



樂活產業學院

113 學年度第 2 次院課程委員會會議 會議紀錄

時間：113 年 12 月 26 日（四）12 時 10 分

地點：德香樓 215 室

主席：何振盛院長

出席人員：詹丕宗委員（請假）、周鴻騰委員、黃秋蓮委員、施建瑋委員、朱婉寧委員、張瑄宇委員、楊健生委員、陳韜名委員（請假）

記錄：林玟君

壹、上次會議紀錄確認暨執行情形報告

會議決議	執行情形
一、有關本院 114 學年度碩士班課程架構案，經決議無異議，照案通過。	已提交健康樂活暨管理學院籌備處續辦
二、有關本院 114 學年度香港境外碩士班課程架構案，經決議無異議，照案通過。	
三、有關本院跨領域特色學程 113-2 學期課程開課案，經決議無異議，照案通過。	已完成開課作業
四、有關本院碩士班 113-2 學期課程開課案，經決議無異議，照案通過。	
五、有關本院香港境外碩士班 113-2 學期課程開課案，經決議無異議，照案通過。	
六、有關本院樂活產業學系 113-2 學期課程開課案，經決議無異議，照案通過。	
七、有關本院健康與創意蔬食產業學系 113-2 學期課程開課案，經決議無異議，照案通過。	

貳、主席報告（略）

參、討論事項

提案一

提案單位：樂活產業學系

案由：關於樂活產業學系 113 學年度第一學期教育部維護學生受教權實地訪視查核意見案（如附件一），提請討論。

說明：一、教育部於 113 年 11 月 25 日派員至校進行維護學生受教權實地查核，該系於第 3 次查核中仍有相關意見需進一步回覆。

二、本系針對教育部第 3 次訪視委員所提查核意見，已展開全面檢討，並研擬具體改善措施，致力於提升課程實施品質與維護學生受教權益。

三、有關查核意見之申復說明及改善措施見，詳如附件二。

四、本案經樂活產業學系 113.11.26 第 2 次系課程委員會議通過。

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 111 至 113 學年度課程規劃表修訂作業，包含：修訂課號、異動修別及調整開課時序（如附件二），提請討論。

說明：一、因應受教權查核及教務處 12 月 10 日教務處學程暨課程革新系所說明會相關規定辦理。

二、本案經樂活產業學系 113.12.12 第 3 次系課程委員會議通過。

決議：照案通過，提交校課程委員會議。

提案三

提案單位：健康與創意蔬食產業學系

案由：110-113 學年度學士班課程規劃表調整案（如附件三），提請討論。

說明：一、因應受教權查核及教務處 12 月 10 日教務處學程暨課程革新系所說明會相關規定辦理。

二、本案經健康與創意蔬食產業學系 113.12.4 第 2 次課程委員會議、113.12.12 第 3 次課程委員會議通過。

決議：照案通過，提交校課程委員會議。

肆、臨時動議：無

伍、散會（12：35）

113 學年度第 1 學期專科以上學校維護學生受教權益計畫

關於樂活產業學系查核意見

查核意見	本系回復
壹、必修課程應開而未開，如： 樂活產業學系日間學士班一年級「環境與健康」、「未來趨勢與生涯發展」；二年級「輔助與整合健康導論」、「身心能量檢測原理與應用」。	樂活產業學系說明如下： 一、關於訪視委員提出本系 113 學年度第 1 學期課程規劃與實施項目中「必修課程應開而未開」之訪查意見，本系已全面檢視 113 學年度一至四年級課程規劃表所列各年級上下學期之 21 門必修課程，檢討結果如下： (一)上學期應開設必修課共 7 門，其中未按時序開設課程計 4 門（如貴部查核意見所列），另有 2 門下學期課程提前至上學期開設。 (二)下學期應開設必修課共 14 門，目前已完成課程開設安排。 二、為符合教育部專科以上學校課程安排相關規範，並確保學生受教權益，今學期本系課程委員會經討論後議決（113/11/26）： 下學期開設必修課程共計 16 門，其中包括回復「必修課應開而未開」4 門課程，以及依時序開設課程 12 門（其中 2 門已提前至上學期開設）。 三、本系已提出具體改善措施如下： (一)強化本學系課程委員會審議與監控機制：確保各年級必修課程及專業選修課程按照課程架構表依時序正常開課。 (二)加強班級導師制度：透過導師輔導機制，協助學生進行課程選修規劃，避免因選課失誤影響畢業進度。 (三)提供行政支援與諮詢：本學系辦提供學生課程諮詢服務，幫助學生充分了解選課規定與流程，確保選課順利完成，以保障學生受教權益。 四、以上改善措施已正在運行，並將全面落實於 113 學年度第 2 學期課程規劃與實施。

貳、必修課程未依時序開課，如：				樂活產業學系說明如下：	
教	年級	本學期開設課	依課程架構表	一、關於訪視委員提出本系 113 學年度第 1 學期課程規劃及實	

學 單 位		程	應開設學期	
樂 活 產 業 學 系	一	中醫養生學	二年級上學期	施項目中「必修課程未依時序開課」之訪查意見，本系已進行全面檢討與改善。經檢視後發現： 目前各年級入學年度課程規劃表（110、111、112、113 學年度）因112 學年度起本系實施新的專業領域課程，且112 學年度本系師資變動影響（3 位教師改隸，1 位新聘教師），導致部分課程開課時序調整不一致。 二、為確保課程規劃與實施符合教育部專科以上學校課程安排相關規範，本系已提出以下改善措施： (一)課程規劃遵循時序安排：全面依課程架構表之時序開設必修課程，並確保專業選修課程充足，以維護學生選課權益。 (二)清楚標示課程時序差異：針對相同課程科目在不同學年度課程規劃表中出現開課時間不同情形，將於學校選課系統課程簡介欄位詳細註明，以利學生參考並妥善規劃選課。 三、本系於今學期課程委員會已通過相關決議（113/11/26）：重申本學系課程規劃與實施應符合教育部函示規範，並持續強化本學系課程委員會審議與執行機制，確保學生受教權益及課程實施品質。
		運動指導		
		健康評估與管理		
		環境教育與解說實務		
	一、二	衛生與福利政策	二年級下學期	
		正向心理學理論與實務	三年級上學期	
	三	專業實習	四年級上/下學期	
	三、四	觀光學原理與實務	二年級上學期	
		人口健康與消費行為理論	二年級下學期	
		台灣變遷與未來發展	二年級下學期	

參、師資專長與授課課程未盡相符 如：樂活產業學院碩士班汪雅婷教授（主聘為樂活產業學系）為音樂系碩、博士及藥學學士，未提供相關證照、業界經歷及產學計畫，開設「經絡學原理與健康促進」。	樂活產業學系說明如下： 一、關於訪視委員提出本系「師資專長與授課課程未盡相符」之查核意見，特就汪雅婷老師開授「經絡學原理與健康促進」課程的專業適配性疑義，說明如下： (一)汪老師具備音樂養生、音樂療癒與健康促進輔助療法方面的豐富教學經歷，學系對其專業表現予以肯定。 (二)然而，針對委員訪查過程中需提供相關證照、業界經歷及產學計畫佐證資料，汪老師相關佐證文件尚未完整呈交，影響對其授課專業適配性的充分說明。 二、為確保課程授課師資與專業要求相符，本系已進行以下調整： (一)調整授課師資：原由汪老師教授之必修課程「經絡養生與保健」及專業選修課程「中西營養學」、「經絡學原理與健康促進」，將改由呂萬安教授擔任授課。 (二)授課師資資格：呂萬安教授具中醫師資格，並擁有經絡養生與營養學相關專業訓練及豐富實務經驗，其專業背景完全符合
---	--

