

佛光大學 樂活產業學院

健康與創意蔬食產業學系學士班修業規定

【109 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70學分，由以下三個學程組成：
 1. 院基礎學程18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. 健康蔬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15至27學分。
 - （二）四年級每學期至少修習1門課，至多27學分。
- 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：

通過並取得餐飲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餐飲相關證照，其他認可證照種類如附件一）。
- 八 其他未盡事宜，悉依本校學則及其他相關規定辦理。

健康與創意蔬食產業學系 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
 - 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、乙級
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. 食物製備
12. 其他(經系務會議審查通過之管理相關證照)