佛光大學 健康與創意蔬食產業學系 學士班
課程規劃表(115 學年度入學新生適用)
115 Academic Year Bachelor Program of Health and Greative Vegetarian Science, FGU
(Applicable to freshmen admitted in academic year 115)

115 年 05 月 06 日第 3 次系課程委員會議通過
115.06.11 114 學年度第 5 次校課程委員會議通過

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 Creditss(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 30+課程：健康蔬食創新與實作學程 19 學分
University of the Third Age：Healthy Vegetarian Innovation and Practice Credit Program 19 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 Corecurnicalum	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	
	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	
專業學程（系）領域 Specialized Elective curriculum	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 Two-course joint elective
		VSVS2416	專業實習	Internship	選修 Elective	9	4	上 First	
	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	3	4	上 First	二學程共同選修 Two-course joint elective
		VSVS2416	專業實習	Internship	選修 Elective	9	4	上 First	
30+大學課程	健康蔬食創新與實作學程 Healthy Vegetarian Innovation and Practice Credit Program	VSVS4101	高齡社會與人生100再設計	Aging Society and 100-Year Life Redesign	必修 Required	2	1	上 First	限30+學生選讀 Limited to 30+ students
		VSVS4102	餐飲管理	Food and Beverage Management	選修 Elective	3	1	上 First	
		VSVS4103	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	選修 Elective	3	1	上 First	
		VSVS4104	中式蔬食廚藝-初階	Chinese Vegetarian Cooking-Elementary	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VSVS4105	豆製品加工	Soybean Products Processing	選修 Elective	3	1	下 Second	
		VSVS4106	全素烘焙	Vegetarian Baking	選修 Elective	3	1	上 First	
		VSVS4107	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	1	上 First	
		VSVS4108	AI與創意思考概論	AI and Introduction to Creative Thinking	選修 Elective	3	1	上 First	

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" .