



105 學年度第二次校務發展委員會會議議程

時間：中華民國 106 年 05 月 09 日（週二）中午 12 時 10 分

地點：雲起樓 301 會議室

主席：楊朝祥校長

出席者：行政主管 劉三錡副校長（兼通識教育委員會召集人）、藍順德副校長（兼招生處處長）、林文瑛教務長、柳金財學務長、蔡明達總務長、郭冠廷研發長、謝大寧國際長、林裕權圖資長、校務研究辦公室饒達欽召集人、林淑娟人事室主任、釋妙暘會計主任、許文傑主任秘書

教學主管 通識教育委員會王震武執行長、通識教育中心陳衍宏主任、語文教育中心張懿仁主任、圍棋發展中心徐偉庭主任、人文學院戚國雄院長（兼哲學系主任）、中國文學與應用學系蕭麗華主任、歷史學系范純武主任、外國語文學系游鎮維主任、宗教學研究所陳旺城所長、社會科學暨管理學院林信華院長、應用經濟學系李杰憲主任、社會學系鄭祖邦主任、公共事務學系陳尚懋主任、管理學系陳志賢主任、心理學系林緯倫主任、創意與科技學院翁玲玲院長、文化資產與創意學系潘禧主任（兼藝術學研究所所長）、傳播學系陳才主任、資訊應用學系詹丕宗主任、產品與媒體設計學系張志昇主任、樂活產業學院楊玲玲院長、健康與創意素食產業學系許興家主任、未來與樂活產業學系何振盛主任、佛教學院萬金川院長（兼佛教研究中心主任）、佛教學系陳一標主任

教師代表 中國文學與應用學系張寶三教授、宗教學研究所許鶴齡副教授、社會學系林大森教授、公共事務學系孫以清助理教授、文化資產與創意學系陳進傳教授、產品與媒體設計學系葉茱俐副教授

列席人員：校長室徐明珠秘書、秘書室詹素娟組長

記錄：鄭嘉琦

壹、主席報告：

貳、提案討論：

提案一

提案單位：社會科學暨管理學院

案由：社會學系 107 學年度碩士班學籍分組調整案計畫書，提請討論。（[附件一](#)/第 3 頁）

說明：一、本案業經 106 年 1 月 17 日社會科學暨管理學院 105 學年度第四次院務會議，及 106 年 2 月 21 日 105 學年度第七次行政會議通過。

二、社會學系碩士班分為社會學組、社會工作學組，共二組。

決議：

[提案一](#)、[提案二](#)、[提案三](#)、[提案四](#)

提案二

提案單位：樂活產業學系

案由：健康與創意素食產業學系增設碩士班案，提請討論。（[附件三](#)/第 29 頁）

說明：本案業經 106 年 5 月 1 日健康與創意素食產業學系 105 學年度第 2 次系務會議，及 106 年 5 月 2 日樂活產業學院 105 學年度第 4 次院務會議通過，並經 106 年 5 月 2 日 105 學年度第 8 次主管會報修正通過。

決議：

[提案一](#)、[提案二](#)、[提案三](#)、[提案四](#)

提案三

提案單位：招生事務處

案由：議訂「佛光大學 107 學年度招生名額總量」申請案，提請討論。([附件二](#)/第 28 頁)

說明：一、本案業經 106 年 5 月 3 日 105 學年度第 8 次招生委員會通過。

二、有關 107 學年度招生名額總量案須於 5 月 31 日前完成第一階段（招生名額總量及增設調整案）報部作業，而行政會議業於 4 月 25 日召開，故擬請同意先提送 105-2 校務發展委員會議審議後，再送 5 月 16 日行政會議核備。

三、本案若奉核定，將依程序提送 105-3 校務會議及陳報本校董事會議，並於 5 月 31 日前完成第一階段報部程序，另將依教育部規定期程於 8 月中旬完成第二階段（各學制班別招生名額分配表）報部作業。

決議：

[提案一](#)、[提案二](#)、[提案三](#)、[提案四](#)

提案四

提案單位：會計室

案由：本校 106 學年度預算案，提請討論。

說明：一、本校 106 學年度編列總收入為 8 億 2 千 4 百 59 萬 8,261 (824,598,261) 元，編列總支出為 8 億 7 千 4 百 24 萬 1,394 (874,241,394) 元，預算赤字為 4 千 9 百 64 萬 3,133 (49,643,133) 元。

二、其他說明詳附件。

決議：

[提案一](#)、[提案二](#)、[提案三](#)、[提案四](#)

參、專題報告：

報告一

報告單位：校務研究辦公室

案由：未來本校校務研究工作如何進行。

說明：詳如簡報。

肆、臨時動議：

伍、散會：



107 學年度申請增設、調整
一般項目院系所學位學程計畫書

申請案名：社會學系碩士班
社會學組、社會工作學組

中華民國 105 年 12 月 21 日

目 錄

第一部分：摘要表 1

第二部分：自我檢核表（免填） 3

第三部分：基本資料表（表 1-4） 4

表 1：105 學年度教師人數資料表 4

表 2：105 學年度學生人數資料表 5

表 3：現有專任師資名冊表 7

表 4：擬增聘師資之途徑與規畫表 9

第四部分：計畫內容 10

壹、申請理由 10

貳、本系碩士班社會工作學組發展方向與重點 11

參、本系碩士班社會工作學組與世界學術潮流之趨勢 12

肆、本系碩士班社會工作學組與國家社會人力需求評估 12

伍、本系碩士班社會工作學組與學校整體發展之評估 14

陸、本系碩士班社會工作學組之課程規劃 15

柒、現有副教授以上教師最近三年指導研究生論文情形 17

捌、本系（所）學位學程所需圖書、儀器設備規劃及增購之計畫 19

玖、本系（所）學位學程之空間規劃 19

拾、其他具設立優勢條件之說明 19

107 學年度 佛光大學 申請增設、調整（更名、分組）一般項目

院系所學位學程計畫書格式

※各項資料應詳實填報，如經查提報資料錯誤、不完整、涉及不實記載者，本部將依「專科以上學校總量發展規模與資源條件標準」第 12 條規定，駁回其院、系、所、學位學程增設調整申請案，並追究相關責任。

回提案一

第一部份、摘要表

*本表為計畫書首頁

申請學校	佛光大學						
申請類別	<input type="checkbox"/> 增設 <input checked="" type="checkbox"/> 調整（更名、分組）	班別	<input type="checkbox"/> 學士班				
			<input checked="" type="checkbox"/> 碩士班				
			<input type="checkbox"/> 碩士在職專班				
申請案名 ¹ （請依註 1 體例填報）	中文名稱：社會學系碩士班社會學組、社會工作學組 英文名稱：Department of Sociology, Master Program for Sociology Master Program for Social Work <input type="checkbox"/> 全英語授課						
曾申請之學年度：	<input type="checkbox"/> 106 學年度 <input type="checkbox"/> 105 學年度 <input type="checkbox"/> 104 學年度 <input type="checkbox"/> 曾於__學年度申請 <input checked="" type="checkbox"/> 未曾申						
授予學位名稱	社會學碩士						
所屬學類	3103 社會學類						
所屬院系所或校內現有相關學門之系所學位學程		系所名稱	設立學年度	現有學生數（105 學年度）			
				大學	碩士	博士	小計
	學系	社會學	91	212			212
研究所	社會學	90		43		43	
國內設有本學系博（碩）士班相關系所學位學程學校	次序	大學名稱	系所名稱	組別		學位	
	1	國立台灣大學	社會學系	無分組		碩士	
		國立台灣大學	社會工作研究所	無分組		碩士	
	2	國立政治大學	社會學系	無分組		碩士	
		國立政治大學	社會工作研究所	無分組		碩士	
	3	國立清華大學	社會學研究所	無分組		碩士	
	4	國立交通大學	社會與文化研究所	無分組		碩士	
5	國立臺灣師範大學	社會工作學研究所	無分組		碩士		

¹ 院系所學程名稱體例：碩博士班未設學士班者，一律稱○○研究所；已設學士班者，增設碩士班、碩士在職專班、博士班者，一律稱○○學系碩士班（碩士在職專班、博士班）。一系多碩（博）士班之體例為：○○學系※※碩士班（碩士在職專班、博士班）。學位學程之體例為：○○學士學位學程」、「○○碩士學位學程」、「○○碩士在職學位學程」、「○○博士學位學程」；系所分組之體例為：○○學系（碩士班、碩士在職專班、博士班）※※組、◎◎組。

回提案一

	6	國立中山大學	社會學系	無分組	碩士
	7	國立中正大學	社會福利學系	無分組	碩士
	8	國立臺北大學	社會學系	無分組	碩士
		國立臺北大學	社會工作學系	無分組	碩士
	9	國立東華大學	社會學系	無分組	碩士
	10	國立暨南國際大學	社會政策與社會工作學系	無分組	碩士
	11	國立屏東大學	社會發展學系	無分組	碩士
	12	國立屏東科技大學	社會工作系	無分組	碩士
	13	東海大學	社會學系	無分組	碩士
		東海大學	社會工作學系	無分組	碩士
	14	輔仁大學	社會學系	無分組	碩士
		輔仁大學	社會工作學系	無分組	碩士
	15	東吳大學	社會學系	無分組	碩士
		東吳大學	社會工作學系	無分組	碩士
	16	元智大學	社會暨政策科學學系	無分組	碩士
	17	中國文化大學	社會福利學系	無分組	碩士
	18	靜宜大學	社會工作與兒童少年福利學系	無分組	碩士
	19	世新大學	社會發展研究所	一般組	碩士
		世新大學	社會發展研究所	亞際研究英文碩士班(外國學生專班)	碩士
		世新大學	性別研究所	無分組	碩士
	20	實踐大學	社會工作學系	無分組	碩士
	21	高雄醫學大學	性別研究所	無分組	碩士
		高雄醫學大學	醫學社會學與社會工作學系	無分組	碩士
	22	慈濟大學	社會工作學系	無分組	碩士
	23	中山醫學大學	醫學社會暨社會工作學系	無分組	碩士
	24	長榮大學	社會工作學系	無分組	碩士
	25	南華大學	應用社會學系	社會學組	碩士
		南華大學	應用社會學系	教育社會學組	碩士
	26	玄奘大學	社會工作學系	無分組	碩士
	27	亞洲大學	社會工作學系	無分組	碩士
	28	朝陽科技大學	社會工作系	無分組	碩士
	29	美和科技大學	社會工作系	無分組	碩士
	30	佛光大學	社會學系	無分組	碩士
招生管道	甄試入學、考試入學				
招生名額來源及擬招生名額	由社會學系碩士班原核定名額自行調整。 擬招生名額如下： 社會學組：14名 社會工作學組：6名				

公開校內既有系所畢業生就業情形	是 公告網頁為：本校首頁 (http://www.fgu.edu.tw) →行政單位→教務處→學生生涯發展中心→畢業生流向 (http://academic.fgu.edu.tw/6intro/news.php?class=6106&class2=160)			
填表人資料	服務單位及職稱	社會學系/系主任	姓名	鄭祖邦
	電話	03-9871000 #23418	傳真	03-9876617
	Email	tbcheng@mail.fgu.edu.tw		

回 [提案一](#)

第二部份：自我檢核表

※自我檢核表按申請設立之單位（如院、系、所、學位學程）及學制班別共計分為 2 類表，請擇一適當表格填寫，例如以學系或研究所申請設立碩士班者，請填寫「表 1 學系或研究所申請設立碩士班自我檢核表」，並依各該規定檢視填列，其餘表格請逕刪除，勿重複填寫，如屬調整案者（包括整併、更名、停招、裁撤等）免填。

回 [提案一](#)

第三部份：基本資料表（表 1-4）

回提案一

105 學年度 佛光 大學（學院）增設、調整特殊項目院系所學位學程

基本資料表：全校教師數及學生數，以 105 年 10 月 15 日資料為計算基準

表 1：105 學年度教師人數資料表（分甲、乙二表）

- 注意事項：1. 甲表資料不含藝術及設計類系所專、兼任師資，如有藝術及設計類系所之專、兼任師資料請另填乙表。
2. 計算生師比之公式係將甲、乙二表之師資資料合計計算。
3. 黑框部分已設計公式自動計算，學校請勿填列

甲表（無藝術類及設計類系所之學校僅需填列甲表）

師資 學年度	專任師資（含相當等級之專任專業技術人員）				A：專任師資小計 =a+b+c+d（教授+副教授+助理教授+講師）	B：軍訓教官及擔任軍訓課程之護理教師數	C：合計=A+B	D：兼任師資數	E=D/4（即兼任師資可折算專任師資數）	F=C/3（即專任師資數的三分之一）	G：計算生師比之師資數（如 F 大於 E 則 G 為 C+E+L，如 F 小於 E 則 G 為 C+F+L）（另 L 之計算，參見乙表）	全校生師比	日間部生師比	研究生生師比 （全校日間、進修學制碩士班、博士班學生數除以全校專任助理教授級以上師資數總和）
	a：教授	b：副教授	c：助理教授	d：講師										
105 學年度	21	58	56	16	151	2	153	106	26.5	51	201.5	19.61091811	18.44665012	3.417218543

乙表（設有藝術類及設計類系所之學校應同時填列甲、乙兩表）

師資 學年度	藝術及設計類專任師資（含相當等級之專任專業技術人員）				H：藝術及設計類專任師資小計 =a+b+c+d	I：藝術及設計類兼任師資數	J=I/4（即藝術及設計類兼任師資可折算專任師資數）	K=H/2（即藝術及設計類專任師資數的二分之一）	L：藝術及設計類系所計算生師比之師資數（如 K 大於 J 則 L 為 H+J，如 K 小於 J 則 L 為 H+K）
	a：教授	b：副教授	c：助理教授	d：講師					
105 學年度	2	10	4	6	22	0	0	11	22

表 2：105 學年度學生人數資料表

回提案一

- 注意事項：**
1. 計算 105 學年度學生數，請以 105 年 10 月 15 日實際註冊具正式學籍實際在學學生數計（不包括休學生、全學年均於校外或附屬機構實習之學生、全學年均於國外之學生。延畢生人數請於下一行填列），碩、博士生已設公式自動加權，請勿自行加權。
 2. 境外學生數（含外國學生、僑生、香港澳門地區學生、大陸地區學生）之計算方式，於全校在學學生數之百分之十以內，不予列計為學生數；超過全校在學學生數之百分之十者，則予計列。
 3. 技專校院配合政府政策開設之特殊專班學生數，不列入計算。
 4. 黑框部分已設計公式自動計算，學校請勿填列。

	日間學制學生數				日間學制學生總數 $Q=M+N+O+P$	進修學制學生數			進修學制學生總數 $U=R+S+T$	日間、進修學制學生總數 $Q+U$	V： 碩、博士生加權後日夜間學制學生總數（碩士生加權二倍，博士生加權三倍，本欄作為計算全校生師比之學生數）	碩、博士生加權後日間學制學生總數（碩士生加權二倍，博士生加權三倍，本欄作為計算日間部生師比之學生數）	全校日間、進修學制碩士班、博士班學生總數（ $O+P+T$ ），本欄作為計算研究生生師比之學生數
	M：專科部學生總數	N：大學部學生總數	O：碩士班學生總數	P：博士班學生總數		R：專科部學生總數（進修部二年制、在職專班）	S：大學部學生總數（進修學士班、進修部二年制學系、二年制在職專班等）	T：碩士在職專班學生總數					
105 學年度在學學生數	0	2917	344	24	3285	0	0	146	146	3431	3910.6	3677	514
延畢生人數	0	39	1	0	40	0	0	1	1	41	41	40	2

全校應有專任講師以上教師數 (W)	$W=V \langle 105 \text{ 學年度在學生數} + \text{延畢生人數} \rangle \div \text{全校應有生師比} \langle \text{總量標準附表 1 之規定} \rangle$	W=146.36
專任助理教授以上師資結構	$[\text{甲表}(a+b+c) + \text{乙表}(a+b+c)] \div W \times 100\% =$	103.17%

回提案一

※ 總量標準附表 1：全校生師比值：

1. 一般大學、科技大學及技術學院應低於 27。
2. 專科學校應低於 35。

※ 總量標準附表 2：專任助理教授以上師資結構：

一般大學	應達百分之七十以上。
科技大學	1. 設立或改名滿五年，應達百分之五十以上。 2. 設立或改名滿十年，應達百分之六十以上。 3. 設立或改名滿十五年，應達百分之七十以上。
技術學院	1. 設立或改制滿五年，應達百分之四十以上；設有專科部者，應達百分之三十五以上。 2. 設立或改制滿十年，應達百分之五十以上；設有專科部者，應達百分之四十五以上。 3. 設立或改制滿十五年，應達百分之六十以上；設有專科部者，應達百分之五十五以上。

回提案一

基本資料表

回提案一

表 3：現有專任師資（註 1）名冊表（學院、學位學程申請案，請填寫實際支援師資，並依主要支援之學系或研究所填寫師資名冊）

現有專任師資 9 員，其中副教授以上者 7 員，助理教授者 2 員；兼任師資 0 員。

序號	專兼任	職稱	姓名	最高學歷 (相關學歷)	專長	開課名稱(註 2)	備註
1	專任	教授	林信華	德國畢勒費德(Bielefeld)大學 社會科學博士	社會學理論與社會科學方法論 歐洲整合研究 社會政策研究	全球社會專題 文化理論與政策 台灣現代社會發展	社會學系(所) 主聘
2	專任	教授	林大森	東海大學 社會學博士 (實踐家專社會工作科)	教育社會學 社會階層與社會流動 社會研究法與統計	社會計量方法 社會統計(一)(二) 社會心理學 統計學 社會階層化 統計軟體應用 應用社會心理學 社會計量方法 社會福利專題	社會學系(所) 主聘
3	專任	副教授	林明禎	東海大學 社會工作學博士	社會福利與社會工作	社會工作概論 社會個案工作 社會團體工作 社會福利行政 方案設計與評估 人類行為與社會環境 社會工作實習 社會學專題	社會學系(所) 主聘
4	專任	副教授	鄭祖邦	政治大學 社會學博士	公民社會 社會企業 社會學理論	公民社會 古典社會學理論 社會企業 專業英文 消費社會學 地方社會變遷：實地調查 古典社會學理論專題 社會學專題 經濟社會學專題	社會學系(所) 主聘

