|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 健康與創意素食產業學系103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 | **VS305** | 中式素食廚藝 | 必修 | 3 | 1 | 修正課號 | | 系核心學程 | **VS005** | 中式素食廚藝 | 必修 | 3 | 1 |
| **VS312** | 餐旅管理 | 必修 | 3 | 1 | **VS012** | 餐旅管理 | 必修 | 3 | 1 |
| **VS303** | 餐旅服務技術 | 必修 | 3 | 1 | **VS003** | 餐旅服務技術 | 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 |
| **VS319** | 餐飲安全與衛生 | 必修 | 3 | 2 | **VS019** | 餐飲安全與衛生 | 必修 | 3 | 2 |
| **VS328** | 餐飲採購與成本控制 | 必修 | 3 | 2 | **VS028** | 餐飲採購與成本控制 | 必修 | 3 | 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 |
| 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 |
| 健康與創意素食廚藝學程 | **VS316** | 餐飲英語(二) | 選修 | 2 | 3 | 修正課號 | | 健康與創意素食廚藝學程 | **VS016** | 餐飲英語(二) | 選修 | 2 | 3 |
| **VS320** | 餐旅專題講座 | 選修 | 2 | 3 | **VS020** | 餐旅專題講座 | 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 |
| **VS320** | 餐旅專題講座 | 選修 | 2 | 3 | **VS020** | 餐旅專題講座 | 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  103 學年度之後入學新生適用  103.02.19.　102學年度第2學期系課程委員會會議通過  103.03.21.　102學年度第3次系課程委員會修正  103.03.27.　102學年度第6次院課程委員會議修正通過  103.05.20.　102學年度第4次系課程委員會通過  103.05.27.　102學年度第七次院課程會議修正通過  103.6.11.　102學年度第4次教務會議通過  103.10.08.　103學年度第1次系課程委員會通過  104.03.19.　103學年度第3次系課程委員會通過  104.04.07.　103學年度第3次院課程會議通過  104.04.08.　103學年度第3次校課程委員會會議通過  104.04.15.　103學年度第4次教務會議通過  104.11.25　104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  105.09.26.　105學年度第1次系課程委員會通過 |
| 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 70 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 22 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) 健康與創意素食廚藝學程 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 | | **VS305** | 中式素食廚藝 | Chinese Vegetarian Cooking | 系必 | 3 | 1 | 上 |  |
| **VS312** | 餐旅管理 | Hospitality Management | 系必 | 3 | 1 | 上 |  |
| **VS303** | 餐旅服務技術 | Hotel and Restaurant Service Skills | 系必 | 3 | 1 | 下 |  |
| **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 |  |
| **VS319** | 餐飲安全與衛生 | Safety and Sanitation in the Hospitality Industry | 系必 | 3 | 2 | 上 |  |
| **VS328** | 餐飲採購與成本控制 | Purchasing and Cost Control in the Catering Business | 系必 | 3 | 2 | 下 |  |
| **VS309** | 國際禮儀與文化 | International Etiquette and Culture | 系必 | 2 | 3 | 上 |  |
| 健康與創意素食廚藝學程 | | 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 |  |
| 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 |  |
| **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 |  |
| **VS320** | 餐旅專題講座 | Lecture on Hospitality Industry | 系選 | 2 | 3 | 下 |  |
| 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 |  |
| **VS320** | 餐旅專題講座 | Lecture on Hospitality Industry | 系選 | 2 | 3 | 下 |  |
| 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。 2. 本院基礎學程需於二年級下期前修畢。 3. 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。 4. 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)」。 | | | | | | | | |