課程需求。該師資調整方案已獲汪雅婷老師與呂萬安教授同意。

三、未來改進措施：

(一)本系將通盤檢討並重新檢視所有授課教師的專業背景與授課課程的適配性，確保教學內容與師資專長高度一致。

(二)以嚴謹審查授課師資標準，確保未來的教師聘任過程中，專業背景與授課內容高度一致，以保障學生受教權益並提升課程品質。

(三)針對本次查核意見揭示之相關事項，本系將於系務會議及系課程委員相關會議中列為重點討論議題，並持續優化課程規劃與師資安排。

附件二

一、111 學年度課程規劃表修訂情形：

● 領域核心學程

(1) 刪除 1 門必修：

FL128 專業實習 (3 學分)。

(2) 調整 3 門開課時序：

FL135 正向心理學理論與應用 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 3 上。

FL140 環境與健康 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 1 上。

FL142 健康行為科學 (3 學分)，修訂開課時序 3 下為 2 上。

異動後本學程共 33 學分，其中必修 24 學分、選修 9 學分，選修課程計 6 門 18 學分。

● 領域專業選修學程－永續創新學程

(1) 異動 5 門修別，修訂必修為選修：

FL282 衛生與福利政策 (3 學分)。

FL267 台灣變遷與未來發展 (3 學分)。

FL284 未來想像與未來工作坊 (3 學分)。

FL260 觀光學原理與實務 (3 學分)。

FL272 環境教育與解說實務 (3 學分)。

(2) 調整 9 門開課時序：(使 111 至 113 學年度開課時序一致)

FL282 衛生與福利政策 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 2 下。

FL260 觀光學原理與實務 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 1 下。

FL272 環境教育與解說實務 (3 學分)，修訂開課時序 3 下為 2 上。

FL281 溝通談判與說話技巧 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 1 下。

FL287 觀光消費行為 (3 學分)，修訂開課時序 3 下為 2 上。

FL271 環境倫理與實踐 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 2 下。

FL288 環境教育與教材教法 (3 學分)，修訂開課時序 3 下為 2 下。

FL291 健康傳播 (3 學分)，修訂開課時序 3 上為 3 下。

FL294 創意思維與簡報魅力 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 1 下。

異動後本學程共 25 學分，選修課程計 15 門 45 學分。

● **領域專業選修學程—整合健康學程**

(1) 異動 5 門修別，修訂必修為選修：

FL380 助人關係與陪伴藝術 (3 學分)。

FL381 健康生活品質管理 (3 學分)。

FL358 身心能量檢測原理與應用 (3 學分)。

FL350 經絡養生與保健 (3 學分)。

FL382 照顧服務概論 (3 學分)。

(2) 調整 8 門開課時序：(使 111 至 113 學年度開課時序一致)

FL380 助人關係與陪伴藝術 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 3 下。

FL381 健康生活品質管理 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 3 上。

FL358 身心能量檢測原理與應用 (3 學分)，修訂開課時序 3 下為 2 上。

FL386 樂活養生與健康福祉 (3 學分)，修訂開課時序 3 上為 2 下。

FL382 照顧服務概論 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 3 上。

FL379 壓力管理與健康促進 (3 學分)，修訂開課時序 3 下為 2 下。

FL364 表達性藝術療癒 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 3 上。

FL383 時尚學與化妝療癒 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 1 上。

異動後本學程共 25 學分，選修課程計 15 門 45 學分。

佛光大學樂活產業學系學士班

課程架構表(111 學年度入學新生適用)

Program Curriculum for Department of LOHAS Industry, FGU

(111) 學年度入學新生適用

113 年 12 月 12 日 113 學年度第 3 次系課程委員會議通過

113 年 12 月 26 日 113 學年度第 2 次院課程委員會議通過

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: 32Credits 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 58 學分，由以下二個學程組成： Department requirements for major course:58 Credits (一)(系)領域核心學程 33 學分 Core curriculum: 33Credits (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) 永續創新學程25學分 Sustainable Innovate Program: 25 Credits (二) 整合健康學程25學分 Integrated Health Program: 25 Credits 六、本系學生自由選修學分數： Optional courses for self-selected subjects: 17 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		備註 Remarks
						年級 Grades	學期 Semester	
(系)領域核心學程 Core curriculum	FL132	未來學導論	Introduction to Futurology	必修	3	一	上	
	FL134	人口健康與消費行為理論	Population Health and Consumer Behavior Theory	必修	3	一	上	
	FL135	正向心理學理論與應用	Theory and Appication of Positive Psychology	必修	3	三	上	調整時序 原為二下
	FL136	輔助與整合健康導論	Introduction to Auxiliary and Integrated Health	必修	3	二	上	
	FL137	營養學	Nutrition	必修	3	三	下	
	FL122	基礎人體解剖與生理學	Basic Human Anatomy and Physiology	必修	3	二	上	
	FL121	統計學原理與應用	Statistics and Application	必修	3	二	下	
	FL128	專業實習	Professional Practice	必修	3	四	上、下	刪除
	FL138	休閒與健康	Leisure and Health	必修	3	一	下	
	FL139	綠色經濟與永續發展	Green Economy and Sustainable Development	選修	3	一	下	
	FL140	環境與健康	Environment & Health	選修	3	一	上	調整時序

									原為二上
		FL141	健康評估與管理	Health Assessment and Management	選修	3	二	上	
		FL142	健康行為科學	Health Behavior Science	選修	3	二	上	調整時序 原為三下
		FL143	老人學	Gerontology	選修	3	一	上	
		FL144	生命教育講座	Forum of Life Education	選修	3	二	上	
Specialized Elective curriculum (系)領域專業學程	永續創新學程	FL282	衛生與福利政策	Health and Welfare Policy	選修	3	二	下	異動修別、 調 整 時 序 原為二上
		FL267	台灣變遷與未來發展	The Transformation of Taiwan and Future Development	選修	3	二	下	異動修別
		FL284	未來想像與未來工作坊	Future Imagination and Future Workshop	選修	3	二	上	異動修別
		FL260	觀光學原理與實務	Tourism: Principles and Practices	選修	3	一	下	異動修別、 調 整 時 序 原為二下
		FL272	環境教育與解說實務	Environmental Education and Interpretation Practice	選修	3	二	上	異動修別、 調 整 時 序 原為三下
		FL281	溝通談判與說話技巧	Communication, negotiation and speaking skills	選修	3	一	下	調 整 時 序 原為二下
		FL286	生涯發展與財務規劃	Career Development and Financial Planning	選修	3	二	上	
		FL264	領隊導遊實務	Practice of Tour Guide and Tour Leader	選修	3	二	上	
		FL287	觀光消費行為	Tourist Consuming Behavior	選修	3	二	上	調 整 時 序 原為三下
		FL292	休閒遊憩財務管理	Financial Management in Leisure and Recreation Industry	選修	3	二	上	
		FL271	環境倫理與實踐	Environmental Ethics and Practice	選修	3	二	下	調 整 時 序 原為二上
		FL288	環境教育教材與教法	Environmental Education Teaching Material and Method	選修	3	二	下	調 整 時 序 原為三下
		FL291	健康傳播	Health Communication	選修	3	三	下	調 整 時 序 原為三上
		FL294	創意思維與簡報魅力	Briefing charm of creative thinking	選修	3	一	下	調 整 時 序 原為二下
		FL295	樂活學旅理論與實踐	LOHAS Study Trip Theory and Practice	選修	3	三	下	
	整合健康學程	FL380	助人關係與陪伴藝術	Helping Relationship and Accompanying Art	選修	3	三	下	異動修別、 調 整 時 序 原為二上
		FL381	健康生活品質管理	Healthy life Quality Management	選修	3	三	上	異動修別、 調整時序 原為二下
		FL358	身心能量檢測原理與應用	Measurement Principle and Application of Body-Mind-Energy	選修	3	二	上	異 動 修 別、調整時 序 原 為 三 下
		FL350	經絡養生與保健	Meridian System and Health Care	選修	3	三	下	異動修別
		FL382	照顧服務概論	Introduction to Health Care and Service	選修	3	三	上	異 動 修 別、調整時 序 原 為 二 上
		FL371	健康產業管理	Management in Health Industry	選修	3	三	下	
		FL379	壓力管理與健康促進	Stress Management and Health	選修	3	二	下	調 整 時 序 原為三下