5	專任	副教授	林錚	法國社會科學 高等研究院 (EHESS) 社會學博士	知識社會學 宗教社會學 文化社會學	文化社會學 當代社會學理論 地方社會變遷 日常生活結構分析 社會原理 社會學 當代社會學理論專題 社會學基本問題	社會學 系(所) 主聘
6	專任	副教授	張國慶	東海大學 社會學博士	經濟社會學 金融社會學 發展社會學 質性研究	社會學(一)(二) 經濟社會學 金融與社會 社會問題 全球化與區域研究 社會學名著選讀 質性研究專題 消費社會學專題 研究過程與研究設計專題	社會學 系(所) 主聘
7	專任	副教授	陳憶芬	政治大學 教育學博士	教育社會學 多元文化教育 原住民教育 師資培育	社會研究方法(一)(二) 教育社會學 社區組織與發展 社會學 專業倫理 社會學研究方法 教育社會學專題 社區總體營造專題	社會學 系(所) 主聘
8	專任	助理教授	施怡廷	英國紐卡索 (Newcastle) 大學 社會學博士	社會工作間接服務 醫務社會工作 身心障礙研究	社會工作概論 社會個案工作 社會福利概論 社會福利行政 社會工作管理 方案設計與評估 社會政策與社會立法 人類行為與社會環境 醫務社會工作 社會工作實習 身心障礙專題	社會學 系(所) 主聘

9	專任	助理教授	高淑芬	美國密西根州立大學 社會學博士	科技與社會 環境社會學 社區發展 性別社會學 質性研究	社會學 地方社會變遷 地方社會變遷：實地調查 環境社會學 科技與社會 宜蘭地方發展－實地觀察 專業英文 環境社會學專題 情緒社會學專題 集體行為與社會運動專題	社會學系(所) 主聘
---	----	------	-----	--------------------	---	--	---------------

回提案一

主要支援之學系(研究所)為無。

序號	專兼任	職稱	姓名	最高學歷	專長	開課名稱(註2)	備註

註1：實際在申請案所屬系所開課之教師

註2：目前在學校擔任專任教師所開課名稱

本系規劃兼任師資名冊如下：

職稱	姓名	最高學歷	經歷	專長
助理教授	王綉蘭	東海大學 社會工作博士	曾任：宜蘭縣政府社會處長 內政部社會福利研習中心副主任 暨大兼任講師	社會政策與立法 社會工作概論 社工實習
助理教授	張茂榕	台北大學 公共事務系博士	現職：蘭智基金會執行長 曾任：輔大社工系兼任講師	身心障礙社會工作
助理教授	黃淑鈴	文化大學 國家發展與大陸研究所 博士	現職：財團法人宜蘭縣私立蘭馨婦幼中心執行長 曾任：行政院性別平等處性別平等講師 萬能科技大學推廣部講師	性別平等教育 社會工作實務 婦女及兒少社會工作

回提案一

表4：擬增聘師資之途徑與規劃表

擬增聘專任師資1員，其中副教授以上者0員，助理教授或具博士學位者1員；兼任師資5員。

專兼任	職稱	學位	擬聘師資專長	學術條件	擬開授課程	延聘途徑與來源	有否接洽人選
專任	助理教授以上	社會工作博士	臨床社會工作		社會政策分析 多元文化社會工作 社會保險與社會安全	配合學校招募方式	否

回 [提案一](#)

第四部份：計畫內容

壹、申請理由

一、體現本校立校精神

本系成立於民國 90 年，先設立碩士班，翌年成立學士班，為東臺灣最早成立的社會學系所，亦為宜蘭地區唯一的社會學系。本系發展十餘年來，本著義正道慈的校訓、傳統書院精神的理念，以及對蘭陽地方社會發展的關懷，使得本系在研究取向、課程規劃與地方服務上皆極具特色。近年來有鑑於社會發展需求以及結合全校「課程學程化」的制度設計，本系從 101 學年度開始開始著手先在學士班發展出「地方社會發展學程」以及「社會工作學程」兩個專業選修學程。在現今 9 位專任教師的共同努力下，在相關面向上已達成一定的教學與研究的成果。

二、擴大社會工作專業人力的培育來源

由於社會變遷與經濟波動產生社會排除人口愈來愈多元，再者，福利意識形態抬頭，乃至民營化潮流，使得社會工作學漸漸成為顯學，社會工作者正面臨越來越大的挑戰。工作環境的壓力衝擊著整個社工人力市場供需的穩定性，社工人力普遍缺乏，有從事意願者尚未完成足夠專業訓練，現有的臨床人才卻又面臨高流動率現象，政府部門、福利機構正面臨前所未有的專業人力不足的困境。

三、回應宜蘭縣的特殊需求

宜蘭縣地處偏僻的東北部，北部人才不願屈就資源欠缺的半農業縣份，專業人員幾乎悉數仰賴回鄉的學子補實懸缺，其餘大概僅能在地培育；然而 45 萬餘人口的宜蘭，擁有號稱四所大學、二家專校，標榜宜居城市，目前仍缺乏相關專業系所設立，來訓練社工專才，僅有本系配合以社工專業師資在推廣部中，勉強開設社工學分班，以及 101 學年度開始在大學部設置社會工作學程。對照鄰近同屬邊陲縣市花蓮縣，即同時有東華大學、慈濟大學開設社會工作學系大學部及研究所，提供花東地區有志於從事社會工作者學習進修機會。就社會工作人才培育而言，宜蘭縣顯然大有改善的空間。另一方面，則是目前臨床社會工作者，缺乏就近進修的機會。做為全縣唯一社會學系，除社會學領域外，本系已有多年開設專業社工課程經驗，並具備社工學術背景的專業師資，目前在本系碩士班增設社會工作學組可說本系自然有其責任。

貳、本系碩士班社會工作學組發展方向與重點

一、教育目標與核心能力

社會工作非純理論科學，屬於應用科學，學生具備臨床心理社會診斷、處遇及其他社會工作的核心知能，以便成為實際處理各種生活適應問題的臨床工作者。因此，本系培育社會工作之具體方向如下：

■ 教育目標：

1. 培養能應用社會工作觀點分析社會問題現象之社工高階人才。
2. 培養能應用社會工作技術方法助人之社工高階人才。
3. 培養宜蘭地區對於社會工作具有使命感之高階人才。

[回提案一](#)

■ 核心能力：

1. 具備社會工作直接服務技術方法之能力。
2. 具備社會工作間接服務方法之能力。
3. 獨立研究與論文寫作之能力。

二、本系的師資條件

本系自創系以來，即本於人文理念的價值關懷，來進行相關的學術研究與課程安排，並致力於對地方社會的認識與實踐。基於此，本系目前擁有堅強的相關師資陣容。在目前的 9 位專任教師中，教授 2 人、副教授 5 人、助理教授 2 人，均擁有博士學位。其中兩位專任教師皆擁有社會工作領域博士學位與社工師證照，並具有豐富的實務經驗。此一師資陣容，將可充分提供提供同學社會學與社會工作相關領域充分的專業訓練，並為他們的專業發展奠下深厚的學理基礎。

三、課程規劃

根據社工師法相關規定，從事社會工作者須具備報考社會工作師資格，須修滿 15 門核心課程每門採計 3 學分計 45 學分、二次實習 400 小時以上。因此本碩

士班學生必須具備報考社工師資格，尚未取得報考資格者，可於修習碩士班期間，自行在大學部下修或其他推廣班修課取得。

1. 必修課程（一般核心）：25 學分包括社會工作理論（3）、社會政策分析（3）、方案設計與評估專題（3）、進階社會工作實習（2）、論文專題討論（2）、社會工作研究方法－量化途徑（3）、社會工作研究方法－質化途徑（3）、碩士論文 I（3）、碩士論文 II（3）。碩士班除不同研究方法學習，還須具備直接服務理論依據以及間接服務政策分析，尤其完整方案設計與評估能力更是重要必修課程。
2. 必選課目（專業核心）：至少選修 4 門，包括長期照顧社會工作專題（3）、身心障礙社會工作專題（3）、部落照顧與原住民社會工作（3）、醫務社會工作專題（3）、兒童及少年社會工作專題（3）、社會工作督導（3）、貧窮與社會救助專題（3）、多元文化社會工作（3）、社會服務住宿機構經營與管理專題（3）
3. 選修課目：社會福利理論（3）、社區組織與發展專題（3）、團體工作與團體動力（3）、性別與社會工作專題（3）、社會企業與非營利組織專題（3）

四、見習與實習資源

高階社會工作者養成過程，學生需要有具備理論與實作能力，以便瞭解臨床工作的各項特質方法，提升職場的實作能力。與一般實習不同在於，實習課程是由學生選擇實習機構，由機構資深社工帶領學習；實作卻是由學校老師帶領學生前往職場的「產學合作」概念方式。授課老師依照課程設計，幫助學生「置身其中」的經驗，有助於學生對臨床操作能力提升以外，學校老師帶領也可增進理論反省思考，累積本校與產業界的合作連結機會，提高業界組織經營績效。本系也將與縣內相關福利機構建立產學長期合作備忘錄。

[回提案一](#)

參、本系碩士班社會工作學組與世界學術潮流之趨勢：

社會工作學碩士（MSW）是社會工作實務領域管理層級養成階段，早期美國專業人員協會（NASW）規定，一個社會工作者養成與執業規定須具備社會工作學碩士。在台灣雖則採用社工師法45學分制，但是在公私部門社會服務機構任職，除證照取得，往往須具備碩士資格較有晉升管理者機會；藉由受過高等專業訓練

的社工督導及管理作為，提升社會服務機構水準，也確保專業存活的責信機制（accountability）。

[回提案一](#)

肆、本系碩士班社會工作學組與國家社會人力需求評估：（本項務請詳細說明，俾利審核）：

一、人力需求評估分析

（一）招生來源評估（含學生來源、規劃招生名額、他校相同或相近系所招生情形²）

（1）隨著福利意識抬頭，國內對社工專業人員需才孔急，國內大學除早期東海、台大、東吳、輔大、台北持續發展以外，中期陸續成立社工系的大學，計有暨大、靜宜、慈濟、屏東科大、師大、實踐、高醫、亞洲、朝陽科大、嘉南藥理科大、長榮、中山醫大、大仁技術學院，及普通大學的國防部政戰等；相關科系另有中正（社福）、文化（社福）、玄奘（社福）；政大則僅碩士班設社會工作研究所；東華大學原住民族學院則開設以培訓原住民為主和多元文化特色的社會工作學位學程，2010年成立民族發展暨社會工作研究所。每年上述科系畢業生近 3,000 人碩士班招生各校招生報名人數接近 300 百人。

（2）規劃招生名額：本系碩士班社工組預計每年招收學生 10 人。每位學生需要修課兩年。因此，就專業師資而言，本系有兩位社工教師除具有專技高考社工師資格，且具有公務人員社會行政類科高考及格，曾任高階簡任公務員以及考試院相關考試出題或改題委員；若每年都兩位該領域的專任師資，則生師比約為 5：1（專任 2 人）。另外本系尚有跨組師資教授量化、質性研究法，以及社會政策分析，（專任兼職 2 人）協助。以這樣的專業師資陣容，衡諸先行他校的經驗，應足夠給予學生符合水準以上的專業訓練。

（二）就業市場狀況（含畢業生就業進路³、就業市場預估需求數 2、就業領域

² 盡量提供數據資料，以利審查。

³ 可參考行政院主計總處行業標準分類（<http://www.dgbas.gov.tw/lp.asp?CtNode=5479&CtUnit=566&BaseDSD=7&mp=1>）填列。

主管之中央機關⁴⁾)

- (1) 畢業生職業項目：本系碩士班畢業生除可報考專技高考社工師證照，一般均可擔任社會工作人員資格。
- (2) 就業領域主管之中央機關：根據現行規定，社工師之主管機關為行政院衛生福利部。
- (3) 畢業生就業進路：根據行政院衛生署公佈的老人及身心障礙住宿型社會福利機構定，院民每 50 人，應有社工 1 人以上，其餘福利服務機構更是以社工為主要僱用對象。依照過去推估花蓮台東的社工職缺每一具備資格者大約有 1.8-2.5 個工作機會，宜蘭地區會在 1.5-2 個。置身大蘭陽地區的佛光大學社會系系，增設社工碩士班，相信可以以優越的教育資源面回應宜蘭社會的真正需求，且又讓本所成為地區社會工作管理幹部的孕育搖籃，協助宜蘭地區社會工作機構專業支援與發展。

[回提案一](#)

⁴ 例如：設計產業之主管機關為經濟部、醫事人員之主管機關為衛生福利部等。

伍、本系碩士班社會工作學組與學校整體發展之評估：(含學校資源挹注情形)

一、本校的設校宗旨與設立社會工作學組目標相符

本校於民國 89 年基於「人文精神」與「書院精神」創校，隔年即著手籌設社會學系。這樣一個系所的籌設，可以說正是「人文精神」的直接體現，因為只有透過對人類社會現象的關懷與研究，才能指向正確的「人文化成」之路，只有經由對社會生活世界的探索，才能走向恰如其份的「人文關懷」。在此一立校精神的主導下，本系在創系之初，即致力於「全球化與地方社會」、「公民社會與教育改革」以及「多元社會與新興文化」三條軸線來做為本系的發展特色。從 101 學年度起，為配合全校「課程學程化」的政策，本系在大學部的課程規劃上進一步提出「地方社會發展學程」以及「社會工作學程」兩個專業選修學程，基本上，就是以上述三條軸線來整合出「地方社會發展學程」，再加上社會工作專業，另發展出「社會工作學程」，希望能更進一步培養同學服務社會的具體專業能力。如今希望繼續延伸這樣的發展特色，在碩士班增設社會工作學組，希望進一步為在地社會培養高階的社會工作人才，而能進一步服務社會。

[回提案一](#)

二、學校資源挹注情形

本校對社會學系相關發展一向極為支持，在 102 至 103 學年度，本校動用「自辦教學卓越計畫」等經費，計撥付本系 1,243,455 元(含基本型及競爭型計畫經費)，支援本系做為提升教學品質之用。而在 104 至 105 學年度，本校所獲得的教學卓越計畫經費中本系共獲得 2,443,333 元經費的挹注。

針對本系碩士班社會工作學組的設立，校長已同意給予大力支持。此一支持包括下列幾個方面的資源挹注：

- (一) 師資的充實：包括，
 - (1) 敦聘高水準的兼任師資，以滿足設組初期的開課需求；
 - (2) 聘用資深的業界人士，擔任「業師」，以強化學生的實務訓練；
 - (3) 設組兩年後，視需要增聘專任師資。
- (二) 校內見習與實習場所之配置：目前正規劃於適當地點設置個案會談室，以及團體工作教室，以供老師授課帶領學生使用，供作學生見習與實作之用。配備小型錄影器材等設備。

(三) 設置社區資源教室，提供學生掌握瞭解縣內各社區發展相關資訊，以及國內社區營造與發展相關議題資料，認養社區結合社區需求有計畫合作。

(四) 社會工作相關專業期刊與書籍之持續充實。

陸、本系碩士班社會工作學組之課程規劃 (1. 希能反應申請理由及發展方向重點；並條述課程結構、課程設計原則與特色。 2. 為提昇學生就業力，縮短學用落差，課程規劃如以專業實務為導向或結合推動課程分流計畫，請敘明具體策略或作法，本部審查時將列入優先考量。)

一、課程規劃

課程規劃方面在必修課程方面（一般核心）：除了碩士論文寫作，尚應具備社會工作理論基礎、基本社會政策分析能力，方案設計與評估能力、質化量化等研究能力共計 20 學分（含碩士論文 6 學分）。其次必選課程（專業核心）：研究生依據專長興趣，至少選修 4 門（12 學分），包括身心障礙社會工作專題、長期照顧社會工作專題、兒童及少年社會工作專題、部落照顧與原住民社會工作、社會工作督導、醫務社會工作專題、社會服務住宿機構經營與管理、多元文化社會工作、貧窮與社會救助專題等。其餘（一般選修課目）（2 門 6 學分）：社會福利理論、社區組織與發展專題、團體工作與團體動力、性別與社會工作專題、社會企業與非營利組織專題等由專兼任師資來共同開設。

[回提案一](#)

※ 詳細課程規劃內容如下表：

課程內容							
授課年級	課程名稱	學分	修別	任課教師	專兼任	最高學歷	專長
碩一	社會工作理論專題	3	必修	林明禎	專任	博士	臨床社會工作
碩一	社會工作研究方法：量化途徑	3	必修	林大森	專任	博士	社會研究法與統計
碩一	社會工作研究方法：質化途徑	3	必修	張國慶	專任	博士	質性研究
碩一	社會政策分析專題	3	必修	林信華	專任	博士	社會政策研究
	論文專題討論	2	必修	所有教師	專任	博士	
碩一	方案設計與成效評估專題	3	必修	林明禎	專任	博士	社會福利與社會工作

碩二	進階社會工作實習	2	必修	施怡廷	專任	博士	社會工作相關
碩二	碩士論文 I	3	必修	指導教師	專任	博士	
碩二	碩士論文 II	3	必修	指導教師	專任	博士	
碩二	身心障礙社會工作專題	3	選修	施怡廷	兼任	博士	身心障礙福利
碩二	長期照顧社會工作專題	3	選修	林明禎	專任	博士	臨床社會工作
碩二	兒童及少年社會工作專題	3	選修	黃淑鈴	兼任	博士	婦女及兒少社會工作
碩二	社會福利理論	3	選修	鄭祖邦	專任	博士	社會學理論
碩二	部落照顧與原住民社會工作	3	選修	林明禎	專任	博士	社會工作相關
碩二	社會工作督導專題	3	必選	王綉蘭	兼任	博士	社會行政
碩二	醫務社會工作專題	3	選修	施怡廷	專任	博士	醫務社會工作
碩一	社會服務住宿安置機構經營與管理專題	3	選修	張茂榕	兼任	博士	身心障礙福利 非營利組織
碩一	多元文化與社會工作專題	3	必選	林 錚	專任	博士	文化社會學
碩一	社區組織與發展專題	3	選修	陳憶芬	專任	博士	社區組織研究
碩一	貧窮與社會救助專題	3	必選	張國慶	專任	博士	社會問題
碩一	團體工作與團體動力專題	3	選修	施怡廷	專任	博士	社會工作相關
碩一	性別與社會工作專題	3	選修	高淑芬	專任	博士	性別社會學
碩一	社會企業與非營利組織專題	3	選修	鄭祖邦	專任	博士	社會企業

