|  |
| --- |
| 健康與創意素食產業學系105學年度課程架構修正前後對照表 |
| 修正後 | 修正前 |
| 學程名稱 | 課號 | 科目名稱 | 修別 | 學分數 | 開課年級 | 異動說明 | 學程名稱 | 課號 | 科目名稱 | 修別 | 學分數 | 開課年級 |
| 系核心學程 | **VS321** | 中式素食廚藝-初階 | 必修 | 3  | 1 | 修正課號 | 系核心學程 | **VS021** | 中式素食廚藝-初階 | 必修 | 3  | 1 |
| **VS310** | 餐飲管理 | 必修 | 2  | 1 | **VS010** | 餐飲管理 | 必修 | 2  | 1 |
| **VS317** | 餐飲服務技術 | 必修 | 3  | 1 | **VS017** | 餐飲服務技術 | 必修 | 3  | 1 |
| **VS306** | 中藥與民俗藥膳 | 必修 | 3 | 1 | **VS006** | 中藥與民俗藥膳 | 必修 | 3 | 1 |
| **VS308** | 餐飲英語(一) | 必修 | 2  | 2 | **VS008** | 餐飲英語(一) | 必修 | 2  | 2 |
| **VS323** | 創意思考概論 | 必修 | 2 | 2 | **VS023** | 創意思考概論 | 必修 | 2 | 2 |
| **VS325** | HACCP基礎食品安全管制系統 | 必修 | 3 | 2 | **VS025** | HACCP基礎食品安全管制系統 | 必修 | 3 | 2 |
| **VS324** | 綠色餐飲概論 | 必修 | 2 | 2 | **VS024** | 綠色餐飲概論 | 必修 | 2 | 2 |
| **VS309** | 國際禮儀與文化 | 必修 | 2 | 3 | **VS009** | 國際禮儀與文化 | 必修 | 2 | 3 |
| **VS328** | 餐飲採購與成本控制 | 必修 | 2  | 3 | **VS028** | 餐飲採購與成本控制 | 必修 | 2  | 3 |
| 修正後 | 修正前 |
| 學程名稱 | 課號 | 科目名稱 | 修別 | 學分數 | 開課年級 | 異動說明 | 學程名稱 | 課號 | 科目名稱 | 修別 | 學分數 | 開課年級 |
| 健康素食創新研發學程 | **VS316** | 餐飲英語(二)  | 選修 | 2 | 3 | 修正課號 | 健康素食創新研發學程 | **VS016** | 餐飲英語(二)  | 選修 | 2 | 3 |
| **VS329** | 餐飲專題講座 | 選修 | 2 | 3 | **VS029** | 餐飲專題講座 | 選修 | 2 | 3 |
| **VS313** | 實務專題製作(一) | 選修 | 3 | 4 | **VS013** | 實務專題製作(一) | 選修 | 3 | 4 |
| **VS314** | 實務專題製作(二) | 選修 | 3 | 4 | **VS014** | 實務專題製作(二) | 選修 | 3 | 4 |
| **VS326** | 專業實習(一) | 選修 | 8 | 4 | **VS026** | 專業實習(一) | 選修 | 8 | 4 |
| **VS327** | 實習專題製作(一) | 選修 | 2 | 4 | **VS027** | 實習專題製作(一) | 選修 | 2 | 4 |
| **VS315** | 專業實習(二) | 選修 | 8 | 4 | **VS015** | 專業實習(二) | 選修 | 8 | 4 |
| **VS322** | 實習專題製作(二) | 選修 | 2 | 4 | **VS022** | 實習專題製作(二) | 選修 | 2 | 4 |
| 修正後 | 修正前 |
| 學程名稱 | 課號 | 科目名稱 | 修別 | 學分數 | 開課年級 | 異動說明 | 學程名稱 | 課號 | 科目名稱 | 修別 | 學分數 | 開課年級 |
| 餐飲服務與經營管理學程 | **VS316** | 餐飲英語(二)  | 選修 | 2 | 3 | 修正課號 | 餐飲服務與經營管理學程 | **VS016** | 餐飲英語(二)  | 選修 | 2 | 3 |
| **VS329** | 餐飲專題講座 | 選修 | 2 | 3 | **VS029** | 餐飲專題講座 | 選修 | 2 | 3 |
| **VS313** | 實務專題製作(一) | 選修 | 3 | 4 | **VS013** | 實務專題製作(一) | 選修 | 3 | 4 |
| **VS314** | 實務專題製作(二) | 選修 | 3 | 4 | **VS014** | 實務專題製作(二) | 選修 | 3 | 4 |
| **VS326** | 專業實習(一) | 選修 | 8 | 4 | **VS026** | 專業實習(一) | 選修 | 8 | 4 |
| **VS327** | 實習專題製作(一) | 選修 | 2 | 4 | **VS027** | 實習專題製作(一) | 選修 | 2 | 4 |
| **VS315** | 專業實習(二) | 選修 | 8 | 4 | **VS015** | 專業實習(二) | 選修 | 8 | 4 |
| **VS322** | 實習專題製作(二) | 選修 | 2 | 4 | **VS022** | 實習專題製作(二) | 選修 | 2 | 4 |
