3	3	0	3	
素食系			餐廳設計與規劃	VS206	系必	2	2	0	2	
素食系			餐飲創業與規劃	VS207	系必	2	2	0	2	
素食系			顧客關係管理	VS203	系必	2	2	0	2	
素食系	專任	江淑華	實務專題製作(二)	VS014	選修	3	3	0	0	9
素食系			專業實習(二)	VS015	選修	8	0	4	1	
素食系			實習專題製作(二)	VS022	選修	2	2	0	1	
素食系			營養與膳食設計	VS105	系必	3	3	0	3	
素食系			宴會與會議管理	VS201	系必	2	2	0	2	
素食系			綠色餐飲概論	VS024	系必	2	2	0	2	
素食系			HACCP 基礎食品安全管制系統	VS025	系必	3	3	0	0	
素食系	專任	韓傳孝	實務專題製作(二)	VS014	選修	3	3	0	0	13.5
素食系			HACCP 基礎食品安全管制系統	VS025	系必	3	3	0	3	
素食系			中藥與民俗藥膳	VS006	系必	3	3	0	1.5	
樂活學院			健康促進與管理	HS002	院必	3	3	0	3	
樂活學院			生物科技正健康養生產業	HS113	院選	3	3	0	3	
樂活學院			基礎人體生理學	HS106	院選	3	3	0	3	
素食系	專任	吳仕文	實務專題製作(二)	VS014	選修	3	3	0	0	12
素食系			專業實習(二)	VS015	選修	8	0	4	1	
素食系			實習專題製作(二)	VS022	選修	2	2	0	1	
素食系			健康創意巧克力工藝	VS109	選修	3	4	0	4	
素食系			點心製作	VS103	系必	3	4	0	4	
素食系			服務行銷管理	VS004	系必	2	2	0	1	
素食系			餐飲專題講座	VS020	系選	2	2	0	1	
素食系	專任	施建瑋	實務專題製作(二)	VS014	選修	3	3	0	0	11.5
素食系			專業實習(二)	VS015	選修	8	0	4	1	
素食系			實習專題製作(二)	VS022	選修	2	2	0	0	
素食系			異國素食廚藝	VS102	系必	3	4	0	4	
素食系			中式素食廚藝-進階	VS117	選修	3	4	0	4	
素食系			中藥與民俗藥膳	VS006	系必	3	3	0	1.5	
素食系			餐飲專題講座	VS020	系選	2	2	0	1	
素食系	專任	陳拓余	專業實習(二)	VS015	選修	8	0	4	1	7
素食系			實習專題製作(二)	VS022	選修	2	2	0	0	
素食系			餐飲英語(二)	VS016	選修	2	2	0	2	
經濟系			財經英文寫作	AE11400	選修	2	2	0	2	
經濟系			財經英文會話	AE11500	選修	2	2	0	2	

佛光大學

相同或等同課程對照表

103.05.20 102學年度第4次系課程委員會議通過
 103.05.27 102年度第7次院課程會議通過
 104.10.08 104年度第1次系課程委員會修正
 104.10.22 104學年度第1次院課程會議通過
 106.12.12 106學年度第1次系課程委員會修正

學程開設單位：健康與創意素食產業學系

本系開設學程				外系開設學程				
課規年度	學程名稱	課號	科目名稱	課規年度	學程名稱	課號	科目名稱	審定結果
103 104	系核心學程	VS012	餐旅管理	105 106	系核心學程	VS024	綠色餐飲概論	<input type="checkbox"/> 相同 <input checked="" type="checkbox"/> 等同
						VS010	餐飲管理	
103 104	系核心學程	VS019	餐飲安全與衛生	105 106	系核心學程	VS025	HACCP 基礎食品 安全管制系統	<input checked="" type="checkbox"/> 相同 <input type="checkbox"/> 等同
103 104	系核心學程	VS028	餐飲採購與成本控制	105 106	系核心學程	VS018	餐飲採購管理	<input type="checkbox"/> 相同 <input checked="" type="checkbox"/> 等同
						VS023	創意思考概論	
103 104	系核心學成	VS003	餐旅服務技術	105	系核心學程	VS017	餐飲服務技術	<input type="checkbox"/> 相同 <input checked="" type="checkbox"/> 等同
				106	系核心學程	VS004	服務行銷與管理	
105	系核心學程	VS017	餐飲服務技術	106	系核心學程	VS030	專題寫作	<input type="checkbox"/> 相同 <input checked="" type="checkbox"/> 等同
						VS004	服務行銷與管理	