回提案一

柒、現有副教授以上教師最近三年指導研究生論文情形：

教師姓名	研究生姓名	論文題目
林信華	林夏萍	宜蘭縣南方澳社區文化產業發展之研究
	黃政富	宜蘭縣五結鄉觀光發展之研究
	張燕雪	失智症患者在機構中照顧系統與家屬關係之研究
	李政儀	台灣樂齡學習之研究－以宜蘭縣五結鄉為例
	游梓銘	大陸女子來台假結婚犯罪之研究－以宜蘭縣為例
	陳進煌	宜蘭縣社區建制問題之研究
	小計	指導研究生 6 名
林大森	游文玲	台灣民眾國家認同與統戰立場之分析
	邱玉玲	台灣民眾對東南亞籍配偶之意向分析
	李惠玲	台灣民眾的死刑意向變遷：1998 年與 2006 年之比較
	蔡明峯	台灣民眾對食品安全衛生之風險感知、社會信任與個人避險行為之關係
	李淑惠	台灣到底需不需要死刑？2006 年與 2014 年民眾益像之變遷
	陳金山	阿美族傳統文化之發展－以馬太鞍部落豐年祭為例
	賴志鴻	婚姻品質與中年危機之關係－以台北市、新北市、宜蘭縣為例
	許美慧	台灣民眾內外控制信念與階層信仰、社會公平之關聯
	呂怡秀	台灣民眾的健康責任與醫療意識
	林蓓均	大學生選擇通識課程之原因探討
	趙哲立	大學生校系評價與進修準備－社會、文化、財務資本之分析
	吳兩賜	大學生之交友網路、正向情緒與憂鬱感之關連：台北市、新北市、宜蘭縣的比較分析
	廖至笠	代內與代間的工作條件期望－台北市、新北市、宜蘭縣之比較
	吳雅雯	影響師生親近關係之因素：人力資本、文化資本、和社會資本之探討
	幸宇晴	社會資本、自我概念及補習參與對國中生身心健康之影響－台北市、新北市、宜蘭縣城鄉差異之探討
	郭淑娟	宜蘭縣民眾對性別意識、婚姻品質與家庭照顧對生活幸福之影響
	趙慧信	宜蘭縣國中生得家長接及位置、補習參與對學習成就影響之研究
	吳小玲	台灣民眾人口特質對休閒運動認知態度、運動參與及生活健康滿意度之探討
曾奕喬	台灣大學生兩階段多元入學對選擇校系、錄取大學之影響	

	小計	指導研究生 19 名
鄭祖邦	葉凌峰	微型創業的社會研究—以虛擬創業為例
	龔道中	教科書對「國家認同」型塑的社會學分析：以宜蘭縣高中生為例
	小計	指導研究生 2 名
林 錚	胡國欣	哀傷與社會互動：以醫療專業人員的情緒社會化為例
	李家安	台灣從日治時期到行政長官公署時期的文化權力轉變(1895-1949)：以仕紳林獻堂為例
	小計	指導研究生 2 名
張國慶	陳俊谷	宜蘭縣國小體育教師專業與制度之分析
	吳佳璇	宜蘭地區兒少安置機構組織的發展與在地鑲嵌
	黃銘祥	派遣制度與合法剝削—以宜蘭地區公立就服機構勞動派遣員工為例
	林佩樺	從「汽車」的符號象徵性論述現代消費形式—以歐系豪華汽車品牌為例
	林淑貞	宜蘭縣中小學特殊教育評鑑制度變遷之下之學校組織學習歷程
	彭清翎	青少年藥頭販售俱樂部藥物之場域分析
	莊筑涵	台灣保健食品產業的發展路徑及其社會基礎
	殷其莉	宜蘭縣老人福利機構的組織發展與制度分析
	盧淑莉	宜蘭縣聖嘉民啟智中心的組織發展與在地鑲嵌
	小計	指導研究生 9 名
陳憶芬	林昭汶	宜蘭縣國小高年級學童社會資本、網路使用行為與學業成就關係之研究
	吳佳玲	宜蘭縣國小高年級學童家庭文化資本、閱讀動機、閱讀行為對學業成就之影響
	簡均璇	創造性舞蹈課程增進幼兒專注力、社會情緒與溝通能力分析
	劉雅瑜	宜蘭縣國民小學教師自我導向學習傾向與工作倦怠關係之研究
	葉淑琴	宜蘭縣國民小學平地與原鄉高年級泰雅族學生族語學習環境、族群認同與族語能力之關係
	吳珞齊	服務學習納入十二年國教積分比序之研究：宜蘭縣公立國民中學師生觀點之較
	郭芸宇	宜蘭縣新移民女性識字班教師角色之探討—以批判社會學觀點
	楊曉璇	宜蘭縣國小女教師教學困擾之研究：是否生育子女之比較
	陳宛宜	宜蘭縣國小六年級學生文化資本對數學素養之影響：原漢比較
	林建興	宜蘭縣公立國小高年級教師管教方式對學童學習壓力與學業成就之影響
小計	指導研究生 10 名	

捌、本系碩士班社會工作學組所需圖書、儀器設備規劃及增購之計畫：

一、現有該領域專業圖書：中文圖書 13,807 冊，外文圖書 8,282 冊，預計 106 學年度擬增購 中西文 類圖書 380 冊；中文期刊 8 種，外文期刊 9 種，預計 106 學年度擬增購 中西文 類期刊 1-2 種。

二、所需主要設備及增購計畫（人文社會類可以免填）

主要設備名稱 (或所需設備名稱)	已有或擬購年度	擬購經費
個案會談室	<u> </u> 學系可支援	尋找適當間設置
團體工作教室	<u> </u> 學年度增購	<u> </u> 元，已編列於（預定編列於） <u> </u> 年度預算中執行。

回提案一

玖、本系碩士班社會工作學組之空間規劃

一、現使用空間規劃狀況（如屬無原系、所之申請案可免填）：

- （一）該系所能自行支配之空間 62.5 平方公尺，座落德香樓第二樓層。
- （二）單位教師面積 170.8 平方公尺。
- （三）學生使用空間部分，目前本系配有一間專供碩士生使用之研究小間，面積 27.5 平方公尺；教室及相關活動空間則是由全校系所共同使用。

二、本系（所）之第一年至第四年之空間規劃情形：

（包括師生人數之增加、建築面積成長及單位學生、教師校舍建築面積之改變等）

回提案一

拾、其他具設立優勢條件之說明

宜蘭縣目前具備社工師證照者近 200 名，社工相關從業人員約在 800 人以上，其中已經完成碩士培訓約 150 人，社工碩士班發展顯然有諾大空間。尚未有社會工作相關科系大專院校，目前本校心理系亦已朝向臨床諮商心理發展，未來本系所將陸續與其結合，發展為縣內人群服務心理暨社會光譜專業服務訓練培育搖籃。本系所向以強調結合在地為發展方向，目前已經與縣內蘭陽仁愛之家、縣政府築親庭家庭服務中心等多家公私部門發展合作備忘錄；未來將繼續擴大「產學實作」的合作方式，不僅實習課程，正式課程亦分別與公私第三部門等各社會服務單位，建立常態產官學合作機制，以做中學培養最傑出的臨床實務工作人才；此外本系所將藉由與各公私第三部門合作經驗，有計畫發掘有志於社會服務機構管理的高

階人才，從社會工作研究所長期培育社會服務機構經營人才。

[回提案一](#)

佛光大學 107 學年度本校招生名額總量

一、學士班：

- (一) 維持招生名額總量 824 名。
- (二) 在總量維持不變的情況下，將視 106 學年度各招生管道及各學系招生狀況，細部調整各學系招生名額。

二、碩士班、碩專班、博士班：

- (一) 維持招生名額總量：碩士班 297 名、碩士在職專班 115 名、博士班 10 名。
- (二) 調整學系：
 - 1. 裁撤：哲學系碩士班（101 學年度起停招），經查已無在學學生，申請 107 學年度裁撤。
 - 2. 裁撤：資訊應用學系碩士班數位典藏與應用組（101 學年度起停招），經查已無在學學生，申請 107 學年度裁撤。
 - 3. 分組：社會學系碩士班申請學籍分組為「社會學組」與「社會工作學組」。
 - 4. 新增班別：健康與創意素食產業學系申請設立碩士班。
 - 5. 在總量維持不變的情況下，將視教育部 8 月核定 107 學年度系所調整情況，於辦理第二階段報部作業時細部調整各學系名額。

[回提案三](#)

佛光大學

107 學年度申請增設、調整(更名、 分組)一般項目院系所學位學程 計畫書

申請案名：健康與創意素食產業學系碩士班

中華民國 106 年 05 月 01 日

目 錄

第一部份、摘要表	31
第二部份：自我檢核表	32
表 1 學系/研究所申請設立碩士班/碩士在職專班自我檢核表	32
第三部份：基本資料表（表 1-4）	5
表 1：105 學年度教師人數資料表(分甲、乙二表)	5
表 2：105 學年度學生人數資料表	7
表 3：現有專任師資(註 1)名冊表	9
表 4：擬增聘師資之途徑與規劃表	10
第四部份：計畫內容	40
壹、申請理由：	40
貳、本系碩士班發展方向與重點：	42
參、本系碩士班與世界學術潮流之趨勢：	43
肆、本系碩士班與國家社會人力需求評估：	44
伍、本系碩士班與學校整體發展之評估：	46
陸、本系碩士班之課程規劃	22
柒、現有副教授以上教師最近三年指導研究生論文情形：	53
捌、本系碩士班所需圖書、儀器設備規劃及增購之計畫：	53
玖、本系碩士班之空間規劃	55
壹拾、其他具設立優勢條件之說明	55
附錄：	57
附件一：佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班研究生修業要點 （草案）	29
附件二：佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班課程規劃表	32
附件三：佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班修課進程表	62
附件四：多功能廚藝教室管理要點	63
附件五：本系圖書清單	64

[回提案二](#)

107 學年度佛光大學申請增設、調整(更名、分組)一般項目

院系所學位學程計畫書式

※各項資料應詳實填報，如經查提報資料錯誤、不完整、涉及不實記載者，本部將依「專科以上學校總量發展規模與資源條件標準」第 12 條規定，駁回其院、系、所、學位學程增設調整申請案，並追究相關責任。

第一部份、摘要表

回提案二

*本表為計畫書首頁

申請學校	佛光大學						
申請類別	<input checked="" type="checkbox"/> 增設 <input type="checkbox"/> 調整(更名、分組)	班別	<input type="checkbox"/> 學士班				
			<input checked="" type="checkbox"/> 碩士班				
			<input type="checkbox"/> 碩士在職專班				
申請案名 ⁵ (請依註 1 體例填報)	中文名稱：健康與創意素食產業學系碩士班 英文名稱：Master's Program in Department of Health & Creative Vegetarian Science <input type="checkbox"/> 全英語授課						
曾申請之學年度：	<input type="checkbox"/> 106 學年度 <input type="checkbox"/> 105 學年度 <input type="checkbox"/> 104 學年度 <input type="checkbox"/> 曾於__學年度申請 <input checked="" type="checkbox"/> 未曾申請過						
授予學位名稱	管理學碩士 Master of Business Administration (M.B.A)						
所屬學類	※(請參考本部統計處學科標準分類表，填寫申請案所屬學類)						
所屬院系所或校內現有相關學門之系所學位學程		系所名稱	設立學年度	現有學生數(105 學年度)			
				大學	碩士	博士	小計
	學系	健康與創意素食產	102	174	0	0	174
	研究所	無					

⁵ 院系所學程名稱體例：碩博士班未設學士班者，一律稱○○研究所；已設學士班者，增設碩士班、碩士在職專班、博士班者，一律稱○○學系碩士班(碩士在職專班、博士班)。一系多碩(博)士班之體例為：○○學系※※碩士班(碩士在職專班、博士班)。學位學程之體例為：○○學士學位學程、「○○碩士學位學程」、「○○碩士在職學位學程」、「○○博士學位學程」；系所分組之體例為：○○學系(碩士班、碩士在職專班、博士班)※※組、◎◎組。

國內設有本學系博(碩)士班相關系所學位學程學校	因本系將成立全國唯一之健康與創意素食產業學系研究所，故無相關系所學位學程學校			
招生管道	碩士班甄試及碩士班招生考試			
招生名額來源及擬招生名額	※ (請明確告知，本案招生名額係由何系所調整而來， <u>若未填列本部則不予受理審查</u>) ※ 擬招生名額： <u>10</u> 名(新設碩士班招生名額上限：15名) ※ 由全校既有之日間部招生名額調整			
公開校內既有系所畢業生就業情形	※ (請告知公開管道，如網址或網頁等，公開資訊須含該系所就業(服務領域、進修、服役、準備考試、參加職訓等人數資料， <u>若未填列本部則不予受理審查</u>) 公告網頁為： http://vegetarian.fgu.edu.tw/main.php 本系現尚無畢業生，106學年度將有第一屆畢業生，爾後每年將進行畢業生流向調查及雇主滿意度調查，並公告於上述網頁中。			
填表人資料	服務單位及職稱	健康與創意素食產業學系/系主	姓名	許興家
	電話	03-9871000 Ext.22100	傳真	03-9881866
	Email	sjshu@mail.fgu.edu.tw		

第二部份：自我檢核表

※自我檢核表按申請設立之單位(如院、系、所、學位學程)及學制班別共計分為2類表，請擇一適當表格填寫，例如以學系或研究所申請設立碩士班者，請填寫「表1學系或研究所申請設立碩士班自我檢核表」，並依各該規定檢視填列，其餘表格請逕刪除，勿重複填寫，如屬調整案者(包括整併、更名、停招、裁撤等)免填。

碩士班適用之自我檢核表

※自我檢核表按申請設立之單位(如院、系、所、學位學程)及學制班別共計分為2類表，請擇一適當表格填寫，例如申請以學系設立碩士班者，請填寫「表1學系申請設立碩士班自我檢核表」，並依各該規定檢視填列，其餘表格請逕刪除，勿重複填寫，如屬調整案者(包括整併、更名、停招、裁撤等)免填。

回提案二

表1 學系/研究所申請設立碩士班/碩士在職專班自我檢核表

校名：佛光大學

申請案名：健康與創意素食產業學系碩士班

專科以上學校總量發展規模與資源條件標準規定		現況	自我檢核
評鑑成績	最近一次依大學評鑑辦法系所評鑑結果為通過。(不含第一次評鑑結果為待觀察,經追蹤評鑑後為通過之結果)	<input checked="" type="checkbox"/> 健康與創意素食產業學系 <u>105</u> 年評鑑結果為 <u>尚未公布</u> 。 <input type="checkbox"/> 尚未受評,將於 _____ 年受評。	
設立年限	<input checked="" type="checkbox"/> <u>以學系申設碩士班</u> , 應符合之規定: 申請時已設立招生學系達 3 年以上。	健康與創意素食產業學系於 <u>102</u> 學年度設立, 至 105 年 9 月止已成立 <u>3</u> 年。 核定公文: 101 年 10 月 02 日 台高(一)字第 <u>1010173436</u> 號	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
	<input type="checkbox"/> <u>以學系申設碩士在職專班</u> , 應符合之規定: 申請時已設立招生日間學制碩士班達 2 年以上。	<input type="checkbox"/> 學系碩士班於 _____ 學年度設立, 至 105 年 9 月止已成立 _____ 年。 核定公文: _____ 年 _____ 月 _____ 日 台高(一)字第 _____ 號	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
	<input type="checkbox"/> <u>以研究所申設碩士班</u> , 應符合之規定: 單獨新設研究所碩士班無設立年限規定。		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
	<input type="checkbox"/> <u>以研究所申設碩士在職專班</u> , 應符合之規定: 申請時已設立招生日間學制碩士班達 2 年以上。	<input type="checkbox"/> 研究所碩士班於 _____ 學年度設立, 至 105 年 9 月止已成立 _____ 年。 核定公文: _____ 年 _____ 月 _____ 日 台高(一)字第 _____ 號	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
師資結構 (並請詳列於基本資料表 3、4)	<input checked="" type="checkbox"/> <u>以學系申設碩士班/碩士在職專班</u> , 應符合之規定: 實聘專任師資應有 9 人以上, 其中三分之二以上須具助理教授以上資格, 且 4 人以上具副教授以上資格。	實聘專任教師 <u>8</u> 位, 其中: 1. 助理教授以上 <u>8</u> 位 2. 副教授以上 <u>4</u> 位 3. 擬聘助理教授以上 <u>1</u> 位	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
	<input type="checkbox"/> <u>以研究所申設碩士班/碩士在職專班</u> , 應符合之規定: 實聘及擬聘專任師資應有 5 人以上具助理教授以上資格, 其中 3 人以上須具副教授以上資格。	一、實聘專任教師 _____ 位, 其中: 1. 助理教授以上 _____ 位 2. 副教授以上 _____ 位 二、擬聘專任教師 _____ 位。 三、實聘及擬聘專任教師合計 _____ 位。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符

第三部份：基本資料表（表 1-4）

107 學年度 佛光大學 增設、調整【一般項目】院系所學位學程

基本資料表：全校教師數及學生數，以 105 年 10 月 15 日資料為計算基準

表 1：105 學年度教師人數資料表(分甲、乙二表)

- 注意事項：
1. 甲表資料不含藝術及設計類系所專、兼任師資，如有藝術及設計類系所之專、兼任師資料請另填乙表。
 2. 計算生師比之公式係將甲、乙二表之師資資料合計計算。
 3. 黑框部分已設計公式自動計算，學校請勿填列