| 附註：一.修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。 二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。 |
| 承辦人簽章： | 系所主管簽章： |

|  |
| --- |
| 佛光大學樂活產業學院健康與創意素食產業學系課程架構表105學年度之後入學新生適用104.11.24.　104學年度第2次系課程委員會通過105.03.16　104學年度第4次系課程委員會修正後通過105.05.04 104學年度第3次院課程委員會修正後通過105.05.11 104學年度第4次校課程委員會通過 |
| 一、本系學士班學生畢業學分數 128 學分二、通識教育課程 32學分三、本系學士班主修領域學分數 72 學分、由下列三個學程組成：(一) 院基礎學程 21 學分(二) 系核心學程 24 學分(三) 系專業學程二擇一四、本系學士班專業學程 (二擇一)(一) 健康素食創新研發學程27 學分 (必修15學分、選修12學分)(二) 餐飲服務與經營管理學程 27 學分 (必修15學分、選修12學分)五、選修本系或他系學士班專業選修學程六、各學程課表如下： |

| 類別 | 課號 | 科目名稱 | 英文名稱 | 修別 | 學分數 | 開課 | 備註 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年級 | 學期 |
| 系核心學程-專業必修 | **VS321** | 中式素食廚藝-初階 | Chinese Vegetarian Cooking-Elementary | 系必 | 3 | 1 | 上 |  |
| **VS310** | 餐飲管理 | Food and Beverage Management | 系必 | 2 | 1 | 上 | 原為「餐旅管理」(3學分) |
| **VS317** | 餐飲服務技術 | Restarurant Service Skills | 系必 | 3 | 1 | 下 | 原為「餐旅服務技術」 |
| **VS306** | 中藥與民俗藥膳 | Traditional Chinese Medicine Cooking | 系必 | 3 | 1 | 下 |  |
| **VS308** | 餐飲英語(一) | Restaurant English(I) | 系必 | 2 | 2 | 上 |  |
| **VS323** | 創意思考概論 | Introduction to Creative Thinking | 系必 | 2 | 2 | 上 | 新增 |
| **VS325** | HACCP基礎食品安全管制系統 | Harzard Analysis and Critical Control Point System-Elementary Level | 系必 | 3 | 2 | 下 | 原為「餐飲安全與衛生」 |
| **VS324** | 綠色餐飲概論 | Introduction to Green Food And Beverage | 系必 | 2 | 2 | 下 | 新增 |
| **VS309** | 國際禮儀與文化 | International Etiquette and Culture | 系必 | 2 | 3 | 上 |  |
| **VS318** | 餐飲採購管理 | Purchasing Management for Food and Berverage Institute | 系必 | 2 | 3 | 下 | 原為「餐飲採購與成本控制」 |
| (原為健康與創意素食廚藝學程)健康素食創新研發學程 | VS101 | 食物學原理與製備 | The Principle of Food and Food Preparation | 系必 | 3 | 2 | 上 |  |
| VS105 | 營養與膳食設計 | Nutrition and Diet Design | 系必 | 3 | 2 | 下 |  |
| VS103 | 點心製作 | Chinese and Western Desert Making | 系必 | 3 | 2 | 下 |  |
| VS104 | 健康蔬食創意廚藝 | Health and Creative Vegetarian Cooking | 系必 | 3 | 3 | 上 |  |
| VS102 | 異國素食廚藝 | Foreign Vegetarian Cooking | 系必 | 3 | 3 | 下 |  |
| VS117 | 中式素食廚藝-進階 | Chinese Vegetarian Cooking-Advanced | 系選 | 3 | 1 | 下 |  |
| VS107 | 創意蔬果雕刻與盤飾 | Creative Vegetable and Fruit Sculpture | 系選 | 3 | 2 | 上 |  |
| VS110 | 創業素食小吃 | Vegetarian Snack Making | 系選 | 3 | 2 | 下 |  |
| VS118 | 米麵食製作 | Rice and Pasta Food Preparing | 系選 | 3 | 2 | 下 |  |
| **VS316** | 餐飲英語(二) | Restaurant English (II) | 系選 | 2 | 3 | 上 |  |
| VS111 | 中藥食材應用技術 | The Application of Chinese Medicines | 系選 | 2 | 3 | 上 |  |
