

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系 學士班

課程規劃表(112 學年度入學新生適用)

Program Curriculum for Department of Health and Creative Vegetarian Science, FGU

(Applicable to freshmen admitted in academic year 112)

112 年 3 月 28 日第 3 次系課程委員會議通過

112 年 4 月 12 日第 2 次校課程委員會議通過

114 年 1 月 22 日 113 學年度第 2 次校課程委員會議通過

- 一、本系學士班學生畢業學分數 128 學分
Department requirements for graduation: 128 Credits
- 二、通識教育課程 32 學分
General Education Course: 32 Credits
- 三、(院)跨領域特色學程(二選一) Interdisciplinary Course Program (Option One or Option Two)
 - (一)綠色休閒餐飲學程 21 學分 The Course Program: 21 Credits
 - (二)樂活產品設計與管理學程 21 學分 The Course Program: 21 Credits
- 四、本系學士班主修領域學分數 71-72 學分，由以下二個學程組成：

Department requirements for major course: 71-72 Credits

 - (一)(系)領域核心學程 26 學分
Core curriculum: 26 Credits
 - (二)本系學士班領域專業學程(二選一)
Specialized Elective curriculum (Choose one)
- 五、本系學士班領域專業學程
Specialized Elective curriculum
 - (一)健康蔬食創新研發學程 24 學分
Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course: 24 Credits
 - (二)餐飲服務與經營管理學程 25 學分
Catering Service and Operation Management Course: 25 Credits
- 六、其他自由選修學分 24-25 學分
Optional courses for self-selected subjects: 24-25 Credits
- 七、本系各學程課程如下表：
The courses of program are as listed below.

類別 Category	課號 Course Code	科目名稱 Course Name in Chinese	英文名稱 Course Name in English	修別 Required / Elective	學分數 Credits	開課年級 Year Level / Semester		備註 Remarks
						年級 Grades	學期 Semester	
(系)領域核心學程 Core curriculum	VS033	中式蔬食廚藝-初階	Chinese Vegetarian Cooking-Elementary	必修 Required	3	1	上 First	
	VS105	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	必修 Required	3	1	上 First	
	VS010	餐飲管理	Food and Beverage Management	必修 Required	2	1	上 First	
	VS004	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修 Required	2	1	下 Second	
	VS006	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	必修 Required	3	1	下 Second	
	VS008	餐飲英語(一)	Restaurant English(I)	必修 Required	2	2	上 First	
	VS023	創意思考概論	Introduction to Creative Thinking	必修 Required	2	2	下 Second	
	VS011	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	必修 Required	3	2	下 Second	
	VS018	餐飲採購管理	Purchasing Management for Food and Beverage Institute	必修 Required	2	3	上 First	
	VS030	專題寫作	Project Planning	必修 Required	2	3	上 First	

		VS009	國際禮儀與文化	International Etiquette and Culture	必修 Required	2	3	下 Second	
		VS029	畢業成果展	Graduation Exhibition	必修 Required	0	3	下 Second	
(系) 領域專業課程 Specialized Elective curriculum	健康蔬食創新研發學程 Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course	VS125	異國蔬食廚藝初階	Foreign Vegetarian Cooking-Elementary	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VS101	食物學原理與製備	The Principle of Food and Food Preparation	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS103	點心製作	Chinese and Western Desert Making	選修 Elective	3	2	下 Second	
		VS124	蔬食宴客料理	Vegetarian Feast Cuisine	選修 Elective	3	3	上 First	
		VS127	蔬食體驗微學分(一)	Microcredit Course in Vegan Experience(I)	選修 Elective	1	1	上 First	
		VS122	中式蔬食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	上 First	
		VS108	創意蔬果裝飾藝術	Creative Decorationart of Vegetable and Fruits	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS219	生機飲食	Natural organic diet	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS123	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS118	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS111	中藥食材應用技術	The Application of Chinese Medicines	選修 Elective	2	3	上 First	
		VS126	異國蔬食廚藝進階	Foreign Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VS109	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下 Second	
		VS015	專業實習(二)	Internship (II)	選修 Elective	8	4	下 Second	
		VS022	實習專題製作(二)	Internship Report (II)	選修 Elective	2	4	下 Second	
	餐飲服務與經營管理學程 Catering Service and Operation Management	VS204	餐飲人力資源管理	Restaurant Human Resources Management	選修 Elective	2	2	上 First	
		VS224	餐飲資訊應用	Restaurant Information System	選修 Elective	3	3	上 First	
		VS221	餐飲會計與內部控制	Restaurant Accounting and Internal Control	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VS222	餐飲創業與規劃	Restaurant Businesses Planning	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VS223	餐飲英語(二)	Restaurant English (II)	選修 Elective	2	3	下 Second	
		VS226	蔬食體驗微學分(二)	Microcredit Course in Vegan Experience(II)	選修 Elective	1	1	下 Second	
		VS218	飲務與吧檯管理	Beverage and Bar Management	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS227	餐飲服務技術	Food and Bverage Service Skills	選修 Elective	3	2	上 First	
		VS208	餐飲空間美學	Restaurant Interior Design	選修 Elective	2	2	上 First	
		VS220	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	選修 Elective	2	2	下 Second	
		VS225	蔬食行銷與傳播	Vegetarian Marketing and Communication	選修 Elective	3	3	上 First	
		VS215	團體膳食設計	Quantity Food Production Design	選修 Elective	2	3	下 Second	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下 Second	

	VS213	職場情緒管理	Emotion Control at Work	選修 Elective	2	3	下 Second	
	VS013	實務專題製作(一)	Study on Designated Subject (I)	選修 Elective	3	4	上 First	
	VS026	專業實習(一)	Internship (I)	選修 Elective	8	4	上 First	
	VS027	實習專題製作(一)	Internship Report (I)	選修 Elective	2	4	上 First	
	VS014	實務專題製作(二)	Study on Designated Subject (II)	選修 Elective	3	4	下 Second	

註：

1. 修習本系學士班專業學程者，需修得「實務專題製作(一)」及「實務專題製作(二)」或「專業實習(一)」、「專業實習(二)」上述至少一門課程。

Applicants studying the bachelor's program of this department must have completed at least one of the above courses: " Study on Designated Subject (I)" and " Study on Designated Subject (II)" or " Internship (I)" and " Internship (II)"

2. 修習「專業實習(一)」需同時選修 Elective「實習專題製作(一)」，修習「專業實習(二)」需同時選修 Elective「實習專題製作(二)」。

To study "Professional Internship (I)", you need to take "Internship Project Production (I)" at the same time, and to study "Professional Internship (II)" you need to take "Internship Project Production (II)" at the same time.