

佛光大學 健康樂活暨管理學院

健康與創意蔬食產業學系學士班修業規定

【115 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（含通識課程）其修習之課程依入學年度課程架構為準。
- 四 本系學生選課應符合學分學程實施辦法及下列規定：
 - （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」或「專業實習」上述至少一門課程，學分數不限。
 - （二）若為特殊身份生，不適實習及專題製作者，應選修學程其他課程並符合學程學分數規定。
- 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：
 - （一）通過並取得餐飲相關乙級證照一張或丙級證照兩張（認可證照種類如附件）。
 - （二）若為特殊身份生，可依服務、活動學習時數120小時抵認一張證照。
- 八 其他未盡事宜，悉依本校學則及其他相關規定辦理。

(此為《修業規定》之附件)

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
 - 伴手禮
7. 飲料調製-丙級、乙級
8. 旅館客房服務-丙級
9. 餐飲服務-丙級
10. 食品安全管制系統合格證書-基礎(60A)
11. 食物製備
12. 服務業管理
13. C 級果凍花

其他(經系務會議審查通過之管理相關證照)