| VS109 | 健康創意巧克力工藝 | Health and Creative Chocolate Making | 系選 | 3 | 3 | 下 |  |
| **VS329** | 餐飲專題講座 | Lecture on Food and Beverage Business | 系選 | 2 | 3 | 下 | 原為「餐旅專題講座」 |
| VS116 | 養生藥膳烹調製作 | Health Chinese Medicine Cooking | 系選 | 3 | 4 | 上 |  |
| **VS313** | 實務專題製作(一) | Study on Designated Subject (I) | 系選 | 3 | 4 | 上 |  |
| **VS314** | 實務專題製作(二) | Study on Designated Subject (II) | 系選 | 3 | 4 | 下 |  |
| **VS326** | 專業實習(一) | Internship (I) | 系選 | 8 | 4 | 上 | 800小時 |
| **VS327** | 實習專題製作(一) | Internship Report (I) | 系選 | 2 | 4 | 上 |  |
| **VS315** | 專業實習(二) | Internship (II) | 系選 | 8 | 4 | 下 | 800小時 |
| **VS322** | 實習專題製作(二) | Internship Report (II) | 系選 | 2 | 4 | 下 |  |
| 餐飲服務與經營管理學程 | VS204 | 餐飲人力資源管理 | Restaurant Human Resources Management | 系必 | 2 | 2 | 上 |  |
| VS202 | 飲務與吧檯管理 | Beverage and Bar Management | 系必 | 3 | 2 | 上 |  |
| VS203 | 顧客關係管理 | Guest Relation Management | 系必 | 2 | 2 | 下 |  |
| VS201 | 宴會與會議管理 | Banquet and Meeting Management | 系必 | 2 | 2 | 下 |  |
| VS205 | 餐飲會計與內部控制 | Restaurant Accounting and Internal Control | 系必 | 2 | 3 | 上 |  |
| VS207 | 餐飲創業與規劃 | Restaurant Businesses Planning  | 系必 | 2 | 3 | 下 |  |
| VS206 | 餐廳設計與規劃 | Restaurant Planning and Designing | 系必 | 2 | 3 | 下 |  |
| VS208 | 餐飲空間美學 | Restaurant Interior Design | 系選 | 2 | 2 | 上 |  |
| **VS316** | 餐飲英語(二)  | Restaurant English (II) | 系選 | 2 | 3 | 上 |  |
| VS210 | 餐飲資訊應用 | Restaurant Information System | 系選 | 2 | 3 | 上 |  |
| VS216 | HACCP進階食品安全管制系統 | Harzard Analysis and Critical Control Point System-Advanced Level | 系選 | 3 | 3 | 上 | 新增 |
| VS215 | 團體膳食設計 | Quantity Food Production Design | 系選 | 2 | 3 | 下 |  |
| **VS320** | 餐飲專題講座 | Lecture on Food and Beverage Business | 系選 | 2 | 3 | 下 | 原為「餐旅專題講座」 |
| VS213 | 職場情緒管理 | Emotion Control at Work | 系選 | 2 | 4 | 上 |  |
| **VS313** | 實務專題製作(一) | Study on Designated Subject (I) | 系選 | 3 | 4 | 上 |  |
| **VS314** | 實務專題製作(二) | Study on Designated Subject (II) | 系選 | 3 | 4 | 下 |  |
| **VS326** | 專業實習(一) | Internship (I) | 系選 | 8 | 4 | 上 | 800小時 |
| **VS327** | 實習專題製作(一) | Internship Report (I) | 系選 | 2 | 4 | 上 |  |
| **VS315** | 專業實習(二) | Internship (II) | 系選 | 8 | 4 | 下 | 800小時 |
| **VS322** | 實習專題製作(二) | Internship Report (II) | 系選 | 2 | 4 | 下 |  |
| 註：1. 得視實際情況調整授課年級與學期。1. 本院基礎學程需於二年級下期前修畢。
2. 修習本系學士班專業學程者，需修得「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。
3. 修習「專業實習(一)」需同時選修「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)」。
 |