			Promotion					
	FL364	表達性藝術療癒	Expressive Therapy	選修	3	三	上	調整時序 原為二上
	FL328	高層意識心理學	Higher Consciousness Psychology	選修	3	三	上	
	FL386	樂活養生與健康福祉	Life Cultivation and Health and Well-being	選修	3	二	下	調整時序 原為三上
	FL366	芳香療法	Aroma Therapy	選修	3	二	上	
	FL387	老人服務事業實作	Senior Service and Practice	選修	3	二	上	
	FL388	老人照顧實務與應用	Geriatrics Care and Practice	選修	3	二	下	
	FL365	音樂療癒	Music and Healing	選修	3	二	下	
	FL383	時尚學與化妝療癒	Fashion Studies and Makeup Healing	選修	3	一	上	調整時序 原為二下

二、112 學年度課程規劃表修訂情形：

● 領域核心學程

(1) 刪除 1 門選修課程：

FL159 樂活體驗微學分 (1 學分)。

(2) 修訂 1 門課號：

FL132 樂活產業發展與趨勢 (3 學分)，修訂課號為 FL131。

(3) 調整 4 門開課時序：(使 111 至 113 學年度開課時序一致)

FL136 輔助與整合健康導論 (3 學分)，修訂開課時序 1 下為 2 上。

FL146 基礎生理與解剖學 (2 學分)，修訂開課時序 1 上為 1 下。

FL149 健康評估與管理 (3 學分)，修訂開課時序 2 下為 2 上。

FL150 樂活養生與健康福祉 (3 學分)，修訂開課時序 2 上為 2 下。

異動後本學程共 39 學分，其中必修 31 學分、選修 8 學分、選修課程計 7 門 19 學分。

● 領域專業選修學程－永續生活學程

(1) 刪除 3 門課程：

FL289 永續生活專業實習 I (必修 3 學分)。

FL290 永續生活專業實習 II (必修 3 學分)。

FL271 樂活學旅理論與實踐 (選修 3 學分)。

(2) 修訂 1 門課號：

FL298 冒險療癒 (3 學分)，修訂課號為 FL299。

(3) 異動 4 門修別，修訂必修為選修：

FL298 未來趨勢與生涯發展 (3 學分)。

FL260 觀光學原理與實務 (3 學分)。

FL272 環境教育與解說實務 (3 學分)。

FL283 樂活生活與地方創生 (3 學分)。

異動後本學程共 25 學分，選修課程計 10 門 30 學分。

● 領域專業選修學程－輔助療法學程

(1) 刪除 6 門課程：

FL391 輔助療法專業實習 I (必修 3 學分)。

FL392 輔助療法專業實習 II (必修 3 學分)。

FL393 民俗調理業相關法令 (選修 1 學分)。

FL394 腳底按摩基礎理論 (選修 1 學分)。

FL395 腳底按摩基礎手法與腳底按摩調理手法 (選修 2 學分)。

FL396 腳底按摩從業實務 (含顧客服務) (選修 2 學分)。

(2) 修訂 1 門課號：(使 111 至 113 學年度課號一致)

FL389 照顧服務概論 (3 學分)，修訂課號為 FL382。

(3) 異動 4 門修別，修訂必修為選修：

FL380 助人關係與陪伴藝術（3 學分）

FL381 健康生活品質管理（3 學分）

FL358 身心能量檢測原理與應用（3 學分）

FL374 基礎經絡理論與針灸（2 學分）

異動後本學程共 25 學分，選修課程計 10 門 29 學分。

佛光大學樂活產業學系學士班

課程架構表(112 學年度入學新生適用)

Program Curriculum for Department of LOHAS Industry, FGU

(112) 學年度入學新生適用

113 年 12 月 12 日 113 學年度第 3 次系課程委員會議通過

113 年 12 月 26 日 113 學年度第 2 次院課程委員會議通過

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: 32Credits							
三、(院)跨領域特色學程 (二選一) Interdisciplinary Course Program (Option One or Option Two)							
(三) 綠色休閒餐飲學程21學分 The Course Program:21 Credits							
(四) 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 64 學分，由以下二個學程組成： Department requirements for major course:64 Credits							
(一) (系) 領域核心學程 39 學分 Core curriculum: 39Credits							
(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							
(三) 永續生活學程25學分 Sustainable Living Program: 25 Credits							
(四) 輔助療法學程25學分 Program: 25 Credits							
六、本系學生自由選修學分數： Optional courses for self-selected subjects: 11 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		備註 Remarks
						年級 Grades	學期 Semester	
(系) 領域核心學程 Core curriculum	FL131	樂活產業發展與趨勢	Development and Trends of LOHAS Industry	必修	3	一	下	修訂課號
	FL160	正向心理學理論與實務	Theory and Practice of Positive Psychology	必修	3	三	上	
	FL136	輔助與整合健康導論	Introduction to Complementary and Integrated Health	必修	3	二	上	調整時序 原為一下
	FL145	中西營養學	Chinese and Western Medicine Nutrition	必修	3	二	下	
	FL146	基礎生理與解剖學	Basic Physiology and Anatomy	必修	2	一	下	調整時序 原為一上
	FL138	休閒與健康	Leisure and Health	必修	3	一	下	
	FL147	環境與健康	Environment & Health	必修	3	一	上	
	FL148	衛生與福利政策	Health and Welfare Policy	必修	3	二	下	
	FL149	健康評估與管理	Health Assessment and Management	必修	3	二	上	調整時序 原為二下
	FL150	樂活養生與健康福祉	Life Cultivation and Health and Well-being	必修	3	二	下	調整時序 原為二上