甲表（無藝術類及設計類系所之學校僅需填列甲表）

師資 學年度	專任師資(含相當等級之專任專業 技術人員)				A：專任師資 小計 =a+b+c+d(教 授+副教授+ 助理教授+講 師)	B：軍訓教 官及擔任 軍訓課程 之護理教 師數	C：合計 =A+B	D：兼任 師資數	E=D/4(即 兼任師資 可折算專 任師資數)	F=C/3(即 專任師 資數的 三分之 一)	G：計算生師比之 師資數(如 F 大於 E 則 G 為 C+E+L， 如 F 小於 E 則 G 為 C+F+L)(另 L 之計 算，參見乙表)	全校 生師 比	日間 部生 師比	研究生 生師比 (全校 日間、 進修學 制碩士 班、博 士班學 生數除 以全校 專任助 理教授 級以上 師資數 總和)
	a:教授	b:副教 授	c:助理 教授	d:講師										
105 學年度	21	58	56	16	151	2	153	106	26.5	51	201.5	19.61	18.45	3.42

乙表(設有藝術類及設計類系所之學校應同時填列甲、乙兩表)

師資 學年度	藝術及設計類專任師資(含相當等 級之專任專業技術人員)				H：藝術及設 計類專任師資 小計 =a+b+c+d	I：藝術及 設計類兼 任師資數	J=I/4(即藝 術及設計 類兼任師 資可折算 專任師資 數)	K=H/2(即 藝術及設 計類專任 師資數的 二分之 一)	L：藝術及設 計類系所計 算生師比之 師資數(如 K 大於 J 則 L 為 H+J，如 K 小於 J 則 L 為 H+K)
	a:教授	b:副教 授	c:助理 教授	d:講師					
105 學年度	2	10	4	6	22	0	0	11	22

表 2：105 學年度學生人數資料表

- 注意事項：**
1. 計算 105 學年度學生數，請以 105 年 10 月 15 日實際註冊具正式學籍實際在學學生數計（不包括休學生、全學年均於校外或附屬機構實習之學生、全學年均於國外之學生。延畢生人數請於下一行填列），碩、博士生已設公式自動加權，請勿自行加權。
 2. 境外學生數（含外國學生、僑生、香港澳門地區學生、大陸地區學生）之計算方式，於全校在學學生數之百分之十以內，不予列計為學生數；超過全校在學學生數之百分之十者，則予計列。
 3. 技專校院配合政府政策開設之特殊專班學生數，不列入計算。
 4. 黑框部分已設計公式自動計算，學校請勿填列。

日間學制學生數				日間學制學生總數 $Q=M+N+O+P$	進修學制學生數			進修學制學生總數 $U=R+S+T$	日間、進修學制學生總數 $=Q+U$	V： 碩、博士生加權後日間學制學生總數(碩、博士生加權二倍，博士生加權三倍，本欄作為計算全校生師比之學生數)	碩、博士生加權後日間學制學生總數(碩、博士生加權二倍，博士生加權三倍，本欄作為計算日間部生師比之學生數)	全校日間、進修學制碩士班、博士班學生總數(O+P+T)，本欄作為計算研究生生師比之學生數
M：專科部學生總數	N：大學部學生總數	O：碩士班學生總數	P：博士班學生數總計		R：專科部學生總數(進修部二年制、在職專班)	S：大學部學生總數(進修學士班、進修部二年制學系、二年制在職專班等)	T：碩士在職專班學生總數					

105 學年度 在學生數	0	2917	344	24	3285	0	0	146	146	3431	3910.6	3677	514
延畢生人數	0	39	1	0	40	0	0	1	1	41	41	40	2

全校應有專任講師以上教師數(W)	$W=V \langle 105 \text{ 學年度在學生數} + \text{延畢生人數} \rangle \div \text{全校應有生師比} \langle \text{總量標準附表 1 之規定} \rangle$	W=146.36
專任助理教授以上師資結構	$[\text{甲表}(a+b+c) + \text{乙表}(a+b+c)] \div W \times 100\% =$	103.17%

※ 總量標準附表 1：全校生師比值：

1.一般大學、科技大學及技術學院應低於 27。

2.專科學校應低於 35。

※ 總量標準附表 2：專任助理教授以上師資結構：

一般大學	應達百分之七十以上。
科技大學	1.設立或改名滿五年，應達百分之五十以上。 2.設立或改名滿十年，應達百分之六十以上。 3.設立或改名滿十五年，應達百分之七十以上。
技術學院	1.設立或改制滿五年，應達百分之四十以上；設有專科部者，應達百分之三十五以上。 2.設立或改制滿十年，應達百分之五十以上；設有專科部者，應達百分之四十五以上。 3.設立或改制滿十五年，應達百分之六十以上；設有專科部者，應達百分之五十五以上。

表 3：現有專任師資(註 1)名冊表

(學院、學位學程申請案，請填寫實際支援師資，並依主要支援之學系或研究所填寫師資名冊)

回提案二

現有專任師資 8 員，其中副教授以上者 4 員，助理教授者 4 員。

序號	姓名	職稱	最高學歷/重要相關實務經歷	專長	開課名稱(註 2)
1	楊玲玲	教授	日本名古屋市立大學大學藥學部博士	藥膳學、生藥藥理、中藥營養學、本草學、炮製學、方劑學、生藥藥物分析、健康促進與管理、認識疾病、整合營養學	健康促進與管理、認識疾病
2	許興家	教授級專業技術人員	大同大學事業經營研究所碩士/凱撒大飯店總經理	餐旅管理、餐飲英語、人力資源管理、服務行銷與管理、國際禮儀	管理學、餐飲人力資源管理、服務行銷與管理、餐飲英文(一)、餐飲英文(二)
3	羅智耀	教授	英國曼徹斯特里工大學資訊科技研究所碩士 英國威爾斯大學企業管理研究所碩士/古都美食會館餐飲資訊顧問	餐飲採購、成本控制、餐飲設計、財務分析、人力資源管理、休閒餐旅資訊、人力資源管理、餐飲知識管理、顧客關係管理	餐飲管理、餐飲人力資源管理、餐飲會計與內部控制、餐飲資訊應用、餐飲創業與規劃、餐廳設計與規劃
4	江淑華	副教授	大葉大學生物產業科技學系博士 大葉大學食品工程學系碩士	食品科技、餐飲營養、餐飲衛生管理、食品衛生與安全	食物學原理與製備、營養與膳食設計、餐飲安全與衛生、飲務與吧檯管理、國際禮儀與文化

序號	姓名	職稱	最高學歷/重要相關實務經歷	專長	開課名稱(註2)
5	韓傳孝	助理教授	台北醫學大學藥學系博士 台北醫學大學藥學研究所碩士 中國醫藥藥學系中國藥學組學士	保健與健康食品之開發、中藥本草學與民族藥物學、傳統養生保健、台灣藥用植物學、生理、生化及藥物作用學、抗氧化與抗老化相關研究	中藥食材應用技術、餐飲安全與衛生、營養與膳食設計、中藥與民俗藥膳、草本療癒
6	陳拓余	助理教授	Texas A&M University TESOL 博士 University of San Francisco TESOL 碩士	英語教學、電腦網路輔助英語教學、第二語言學習理論與研究	餐飲英文(一)(二)、商用英文(一)(二)、財經英文閱讀、財經英文聽力
7	吳仕文	助理教授級專業技術人員	國立澎湖科技大學觀光休閒事業管理研究所(餐旅組)碩士	中西式素食廚藝、西點烘焙製作、中式點心、餐飲管理、輕食料理、健康養生料理	中式素食廚藝-初階、點心製作、食物學原理與製備、健康創意巧克力工藝
8	施建璋	助理教授級專業技術人員	國立高雄餐旅大學中餐廚藝科專科/和緣餐飲廚藝總監	中式素食料理、西式素食料理、無國界素食、中式點心製作	健康素食創意廚藝、中式素食廚藝初階、中式素食廚藝進階、創業素食小吃

主要支援之學系(研究所)為無。

註1：實際在申請案所屬系所開課之教師。註2：目前在學校擔任專任教師所開課名稱

回提案二

基本資料表

表4：擬增聘師資之途徑與規劃表

擬增聘專任師資 1 員，其中副教授以上者 0 員，助理教授或具博士學位者 1 員。

專兼任	職稱	學位	擬聘師資專長	學術條件	擬開授課程	延聘途徑與來源	有否接洽人選
專任	助理教授以上	博士	食品科學專長及指導研究生經驗		食品安全危害分析與風險預防管控、餐飲感官品評實務研究、食品微生物學、碩士論文	配合學校招募方式 /系上教師推薦	否

第四部份：計畫內容

回提案二

壹、申請理由：

一、體現本校對環境永續的重視：

今日全球暖化問題已為各國政府不得不面對的重要課題，回應 2007 年聯合國跨政府氣候變遷小組主席 Rajendra Pacauri 的建議：「不再吃肉，騎腳踏車，節儉消費，這是個人所能幫功遏止全球暖化的方式」，各國政府開始對民眾提出以素食取代肉食消費的建議，我國行政院環保署 2009 年亦推廣「每天至少一餐不吃肉」的活動，希望能達成每人每天減碳 1 公斤的目標，顯示支持素食即可對抗暖化、拯救地球。此外，生產 1 磅的肉需投入 16 磅的穀物餵養，造成資源浪費，素食是解救飢餓人口最直接有效的方式，可幫助供養全世界。

二、素食產品的健康價值受關注：

越來越多的科學證據指出，素食比其他動物性食物帶來更多的健康利益，此與素食富含複合性碳水化合物、纖維素、植物蛋白、鎂、葉酸、維生素 C、維生素 E、類胡蘿蔔素和許多植物化合物有關。研究顯示素食者所攝取之飽和脂肪酸、膽固醇和動物性蛋白質較低，大多有更佳的健康狀態，新陳代謝症候群風險指數均較非素食者低。為合乎消費者對健康的期望及符合素食具健康效益的產品定位，市面上產品以調理食品之營養成份及健康上的效益最受重視，例如：素漢堡與熱狗雖然具有低熱量、低脂

肪、低膽固醇、高纖、及高蛋白質含量的優勢，但仍有高鈉及過敏源等問題。因此，未來相關素食產品的開發需特別重視其對健康的影響。

三、深化與擴大素食產業專業人力的培育：

據食品工業發展研究所 2011 年食品消費年鑑調查，台灣已有近一千萬人偏好素食、三百萬人為素食者，已足夠支撐素食產業之發展。近年來隨著樂活、輕食、慢食主義的風行，以及各界號召低碳素食及每週一日的無肉日，不少消費者轉型成為健康型、宗教型或環保型之彈性素食者，素食餐飲市場快速成長；且台灣蔬果種類多、品質優良、餐飲風貌多元豐富，若能善用上述優勢，素食將成為台灣餐飲新亮點。

自 2008 年三聚氰胺攙偽事件起，引發國人對食品安全的重視。隨後接踵而至之食安事件層出不窮，食安議題之重視及餐飲服務之崛起，促使衛福部於食品安全政策白皮書中，明訂未來食品安全管理藍圖，以「協力共構農場至餐桌之食品安全鏈」為使命，並以「完善食安管理機制，建構信任消費環境」為願景，足見食安與餐飲產業之密不可分之關聯度。因此，強化素食產業專業人才具備食安專業亦為本系人才培育重點。

爰此，本碩士班以深化與擴大素食產業專業人力的培育為重點目標。

[回提案二](#)

四、回應素食人口增加的特殊需求：

鑒於未來素食人口將快速成長，本校於 2013 年成立全國唯一以培育素食產業專業人才為目標的健康與創意素食產業學系。本系設立宗旨在推動健康飲食習慣、培育素食產業人才、以滿足未來素食產業發展人才需求，同時透過研發、製作與推廣健康與創意素食，吸引大眾盡量食用素食，減少對肉類的攝取，達到健康促進、環境永續與人道關懷的目的。申請開辦碩士班有助於升級轉型為教學、研究及產學合作並重之學系，將本系發展目標由培育三級產業之素食餐飲服務業人才，擴大至培育二級產業相關之素食加工與製造業人才。

為了體現上列四大訴求，本系企盼增設碩士班，進行健康與創意素食之研究、產品開發、技術移轉及行銷推廣，以達成本系透過教學、研究、產學合作及產業服務等方式推廣健康素食，達到「健康素食、環保、愛地球」的終極目標。

貳、本系碩士班發展方向與重點：

一、教育目標

在教育方面，本系設定目標如下：

- (1) 培養能獨立研究與思考之健康與創意素食技術研發人才。
- (2) 培養能兼具行銷與推廣之健康與創意素食產業經營管理人才。
- (3) 培養能嚴格把關食品安全之健康與創意素食安全管理人才。

二、本系培育素食產業技術研發與安全管理人才之重點方向

本系在兩大專業學程，輔以六大核心能力，再加上系專業選修學程，系核心學程，院基礎學程為基礎之架構下所培育之素食產業人才，已具備素食專業領域之理論與實務能力。開辦碩士班所規劃培育之素食產業科技研發與經營管理人才將朝以下重點方向進行深耕。

- (1) 素食研發能力
- (2) 素食創意能力
- (3) 素食安全與管理能力
- (4) 素食行銷能力
- (5) 素食經營與推廣能力

從專業的角度做好素食產業衛生安全管理的把關，搭配健康與創意素食的產品研發、製作、行銷與推廣，吸引大眾盡量食用素食，減少對肉類的攝取，以達到健康促進、環境永續與人才培育三贏的目的。

[回提案二](#)

三、本系的師資條件

本系自創系至今，即本於系的教育目標，致力於「培養健康與創意素食研發人才與餐飲服務與經營管理人才」。因此，本系擁有堅強的基礎學理師資陣容。在目前的 8 位專任教師中，教授 3 人、副教授 1 人、助理教授 4 人。助理教授以上專任教師比例達 100%，均擁有相關學位，副教授以上教師佔 50%。所聘教師均具多年實務工作或專業證照或產學合作經驗，符合本系所需之餐飲健康促進、餐飲服務管理及素食廚藝研發三方面領域之專長，並能滿足本系開設專業課程授課需求。

四、課程規劃

為滿足未來素食產業科技發展人才的需求，本系碩士班訂定佛光大學

健康與創意素食產業學系碩士班研究生修業要點（草案）請見附件一，在此修業要點下進行本系碩士班的課程規劃，共提供素食創意研發課程，素食行銷與經營管理課程、素食安全與管理課程及 6 學分的碩士論文，供學生選讀。各領域的課程並各有其必修課程做為核心。具體的課程規劃請參閱附件二：「佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班課程規劃表」及附件三：「佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班修課進程表」。

參、本系碩士班與世界學術潮流之趨勢：

素食產業研究是食品科學的重要領域之一，隨著現代人對健康飲食與環境永續的要求，近年尤其受到重視，目前國內首推台灣素食營養學會（Taiwan Vegetarian Nutrition Society, TWVNS）為先驅。美國營養學會（2016）的研究報告指出目前大約 3.3% 的美國人茹素，其中 46% 的素食者吃純素。有 6% 的素食者為 18-34 歲的年輕人，65 歲以上的只佔 2%。許多有公信力的團體近年來都鼓勵民眾由葷轉素，其中包括：美國癌症研究中心（The American Institute for Cancer Research）與美國農業部（USDA）所推出的飲食指南。

WHO 提出之促進食品安全指導原則中，強調食品安全應由政府、業者以及消費者三大力量共同支撐成穩固結構，其基礎則在於國家對食品安全之承諾。由 2016-2020 之食品安全政策白皮書揭示之「協力共構農場至餐桌之食品安全鏈」使命、「完善食安管理機制，建構信任消費環境」願景，協力共構我國農場至餐桌之整個食品安全防護網，共創國人「食」在安心的優質環境為當前食品安全重要之飲食重點（衛福部，2016）。素食產業亦為食安議題中，重要之一環。

回提案二

根據食品工業發展研究所在《臺灣食品消費調查統計年鑑》的分類，其將素食分為特定時間素食（如早齋、初一、初十五等）、全素、肉邊素、蛋素四種類型，若扣除特定時間素食的類型，其餘茹素人口比例於 2000 年至 2006 年間，有逐漸增加的趨勢（鄭克蘋，2008）。茹素地點也早已從家中延伸至其他場所，舉凡如便利商店、路邊攤、自助餐店、一般餐廳到頂級素食餐廳，皆為茹素者提供更多選擇；而素食食品也由自己料理，轉變為購買商品，或是享受顧客至上的料理服務（曾明淑等，2010）。

然而，根據食品工業發展研究所的研究顯示，臺灣有近二分之一的消費者對素食食品持正面的態度（陳淑芳，2009），但和實際的素食消費人數相比，仍有明顯落差。換言之，市場上的素食產品仍有許多待開發的空間以及待發掘的商機，其端賴素食相關產業的經營策略而定。經由生物、醫學、宗教、等歷史背景，在在顯示素食於人類飲食文化中占有重要的一席之地，現代人類也朝著推行素食飲食生活型態而努力。透過食品公會發展研究所於 2010 年的調查顯示，台灣的素食人口占總人口數的 10%，此茹素人口包含全素者、奶蛋素者及特地時間茹素者，其中全素者佔有 2% 而特定時間茹素者也占據相當高的比例(謝侑蓉，2012)。

「素食、環保、救地球」將成為綠色環保的未來重要產業。梁等(2010)研究顯示，西元 2020 年的人類有過半以素食為主要飲食的可能發展趨勢。面對此趨勢，現階段的素食產業仍有很大的落差，此落差的彌補仍需仰賴素食產業的創新活動，尤其是商業模式，以促進該產業的成長。

素食產業的定義為以參與素食的原物料生產、加工製造與銷售服務等商業活動所聚集的一個產業。如果從產業的供應鍊角度來看，其上游涵蓋農業蔬果及素食原物料的生產、中游涵蓋素食產品之加工製造，下游包括素食產品的銷售服務。從擴大產業規模的角度而言，其關鍵在於銷售服務的普及與方便。擴大產業規模的基本活動就是素食產業的創新活動，包括素食產業科技的研究開發、加工製造等生產活動的創新改善，以及素食商業模式的創新設計(梁，2008)。

肆、本系碩士班與國家社會人力需求評估：

[回提案二](#)

一、人力需求評估分析：

(一) 招生來源評估

(含學生來源、規劃招生名額、他校相同或相近系所招生情形)

- (1) 由於本系為國內首創以培育素食產業專業與管理人才為目標之學系，尚無相同科系可作比較，若以相近系所招生情形進行分析，國內各大學食品、生物科技相關學系碩士班之招生，各校招生報名人數皆在招生名額雙倍以上，且各相近學系之碩士班招生名額逐年成長，足見目前碩士班的生源尚顯充足。

