



樂活產業學院

112 學年度第 5 次院務會議 會議紀錄

時間：113 年 4 月 17 日（星期三）13 時 30 分

地點：德香樓 310 會議室

主持：何振盛院長

出席人員：詹丕宗委員、呂萬安委員、吳仕文委員（請假）、周鴻騰委員、陳建智委員、黃秋蓮委員

記錄：林玟君

壹、上次會議紀錄確認暨執行情形報告

項次	會議決議	執行情形
1.	推薦本學期書卷獎得獎名單，提請討論。 決議：一年級推薦曾雯敏、胡竣傑（第二名莊順裕本學期休學）；二年級推薦鄭弘義。	推薦表已提送學務處。
2.	推薦本學期研究生獎學金得獎名單，提請討論。 決議：依照學生人數比例，一年級推薦 4 名、二年級推薦 2 名。 一年級：劉雅倫、張采蘋、唐伶、姚文祥、二年級：藍嘉晴、林文玲	推薦表已提送教發中心。
3.	推薦本院教師評鑑院外委員一名，提請討論。 決議：推薦郭冠廷副教授	名單已提送教發中心。
4.	推薦 113 學年度通識教育委員會院級教師評審委員，提請討論。 決議：推薦呂萬安老師、汪雅婷老師、江淑華老師	名單已提送通識教育委員會

貳、主席報告（略）

參、提案討論

提案一

提案單位：蔬食系

案由：蔬食系 113 學年度學士班修業規定案，提請討論（詳見 P3）。

說明：1. 證照種類新增烘焙食品-乙級-伴手禮

2. 本案經蔬食系 113 年 3 月 11 日 112 學年度第 10 次系務會議通過。

決議：照案通過

提案二

提案單位：樂活產業學系

案由：樂活產業學系 113 學年度學士班修業規則，提請討論（詳見 P5）。

說明：1. 符合學士班學程 2.0 課程架構，修業規則與 112 學年度入學學生相同。

2. 本案經樂系 113 年 4 月 3 日 112 學年度第 9 次系務會議通過。

決議：照案通過

提案三

提案單位：樂活產業學院

案由：有關 112 學年度招生獎勵金分配案，提請討論。

說明：112 學年度碩士班招收 41 名學生，獲獎勵金 32,800 元，另研究所招生第 3 名獎金 20,000 元。

決議：整合健康與生命學組（未樂系）、永續發展與未來學組（未樂系）、健康蔬食與餐旅管理組（蔬食系），每組各 12,000 元。

提案四

提案單位：樂活產業學院

案由：有關本院碩士生於國內外研討會發表論文，用以抵認論文計畫審查案，提請討論。

說明：根據碩士班修業規則第六條：本院碩士班研究生須經下列程序提出碩士論文計畫書審查申請

（一）本院碩士班研究生最遲應於入學後第 14 週結束前繳交論文題目及指導教授申請表送院務會議備查，並於入學後第二學期結束前進行碩士論文（含創作、展演或技術報告）計畫書公開發表，公開方式可依下列進行：

1. 由院務會議遴選六位教師組成「碩士論文計畫書審查委員會」進行審查。

2. 由指導教師組成「碩士論文計畫書審查委員會」，其委員組成為三位專任教師（含指導教授）。

（二）若遇特殊狀況之個案，無法按照上述時程進行，將交由院務會議討論處理方式。

決議：學生於國內外具審查機制之研討會、期刊發表論文，視同完成論文計畫審查程序。

提案五

提案單位：樂活產業學院

案由：試辦一學期 16+2 週可行性評估，提請討論。

說明：國內已有大專院校將單一學期縮短至 16 週方便學生職場實習、出國交換、短期進修，本校擬由學院先行評估、試辦。

決議：考量本校學生特性，需要教師引導學習，維持現狀一學期 18 週。

肆、臨時動議：

何振盛院長：第 4 期 USR 將以學院為主，六月中需提交初步計畫書，建議組成工作小組來推動。

決議：由呂萬安老師擔任小組召集人，邀集黃孔良老師、汪雅婷老師、施建瑋老師參與，並於 4 月 25 日召開第一次會議。

伍、散會（14：35）

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

【113 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） 通識教育學程32學分。
 - （二） 樂活產業學院跨領域特色學程21學分。
 - （三） 本系學士班主修領域學分數50-51學分，由以下二個學程組成：
 1. 本系領域核心學程26學分。
 2. 本系學士班領域專業選修學程至少二選一（配合核心學程規劃）。
 - （四） 本系學士班領域專業選修學程：
 1. 健康蔬食創新研發學程必修12學分、選修12學分，合計24學分。
 2. 餐飲服務與經營管理學程必修13學分、選修12學分，合計25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)」。
 - （三） 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一）。
 - （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。

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)

佛光大學樂活產業學院樂活產業學系學士班修業規定

113.04.03.112 學年度第 9 次系務會議通過

113 學年度入學學生適用

一、本系為督促學士班學生課業進修品質，依據佛光大學（以下簡稱本校）本校「學則」，訂定「學士班修業規定」（以下簡稱本系修業規定）。

二、本系修業年限以一至四年為限，得延長二年。

三、本學系學士班學生，至少應修滿 128 個學分，始予畢業。

四、本學系學分抵免方式，應依本校學分抵免須知辦理。

五、本學系學士班應修課程學分數：

應修習學分數，第一學年、第二學年及第三學年每學期不得少於十五學分，不得多於二十七學分，第四學年每學期至少需修一門課程，至多二十七學分。

六、本學系學生應依規定選修下列相關學分後始可畢業：

（一）本系學士班修習學院跨域特色學程及學系核心與領域專業學程之組成如下：

1.（院）跨領域特色學程 21 學分（至少擇一）。

（1）綠色休閒餐飲學程

（2）樂活產品設計與管理學程

2.（系）樂活產業學系核心學程 39 學分（必選）。

3.本系學士班領域專業選修學程 25 學分（至少擇一）

（1）永續生活學程

（2）輔助療法學程

（二）通識教育學程 32 學分：依本校通識教育實施辦法規定。

（三）不足 128 學分者，可以修讀本系第二領域專業選修學程，或其他自由選修方式補足（含外系領域核心學程、領域專業學程、學院跨領域特色學程或其它就業學程等）。

七、其他未盡事宜，悉依本校學則、本系課程架構及其他相關規定辦理。