

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系 學士班
課程規劃表(114 學年度入學新生適用)
114 Academic Year Bachelor Program of Health and Creative
Vegetarian Science, FGU
(Applicable to freshmen admitted in academic year 114)

113 年 10 月 16 日第 1 次系課程委員會會議通過
113 年 12 月 12 日第 3 次系課程委員會會議通過
114 年 04 月 02 日第 5 次系課程委員會會議通過
114 年 4 月 25 日第 4 次校課程委員會會議通過
114 年 11 月 20 日第 1 次系課程委員會會議通過
115 年 04 月 01 日 114-2 系課程委員會會議修正通過
115 年 5 月 28 日 114 學年度第 6 次院課程會議通過
115 年 6 月 11 日 114 學年度第 5 次校課程委員會會議通過

本系學士班學生畢業學分數 128 學分，包含：

Department requirements for graduation: 128 CreditsCredits, including:

一、通識教育課程 32 學分（請詳見通識委員會課程規劃表）

General Education Course: 32 Credits (Please see the General Education Committee course for details)

二、(院)跨領域特色學程 24 學分（請詳見學院課程規劃表）

Interdisciplinary Course Program: 24 Credits(Please see College course for details)

(一)AI 或永續學程 12 學分（必修課程 6 學分、選修課程 6 學分）

AI and Sustainable Development for program: 12 Credits (Required courses 6 Credits、Elective courses 6 Credits)

(二)銜接就業學程 12 學分（必修課程 6 學分、選修課程 6 學分）

Employment Bridging Program: 12 Credits (Required courses 6 Credits、Elective courses 6 Credits)

三、本系學士班主修領域學分數 52 學分，由以下二個學程組成：

Department requirements for major course: 52 Credits

(一)(系)領域核心學程 32 學分（必修 32 學分）

Core curriculum:32 Credits(Required courses 32Credits)

(二)本系學士班領域專業學程（二選一）

Specialized Elective curriculum (Choose one)

四、本系學士班領域專業學程（選修 20 學分）

Specialized Elective curriculum (Elective courses 20 Credits)

(一)健康蔬食創新研發學程 20 學分

Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course: 20 Credits

(二)餐飲服務與經營管理學程 20 學分

Catering Service and Operation Management Course: 20 Credits

五、本系學士班自由選修 20 學分

Optional courses for self-selected subjects: 20 Credits

六、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		備註 Remarks
						年級 Grades	學期 Semester	
(系)領域核心學程 Core curriculum	VSVS1101	中式蔬食廚藝-初階	Chinese Vegetarian Cooking-Elementary	必修 Required	3	1	上 First	
	VSVS1102	餐飲管理	Food and Beverage Management	必修 Required	2	1	上 First	
	VSVS1103	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	必修 Required	3	1	上 First	
	VSVS1104	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修 Required	3	1	下 Second	
	VSVS1206	食物學原理與製備	The Principle of Food and Food Preparation	必修 Required	3	2	上 First	
	VSVS1207	餐飲英語	Restaurant English	必修 Required	3	2	上 First	
	VSVS1208	AI 與創意思考概論	AI and Introduction to Creative Thinking	必修 Required	2	2	下 Second	

Specialized Elective curriculum (系) 領域專業學程		VSVS1209	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	必修 Required	3	2	下 Second	
		VSVS1310	蔬食宴客料理	Vegetarian Feast Cuisine	必修 Required	3	3	上 First	
		VSVS1311	國際禮儀與文化	International Etiquette and Culture	必修 Required	2	3	上 First	
		VSVS1312	採購管理	Purchasing Management	必修 Required	2	3	上 First	
		VSVS1313	專題寫作	Project Planning	必修 Required	3	3	上 First	
		VSVS1314	畢業成果展	Graduation Exhibition	必修 Required	0	3	下 Second	
	健康蔬食創新研發學程 Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course	VSVS2101	豆製品加工	Soybean Products Processing	選修 Elective	3	1	上 First	
		VSVS2102	異國蔬食廚藝初階	Foreign Vegetarian Cooking-Elementary	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VSVS2103	健康蔬食創意廚藝	Health and Creative Vegetarian Cooking	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VSVS2104	全素烘焙	Vegetarian Baking	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VSVS2206	點心製作	Chinese and Western Desert Making	選修 Elective	3	2	下 Second	
		VSVS2207	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	2	上 First	
		VSVS2208	創意蔬果裝飾藝術	Creative Decorationart of Vegetable and Fruits	選修 Elective	3	2	上 First	
		VSVS2209	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	選修 Elective	3	2	上 First	
		VSVS2211	中式蔬食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	2	下 Second	
		VSVS2313	異國蔬食廚藝進階	Foreign Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VSVS2314	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VSVS2415	實務專題製作	Study on Designated Subject	選修 Elective	3	4	上 First	二學程共同選修
		VSVS2416	專業實習	Internship	選修 Elective	9	4	上 First	二學程共同選修
	餐飲服務與經營管理學程 Catering Service and Operation Management Course	VSVS3101	樂活養生飲食	Happy Life Diet	選修 Elective	3	1	上 First	
		VSVS3102	蔬食體驗微學分	Microcredit Course in Vegan Experience	選修 Elective	1	1	上 First	
		VSVS3203	人力資源管理	Human Resources Management	選修 Elective	2	2	上 First	
		VSVS3204	生物科技與健康產業	Biotechnology and Health Production Industry	選修 Elective	3	2	上 First	
		VSVS3205	飲務與吧檯管理	Beverage and Bar Management	選修 Elective	3	2	上 First	
		VSVS2312	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VSVS3207	綠色餐飲概論	Introduction to Green Diet	選修 Elective	3	2	下 Second	
		VSVS3208	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	選修 Elective	2	2	下 Second	
		VSVS3309	AI 與行銷策略管理	AI and Marketing strategy management	選修 Elective	3	3	上 First	
		VSVS3311	餐飲創業與服務技術	Restaurant Businesses Service Skills	選修 Elective	3	3	下 Second	
		VSVS3312	管理會計	Management Accounting	選修 Elective	3	3	下 Second	

		VSVS3314	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下 Second	
		VSVS3315	職場情緒管理	Emotion Control at Work	選修 Elective	2	3	下 Second	
		VSVS2415	實務專題製作	Study on Designated Subject	選修 Elective	9	4	上 First	二學程共同選修
		VSVS2416	專業實習	Internship	選修 Elective	2	4	上 First	二學程共同選修

註：

1. 修習本系學士班者，需修得「實務專題製作」或「專業實習」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" or " Internship" .