表5：新生註冊率趨勢

學年	103	104	105
相近學系大學部 新生註冊率變化	73.94%	85.55%	85.81%
相近學系碩士班 新生註冊率變化	73.58%	81.43%	82.54%
<p>上表相近學校僅最具生物科技即食品科技類之碩士班學系之學生人數變化，含：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 國立屏東科技大學生物科技系碩士班 2. 國立臺南大學生物科技學系 碩士班 3. 中原大學生物科技學系 碩士班 4. 長庚科技大學健康產業科技研究所 5. 南華大學自然生物科技學系自然療癒碩士班 6. 國立臺灣大學 生物科技研究所 7. 國立彰化師範大學生物技術研究所 8. 國立高雄師範大學生物科技系 9. 長庚科技大學健康產業科技研究所 10. 國立臺灣大學食品科技研究所 11. 國立中興大學食品暨應用生物科技學系 12. 國立屏東科技大學食品科學國際碩士學位學程 13. 國立宜蘭大學食品科學系研究所 14. 輔仁大學食品科學系碩士班 15. 台北海洋技術學院食品科技與行銷系碩士班 16. 東海大學食品科學系碩士班 17. 臺北醫學大學食品安全碩士學位學程 			

(2) 規劃招生名額：本系健康與創意素食產業學系碩士班預計每年招收學生10人。正常狀況下，每位學生需要修課兩年，則每年修課人數約在20人左右。本系現有8位專任助理教授以上師資，因此，若能增聘一位相關領域的專任師資，則師資質與量可滿足教學與研究之需求。

回提案二

(二) 就業市場狀況

(含畢業生就業進路⁶、就業市場預估需求數、就業領域主管之中央機關⁷)

⁶ 可參考行政院主計總處行業標準分類

(<http://www.dgbas.gov.tw/lp.asp?CtNode=5479&CtUnit=566&BaseDSD=7&mp=1>)填列。

- (1) 畢業生職業項目：本系碩士班畢業生可報考高考食品技師執照，取得執照後可擔任食品技師或相關工作。
- (2) 就業領域主管之中央機關：根據本國現行政府組織法，食品技師之主管機關為行政院衛生福利部。
- (3) 畢業生就業進路：根據行政院食品藥物管理署公佈的「食品衛生管理法」第二十條第一項規定，「自民國101年5月8日起，已規範實施食品安全管制系統之水產食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠及乳品加工食品等4大類611家食品工廠，其食品衛生安全管制小組成員中至少一人應具食品技師資格。」，食安問題不斷，為了增加食品技師人力，考選部自2011年開始，將食品技師考試由每年舉辦1次，增為每年舉辦2次。截至目前為止，累計及格人數有1973人；距離衛福部3年前預估市場需求的食品技師人數，還差約1千人。事實上，這還只是滿足最低需求所需的人數缺額。由於社會變遷、經濟波動、職場工作環境改變等等因素，整個社會食安防線正面臨越來越大的壓力與挑戰。在這個情況下，現有的食品技師人才，即便按食藥署的標準補足缺額，也已存在捉襟見肘的可能，遑論明天的需求。因此，從時間的向度來看，只有努力培育出更多的食品技師人才，才能滿足社會的長期需要；從空間向度來看，只有各地區培育出自己的食品技師人才，才可能有助於改善各地區自身的人力短缺問題。

根據上述理由，地處宜蘭的佛光大學健康與創意素食產業學系，增設碩士班不僅能體現學校的立校精神，並能以優越的教育資源與獨特的地理環境，回應社會的需求，滿足素食產業中高階專業人才需求。

[回提案二](#)

伍、本系碩士班與學校整體發展之評估：

⁷ 例如：設計產業之主管機關為經濟部、醫事人員之主管機關為衛生福利部等。

一、本校的設校宗旨與設立健康與創意素食產業學系碩士班目標相符：

佛光大學校址位於中華民國宜蘭縣礁溪鄉林美村山上，學術研究上分別設有 15 項跨領域研究中心。佛光大學校訓為星雲大師所提示的「義、正、道、慈」。「義」就是透過內在的認知轉化成有用的知識，具有自主思考與獨立判斷的能力；「正」是指知道什麼是正確的事 (doing right things) 和怎麼做才是正確的方法 (doing things right)；「道」即是追求真理，吸取知識；「慈」就是懷有感恩和喜捨的心，關懷社會，服務社會。

為滿足素食產業發展需求，本校於民國 101 年奉教育部核准籌設國內首創以培育素食產業專業與管理人才為目標之學系，102 學奉准招收四年制大學部學生。當本系的專業素食教學與研究日漸上軌道之際，不論系內同仁、學校當局，或百萬捐款人，均未忘記那個蘊含於「義、正、道、慈」校訓中，卻尚未付諸行動的理想，用素食產銷、健康與創意素食廚藝、餐飲服務與經營管理技術研發與技術移轉，來提升國內素食產業技術、服務與經營水準，不負星雲大師致力於關懷社會、服務社會的訴求。為了體現這個訴求，本系企盼增設碩士班，進行健康與創意素食之研究、產品開發、技術移轉及行銷推廣，以達成本系透過教學、研究、產學合作及產業服務等方式推廣健康素食，達到「健康素食、環保、愛地球」的終極目標。

二、學校資源挹注情形：

本校對本系一向極為支持，由歷年師資、經費、硬體措施之建置等，得以了解學校挹注本系之情形。

(一) 師資聘任員額持續增加

本系專任教師現有專任師資 8 員，其中副教授以上者 4 員，助理教授以上比例達 100%，創系以來，每年均增聘教師，強化師資陣容。

(1) 增聘專任師資 1 名。

(2) 敦聘高水準的兼任師資，以滿足初期的開課需求。

(3) 聘用資深的業界人士，擔任「業師」，以強化學生的實務訓練。

表 6：102-105 學年師資結構表

學年	教授	副教授	助理教授	講師	教師總數	助理教授以上師資比	成長人數
105	3	1	4		8	100%	0

104	3	2	3	-	8	100%	4
103	2	-	2	-	4	100%	2
102	1	-	1	-	2	100%	-

回提案二

(二) 經費預算持續增加

本系每學年之經費預算如下：(應可包括資本門、教卓、獎補助、產學合作、政府計畫等經費)

表 7：102-105 學年經費預算表

學年	校內經費	計畫經費	總計
105	435,000	8,100,463	8,535,463
104	1,302,800	3,909,531	5,212,331
103	11,768,100	6,469,464	18,237,564
102	10,398,868	0	10,398,868

此外，為鼓勵教師及學生專業發展，設有下列各項鼓勵及支持機制：

表 8：師生研究支持系統

支持系統類別	系統說明	系統功能	支持對象
校(院)級研究支持系統	國際期刊投稿補助辦法 教師研究成果獎勵辦法 校內專題研究計畫補助辦法 學術活動補助辦法 教師出席國際會議補助辦法 產學合作暨推廣教育收支管理辦法 學者邀訪計畫作業準則 教授休假研究辦法 佛光大學教師升等辦法	補助期刊投稿 獎勵研究成果 補助執行研究計畫 辦理學術活動 補助出席國際研討會 補助教師教學 提升研究能力 推動教師休假研究	老師
	補助大學部學生參與專題計畫研究辦法 104 教學卓越計畫	提升學生研究能力 提升學生研究能力及擴大國際視野 補助獎勵學生考取餐飲證照	學生
系級研究支持系統	本系研究發展經費	補助辦理學術研討會 補助辦理學術演講	老師
	本系研究發展經費 補助本系學生考取證照獎勵辦法	補助辦理學術研討會 補助辦理學術演講	學生

支持系統類別	系統說明	補助獎勵學生考取專業證照 系統功能	支持對象
校(院)級服務支持系統	教師研究成果獎勵辦法 教師出席國際會議補助辦法 產學合作暨推廣教育收支管理辦法 佛光大學教師借調辦法	支持參與產學合作 支持參與產學合作 支持參與推廣教育 支持參與社會服務	老師
	教卓計畫 佛光大學服務學習實施辦法 佛光大學社團經費補助辦法	支持學生參與服務學習 支持學生參加社團 支持學生參加社團	學生
系級	本系工讀經費	支持參與系內服務	學生

回提案二

(三) 校內實習場所配置

在素食創意研發的養成過程中，學生需要有與實習的機會，以便瞭解工作的各項特質與實作方法，熟悉職場的工作環境，適應職場的工作時程、節奏與規律。這種「置身其中」的經驗，還有助於學生對未來各種工作機會的評估，達到適才適所的就業理想。

就學習成本與學習效率而言，這種實習自以「就近」為佳。就近的實習不但有助於教師對學生學習狀況的掌握，也能培養學生對本地工作環境的喜愛，促進學生與本地職場團隊的感情，從而，有助於將人才留在本地。從這個角度來看，宜蘭地區能提供的見習與實習機會，對本系素食創意研發的教育，多功能廚藝教室管理要點請見附件三請見附件四

(四) 專業期刊與書籍充實

本系現有該領域專業圖書：中文圖書 455 冊，外文圖書 46 冊，105 學年度擬增購專業類圖書 135 冊；中文期 11 種，外文期刊 9 種，105 學年度擬增購專業類期刊 3 種。在期刊部分，截至 104 學年度統計資料，與本系相關專業期刊中文有 11 種、外文有 9 種，其質與量均配合課程及學生需要。在資料庫部分，逐年增加專業圖書與質量，共有餐飲文化暨管理資料庫、HyRead 台灣全文資料庫、華藝線上圖書館-CEPS 中文電子期刊資料庫、中國期刊全文數據庫、臺灣經濟新報資料庫(TEJ)、數位化論文典藏聯盟資料庫、Academic Search Premier 等。詳細清單請見附件五。

陸、本系碩士班之課程規劃

(1.希能反應申請理由及發展方向重點；並條述課程結構、課程設計原則與特色。 2.為提昇學生就業力，縮短學用落差，課程規劃如以專業實務為導向或結合推動課程分流計畫，請敘明具體策略或作法，本部審查時將列入優先考量。)

[回提案二](#)

- (1) 本系碩士班之課程設計係以培育具備素食開發、素食安全與管理、素食創意、素食推廣、素食行銷能力之人才為主要特色。
- (2) 為提昇學生就業力，縮短學用落差，課程規劃將結合推動課程分流計畫，對就讀碩士的同學來說，除了學術課程之外，也可依照需求以及專長，選擇實務課程，增加碩士畢業生的就業力。
- (3) 為提昇本系碩士班學生之就業力，也鼓勵學生踴躍報考食品技師證照，自102年1月1日起，需修習下列各領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至少7學科20學分以上，其中須包括食品加工學（含實驗或實習）、食品化學、食品分析（含實驗或實習）、食品微生物學（含實驗或實習）、食品衛生領域相關課程、食品工程領域相關課程、食品營養等有證明文件者。

詳細師資與課程內容規劃內容如下表9：

表 9：師資與課程內容規劃表

課 程 內 容							
授課年級	課程名稱	學分	必(選)修	任課教師	專(兼)任	最高學歷	專長
二	碩士論文	6	必修	指導教授	專任	博士	
一	研究方法	3	必修	羅智耀	專任	碩士	餐飲設計與規劃
一	素食餐飲創新研究	3	必修	吳仕文	專任	碩士	健康養生料理
一	素食餐飲行銷研究	3	必修	許興家	專任	碩士	服務行銷與管理
二	食品安全危害分析與風險預防管控	3	必修	待聘	專任	博士	食品科學
一	健康與創意素食產業研究	3	選修	楊玲玲	專任	博士	藥膳學、生藥藥理
一	素食廚藝科技暨商品開發研究	3	選修	施建璋	專任	學士	中西式素食料理
一	餐飲感官品評實務研究	3	選修	待聘	專任	博士	食品科技、食品衛生與安全
二	飲食美學	3	選修	施建璋	專任	學士	中西式素食料理
一	素食食材特論	3	選修	韓傳孝	專任	博士	保健與健康食品之開發
一	素食餐飲專案管理研究	3	選修	許興家	專任	碩士	服務行銷與管理
一	食品工廠管理	3	選修	韓傳孝	專任	博士	保健與健康食品之開發
一	食品加工學	3	選修	江淑華	專任	博士	食品科技、食品衛生與安全
一	食品化學	3	選修	江淑華	專任	博士	食品科技、食品衛生與安全
一	食品微生物學	3	選修	待聘	專任	博士	保健與健康食品之開發

二	品牌設計與整合傳播	3	選修	羅智耀	專任	碩士	餐飲設計與規劃
二	綠色餐飲研究	3	選修	羅智耀	專任	碩士	餐飲設計與規劃
二	健康餐飲研究	3	選修	羅智耀	專任	碩士	餐飲設計與規劃
二	素食餐飲產品企劃專題	3	選修	許興家	專任	碩士	服務行銷與管理
一	烘焙加工實務	3	選修	吳仕文	專任	碩士	健康養生料理
一	食品添加物	3	選修	韓傳孝	專任	博士	保健與健康食品之開發
二	食品分析	3	選修	江淑華	專任	博士	食品科技、食品
二	營養化學	3	選修	江淑華	專任	博士	食品科技、食品
二	食品乾燥學	3	選修	江淑華	專任	博士	食品科技、食品衛生與安全
二	食品防禦與管控措施	3	選修	韓傳孝	專任	博士	保健與健康食品之開發
二	食品防護計畫案例討論	3	選修	待聘	專任	博士	食品科學
一	論文寫作	3	選修	羅智耀	專任	碩士	餐飲設計與規劃
一	專題討論(一)	3	必修	楊玲玲	專任	博士	藥膳學、生藥藥理
二	專題討論(二)	3	必修	羅智耀	專任	碩士	餐飲設計與規劃

回提案二

現有副教授以上教師最近三年指導研究生論文情形：

(如屬無原系、所之申請案可免填)

教師姓名	研究生姓名	論文題目
楊玲玲	翁儷甄	薑黃之功效與應用探討
	陳文子	天然植物色素之開發(I)中草藥之植化素、自由基清除及染髮效果之分析
	吳奕臻	兩性和諧大同觀的生命教育初探
	楊凱勛	雞血藤、何首烏、麥門冬對放射線傷害的保護作用
	小計	指導研究生 4 名
羅智耀	黃巧柔	以修正式德菲法及層級分析法探討台灣地區茹素風氣形成之影響
	涂世達	應用修正式德菲法與層級分析法探討苗栗縣素食餐廳經營之影響
	黃家洋	雲端餐飲服務之年菜配送訂位研究
	林岳賢	禮儀規劃資訊系統建置與開發研究
	吳瑞華	以 AHP 及 TAM 建構苗栗縣三義鄉雲端觀光旅遊 APP 之研究
	邱春光	青少年選擇休閒活動關鍵因素之研究
	湯慧雯	教師海外自助旅行參與之研究
	李達盛	以修正式德菲法及層級分析法應用於薑麻園休閒農業區品牌建立
	李姿蓉	國中生參與休閒活動類型選擇之探討
	小計	指導研究生 9 名

回提案二

柒、本系碩士班所需圖書、儀器設備規劃及增購之計畫：

三、現有該領域專業圖書：中文圖書 455 冊，外文圖書 46 冊，105 學年度擬增購 專業 類圖書 135 冊；中文期刊 11 種，外文期刊 9 種，105 學年度擬增購 專業 類期刊 3 種。(本校總藏書量依據 103 學年度資料記錄，中文圖書 240,827 冊，外文圖書有 55,959 冊，與本系相關專業圖書中西文合計約有 501 冊。)

四、所需主要設備及增購計畫(人文社會類可以免填)

主要設備名稱 (或所需設備名稱)	已有或擬購年度	擬購經費
微量電子天平	已有	
超音波震盪機	已有	
研磨機	已有	
物性測定儀	已有	
CmoreCloud 雲端平台	已有	
八門發酵櫃	已有	
靜電機	已有	
多媒體影音系統	已有	
急速冷凍櫃	已有	
攪拌機/置台	已有	
桌上型攪拌機(升降式)	已有	
四門立式凍藏冰箱	已有	
二層二盤電烤箱/下置架	已有	
四門立式冷凍冰箱(12片層架)	已有	
四門立式冷藏冰箱(12片層架)	已有	
靜電機	已有	
食物調理機	已有	
電能熱水鍋爐	已有	
真空包裝機	已有	
低溫振盪培養箱	106 學年度增購	
色差儀	106 學年度增購	
pH meter	106 學年度增購	
統計軟體 SPSS 一套	107 學年度增購	_____元，已編列於(預定編列於) _____

	購	年度預算中執行。
分光光度計	<u>107</u> 學年度增購	<u> </u> 元，已編列於(預定編列於) <u> </u> 年度預算中執行。

宜花東三縣五所綜合大學已成立「泛太平洋大學聯盟」，該聯盟的五所大學是：宜蘭佛光大學、國立宜蘭大學、花蓮東華大學、慈濟大學及台東大學。主要係擴大提供學生互相選課及教師交流教學空間。五所學校有志一同，將跨校輪流舉辦活動，共同開設課程，互相承認學分，聯盟所屬學校，將發展遠距教學與數位學習平台資源共享；未來，五校之間的學生，將進行至少一個學期的交換學生計畫，也可針對主題活動，規畫三到四周的學程交流計畫，聯合舉辦暑期營隊和大型活動。因此，基於資源共享及互惠原則之下，學生們擬報考之食品技師證照，相關實作課程亦可就近於宜蘭大學食品科學系修習，例如：食品加工實習、食品分析實驗、食品微生物實驗。

回提案二

捌、本系碩士班之空間規劃

一、現使用空間規劃狀況(如屬無原系、所之申請案可免填)：

(一)該系所能自行支配之空間 1182.2333 平方公尺。

(二)單位學生面積 8.0424 平方公尺，單位教師面積 147.779 平方公尺。

(三)座落 海淨樓 大樓，第 1 樓層。

二、本系(所)之第一年至第二年之空間規劃情形：

(包括師生人數之增加、建築面積成長及單位學生、教師校舍建築面積之改變等)