Specialized Elective curriculum (系) 領域專業學程		FL151	中醫養生學	Chinese Medicine Regimen	必修	2	二	上	
		FL142	健康行為科學	Health Behavior Science	選修	3	二	上	
		FL153	領隊導遊實務	Practice of Tour Leader & Tour Guide	選修	3	二	上	
		FL154	環境倫理與實踐	Environmental Ethics and Practice	選修	3	二	下	
		FL156	生命教育講座	Forum of Life Education	選修	2	二	上	
		FL157	走近中醫	Approaching Chinese Medicine	選修	2	二	下	
		FL158	健康傳播	Health Communication	選修	3	三	下	
		FL152	溝通談判與說話技巧	Communication, negotiation and speaking skills	選修	3	一	下	
		FL159	樂活體驗微學分	LOHAS experience Microcredits	選修	4	全	全	刪除
	永續生活學程	FL298	未來趨勢與生涯發展	Future trends and career development	選修	3	一	上	異動修別
		FL260	觀光學理論與實務	Tourism: Principles and Practices	選修	3	一	下	異動修別
		FL272	環境教育與解說實務	Environmental Education and Interpretation Practice	選修	3	二	上	異動修別
		FL283	樂活生活與地方創生	LOHAS and Regional Revitalization	選修	3	二	下	異動修別
		FL280	永續生活專業實習 I	Sustainable Living Professional Internship I	必修	3	四	三	刪除
		FL200	永續生活專業實習 II	Sustainable Living Professional Internship II	必修	3	四	二	刪除
		FL285	綠色經濟與永續發展	Green Economy and Sustainable Development	選修	3	二	上	
		FL296	遊憩資源調查與創意遊程規劃	Recreational resource investigation and creative itinerary planning	選修	3	二	下	
		FL287	觀光消費行為	Tourism consumption behavior	選修	3	二	上	
		FL288	環境教育教材教法	Environmental Education Teaching Material and Method	選修	3	二	下	
		FL271	樂活學旅理論與實踐	LOHAS Learning Tourism -- Principles and Practices	選修	3	二	三	刪除
		FL297	未來想像與未來工作坊	Futures Imagination and Workshops	選修	3	二	上	
		FL299	冒險療癒	Adventure Therapy	選修	3	二	下	修訂課號
	輔助療法學程	FL380	助人關係與陪伴藝術	Helping Relationship and Accompanying Art	選修	3	三	下	異動修別
		FL381	健康生活品質管理	Healthy life quality management	選修	3	三	上	異動修別
		FL358	身心能量檢測原理與應用	Measurement Principle and Application of Body-Mind-Energy	選修	3	二	上	異動修別
		FL374	基礎經絡理論與針灸	Basic Meridian Theory and Acupuncture	選修	2	二	下	異動修別
		FL301	整合健康專業實習 I	Integrated Health Practice I	必修	3	四	三	刪除
		FL302	整合健康專業實習 II	Integrated Health Practice II	必修	3	四	二	刪除
		FL379	壓力管理與健康促進	Stress Management and Health Promotion	選修	3	二	下	
		FL364	表達性藝術療癒	Expressive Art Therapy	選修	3	三	上	
		FL366	芳香療法	Aroma Therapy	選修	3	二	上	
		FL365	音樂療癒	Music and Healing	選修	3	二	下	
		FL382	照顧服務概論	Introduction to Health Care and Service	選修	3	三	上	修訂課號
		FL387	老人服務事業實作	Senior Service and Practice	選修	3	二	下	

		FL303	民俗調理業法規教育	Relevant Laws of Folk Conditioning Industry Expressive Therapy	選修	±	＝	≠	刪除
		FL304	腳底按摩基礎理論	Basic Theory of Foot Reflexology	選修	±	＝	≠	刪除
		FL305	腳底按摩基礎手法與 腳底按摩調理手法	Basic Techniques and Conditioning Techniques of Foot Reflexology	選修	≡	＝	≠	刪除
		FL306	腳底按摩從業實務(含 顧客服務)	Practice of Foot Reflexology(including customer service)	選修	≡	＝	≠	刪除

三、113 學年度課程規劃表修訂情形

● 領域核心學程

(1) 刪除 3 門課程：

FL151 中醫養生學（必修 2 學分）。

FL162 動作解剖學實用（選修 3 學分）。

FL163 筋膜手法實作（選修 3 學分）。

異動後本學程共 39 學分，其中必修 27 學分、選修 12 學分、選修課程計 7 門 19 學分。

● 領域專業選修學程－永續生活學程

(1) 刪除 3 門課程：

FL289 永續生活專業實習 I（必修 3 學分）。

FL290 永續生活專業實習 II（必修 3 學分）。

FL280 運動指導（選修 3 學分）。

(2) 異動 3 門修別，修訂必修為選修：

FL298 未來趨勢與生涯發展（3 學分）。

FL260 觀光學原理與實務（3 學分）。

FL272 環境教育與解說實務（3 學分）。

異動後本學程共 25 學分，選修課程計 10 門 30 學分。

● 領域專業選修學程－輔助療法學程

(1) 刪除 7 門課程：

FL391 輔助療法專業實習 I（必修 3 學分）。

FL392 輔助療法專業實習 I（必修 3 學分）。

FL393 民俗調理業相關法令（選修 1 學分）。

FL394 腳底按摩基礎理論（選修 1 學分）。

FL395 腳底按摩基礎手法與腳底按摩調理手法（選修 2 學分）。

FL396 腳底按摩從業實務（含顧客服務）（選修 2 學分）。

FL397 關節徒手鬆動術（選修 3 學分）。

(2) 異動 4 門修別，修訂必修為選修：

FL380 助人關係與陪伴藝術（3 學分）。

FL381 健康生活品質管理（3 學分）。

FL358 身心能量檢測原理與應用（3 學分）。

FL398 基礎經絡理論與實作（2 學分）。

異動後本學程共 25 學分，選修課程計 10 門 29 學分。

佛光大學樂活產業學系學士班

課程架構表(113 學年度入學新生適用)

Program Curriculum for Department of LOHAS Industry, FGU

(113) 學年度入學新生適用

113 年 12 月 12 日 113 學年度第 3 次系課程委員會議通過

113 年 12 月 26 日 113 學年度第 2 次院課程委員會議通過

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: 32Credits 三、(院)跨領域特色學程 (二選一) Interdisciplinary Course Program (Option One or Option Two) (五) 綠色休閒餐飲學程 21 學分 The Course Program: 21 Credits (六) 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 64 學分，由以下二個學程組成： Department requirements for major course: 64 Credits (一) (系) 領域核心學程 39 學分 Core curriculum: 39Credits (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 (五) 永續生活學程 25 學分 Sustainable Living Program: 25 Credits (六) 輔助療法學程 25 學分 Program: 25 Credits 六、本系學生自由選修學分數： Optional courses for self-selected subjects: 11 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		備註 Remarks
						年級 Grades	學期 Semester	
(系) 領域核心學程 Core curriculum	FL129	照顧服務概論	Introduction to Health Care and Service	必修	3	三	上	
	FL136	輔助與整合健康導論	Introduction to Complementary and Integrated Health	必修	3	二	上	
	FL138	休閒與健康	Leisure and Health	必修	3	一	下	
	FL166	中西營養學	Chinese and Western Medicine Nutrition	選修	3	二	下	異動修別及課號
	FL147	環境與健康	Environment & Health	必修	3	一	上	
	FL148	衛生與福利政策	Health and Welfare Policy	必修	3	二	下	
	FL149	健康評估與管理	Health Assessment and Management	必修	3	二	上	
	FL150	樂活養生與健康福祉	Life Cultivation and Health and Well-being	必修	3	二	下	
	FL151	中醫養生學	Chinese Medicine Regimen	必修	3	二	上	刪除
	FL160	正向心理學理論與實務	Theory and Practice of Positive Psychology	必修	3	三	上	
	FL161	基礎生理與解剖學	Basic Physiology and Anatomy	必修	3	一	下	

