

# 素食尚廚藝創新創業學分學程

## 修課規定

### 國立高雄餐旅大學「素食尚廚藝創新創業學分學程」實施要點

民國 112 年 5 月 3 日 111 學年度第 2 學期第1次院課程委員會議通過

民國 112 年 5 月 18 日 111 學年度第 2 學期校課程委員會議通過

民國 112 年 5 月 31 日 111 學年度第 2 學期教務會議通過

- 一、依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「素食尚廚藝創新創業學分學程」(以下簡稱本學程)。
- 二、本學程之主辦單位為廚藝學院(以下簡稱本院)。
- 三、本學程課程分為「核心課程」、「專業課程」共二大類，全部課程至少應修畢 16 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 四、本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)
- 五、學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本院提出申請。
- 六、修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本院申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證明；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。
- 七、修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。
- 八、修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。
- 九、學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本院認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 十、學生修讀本學程，並參與校內外綠色永續廚藝活動或參與餐廳實習等累計達 200小時(含)以上，將同步獲得本院頒發之專業相關證照。(認證規定與流程另行公告)
- 十一、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十二、本要點經廚藝學院院課程委員會議、校課程委員會議及教務會議審議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：廚藝學院

**112 學年度申請核准修讀之學生適用**

學程名稱		素食尚廚藝創新創業學分學程				
學 程 主 辦 單 位		廚藝學院				
其他參與教學單位		中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科				
課程及學分數規定		1.本校學生修得下列課程至少 16 學分，應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。				
課 程 架 構						
核心課程：至少修滿 10 學分						
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	永續食農教育與實務 Sustainable Food and Agriculture Education and Practice	必	4/4	中廚系 西廚系 烘焙系	請洽開課單位查詢	
2	食品衛生與安全 Food Hygiene & Safety	必	2/2			
3	無國界蔬食餐廳開店實習 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business	選	4/8	廚藝學院		開店實習
專業課程：至少修滿 6 學分						
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	新素味食材認識與採購實務 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice	選	2/4	廚藝學院	請洽開課單位查詢	
2	素食尚烹調與盤飾實務 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice	選	2/4			
3	植感甜點烘焙實務 Plant-Based Dessert Baking Practice	選	2/4			
4	全植健康飲調實務 Whole Plant Healthy Beverage Practice	選	2/4			
5	素食尚療癒餐飲設計實務 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice	選	2/4			
6	彈性素食食物設計實務 Flexible Vegetarian Food Design Practice	選	2/4			