三、如需配合新建校舍空間，請說明其規劃情形。

免填。

玖、其他具設立優勢條件之說明

本系碩士班之規劃，於教師、課程、學生發展上，均充分運用「整合」、「創新」、「國際化」三項策略思維。以突破性的思考，跨系的資源整合，為系務發

展方向策訂實質具體的規劃。

(一) 課程規劃理論與實務並重

本系碩士班的課程規劃，著重於素食餐飲之開發、創意、管理、行銷、推廣等領域，並提供相對應之必選修課程，課程安排理論與實務並重，提供學生選讀。

(二) 建立台灣素食品牌

本系碩士班建立健康素食特色，成為該領域的領導品牌，讓佛光學大學成為素食產業特色領域的最佳代表。

(三) 培育強化食品及餐飲產業防護機制之人才

本系碩士班將強化食安防護技術及協助食品餐飲產業導入防護計畫以提升食品餐飲產業之安全管理水準，並協助接軌國際以拓銷市場。

(四) 具備國際交流合作基礎

本系積極與國內外與國際機構交流與合作，自 105 學年起，大學部學生赴美國、新加坡及香港實習以及鼓勵學生至海外大學交換，具備國際交流合作基礎，藉此，得以提供碩士班更多國際餐飲資訊、產業發展趨勢，作為未來本系碩士班成為素食領先教學之重要基礎。

[回提案二](#)

附錄：

回提案二

附件一：佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班研究生修業要點 (草案)

第一條 修業年限：

- 甲、 研究生修業年限以二年為原則(一般生為一至四年、在職生為二至五年為限)，若符合學位考試資格者，經系務會議通過得提前參加學位考試。
- 乙、 學生因故申請休學，須經指導教授及系(所)主任同意，以一學期或一學年為單位，休學累計以二學年為原則。

第二條 修課規定：

- 一、 研究生須修畢四十二學分，含必修十二學分、碩士論文六學分、選修二十四學分。
- 二、 研究生論文為必修，通過論文口試後給予6學分，論文未通過者，須延長修業。
- 三、 必修及選修科目以本系碩士班課程規劃為依據。

第三條 碩士論文指導教授及研究方向之選定：

- 一、 碩士論文指導教授須為本系助理教授(含)以上之專任教師。
- 二、 研究生須於第一學年第二學期結束前，選定論文題目及指導教授，經指導教授及系(所)主任同意後存查。
- 三、 更換指導教授時須填具碩士論文指導教授更換申請書，經原指導教授、新任指導教授及系(所)主任同意後存查。更換指導教授以一次為限。

第四條 碩士論文計畫書：

- 一、 審查時間及申請時間：
本研究所每學期舉行一次碩士論文計畫書審查申請，審查申請均需於預定審查日前至少二星期提出，並於該學期結束前完成。

- 二、計畫書內容：須包括題目定義、中文摘要、研究背景動機及目的、文獻探討、研究方法及步驟、預期結果、時程安排、參考文獻等。
- 三、計畫書之提出：碩士班研究生經過指導教授同意後，提出指導教授簽字同意之碩士論文計畫書審查申請書、碩士論文計畫書，通過審查後繳送本系存查。
- 四、計畫書之審查：
 - (一) 每一位研究生，安排 3 位老師審查，一位是指導教授，另二位由指導教授推薦，經系主任核定後聘任之。
 - (二) 採口試及書面審查方式，每位審查者應在下列三種評等中選勾其一：
 - 1. 通過。
 - 2. 接受需做小幅度修改。
 - 3. 修改後再審。
 - (三) 若僅一位老師評等為「修改後再審」，指導教授可自行決定是否要求學生重寫計畫書再審。若有二位老師評等為「修改後再審」，則其論文計畫書為不及格，必須重提碩士論文計畫書再審。

第五條 碩士學位考試：

[回提](#)

[案二](#)

- 一、考試時間及申請時間：

本研究所每學期舉行一次碩士學位考試。學位考試申請須於預定考試日期前至少二星期前提出。
- 二、碩士班研究生符合以下條件者，得申請碩士學位考試：
 - (一) 已修畢或即將修畢本所規定之應修科目與學分。
 - (二) 需與通過論文計畫書審查不同學期。
 - (三) 在學期間應與指導教授共同具名發表一篇學術會議或期刊論文，且一篇論文只可由一位研究生使用；亦可以取得專利，每一專利適用一位研究生。
 - (四) 完成碩士論文初稿，並經指導教授同意。
- 三、申請文件：

研究生應檢具下列文件，向本所提出學位考試申請。

 - (一) 核定之論文計畫書

(二)本學期間發表之論文影本及佐證

(三)論文初稿一式四份

(四)經指導教授簽字同意之學位考試申請書

四、 碩士學位考試，以口試行之，並依下列規定辦理：

(一)每位研究生均須組學位考試委員會。

(二)學位考試委員會，由委員互推一人為召集人，但指導教授不得兼任召集人。

(三)學位考試委員應親自出席委員會，不得委託他人為代表，委員會至少應有委員三人出席，始得舉行。

(四)學位考試成績，以七十分為及格，一百分為滿分，評定以一次為限，並以出席委員評定分數平均決定之，但出席委員二人評定為不及格者，以不及格論，不予平均。論文口試成績不及格而其修業年限尚未屆滿者，得於評定不及格日起三十日後申請重考。但不得逾越修業年限，重考成績最高以八十五分為限。

(五)論文有抄襲或舞弊情事，經學位考試委員會審查確定者，以不及格論。

五、 論文口試若經考試委員要求修改部分內容者，應於修改完成後，請考試委員於碩士論文修正確認書簽章後，始得畢業；若論文未能於當學期修改完畢，應於次學期註冊日前完成並繳交至教務處，其未能於期限內完成繳交論文且尚未逾越修業年限者，應於翌學期繼續註冊。

六、 論文繳交：

碩士學位論文以中文撰寫為原則，並須符合本研究所碩士學位論文格式規範。學位考試舉行通過後，研究生應繳交附有考試委員簽字同意之修訂後完整論文一式六份，並確認論文電子檔已登錄國家圖書館全國博碩士論文資料庫後，教務處註冊課務組始可登錄研究生學位考試成績。

第六條 本修業要點經系務會議修正通過，並經院、校課委會通過後，自發布日施行。

[回提案二](#)

附件二：佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班課程規劃表

回提案二

本系碩士班的課程規劃，共提供素食創意研發課程，素食行銷與經營管理課程、素食安全與管理課程及 6 學分的碩士論文，供學生選讀。								
類別	課程名稱	英文名稱	學分	必修	修課年	修課學期	備註	
必修課程	碩士論文	Master thesis	6	必	二	下		
	研究方法	Research methods	3	必	一	上		
	素食餐飲行銷研究	Vegetarian research on Food Marketing	3	必	一	下		
	素食餐飲創新研究	Research on Vegetarian Food Innovation	3	必	二	上		
	食品安全危害分析與風險預防管控	Analysis of Food Safety Hazards and Risk Prevention and Control	3	必	二	下		
選修課程	系 研 發 創 意	健康與創意素食產業研究	Research on Health and creative vegetarian industry	3	選	一	上	左列課程中必需至少選兩門(6 學分)
		素食廚藝科技暨商品開發研究	Research on Vegetarian Science and T Commodity	3	選	一	下	
		餐飲感官品評實務研究	Study on the Judicial Evaluation of Food	3	選	二	上	
		飲食美學	Aesthetic Practice of Diet Aesthetics	3	選	二	上	
	系 食 行 銷 與 官	素食食材特論	Vegetarian food ingredients	3	選	一	上	左列課程中必需至少選兩門(6 學分)
		食品工廠管理	Food factory management	3	選	一	上	
		素食餐飲專案管理研究	Research on Vegetarian Food Project Management	3	選	一	下	
		品牌設計與整合傳播	Brand design and integrated communication	3	選	二	上	
		健康餐飲研究	Healthy dining research	3	選	二	上	
		綠色餐飲研究	Green dining research	3	選	二	下	
		素食餐飲產品企劃	Vegetarian food and beverage product planning	3	選	二	下	

系 食 安 理 全 興 官	食品化學	Food Chemistry	3	選	一	上	
	食品微生物學	Food Microbiology	3	選	一	下	
	食品添加物	Food Additives	3	選	一	下	
	食品加工學	Food Processing	3	選	二	上	
	烘焙加工實務	Baking processing practice	3	選	二	上	
	食品乾燥學	Food Drying	3	選	二	下	
	食品分析	Food analysis	3	選	二	下	
	營養化學	Nutritional chemistry	3	選	二	下	
	食品防禦與管控	Food protection and control measures	3	選	二	上	
	食品防護計畫案 例討論	Food protection plan case discussion	3	選	二	下	
修 規 選	一 論文寫作	Paper writing	3	選	二	上	
	專題討論（一）	Project discussion 1	3	選	一	下	
	專題討論（二）	Project discussion 2	3	選	二	上	
註 1：碩士論文亦可接受「食藝創作、技術報告」形式之論文。							

回提案二

附件三：佛光大學健康與創意素食產業學系碩士班修課進程表

回提案二

建議修課 學期	科目	素食創意 研發	素食行銷 與管理	素食安全 與管理	一般選修 課程	必修課程
一上	研究方法					(3)
	素食食材特論		(3)			
	食品化學			(3)		
一下	素食餐飲行銷研究					(3)
	素食廚藝科技暨商品開發研究	(3)				
二上	素食餐飲創新研究					(3)
	餐飲感官品評實務研究	(3)				
	品牌設計與整合傳播		(3)			
	食品加工學			(3)		
	論文寫作				(3)	
二下	食品安全危害分析與風險預防管控					(3)
	營養化學			(3)		
	碩士論文					(6)
該項目累計總學分數		(6)	(6)	(9)	(3)	(18)

附件四：多功能廚藝教室管理要點

回提案二

佛光大學健康與創意素食產業學系多功能廚藝教室管理要點

103.12.04 103 學年度第 6 次系務會議通過
104.03.05 103 學年度第 3 次院務會議通過

- 一、多功能廚藝教室（以下簡稱本教室）設置目的在於提供健康與創意素食產業學系（以下簡稱本系）師生優良的教學與學習環境。為使本教室之設備均能有效運用並妥善維護，特定本要點。
- 二、開放場合：
 - （一）本系開授之餐飲相關課程。
 - （二）奉准開辦研習課程及廚藝相關社團課程。
 - （三）本系師生於課餘時間進行廚藝競賽練習與廚藝證照考試練習之借用。
- 三、開放時間：
 - （一）正常上課期間之上午 8:10 至下午 5:10。
 - （二）非正常上課時間採預約彈性開放方式。
- 四、開放使用辦法：
 - （一）本系開授之餐飲相關課程之使用：於開學前由任課教師向本系提出本教室使用需求，經系務會議通過後，可於開學期間之上課時段直接使用本教室。
 - （二）非本系開授之餐飲相關課程之使用：於使用時間一週前向本系預約，經本教室負責管理老師同意後，得使用本教室。
 - （三）本教室使用期間須有本系廚藝相關教師在現場授課或督導，以維護本教室之安全衛生及設備器具之完整。以上開放使用，依本要點第二點所列用途順序，依序使用。如有使用時段衝突，得通知本教室負責管理老師協調處理。
- 五、使用者之規範：
 - （一）故意損毀公物、擅自移動或拆卸本教室內設備者，依本校之破壞公物相關規定報請處置。
 - （二）偷竊本教室內設備，依本校之竊盜公物相關規定報請處置。
 - （三）本教室如有任何使用問題，應即時告知系辦公室相關人員。
 - （四）上課或現場督導教師對學生之違法與不當行為應予以告誡禁止。
- 六、教室整潔秩序之規範：
 - （一）使用本教室之師生須維持環境整潔與課程秩序。
 - （二）器材使用完畢後必須清洗乾淨並歸回原位，切勿製造垃圾。
- 七、教室安全規範：
 - （一）教室內電源設備與瓦斯，未經上課或現場督導教師允許，不得私自開啟或關閉。
 - （二）上課時，教室前後門皆應維持由教室內部即可開啟之狀態。
- 八、教室檢查規範：
 - （一）每次使用後，應由指導老師或督導老師檢查各項設備。
 - （二）本教室每月需填寫「安全衛生檢查表」一次，由負責管理老師簽章確認。

附件五：本系圖書清單

回提案二

本系相關期刊訂閱情形一覽表

編號	期刊名稱	102	103	104
1	Fancy Food & Culinary Products	v	-	-
2	Cornell Hospitality Quarterly	v	v	v
3	Restaurant Business	v	v	v
4	Journal of Culinary Science & Technology	v	v	v
5	Food Chemistry	-	v	-
6	Operations Research	-	v	v
7	Food and Nutrition Sciences	-	v	v
8	Food Technology	-	-	v
9	Food Processing	-	-	v
10	Cereal Foods World	-	-	v
11	Journal of Food Science	-	-	v
12	烘焙工業	v	v	v
13	創業創新育成	v	v	-
14	快樂廚房	v	v	v
15	食品資訊	v	v	v
16	健康兩點靈	v	v	-
17	大家健康	v	v	v
18	藥物食品分析期刊	-	v	v
19	室內雜誌(INTERIOR)	-	v	-
20	料理·臺灣	-	v	-
21	專案經理雜誌	-	v	-
22	臺灣農業化學與食品科學	-	-	v
23	臺灣營養學會雜誌	-	-	v
24	臺灣觀光	-	-	v
25	食品工業	-	-	v
26	食品市場資訊	-	-	v
27	臺灣食品消費調查統計年鑑	-	-	v

編號	條碼號	ISBN	書名	作者	出版社	出版年	種類	冊數
1	W0072340	9781285092591	Contemporary Marketing 16/e (TL)	Boone/Kurtz	South-Western	2014	1	1
2	W0072341	9781292077062	Business in Action 7/e (TL)	Bov"ee	Pearson(Asia)	2015	1	1
3	W0072342	9781292093260	Business Communication Essentials 7/e (TL)	Bov"ee	Pearson(Asia)	2016	1	1
4	W0072343	9781138789838	Customer Relationship Management: Concepts	Buttle	Taylor	2015	1	1
5	W0072344	9781118582893	Entrepreneurship 3/e (TL)	Bygrave	John Wiley	2014	1	1
6	W0072345	9781133588399	International Marketing 10/e (TL)	Czinkota	South-Western	2013	1	1
7	W0072346	9781408032091	International Human Resource Management 6/e	Dowling	Cengage	2013	1	1
8	W0072347	9781133435297	Principles of Leadership 7/e (TL)	DuBrin	South-Western	2013	1	1
9	W0072348	9781285170435	Marketing Strategy: Text & Cases 6/e (TL)	Ferrell	South-Western	2014	1	1
10	W0072349	9781118740736	Decision Analysis for Management Judgment 5	Goodwin	John Wiley	2014	1	1
11	W0072350	9781119941897	Contemporary Strategy Analysis Text and Cas	Grant	John Wiley	2013	1	1
12	W0072351	9781133584698	The Management of Strategy: Concepts 10/e (Ireland/Hoskiss	South-Western	2013	1	1
13	W0072352	9780071318082	Essentials of Contemporary Management 5/e (Jones	MH	2013	1	1
14	W0072353	9781118358535	Patterns of Entrepreneurship Management 4/e(Kaplan	John Wiley	2013	1	1
15	W0072354	9781118249321	Marketing Research Essentials 8/e 【內含Acce	McDaniel	John Wiley	2013	1	1
16	W0072355	9781292090078	Essentials of Organizational Behavior 13/e (TL	Robbins	Pearson(Asia)	2016	1	1
17	W0072356	9780538477604	Marketing Channels: A Management View 8/e (Rosenbloom	South-Western	2013	1	1
18	W0072357	9780071326438	Management: Skills & Application 14/e (TL)	Rue	MH	2013	1	1
19	W0072358	9781133526841	E-Business 10/e (TL)	Schneider	Course Techno	2013	1	1
20	W0072359	9781133627227	Information Technology Project Management 1	Schwalbe	Course Techno	2014	1	1
21	W0072360	9781133191421	Advertising, Promotion, and Other Aspects of	Shimp	South-Western	2013	1	1
22	W0072361	9781118360637	Managing Innovation 5/e 【內含Access Code,	Tidd/Bessant	John Wiley	2013	1	1

回提案二

刊名	ISSN	出版者	刊期	訂購狀況	推薦系所	數量
Cornell Hospitality Quarterly	1938-9655	Thousand Oaks, CA : Sage Pub.	Q	續訂	HCV	1
Fancy Food & Culinary Products	1521-5156	Chicago, IL : Talcott Communications Corp.	BM	續訂	HCV	1
Restaurant Business	0097-8043	New York : Restaurant Business	M	續訂	HCV	1
Journal of Culinary Science & Technology	1542-8052	Binghamton, N. Y. : Haworth Press	Q	續訂	HCV	1
烘焙工業		中華穀類食品工業技術研究所	雙月刊	續訂	HCV	1
創業創新育成		中小企業育成中心專業雜誌	雙月刊	續訂	HCV	1
快樂廚房			雙月刊	續訂	HCV	1
食品資訊	1027-2305	食品資訊雜誌社	雙月刊	續訂	HCV	1
健康兩點靈			月刊	續訂	HCV	1
大家健康	0496-7070	臺灣風物雜誌社	季刊	續訂	HCV	1

Cornell Hospitality Quarterly	1938-9655	Thousand Oaks, CA : Sage Pub.	Q	續訂	HCV	1
Restaurant Business	0097-8043	New York : Restaurant Business	M	續訂	HCV	1
Journal of Culinary Science & Technology	1542-8052	Binghamton, N. Y. : Haworth Press	Q	續訂	HCV	1
Food Chemistry	0308-8146		24/Yr.	續訂	HCV	1
Operations Research	0030-364X	Journal of Operations Research Society of America	BM	續訂	HCV	1
Food and Nutrition Sciences	2157-944X		M	續訂	HCV	1
烘焙工業		中華穀類食品工業技術研究所	雙月刊	續訂	HCV	1
創時代：創業創新育成(贈閱)		中小企業育成中心專業雜誌	雙月刊	贈閱	HCV	1
快樂廚房		楊桃文化	雙月刊	續訂	HCV	1
食品資訊	1027-2305	食品資訊雜誌社	雙月刊	續訂	HCV	1
健康兩點靈		英特發	月刊	續訂	HCV	1
大家健康	0496-7070	臺灣風物雜誌社	11/Y	續訂	HCV	1
Journal of Food and Drug Analysis =藥物食品分析期刊	1021-9498	行政院衛生署藥物食品檢驗局	季刊	續訂	HCV	1
室內雜誌(INTERIOR)	1027-6130	美兆文化事業股份有限公司	月刊	續訂	HCV	1
料理-臺灣	2224-3313	中華飲食文化基金會	雙月刊	續訂	HCV	1
專案經理雜誌		全能專案	半年刊	續訂	HCV	1