	FL142	健康行為科學	Health Behavior Science	選修	3	二	上	
	FL156	生命教育講座	Forum of Life Education	選修	2	二	上	
	FL157	走近中醫	Approaching Chinese Medicine	選修	2	二	下	
	FL158	健康傳播	Health Communication	選修	3	三	下	
	FL152	溝通談判與說話技巧	Communication, negotiation and speaking skills	選修	3	一	下	
	FL163	動作解剖學實用	Anatomic pour le mouvement	選修	3	二	下	刪除
	FL163	筋脈手法實作	Muscle hypertrophy: from mechanism, nutrition to application of sports training	選修	3	二	下	刪除
	FL164	老人服務事業實作	Senior Service and Practice	選修	3	二	下	
Specialized Elective curriculum (系) 領域專業課程	永續生活學程	FL298	未來趨勢與生涯發展	選修	3	一	上	異動修別
		FL260	觀光學理論與實務	選修	3	一	下	異動修別
		FL272	環境教育與解說實務	選修	3	二	上	異動修別
		FL280	運動指導	必修	3	一	下	刪除
		FL280	永續生活專業實習 I	必修	3	四	下	刪除
		FL280	永續生活專業實習 II	必修	3	四	下	刪除
		FL264	領隊導遊實務	選修	3	二	上	
		FL271	環境倫理與實踐	選修	3	二	下	
		FL287	觀光消費行為	選修	3	二	上	
		FL288	環境教育教材教法	選修	3	二	下	
		FL294	創意思維與簡報魅力	選修	3	一	下	
		FL297	未來想像與未來工作坊	選修	3	二	上	
		FL299	綠色照護身心健康管理	選修	3	二	下	
	輔助療法學程	FL380	助人關係與陪伴藝術	選修	3	三	下	異動修別
		FL381	健康生活品質管理	選修	3	三	上	異動修別
		FL358	身心能量檢測原理與應用	選修	3	二	上	異動修別
		FL398	基礎經絡理論與實作	選修	2	二	下	異動修別
		FL301	整合健康專業實習 I	必修	3	四	下	刪除
		FL302	整合健康專業實習 II	必修	3	四	下	刪除
		FL379	壓力管理與健康促進	選修	3	二	下	
		FL364	表達性藝術療癒	選修	3	三	上	
		FL366	芳香療法	選修	3	二	上	
		FL365	音樂療癒	選修	3	二	下	
		FL383	時尚學與化妝療癒	選修	3	一	上	
		FL390	經絡養生與保健	選修	3	二	下	
		FL307	關節徒手鬆動術	選修	3	二	下	刪除
		FL309	民俗調理業法規教育	選修	1	一	下	刪除

		FL304	腳底按摩基礎理論	Basic Theory of Foot Reflexology	選修	+	—	+	刪除
		FL305	腳底按摩基礎手法與 腳底按摩調理手法	Basic Techniques and Conditioning Techniques of Foot Reflexology	選修	+	—	+	刪除
		FL306	腳底按摩從業實務(含 顧客服務)	Practice of Foot Reflexology(including customer service)	選修	+	—	+	刪除

附件三

※ 102-3 校課程決議

依本校學程實施辦法規定各學系課程規劃完成後，應連同學程內各項課程之**課程大綱**，提經各該學系暨各該學院課程委員會審議後，提送本校課程委員會核定。爾後學年課程架構如有修正請依(下表範例)提送各級課程委員會審議。

蔬食學系 110 課程架構修正前後對照表

修正後(110 學年度)							修正前(110 學年度)					
學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級	異動說明	學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級
(系)領域專業學程	VS032	蔬食體驗微學分	選修	1	1	標示年級	(系)領域專業學程	VS032	蔬食體驗微學分	選修	1	全
	VS031	蔬活體驗微學分	選修	1	1			VS031	蔬活體驗微學分	選修	1	全

※ 附註：一.修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二.修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系 學士班

課程規劃表(110 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 110)

110 年 3 月 24 日第 3 次系課程委員會議通過

110 年 4 月 14 日第 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)
(一) 綠色休閒餐飲學程 21 學分
(二) 樂活產品設計與管理學程 21 學分
- 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 Credits	開課年級		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	
	VS010	餐飲管理	Food and Beverage Management	必修 Required	2	1	上	
	VS004	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修 Required	2	1	下	
	VS006	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	必修 Required	3	1	下	
	VS008	餐飲英語(一)	Restaurant English(I)	必修 Required	2	2	上	
	VS023	創意思考概論	Introduction to Creative Thinking	必修 Required	2	2	上	
	VS011	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	必修 Required	3	2	下	
	VS105	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	必修 Required	3	2	下	
	VS009	國際禮儀與文化	International Etiquette and Culture	必修 Required	2	3	上	
	VS018	餐飲採購管理	Purchasing Management for Food and Beverage Institute	必修 Required	2	3	上	

(系) 領域專業課程 Specialized Elective curriculum		VS030	專題寫作	Project Planning	必修 Required	2	3	上	
		VS029	畢業成果展	Graduation Exhibition	必修 Required	0	3	下	
	健康蔬食創新研發學程 Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course	VS101	食物學原理與製備	The Principle of Food and Food Preparation	必修 Required	3	2	上	
		VS103	點心製作	Chinese and Western Desert Making	必修 Required	3	2	下	
		VS104	健康蔬食創意廚藝	Health and Creative Vegetarian Cooking	必修 Required	3	3	上	
		VS121	異國蔬食廚藝	Foreign Vegetarian Cooking	必修 Required	3	3	下	
		VS032	蔬食體驗微學分	Vegetarian Open Day	選修 Elective	1	1	上	
		VS122	中式蔬食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	1	下	
		VS107	創意蔬果雕刻與盤飾	Creative Vegetable and Fruit Sculpture	選修 Elective	3	2	上	
		VS123	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	2	上	
		VS118	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	選修 Elective	3	2	上	
		VS120	草本療癒	Health Welling on Natural Herbs	選修 Elective	3	2	上	
		VS119	豆製品加工	Soybean Products Processing	選修 Elective	3	2	下	
		VS111	中藥食材應用技術	The Application of Chinese Medicines	選修 Elective	2	3	上	
		VS109	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	選修 Elective	3	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS015	專業實習(二)	Internship (II)	選修 Elective	8	4	下	
		VS022	實習專題製作(二)	Internship Report (II)	選修 Elective	2	4	下	
	餐飲服務與經營管理學程 Catering Service and Operation Management Course	VS204	餐飲人力資源管理	Restaurant Human Resources Management	必修 Required	2	2	上	
		VS221	餐飲會計與內部控制	Restaurant Accounting and Internal Control	必修 Required	3	3	上	
		VS224	餐飲資訊應用	Restaurant Information System	必修 Required	3	3	上	
		VS222	餐飲創業與規劃	Restaurant Businesses Planning	必修 Required	3	3	下	
		VS223	餐飲英語(二)	Restaurant English (II)	必修 Required	2	3	下	
		VS031	蔬活體驗微學分	Vegetarian Open Day - mini credit	選修 Elective	1	1	下	
		VS218	飲務與吧檯管理	Beverage and Bar Management	選修 Elective	3	2	上	
		VS219	生機飲食	Natural organic diet	選修 Elective	3	2	上	
		VS208	餐飲空間美學	Restaurant Interior Design	選修 Elective	2	2	上	
		VS220	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	選修 Elective	2	2	下	
		VS217	餐飲安全管制	Food Safety Control	選修 Elective	3	3	上	
		VS215	團體膳食設計	Quantity Food Production Design	選修 Elective	2	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	

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

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「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)」。
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.