回提案二

書名	出版社	種類	冊(片)數
創意蛋糕製作技巧系列.1	百禾文化出版	1	1
創意蛋糕製作技巧系列.2	百禾文化出版	0	1
餐飲外燴技巧系列.1	百禾文化出版	1	1
餐飲外燴技巧系列.2	百禾文化出版	0	1
雞尾酒的故事與調酒技巧.1	百禾文化出版	1	1
雞尾酒的故事與調酒技巧.2	百禾文化出版	0	1
雞尾酒的故事與調酒技巧.3	百禾文化出版	0	1
美食背後的真相.01.漢堡／咖哩	宇勗	1	1
美食背後的真相.02.牛奶／炸魚薯條	宇勗	1	1
美食背後的真相.03.烤羊肉／飲料	宇勗	1	1
美食背後的真相.04.餡派／沙拉	宇勗	1	1
美食背後的真相.05.脆片與沾醬／減肥食物	宇勗	1	1

編號	ISBN	書名	出版社	種類	冊數
1	9789865787585	在家親手做鑄鐵鍋料理	遠足文化出版社	1	1
2	9789865787417	在家親手做法式醬料	遠足文化出版社	1	1
3	9789865787837	小巧華麗的法式開胃菜：賞心悅目+簡單美味	遠足文化出版社	1	1
4	9789865787547	風味沙拉166×創意醬汁109	遠足文化出版社	1	1
5	9789865787721	巴黎No.1烹飪教室的甜點教科書	遠足文化出版社	1	1
6	9789864081813	蔬食主義：名店主廚的100道蔬食盛宴	麥浩斯出版社	1	1
7	9789869217194	四季創意義式前菜108：日本3大義式料理名廚	遠足文化出版社	1	1
8	9789865786519	輕蔬食：500道四季皆宜的健康輕盈料理	維他命文化出版社	1	1
9	9789865840983	國際行銷	新加坡商聖智學習亞洲私人公司台灣分公司	1	1
10	9789865937676	訂價策略	滄海書局	1	1
11	9789865632311	專案管理	新加坡商聖智學習亞洲私人公司台灣分公司	1	1
12	9789869079143	門市營運管理	滄海資訊股份有限公司	1	1
13	9789865937744	企業管理學	滄海書局	1	1
14	9789869092005	產業分析:競合與策略	滄海資訊股份有限公司	1	1
15	9789869079150	展覽行銷管理:理論與實務	滄海資訊股份有限公司	1	1
16	9789865647094	會展管理:實務研討	滄海資訊股份有限公司	1	1
17	9789865937904	企業經營與診斷	滄海書局	1	1
18	9789865840211	國際人力資源管理:以多國籍企業的觀點探討人	新加坡商聖智學習亞洲私人公司台灣分公司	1	1
19	9789865840945	行銷管理	新加坡商聖智學習亞洲私人公司台灣分公司	1	1
20	9789865647223	企業研究方法	滄海資訊股份有限公司	1	1
21	9789865647087	創新管理	滄海資訊股份有限公司	1	1
22	9789865937508	知識管理:智慧營運的磐石	滄海書局	1	1
23	9789869079181	工作態度與倫理	滄海資訊股份有限公司	1	1
24	9789865647346	勞資關係:觀念與法令的實務探討	滄海資訊股份有限公司	1	1
25	9789863630005	公司治理:全球觀點、台灣體驗	滄海書局	1	1
26	9789863630036	公司治理:個案與分析模式	滄海書局	1	1
27	9789865647063	通路管理	滄海資訊股份有限公司	1	1
28	9789865647056	零售管理	滄海資訊股份有限公司	1	1
29	9789868985032	管理學	滄海資訊股份有限公司	1	1
30	9789862802571	創新管理與新產品開發	台灣培生教育出版股份有限公司	1	1
31	9789865647315	電子商務:應用與科技發展	滄海資訊股份有限公司	1	1
32	9789869079105	網路行銷:理論、實務與CEO證照	滄海資訊股份有限公司	1	1
33	9789869092012	網路行銷:理論、實務與證照	滄海資訊股份有限公司	1	1
34	9789866199622	第1本素西餐料理書:風尚、精緻、健康、美味的100	邦聯文化事業有限公司	1	1
35	9789864570188	休閒產業的財務管理	智勝文化事業有限公司	1	1
36	9789864570119	不動產經營管理	智勝文化事業有限公司	1	1
37	9789864570263	門市服務:乙級檢定創意Q&A	智勝文化事業有限公司	1	1
38	9789577299970	行銷研究:實務與理論應用	智勝文化事業有限公司	1	1
39	9789864570041	創新管理:贏得全球競爭優勢	智勝文化事業有限公司	1	1
40	9789577299598	門市服務:術科:丙級檢定實戰秘笈 微創POS系	智勝文化事業有限公司	1	1
41	9789577299581	門市服務:術科:丙級檢定實戰秘笈 瑋博POS系	智勝文化事業有限公司	1	1
42	9789577299574	門市服務:學科:丙級檢定實戰秘笈	智勝文化事業有限公司	1	1
43	9789577299383	國際行銷學	智勝文化事業有限公司	1	1
44	9789577296740	廣告文案:創思原則與寫作實踐	邱順應發行 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
45	9789577299772	理性的非理性:誰都逃不過的10大心理陷阱	智勝文化事業有限公司	1	1
46	9789860405484	創新標竿實務分析	國立政治大學	1	1
47	9789860335873	提升組織創新活力	國立政治大學	1	1
48	9789577299291	管理經濟學	智勝文化事業有限公司	1	1
49	9789574330379	財務報表分析概論	謝劍平出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
50	9789574325054	財務報表分析	謝劍平出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
51	9789577299666	稅務會計	智勝文化事業有限公司	1	1
52	9789577299550	財務報表分析:評價應用	智勝文化事業有限公司	1	1
53	9789577298980	現代商用英文	智勝文化事業有限公司	1	1
54	9789577299819	國際貿易理論與政策	智勝文化事業有限公司	1	1
55	9789577296382	現代商用英文會話	智勝文化事業有限公司	1	1
56	9789574330263	衍生性金融商品	謝劍平出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
57	9789865628093	理財規劃人員證照一本通	來勝文化事業有限公司	1	1
58	9789864570096	當代國際金融學概論	李榮謙出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
59	9789577299833	當代金融市場	智勝文化事業有限公司	1	1
60	9789577299741	不動產投資管理	智勝文化事業有限公司	1	1
61	9789577299734	金融機構在中國的機會與挑戰:對台灣銀行業的	智勝文化事業有限公司	1	1
62	9789574338580	現代投資學:分析與管理	謝劍平出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
63	9789577299727	新時代的貨幣銀行學概要	智勝文化事業有限公司	1	1
64	9789577299529	公共財務管理:公共預算與財務行政	智勝文化事業有限公司	1	1
65	9789577299482	現代不動產估價:理論與實務	智勝文化事業有限公司	1	1
66	9789574310180	國際財務管理:跨國企業之價值創造	謝劍平發行 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
67	9789577299444	基金管理:資產管理的入門寶典	智勝文化事業有限公司	1	1
68	9789574305483	財務管理:新觀念與本土化	謝劍平出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
69	9789577299222	國際金融小辭典	智勝文化事業有限公司	1	1
70	9789864570270	貨幣銀行學	智勝文化事業有限公司	1	1

編號	ISBN	書名	出版社	種類	冊數
71	9789577298065	選擇權:理論、實務與風險管理	智勝文化事業有限公司	1	1
72	9789577297907	金融創新:財務工程的實務奧秘	智勝文化事業有限公司	1	1
73	9789577299642	現代投資銀行	智勝文化事業有限公司	1	1
74	9789577297730	中國金融制度與市場	智勝文化事業有限公司	1	1
75	9789577296061	財產與責任保險	智勝文化事業有限公司	1	1
76	9789864570195	策略管理新論:觀念架構與分析方法	司徒達賢出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
77	9789577299802	採購與供應管理	智勝文化事業有限公司	1	1
78	9789577299475	人力資源管理:理論與應用	智勝文化事業有限公司	1	1
79	9789577299338	管理學:理論與應用	智勝文化事業有限公司	1	1
80	9789577299215	控制、風險與治理個案實戰	智勝文化事業有限公司	1	1
81	9789577299086	現代企業管理:理論與實務導向	智勝文化事業有限公司	1	1
82	9789577298911	國際企業管理:理論與實務	吳青松出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
83	9789577298386	企業策略管理	智勝文化事業有限公司	1	1
84	9789574153381	傳播科技與文明	吳筱玫發行 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
85	9574106373	網路傳播概論	吳筱玫發行 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
86	9789864570126	物件導向系統分析與設計:結合MDA與UML	智勝文化事業有限公司	1	1
87	9789864570089	資訊管理:企業創新與價值創造	智勝文化事業有限公司	1	1
88	9789864570249	資訊管理:e化企業的核心競爭能力	智勝文化事業有限公司	1	1
89	9789577299178	資訊安全與法律特訓教材	智勝文化事業有限公司	1	1
90	9789577299147	電子商務及企業電子化特訓教材	智勝文化事業有限公司	1	1
91	9789577297525	資訊管理:理論與實務	謝清佳,吳琮璿發行 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
92	9789577296597	軟體工程:從實務出發	智勝文化事業有限公司	1	1
93	9577295711	專案規劃:資訊概念篇	智勝文化事業有限公司	1	1
94	957729507X	軟體專案管理	智勝文化事業有限公司	1	1
95	9787313090683	中國名菜製作技藝	上海交通大學出版社	1	1
96	9787560978246	營養與美容	華中科技大學出版社	1	1
97	9787563716371	烹飪原料學	旅遊教育出版社	1	1
98	9787563708895	西餐概論	旅遊教育出版社	1	1
99	9787563719488	宴席設計理論與實務	旅遊教育出版社	1	1
100	9787563715466	中國烹飪概論	旅遊教育出版社	1	1
101	9787308063333	中國飲食文化	浙江大學出版社	1	1
102	9787547604182	中國人的飲食世界	上海遠東出版社	1	1
103	9787227055457	當代回族飲食文化	寧夏人民出版社	1	1
104	9787564107659	烹飪工藝學	東南大學出版社	1	1
105	9787538474121	大眾菜	吉林科學技術出版社	1	1
106	9787538448641	川味家常菜	吉林科學技術出版社	1	1
107	9789865937638	顧客關係管理:整合觀點與創新思維	滄海書局	1	1
108	9789864570171	消費者行為	智勝文化事業有限公司	1	1
109	9789577299963	行銷管理	蕭富峰出版 智勝文化事業有限公司總經銷	1	1
110	9789577299871	行銷管理概論	智勝文化事業有限公司	1	1
111	9789577297938	廣告學	智勝文化事業有限公司	1	1
112	9789861573052	行銷管理	美商麥格羅·希爾國際股份有限公司台灣分公司	1	1
113	9789577299611	網路行銷特訓教材	智勝文化事業有限公司	1	1
114	9789577299239	經濟學	智勝文化事業有限公司	1	1
115	957729412X	經濟學	智勝文化事業有限公司	1	1
116	9789577299673	稅務法規	智勝文化事業有限公司	1	1
117	9789577299468	國際金融	智勝文化事業有限公司	1	1
118	9789577299826	組織行為學	智勝文化事業有限公司	1	1
119	9789577297709	系統動力學:理論與應用	智勝文化事業有限公司	1	1
120	9789577299307	醫療資訊管理	智勝文化事業有限公司	1	1
121	9789863754374	一城二味	有意思	1	1
122	9789865612016	一秒就吸睛的東京頂級百貨甜點	大是文化	1	1
123	9789869181921	一食入魂之職場療癒系美食	秀威經典出版	1	1
124	9789863700579	一餐不到500kcal!84道玻璃罐瘦身輕食	楓書坊文化出版	1	1
125	9789864080564	三明治研究室	麥浩斯出版	1	1
126	9789866199493	上館子必點中菜	邦聯文化	1	1
127	9789572199893	丙級中餐烹調技能檢定學術科完全攻略	全華圖書	1	1
128	9789862658628	丙級西餐烹調	考用	1	1
129	9789869186612	中餐烹調乙級必勝精選	三藝	1	1
130	9789863640592	五星級西餐的第一堂課	橘子文化出版	1	1
131	9789863640622	亞洲人氣料理	橘子文化出版	1	1
132	9789866199646	人氣創業素小吃	邦聯文化	1	1
133	9789865678593	人氣常備菜	出色文化出版	1	1
134	9789863317937	蛋糕裝飾技法全書	臺灣東販發行	1	1
135	9789864300822	中餐烹調丙級技能檢定考照必勝	新文京開發	1	1
136	9789863312642	日本人氣名店傳授烏龍麵大全	臺灣東販發行	1	1
137	9789863313410	傳承美味欣葉台菜	臺灣東販發行	1	1
138	9789863430353	嘉坦的鄉味經典義大利麵	臺視	1	1
139	9789863313052	人氣名店傳授醬汁大全	臺灣東販發行	1	1

編號	ISBN	書名	出版社	種類	冊數
140	9789865944841	世界拉花冠軍的頂尖Espresso咖啡技法	睿其書房出版	1	1
141	9789862727126	日本大眾食堂讓人無法忘懷的招牌料理	商周出版	1	1
142	9789865728304	布魯媽媽的幸福食堂	布克文化出版	1	1
143	9789869108621	李英愛的晚餐	Trendy文化出版	1	1
144	9789865744601	世界級大師青木定治	人類智庫出版	1	1
145	9789863730163	排骨料理真有味	人類智庫出版	1	1
146	9789863640455	200道美味湯品輕鬆做	橘子文化出版	1	1
147	9789863640431	200道健康咖哩輕鬆做	橘子文化出版	1	1
148	9789863730569	做菜小竅門	人類智庫出版	1	1
149	9789865865825	手感蛋糕解構全書	積木文化出版	1	1
150	9789863640448	200道義大利麵料理輕鬆做	橘子文化出版	1	1
151	9789865751647	就是愛吃Chocolate!	創意市集出版	1	1
152	9789865680886	餅乾研究室	麥浩斯出版	1	1
153	9789865724252	自家烘焙5星級法國麵包	良品文化出版	1	1
154	9789865760182	過年過節在家吃	雅事文化出版發行	1	1
155	9789863640479	200道鍋煮美食輕鬆做	橘子文化出版	1	1
156	9789865760243	100%無奶蛋素西點	雅事文化出版	1	1
157	9789861779584	30分鐘,輕鬆做無油煙烤箱料理	晨星	1	1
158	9789863640516	352道四季甜湯	橘子文化	1	1
159	9789869140201	36道讚不絕口創意團圓菜	旺代企業出版	1	1
160	9789865787813	45款居家必備餅乾活用食譜	遠足文化	1	1
161	9789863731313	500種醬料大全	人類智庫數位科技	1	1
162	9789869171601	99道正宗港味的粥粉麵飯	食為天文創出版	1	1
163	9789865944872	Bravo!餐廳級燉飯	睿其書房出版	1	1
164	9789863022299	Sweet memory旅行X烘焙	雅書堂文化出版	1	1
165	9789869105279	一個人的粗茶淡飯	啟動文化出版	1	1
166	9789863790914	一次學會總舖師 80道中式好料理	佳魁文化	1	1
167	9789869094696	三十年珍藏	愛米粒出版	1	1
168	9789869094757	三明治大全	大境文化	1	1
169	9789862387559	丙級中餐烹調學科題庫分類解析	台科大圖書	1	1
170	9789863089056	丙級中餐烹調學科題庫精要解析	台科大圖書	1	1
171	9789572197462	丙級烘焙技能檢定學術科題庫解析	全華圖書	1	1
172	9789862387641	丙級烘焙食品學科題庫精要解析	台科大圖書	1	1
173	9789863086482	丙級西餐烹調學術科通關寶典	台科大圖書	1	1
174	9789862387597	丙級飲料調製學科題庫精要解析	台科大圖書	1	1
175	9789863710066	中式料理三步驟	和平國際文化出版	1	1
176	9789866479571	中式米食決勝精典(丙)	上優文化	1	1
177	9789863640523	中式麵食點心	橘子文化	1	1
178	9789571176420	中餐創意料理	五南	1	1
179	9789865749989	人氣酒吧賣創意!特調飲品&調酒	瑞昇文化	1	1
180	9789864010110	低卡零掙扎宵夜麵	瑞昇文化	1	1
181	9789865680992	侯布雄星級料理大全	麥浩斯出版	1	1
182	9789863316527	保存版!萬用醬汁事典	臺灣東販發行	1	1
183	9789863422853	傑米·奧利佛的療癒食物	三采文化	1	1
184	9789863751113	咖啡樣	拓客	1	1
185	9789571361888	咖啡癮史	時報文化	1	1
186	9789863316589	咖啡究極講座之手沖咖啡大全	臺灣東販發行	1	1
187	9789869086981	圖解烘焙的原理	不求人文化出版	1	1
188	9789865657116	土居老舖傳承百年 昆布家常味	原點出版	1	1
189	9789865751555	在家吃飯吧	創意市集出版	1	1
190	9789864080045	好吃.	麥浩斯出版	1	1
191	9789868959750	好想為你做便當	開企	1	1
192	9789863830139	媽媽給的幸福湯譜	旗林文化	1	1
193	9789571361840	孤獨的人都要吃飽	時報文化	1	1
194	9789869004367	家味人生	九印文化出版	1	1
195	9789863752745	寄情廚房	拓客	1	1
196	9789869112956	小廚娘變大廚的67道創意料理養成術	采實	1	1
197	9867114736	工藝蛋糕與裝飾技術	生活家出版事業出版	1	1
198	9789865722425	巴黎最老甜點舖	馬可李羅文化出版	1	1
199	9789865617042	常備漬物料理帖	精誠資訊	1	1
200	9789861364131	平底鍋點心魔人的56道原創甜點	如何	1	1

編號	ISBN	書名	出版社	種類	冊數
201	9789863640486	廚房聖經	橘子文化	1	1
202	9789864010035	德國家庭幸福烘焙筆記	瑞昇文化	1	1
203	9789865865863	德式廚房管理術	積木文化出版	1	1
204	9789866210334	志賀勝榮的麵包	出版菊文化	1	1
205	9789863422983	愛料理 網友熱搜TOP100電鍋菜	三采文化	1	1
206	9789863423157	愛麗絲吃遍仙境	三采文化	1	1
207	9789865898304	我的義國風廚房	膳書房文化	1	1
208	9789865865894	擺盤設計	積木文化出版	1	1
209	9789863664284	放著不管就美味!	臺灣角川	1	1
210	9789865722470	料理好「科學」	馬可李羅文化出版	1	1
211	9789865680893	料理檯上的生活練習	麥浩斯出版	1	1
212	9789863611325	新食感	高寶國際出版	1	1
213	9789863316558	日本20大名店創意料理&飲品197道	臺灣東販發行	1	1
214	9789577106476	日本名店名人	笛藤發行	1	1
215	9789865724283	最詳細 烘焙筆記書	良品文化館出版	1	1
216	9789869171618	李梅仙私房菜	食為天文創出版	1	1
217	9789863640530	果醬女王的薄餅&鬆餅	橘子文化	1	1
218	9789865617035	樂活豆漿料理180道	精誠資訊 悅知文化	1	1
219	9789866029851	法國廚神的家常風甜品	朱雀文化	1	1
220	9789866029790	法國廚神的自然風家庭料理	朱雀文化	1	1
221	9789863770602	法式廚藝	楓書坊文化	1	1
222	9789865724337	法式經典甜點,貴氣金磚蛋糕	良品文化館出版	1	1
223	9789863317197	清新食感!少油少鹽多健康的印度料理76道	臺灣東販發行	1	1
224	9789865882921	灣岸餐桌	凱特文化創意出版	1	1
225	9789863752615	嫩煮回憶	拓客	1	1
226	9789869169608	營養師健康廚房	永詮食品	1	1
227	9789867114198	玩味Cake	生活家出版事業出版	1	1
228	9789865944902	百年經典歐風餅乾	睿其書房出版	1	1
229	9789865719418	百變廚房	大都會文化	1	1
230	9789862135754	篠田諫長的吃喝繪圖日記	大塊文化出版	1	1
231	9789862101131	綁架人客的味蕾	博誌文化出版	1	1
232	9789863316138	經典義大利料理大全	臺灣東販出版	1	1
233	9789863751816	美好食刻	有意思	1	1
234	9789865724306	美式甜心So sweet!手作可愛 紐約風杯子蛋糕	良品文化館出版	1	1
235	9789866444975	自己做!安心吃!超市買不到 極品果醬	蘋果屋發行	1	1
236	9789869126434	自己做!網友最愛,秒殺團購名點&伴手禮Top100	日日幸福事業出版	1	1
237	9789869105422	自己醃	幸福文化出版	1	1
238	9789866465260	舌尖上的記憶	神館出版	1	1
239	9789869112963	花型蛋糕點心BOOK	采實	1	1
240	9789865787912	萬用淋醬,沾醬黃金比例345	遠足文化	1	1
241	9789572243718	蔬食的饗宴	松崗資產管理	1	1
242	9789863640585	蛋糕教室	橘子文化	1	1
243	9789863840510	行動下午茶!玻璃罐甜點	野人文化出版	1	1
244	9789869105286	行動小廚房	啟動文化出版	1	1
245	9789863840503	行動沙拉吧!玻璃罐食譜	野人文化出版	1	1
246	9789863640509	西班牙大廚教你做分子料理	橘子文化	1	1
247	9789862101032	親子饗宴	博誌文化出版	1	1
248	9789869149716	調味料便利冊	方舟文化出版	1	1
249	9789864080069	讓你WOW!的Kokoma糖霜餅乾	麥浩斯出版	1	1
250	9789863315414	達人漁師親授魚料理	臺灣東販發行	1	1
251	9789861364186	酷冰廚房手作冰棒50款	如何	1	1
252	9789863640295	酷炫多層夾心蛋糕	橘子文化	1	1
253	9789866527357	重口味川菜	賽尚圖文出版	1	1
254	9789864080007	阿嬤的聰明食譜	麥浩斯出版	1	1
255	9789869096751	阿昌師在地食材的創意日式料理	開始	1	1
256	9789863061885	雞尾酒裡有雞尾巴嗎?	城邦文化出版	1	1
257	9789865739294	靈性魔法廚房	生命潛能文化出版	1	1
258	9789862101025	頭好壯壯就從吃開始	博誌文化出版	1	1
259	9789865680848	餐芳譜	麥浩斯出版	1	1
260	9789865760236	魔法手工巧克力	雅事文化出版	1	1
261	9789863022329	點滴淬煉,一杯好咖啡	雅書堂文化出版	1	1
262	9789869094740	天然發酵麵食101道	大境文化	1	1
263	9789869094764	周老師的美食教室	大境文化	1	1
264	9789865944940	5分鐘!免烤午餐麵包	睿其書房出版	1	1
265	9789863840602	Weck玻璃罐料理	野人文化出版	1	1
266	9789863081128	乙級中式麵食加工(酥油皮、糕漿皮類)學術科必勝寶典	台科大圖書	1	1
267	9789863840398	來吃鍋吧!	野人文化出版	1	1
268	9789861302850	做麵包不失敗 15堂關鍵必修課	臺灣廣廈	1	1
269	9789865722500	冰盒蛋糕	馬可李羅文化出版	1	1
270	9789864080113	原味食悟	麥浩斯出版	1	1

編號	ISBN	書名	出版社	種類	冊數
271	9789571059792	吃豆腐	尖端出版	1	1
272	9789869175838	多彩玻璃罐沙拉	睿其書房	1	1
273	9789865695217	奶奶的傳家五穀香	大寫出版	1	1
274	9789869181303	完美蛋料理全書	奇光出版	1	1
275	9789863752967	寄情廚房	拓客	1	1
276	9789866252419	小巧杯子甜點	樂活文化	1	1
277	9789863731320	廚房新手做菜竅門	人類智庫數位科技	1	1
278	9789863317487	愛香料	臺灣東販發行	1	1
279	9789865834562	手感烘焙教科書	繪虹企業	1	1
280	9789861364278	東京新食感!人氣主廚的不用捏飯糰	如何	1	1
281	9789865898328	極品風味手感麵包	膳書房文化出版	1	1
282	9789863206941	樂暢人生報告書	遠見天下文化出版	1	1
283	9789864080472	歡迎光臨夢幻甜點店	麥浩斯出版	1	1
284	9789869180474	水果煮義	貓咪予花兒	1	1
285	9789863424017	法國麵包教父的甜點配方	三采文化	1	1
286	9789865661373	烘豆大全	四塊玉文創出版	1	1
287	9789864010158	無奶油甜鹹餅乾	瑞昇文化	1	1
288	9789571059778	王牌調酒師的私藏特調	尖端出版	1	1
289	9789866252426	玻璃杯甜點	樂活文化	1	1
290	9789863591085	生活在餐桌	木馬文化出版	1	1
291	9789861302843	百變三明治料理全書	臺灣廣廈	1	1
292	9789865824440	簡單 豐盛 美好	新經典圖文傳播出版	1	1
293	9789573331582	美味的法式可麗餅	皇冠	1	1
294	9789869166324	美食家的醋料理	帕斯頓數位多媒體出版	1	1
295	9789866029882	美食家的餐桌	朱雀文化出版	1	1
296	9789865783327	育美媽媽 超人氣動物甜甜圈	教育之友文化出版	1	1
297	9789869114547	台灣小吃	米樂文化出版	1	1
298	9789862727669	舌尖上的禪滋味	商周出版	1	1
299	9789865751777	英倫早午餐	創意市集出版	1	1
300	9789863700340	荻山和也的麵包機神技	楓葉社文化	1	1
301	9789869180481	蔬食煮義	貓咪予花兒	1	1
302	9789863207382	裸食廚房	遠見天下文化出版	1	1
303	9789869015288	詹姆士私房撇步出好菜	庫立馬媒體科技	1	1
304	9789865760267	跟客家媽媽學做粿	雅事文化出版	1	1
305	9789865787905	輕鬆學做油漬常備菜	遠足文化	1	1
306	9789863591108	魔法翻糖蛋糕!	木馬文化出版	1	1
307	9789864080076	鮮味的祕密	麥浩斯出版	1	1
308	9789869105484	雞蛋糕	幸福文化出版	1	1
309	9789861794051	難忘歐洲家庭料理	大田	1	1
310	9789863317944	零失敗!打造完美起司蛋糕	臺灣東販發行	1	1
311	9789861302867	零添加純天然!在家做蔬果醬	臺灣廣廈	1	1
312	9789864430390	露營教室X野趣料理	晨星	1	1
313	9789573331872	餐桌上的四季	皇冠	1	1
314	9789869144483	韓國味道散步手帖	日出出版	1	1
315	9789863754237	食菜堂	有意思	1	1
316	9789863791706	餐桌上的季節菜	佳魁資訊	1	1
317	9789862483008	餐桌上的巴黎	日月文化出版	1	1
318	9789865786434	餐桌上的幸福日記	維他命文化出版	1	1
319	9789571364148	餐桌風格,自己創造吧!	時報文化	1	1
320	9789869189644	餐餐都美味!日本老祖母的拿手家常小菜100	遠足文化	1	1
321	9789621457967	香港特色粥粉麵飯	萬里機構.飲食天地	1	1
322	9789869171663	香港菜	食為天文創出版	1	1
323	9789869207287	魚烹	山家清供出版	1	1
324	9789869181341	麵包大變身	奇光出版	1	1
325	9789866210365	麵包新趨勢-裸麥麵包專書	出版菊文化	1	1
326	9789869181334	荻山和也X麵包機百變魔法書	奇光出版	1	1
327	9789869171649	蔡辰男的美味人生	食為天文創出版	1	1
328	9789572199602	蔬果切雕	全華圖書	1	1
329	9789863640714	蔬果雕初級大全	橘子文化	1	1
330	9789863611721	蘇發福日記	高寶國際出版	1	1
331	9789865728564	里維的巴黎餐桌	布克文化出版	1	1
332	9789864080533	西班牙廚神璣.洛卡的烹飪技藝大全	麥浩斯出版	1	1
333	9789869109680	西餐料理一把罩	三藝	1	1
334	9789869186636	西餐烹調必勝精選	三藝出版	1	1
335	9789864430222	解構分子料理	晨星	1	1
336	9789869186223	這些醜徹底改變了我	樂友文化	1	1
337	9789888295623	開懷歡聚節慶菜	Forms Kitchen出版	1	1
338	9789869175845	獨立咖啡館創業MENU	睿其書房出版	1	1
339	9789865683641	玻璃罐罐鮮果排毒水	采實文化	1	1
340	9789869205313	玻璃罐罐鮮果排毒水	睿其書房出版	1	1

編號	ISBN	書名	出版社	種類	冊數
341	9789863640639	甜點女王的百變咕咕霍夫	橘子文化出版	1	1
342	9789865722562	用小鑊鑊鍋做甜點	馬可李羅文化出版	1	1
343	9789864590018	田口蘆的咖啡方程式	積木文化出版	1	1
344	9789864080311	異國料理攻略	麥浩斯出版	1	1
345	9789868827660	皮耶·艾曼,可以教我做法式甜點嗎?	水滸文化出版	1	1
346	9789864080700	築地通的壽司全知識	麥浩斯出版	1	1
347	9789869186117	?屋本店重現古味的鹽麴料理	大鴻藝術合作社出版	1	1
348	9789863317999	紐約經典美食	臺灣東販發行	1	1
349	9789865617219	經典三明治100	精誠資訊 悅知文化	1	1
350	9789869186643	經典不败的雞尾酒入門	三藝	1	1
351	9789863016397	繽紛時尚!新食感糖霜餅乾	大邑文化	1	1
352	9789863611745	罐沙拉小時光	高寶國際出版	1	1
353	9789571363424	美味的饗宴	時報文化	1	1
354	9789570388459	義大利蔬食餐桌	天下生活出版	1	1
355	9789863770886	義大利濃縮咖啡聖經	楓書坊文化出版	1	1
356	9789869166331	職人的手感吐司	帕斯頓數位多媒體	1	1
357	9789862728413	職人親授,簡單烘焙!東京超人氣點心工房「dans la nature」	周商出版	1	1
358	9789864500178	散步去吃西米露	九歌	1	1
359	9789861335407	敬!我們的美味人生	圓神	1	1
360	9789869182270	料理哪有這麼難	不求人文化出版	1	1
361	9789869168625	旅行中的餐桌	日初出版	1	1
362	9789869158220	日曬時光	希甦文化出版	1	1
363	9789864080588	日本料理擺盤基礎事典	麥浩斯出版	1	1
364	9789571057903	早安果汁,晚安沙拉	尖端出版	1	1
365	9789863318187	時令蔬菜高湯活用術	臺灣東販發行	1	1
366	9789863580959	時尚精品 拉糖盤飾	白象文化	1	1
367	9789620437403	暢遊異國 放心吃喝	三聯書店	1	1
368	9789866151842	書房裡的義大利麵哲學家	智富	1	1
369	9789863318149	東方風味x西方小酒館料理的美味雙重奏	臺灣東販發行	1	1
370	9789865898359	歐風頂級手作甜點	膳書房文化出版	1	1
371	9789865751906	水果輕食主義	創意市集出版	1	1
372	9789865787950	油與醋的美味指南	遠足文化	1	1
373	9789864010288	法、義、中、日異國沙拉料理教科書	瑞昇文化	1	1
374	9789863840954	泡泡歐美免發酵麵包BOOK	野人文化出版	1	1
375	9789863317517	深夜居酒屋絕品下酒菜	臺灣東販發行	1	1
376	9789621448828	潮流·復古·醃漬食譜	萬里機構, 飲食天地	1	1
377	9789863442578	濱田家日式麵包食譜集	麥田出版	1	1
378	9789864010431	無國界創新料理&飲品	瑞昇文化	1	1
379	9789621457356	煮得好Easy	萬里機構, 飲食天地	1	1
380	9789888043750	煮得懂	嘉出版	1	1
381	9789573331629	大廚在我家	皇冠	1	1
382	9789869166379	完美料理,永續海鮮烹飪事典	帕斯頓數位多媒體	1	1
383	9789863318095	專業甜點師傅私房傳授!可愛繽紛法式小蛋糕	臺灣東販發行	1	1
384	9789864010363	巧克力裝飾藝術	瑞昇文化	1	1
385	9789621457844	巧製糖雕三弄	萬里機構, 飲食天地	1	1
386	9789865722661	巴黎風味廚房	馬可李羅文化出版	1	1
387	9789866210358	帕尼尼熱三明治&開放式三明治	出版箱文化	1	1
388	9789869208178	席捲日本!玻璃罐排毒食譜	遠足文化	1	1
389	9789863770961	帶玻璃罐沙拉,去上班!	楓書坊文化出版	1	1
390	9789865751920	常備菜便當	創意市集出版	1	1
391	9789863318354	從擺盤到上菜,125道獨創開胃菜	臺灣東販發行	1	1
392	9789863611943	戀戀家的玻璃罐中西式常備菜	高寶國際出版	1	1
393	9789869175852	我愛好團價格	齊其書房出版	1	1
394	9789866151880	拉麵之神賞味奧義	智富	1	1
395	9789864590032	低筋麵粉萬用料理	積木文化出版	1	1
396	9789866029936	來交換麵包吧	朱雀文化出版	1	1
397	9789865787936	依烹調技法學做正統法國料理	遠足文化	1	1
398	9789863480879	兩個人的小廚食光	野人文化出版	1	1
399	9789865787707	初學必備!基礎糕餅教科書	遠足文化	1	1
400	9789866252433	創意玻璃罐沙拉	樂活文化	1	1
401	9789869201919	加顆蛋吧!!經典蛋料理 美味提案	采實文化	1	1
402	9789863318019	午前悠閒時光!簡單、美味早午餐170道	臺灣東販發行	1	1
403	9789863640691	印度料理初學者的第一本書	橘子文化出版	1	1
404	9789863424635	只想窩在家的休日好食光	三采文化	1	1
405	9789863562382	只要3步驟廚房新手變主廚!	青文	1	1
406	9789573276876	和風手作便當	遠流	1	1
407	9789869213004	和風甘味!笠原家 日式懷舊甜點	繪虹企業出版	1	1
408	9789863770916	咖啡聖經	楓書坊文化出版	1	1
409	9789864010318	咖啡館開店菜單完全提供300	瑞昇文化	1	1
410	9789888276370	品酒師的廚房	青馬文化	1	1
411	9789864080694	哇!原來製冰盒可以這樣用	麥浩斯出版	1	1
412	9789863318101	嘗一口甜蜜滋味!紐約風起司蛋糕&咖啡館茶點蛋糕	臺灣東販發行	1	1
413	9789863318156	基礎和食	臺灣東販發行	1	1
414	9789866232411	夜市熱賣異國小吃	庫克書屋	1	1
415	9789864010417	10大名店主廚手工義大利麵完全傳授	瑞昇文化	1	1
416	9789864010448	12名廚法,義、中、日全餐設計構築	瑞昇文化	1	1
417	9789869189613	365個歡喜用餐的好理田	遠足文化	1	1
418	9789869094788	3聖主廚雅尼克的家常晚餐	大塊文化	1	1
419	9789571060958	Bonjour!起司蛋糕	尖端出版	1	1
420	9789864080847	Cafe&Meal MUJI無印良品的旬味食譜	麥浩斯出版	1	1
421	9789865783419	Detox water純天然維他命水	教育之友文化	1	1
422	9789865783396	it's MAI SMOOTHIE	教育之友文化出版	1	1
423	9789869069199	Scott新潮茶餐廳料理	桂氏文化出版	1	1
424	9789869069168	Scott私房菜餐廳料理	桂氏文化出版	1	1
425	9789571059754	Sweet Time四季幸福甜點	尖端出版	1	1
426	9789869201926	Waffle!我的幸福鬆餅時光	采實	1	1
427	9789869205344	「鑄鐵鍋」免揉歐式麵包	齊其書房出版	1	1
428	9789572244609	一個人的美味餐桌	松崗資產管理	1	1