蔬食學系 111 課程架構修正前後對照表

修正後(111 學年度)							修正前(111 學年度)					
學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級	異動說明	學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級
(系) 領域核心學程	VS009	國際禮儀與文化	必修	2	3 下	修改學期	(系) 領域核心學程	VS009	國際禮儀與文化	必修	2	3 上
(系) 領域專業學程	VS122	中式蔬食廚藝-進階	選修	3	3 上	修改學期	(系) 領域專業學程	VS122	中式蔬食廚藝-進階	選修	3	3 下
	VS221	餐飲會計與內部控制	必修	3	3 下	修改學期		VS221	餐飲會計與內部控制	必修	3	3 上
	VS127	蔬食體驗微學分(一)	選修	1	1 上	標示年級		VS127	蔬食體驗微學分(一)	選修	1	全
	VS226	蔬食體驗微學分(二)	選修	1	1 下	標示年級		VS226	蔬食體驗微學分(二)	選修	1	全

※ 附註：一. 修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

蔬食學系 111 課程架構修正前後對照表

修正後(111 學年度)							修正前(111 學年度)					
學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級	異動說明	學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級
(系) 領域專業學程	VS125	異國蔬食廚藝初階	<u>選修</u>	3	1 下	必修 改 選修	(系) 領域專業學程	VS125	異國蔬食廚藝初階	<u>必修</u>	3	1 下
	VS101	食物學原理與製備	<u>選修</u>	3	2 上			VS101	食物學原理與製備	<u>必修</u>	3	2 上
	VS103	點心製作	<u>選修</u>	3	2 下			VS103	點心製作	<u>必修</u>	3	2 下
	VS124	蔬食宴客料理	<u>選修</u>	3	3 上			VS124	蔬食宴客料理	<u>必修</u>	3	3 上
	VS204	餐飲人力資源管理	<u>選修</u>	2	2 上			VS204	餐飲人力資源管理	<u>必修</u>	2	2 上
	VS224	餐飲資訊應用	<u>選修</u>	3	3 上			VS224	餐飲資訊應用	<u>必修</u>	3	3 上
	VS221	餐飲會計與內部控制	<u>選修</u>	3	3 下			VS221	餐飲會計與內部控制	<u>必修</u>	3	3 下
	VS222	餐飲創業與規劃	<u>選修</u>	3	3 下			VS222	餐飲創業與規劃	<u>必修</u>	3	3 下
	VS223	餐飲英語(二)	<u>選修</u>	2	3 下			VS223	餐飲英語(二)	<u>必修</u>	2	3 下

※ 附註：一. 修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系 學士班

課程規劃表(111 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 111)

111 年 3 月 23 日第 3 次系課程委員會議通過

111 年 6 月 01 日第 3 次校課程委員會議通過

- 三、本系學士班學生畢業學分數 128 學分
Department requirements for graduation: 128 Credits
- 四、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)
(一)綠色休閒餐飲學程 21 學分
(二)樂活產品設計與管理學程 21 學分
- 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
(三)健康蔬食創新研發學程 24 學分
Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course: 24 Credits
(四)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 Elective 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		備註 Remarks
						年級 Grades	類別 Category	
(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	
	VS010	餐飲管理	Food and Beverage Management	必修 Required	2	1	上	
	VS004	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修 Required	2	1	下	
	VS006	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	必修 Required	3	1	下	
	VS008	餐飲英語(一)	Restaurant English(I)	必修 Required	2	2	上	
	VS023	創意思考概論	Introduction to Creative Thinking	必修 Required	2	2	上	
	VS011	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	必修 Required	3	2	下	
	VS105	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	必修 Required	3	2	下	
	VS018	餐飲採購管理	Purchasing Management for Food and Beverage Institute	必修 Required	2	3	上	
	VS030	專題寫作	Project Planning	必修 Required	2	3	上	
	VS009	國際禮儀與文化	International Etiquette and Culture	必修 Required	2	3	下	

(系) 領域專業學程 Specialized Elective curriculum	健康蔬食創新研發學程 Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course	VS029	畢業成果展	Graduation Exhibition	必修 Required	0	3	下	
		VS125	異國蔬食廚藝初階	Foreign Vegetarian Cooking-Elementary	選修 Elective	3	1	下	
		VS101	食物學原理與製備	The Principle of Food and Food Preparation	選修 Elective	3	2	上	
		VS103	點心製作	Chinese and Western Desert Making	選修 Elective	3	2	下	
		VS124	蔬食宴客料理	Vegetarian Feast Cuisine	選修 Elective	3	3	上	
		VS127	蔬食體驗微學分(一)	Microcredit Course in Vegan Experience(I)	選修 Elective	1	1	上	
		VS107	創意蔬果雕刻與盤飾	Creative Vegetable and Fruit Sculpture	選修 Elective	3	2	上	
		VS123	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	2	上	
		VS120	草本療癒	Health Welling on Natural Herbs	選修 Elective	3	2	上	
		VS118	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	選修 Elective	3	2	上	
		VS122	中式蔬食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	上	
		VS111	中藥食材應用技術	The Application of Chinese Medicines	選修 Elective	2	3	上	
		VS126	異國蔬食廚藝進階	Foreign Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	下	
		VS109	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	選修 Elective	3	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS015	專業實習(二)	Internship (II)	選修 Elective	8	4	下	
		VS022	實習專題製作(二)	Internship Report (II)	選修 Elective	2	4	下	
	餐飲服務與經營管理學程 Catering Service and Operation Management Course	VS204	餐飲人力資源管理	Restaurant Human Resources Management	選修 Elective	2	2	上	
		VS224	餐飲資訊應用	Restaurant Information System	選修 Elective	3	3	上	
		VS221	餐飲會計與內部控制	Restaurant Accounting and Internal Control	選修 Elective	3	3	下	
		VS222	餐飲創業與規劃	Restaurant Businesses Planning	選修 Elective	3	3	下	
		VS223	餐飲英語(二)	Restaurant English (II)	選修 Elective	2	3	下	
		VS226	蔬食體驗微學分(二)	Microcredit Course in Vegan Experience(II)	選修 Elective	1	1	下	
		VS218	飲務與吧檯管理	Beverage and Bar Management	選修 Elective	3	2	上	
		VS219	生機飲食	Natural organic diet	選修 Elective	3	2	上	
		VS208	餐飲空間美學	Restaurant Interior Design	選修 Elective	2	2	上	
		VS220	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	選修 Elective	2	2	下	
		VS225	蔬食行銷與傳播	Vegetarian Marketing and Communication	選修 Elective	3	3	上	
		VS215	團體膳食設計	Quantity Food Production Design	選修 Elective	2	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS213	職場情緒管理	Emotion Control at Work	選修 Elective	2	4	上	

	VS013	實務專題製作(一)	Study on Designated Subject (I)	選修 Elective	3	4	上	
	VS026	專業實習(一)	Internship (I)	選修 Elective	8	4	上	
	VS027	實習專題製作(一)	Internship Report (I)	選修 Elective	2	4	上	
	VS014	實務專題製作(二)	Study on Designated Subject (II)	選修 Elective	3	4	下	

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「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)」。
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.

蔬食學系 112 課程架構修正前後對照表

修正後(112 學年度)							修正前(112 學年度)					
學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級	異動說明	學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級
(系)領域核心學程	VS105	營養與膳食設計	必修	3	1上		(系)領域核心學程	VS105	營養與膳食設計	必修	3	2下
	VS009	國際禮儀與文化	必修	2	3下	修改學期		VS009	國際禮儀與文化	必修	2	3上
	VS023	創意思考概論	必修	2	2下	修改學期		VS023	創意思考概論	必修	2	2上
(系)領域專業學程	VS122	中式蔬食廚藝-進階	選修	3	3上	修改學期	(系)領域專業學程	VS122	中式蔬食廚藝-進階	選修	3	3下
	VS221	餐飲會計與內部控制	必修	3	3下	修改學期		VS221	餐飲會計與內部控制	必修	3	3上
	VS127	蔬食體驗微學分(一)	選修	1	1上	標示年級		VS127	蔬食體驗微學分(一)	選修	1	全
	VS226	蔬食體驗微學分(二)	選修	1	1下	標示年級		VS226	蔬食體驗微學分(二)	選修	1	全
	VS213	職場情緒管理	選修	2	3下	修改學期		VS213	職場情緒管理	選修	2	4上

※ 附註：一. 修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

蔬食學系 112 課程架構修正前後對照表

修正後(112 學年度)							修正前(112 學年度)					
學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級	異動說明	學程名稱	課號	科目名稱	修別	學分數	開課年級
(系)領域專業學程	VS125	異國蔬食廚藝初階	<u>選修</u>	3	1下	必修 改 選修	(系)領域專業學程	VS125	異國蔬食廚藝初階	<u>必修</u>	3	1下
	VS101	食物學原理與製備	<u>選修</u>	3	2上			VS101	食物學原理與製備	<u>必修</u>	3	2上
	VS103	點心製作	<u>選修</u>	3	2下			VS103	點心製作	<u>必修</u>	3	2下
	VS124	蔬食宴客料理	<u>選修</u>	3	3上			VS124	蔬食宴客料理	<u>必修</u>	3	3上
	VS204	餐飲人力資源管理	<u>選修</u>	2	2上			VS204	餐飲人力資源管理	<u>必修</u>	2	2上
	VS224	餐飲資訊應用	<u>選修</u>	3	3上			VS224	餐飲資訊應用	<u>必修</u>	3	3上
	VS221	餐飲會計與內部控制	<u>選修</u>	3	3下			VS221	餐飲會計與內部控制	<u>必修</u>	3	3下
	VS222	餐飲創業與規劃	<u>選修</u>	3	3下			VS222	餐飲創業與規劃	<u>必修</u>	3	3下
	VS223	餐飲英語(二)	<u>選修</u>	2	3下			VS223	餐飲英語(二)	<u>必修</u>	2	3下

※ 附註：一. 修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

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

- 五、本系學士班學生畢業學分數 128 學分
Department requirements for graduation: 128 Credits
- 六、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)
(一) 綠色休閒餐飲學程 21 學分
(二) 樂活產品設計與管理學程 21 學分
- 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
(五) 健康蔬食創新研發學程 24 學分
Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course: 24 Credits
(六) 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 Elective 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		開課年級
						年級 Grades	學期 Semester	
(系) 領域核心學程 Core curriculum	VS105	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	必修 Required	3	1	上	
	VS033	中式蔬食廚藝-初階	Chinese Vegetarian Cooking-Elementary	必修 Required	3	1	上	
	VS010	餐飲管理	Food and Beverage Management	必修 Required	2	1	上	
	VS004	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修 Required	2	1	下	
	VS006	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	必修 Required	3	1	下	
	VS008	餐飲英語(一)	Restaurant English(I)	必修 Required	2	2	上	
	VS023	創意思考概論	Introduction to Creative Thinking	必修 Required	2	2	下	
	VS011	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	必修 Required	3	2	下	
	VS018	餐飲採購管理	Purchasing Management for Food and Beverage Institute	必修 Required	2	3	上	
	VS030	專題寫作	Project Planning	必修 Required	2	3	上	
	VS009	國際禮儀與文化	International Etiquette and Culture	必修 Required	2	3	下	

(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	VS029	畢業成果展	Graduation Exhibition	必修 Required	0	3	下	
		VS125	異國蔬食廚藝初階	Foreign Vegetarian Cooking-Elementary	選修 Elective	3	1	下	
		VS101	食物學原理與製備	The Principle of Food and Food Preparation	選修 Elective	3	2	上	
		VS103	點心製作	Chinese and Western Desert Making	選修 Elective	3	2	下	
		VS124	蔬食宴客料理	Vegetarian Feast Cuisine	選修 Elective	3	3	上	
		VS127	蔬食體驗微學分(一)	Microcredit Course in Vegan Experience(I)	選修 Elective	1	1	上	
		VS122	中式蔬食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	上	
		VS108	創意蔬果裝飾藝術	Creative Decorationart of Vegetable and Fruits	選修 Elective	3	2	上	
		VS219	生機飲食	Natural organic diet	選修 Elective	3	2	上	
		VS123	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	2	上	
		VS118	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	選修 Elective	3	2	上	
		VS111	中藥食材應用技術	The Application of Chinese Medicines	選修 Elective	2	3	上	
		VS126	異國蔬食廚藝進階	Foreign Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	下	
		VS109	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	選修 Elective	3	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS015	專業實習(二)	Internship (II)	選修 Elective	8	4	下	
		VS022	實習專題製作(二)	Internship Report (II)	選修 Elective	2	4	下	
	餐飲服務與經營管理學程 Catering Service and Operation Management Course	VS204	餐飲人力資源管理	Restaurant Human Resources Management	選修 Elective	2	2	上	
		VS224	餐飲資訊應用	Restaurant Information System	選修 Elective	3	3	上	
		VS221	餐飲會計與內部控制	Restaurant Accounting and Internal Control	選修 Elective	3	3	下	
		VS222	餐飲創業與規劃	Restaurant Businesses Planning	選修 Elective	3	3	下	
		VS223	餐飲英語(二)	Restaurant English (II)	選修 Elective	2	3	下	
		VS226	蔬食體驗微學分(二)	Microcredit Course in Vegan Experience(II)	選修 Elective	1	1	下	
		VS218	飲務與吧檯管理	Beverage and Bar Management	選修 Elective	3	2	上	
		VS227	餐飲服務技術	Food and Bverage Service Skills	選修 Elective	3	2	上	
		VS208	餐飲空間美學	Restaurant Interior Design	選修 Elective	2	2	上	
		VS220	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	選修 Elective	2	2	下	
		VS225	蔬食行銷與傳播	Vegetarian Marketing and Communication	選修 Elective	3	3	上	
		VS215	團體膳食設計	Quantity Food Production Design	選修 Elective	2	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS213	職場情緒管理	Emotion Control at Work	選修 Elective	2	3	下	

	VS013	實務專題製作(一)	Study on Designated Subject (I)	選修 Elective	3	4	上	
	VS026	專業實習(一)	Internship (I)	選修 Elective	8	4	上	
	VS027	實習專題製作(一)	Internship Report (I)	選修 Elective	2	4	上	
	VS014	實務專題製作(二)	Study on Designated Subject (II)	選修 Elective	3	4	下	

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.

蔬食學系 113 課程架構修正前後對照表

修正後(113 學年度)							修正前(113 學年度)					
學程 名稱	課號	科目名稱	修別	學 分 數	開課 年級	異動說明	學程 名稱	課號	科目名稱	修別	學分 數	開課 年級
(系) 領域核 心學程	VS009	國際禮儀與文化	必修	2	3 下	修改學期	(系) 領域核 心學程	VS009	國際禮儀與文化	必修	2	3 上
	VS023	創意思考概論	必修	2	2 下	修改學期		VS023	創意思考概論	必修	2	2 上
(系) 領域專 業學程	VS122	中式蔬食廚藝-進 階	選修	3	3 上	修改學期	(系) 領域專 業學程	VS122	中式蔬食廚藝-進階	選修	3	3 下
	VS221	餐飲會計與內部 控制	必修	3	3 下	修改學期		VS221	餐飲會計與內部控制	必修	3	3 上
	VS127	蔬食體驗微學分 (一)	選修	1	1 上	標示年級		VS127	蔬食體驗微學分(一)	選修	1	全
	VS226	蔬食體驗微學分 (二)	選修	1	1 下	標示年級		VS226	蔬食體驗微學分(二)	選修	1	全
	VS213	職場情緒管理	選修	2	3 下	修改學期		VS213	職場情緒管理	選修	2	4 上

※ 附註：一. 修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

蔬食學系 113 課程架構修正前後對照表

修正後(113 學年度)							修正前(113 學年度)					
學程 名稱	課號	科目名稱	修別	學 分 數	開課 年級	異動說明	學程 名稱	課號	科目名稱	修別	學分 數	開課 年級
(系) 領域專 業學程	VS125	異國蔬食廚藝初階	<u>選修</u>	3	1 下	必修 改 選修	(系) 領域專 業學程	VS125	異國蔬食廚藝初階	<u>必修</u>	3	1 下
	VS101	食物學原理與製備	<u>選修</u>	3	2 上			VS101	食物學原理與製備	<u>必修</u>	3	2 上
	VS103	點心製作	<u>選修</u>	3	2 下			VS103	點心製作	<u>必修</u>	3	2 下
	VS124	蔬食宴客料理	<u>選修</u>	3	3 上			VS124	蔬食宴客料理	<u>必修</u>	3	3 上
	VS204	餐飲人力資源管理	<u>選修</u>	2	2 上			VS204	餐飲人力資源管理	<u>必修</u>	2	2 上
	VS224	餐飲資訊應用	<u>選修</u>	3	3 上			VS224	餐飲資訊應用	<u>必修</u>	3	3 上
	VS221	餐飲會計與內部控制	<u>選修</u>	3	3 下			VS221	餐飲會計與內部控制	<u>必修</u>	3	3 下
	VS222	餐飲創業與規劃	<u>選修</u>	3	3 下			VS222	餐飲創業與規劃	<u>必修</u>	3	3 下
	VS223	餐飲英語(二)	<u>選修</u>	2	3 下			VS223	餐飲英語(二)	<u>必修</u>	2	3 下

※ 附註：一. 修正項目係指與上學年度課程架構對照修正之情形。」

二. 修正處請用「粗體、紅色字並加底線」做為辨識。

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系 學士班

課程規劃表(113 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 113)

113 年 4 月 01 日第 2 次系課程委員會議通過

113 年 4 月 24 日第 2 次校課程委員會議通過

- 七、本系學士班學生畢業學分數 128 學分
Department requirements for graduation: 128 Credits
- 八、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)
(一) 綠色休閒餐飲學程 21 學分
(二) 樂活產品設計與管理學程 21 學分
- 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
(七) 健康蔬食創新研發學程 24 學分
Healthy Vegetarian Food Innovation R&D Course: 24 Credits
(八) 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 Elective 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	課號	科目名稱	英文名稱	修別	學分數	開課年級		備註
						年級	學期	
(系) 領域核心學程 Core curriculum	VS105	營養與膳食設計	Nutrition and Diet Design	必修 Required	3	1	上	
	VS033	中式蔬食廚藝-初階	Chinese Vegetarian Cooking-Elementary	必修 Required	3	1	上	
	VS010	餐飲管理	Food and Beverage Management	必修 Required	2	1	上	
	VS004	服務行銷與管理	Service Marketing and Management	必修 Required	2	1	下	
	VS006	中藥與民俗藥膳	Traditional Chinese Medicine Cooking	必修 Required	3	1	下	
	VS008	餐飲英語(一)	Restaurant English(I)	必修 Required	2	2	上	
	VS023	創意思考概論	Introduction to Creative Thinking	必修 Required	2	2	下	
	VS011	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	必修 Required	3	2	下	
	VS009	國際禮儀與文化	International Etiquette and Culture	必修 Required	2	3	下	
	VS018	餐飲採購管理	Purchasing Management for Food and Beverage Institute	必修 Required	2	3	上	
	VS030	專題寫作	Project Planning	必修 Required	2	3	上	

(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	VS029	畢業成果展	Graduation Exhibition	必修 Required	0	3	下	
		VS122	異國蔬食廚藝初階	Foreign Vegetarian Cooking-Elementary	選修 Elective	3	1	下	
		VS101	食物學原理與製備	The Principle of Food and Food Preparation	選修 Elective	3	2	上	
		VS103	點心製作	Chinese and Western Desert Making	選修 Elective	3	2	下	
		VS124	蔬食宴客料理	Vegetarian Feast Cuisine	選修 Elective	3	3	上	
		VS127	蔬食體驗微學分(一)	Microcredit Course in Vegan Experience(I)	選修 Elective	1	1	上	
		VS108	創意蔬果裝飾藝術	Creative Decorationart of Vegetable and Fruits	選修 Elective	3	2	上	
		VS219	生機飲食	Natural organic diet	選修 Elective	3	2	上	
		VS123	創業蔬食小吃	Vegetarian Snack Making	選修 Elective	3	2	上	
		VS118	米麵食製作	Rice and Pasta Food Preparing	選修 Elective	3	2	上	
		VS122	中式蔬食廚藝-進階	Chinese Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	上	
		VS111	中藥食材應用技術	The Application of Chinese Medicines	選修 Elective	2	3	上	
		VS123	異國蔬食廚藝進階	Foreign Vegetarian Cooking-Advanced	選修 Elective	3	3	下	
		VS109	健康創意巧克力工藝	Health and Creative Chocolate Making	選修 Elective	3	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS015	專業實習(二)	Internship (II)	選修 Elective	8	4	下	
		VS022	實習專題製作(二)	Internship Report (II)	選修 Elective	2	4	下	
	餐飲服務與經營管理學程 Catering Service and Operation Management Course	VS204	餐飲人力資源管理	Restaurant Human Resources Management	選修 Elective	2	2	上	
		VS224	餐飲資訊應用	Restaurant Information System	選修 Elective	3	3	上	
		VS221	餐飲會計與內部控制	Restaurant Accounting and Internal Control	選修 Elective	3	3	下	
		VS222	餐飲創業與規劃	Restaurant Businesses Planning	選修 Elective	3	3	下	
		VS223	餐飲英語(二)	Restaurant English (II)	選修 Elective	2	3	下	
		VS226	蔬食體驗微學分(二)	Microcredit Course in Vegan Experience(II)	選修 Elective	1	1	下	
		VS218	飲務與吧檯管理	Beverage and Bar Management	選修 Elective	3	2	上	
		VS227	餐飲服務技術	Food and Bverage Service Skills	選修 Elective	3	2	上	
		VS208	餐飲空間美學	Restaurant Interior Design	選修 Elective	2	2	上	
		VS220	宴會與會議管理	Banquet and Meeting Management	選修 Elective	2	2	下	
		VS225	蔬食行銷與傳播	Vegetarian Marketing and Communication	選修 Elective	3	3	上	
		VS215	團體膳食設計	Quantity Food Production Design	選修 Elective	2	3	下	
		VS020	餐飲專題講座	Lecture on Food and Beverage Business	選修 Elective	2	3	下	
		VS213	職場情緒管理	Emotion Control at Work	選修 Elective	2	3	下	

	VS013	實務專題製作(一)	Study on Designated Subject (I)	選修 Elective	3	4	上	
	VS026	專業實習(一)	Internship (I)	選修 Elective	8	4	上	
	VS027	實習專題製作(一)	Internship Report (I)	選修 Elective	2	4	上	
	VS014	實務專題製作(二)	Study on Designated Subject (II)	選修 Elective	3	4	下	

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「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)」。
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.