**國立臺東專科學校「三創」跨領域學分學程設置辦法**

民國104年04月29日校課程委員會議通過

民國104年12月16日校課程委員會議通過

第一條 本學程設置辦法依據「國立臺東專科學校跨領域學分學程設立及修讀辦法」訂定。

第二條 本學程目的在激發學生創意、創新、創業（以下簡稱三創）培養問題解決能力，及結合產業經驗以提升學生三創實作能力，進而增強學生就業競爭力。

第三條 本學程設置「三創學分學程委員會」，以訂定本學程之課程內容與相關辦法。委員包括副校長、教務主任、教學發展中心主任、通識教育中心主任、各科科主任。主任委員由副校長擔任，委員之任期配合其學年度之任期一年一聘。

第四條 凡本校日間部學生自二專第一學年、五專第三學年起得於規定選課期間向「三創學分學程委員會」提出申請修讀本學程課程。

第五條 本學程課程規劃表如附件，分必修課程及選修課程，全部課程至少應修畢15學分。其中至少需包含4學分以上之非原科開設的課程。

第六條 修習本學程之學生每學期所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理。

第七條 修習本學程之學程科目學分及成績，併入學期修習之學分數及學期成績計算。

第八條 凡修滿本學程規定之科目與學分者，經原科及本學程委員會確認後由本校發給學程證明。如修完原科應修學分但未完成本學程學分者，仍可依規定申請畢業，但不得於畢業後再要求補修學程課程。

第九條 若學生已修畢原科應修畢業學分數，但尚未修畢本學程課程時，不得因修習學程而申請再延長修業年限。

第十條 本學分學程設置辦法經三創學分學程委員會擬定，送校課程委員會審議通過後施行，修正時亦同。

|  |
| --- |
| **國立臺東專科學校「三創」跨領域學分學程課程規劃** |
| 科別 | 科目名稱 | 學分數/時數 | 開課學期 |
| 餐旅管理科(二專) | 餐旅管理學概論 | 2/2 | 一上 |
| 餐飲服務 | 2/2 | 一上 |
| 房務實務 | 2/3 | 一上 |
| 旅館管理理論及實務 | 2/2 | 一下 |
| 客務實務 | 2/2 | 一下 |
| 基礎烹飪實務(二) | 3/4 | 一下 |
| 餐旅英語(三) | 2/2 | 二下 |
| 宴會作業實務 | 2/2 | 二下 |
| 餐旅日語(一) (選修) | 2/2 | 一下 |
| 動力機械科 | 機械加工與實習 | 2/3 | 一上 |
| 專題製作 I | 2/3 | 一下 |
| 專題製作 Ⅱ | 2/3 | 二上 |
| 電腦輔助繪圖與實習 | 2/3 | 二上 |
| 職場實習 | 3/320 | 二上 |
| 重機械操作專技實務 | 2/3 | 一上 |
| 園藝暨景觀科(二專) | 農業概論Ⅰ | 2 | 五專一上 |
| 休閒農業 | 2 | 五專二上 |
| 園藝學原理 | 3 | 五專二上 |
| 植栽設計 | 2 | 五專四下 |
| 飲料作物 | 2 | 五專三下 |
| 建築科 | 建築製圖 | 2/4 | 一上 |
| 施工圖 I | 2/4 | 一下 |
| 施工圖 II | 2/4 | 二上 |
| 施工估價 | 3/3 | 二上 |
| 建築數位表現 | 2/3 | 二上 |
| 資訊管理科 | 專案管理 | 3/3 | 一上 |
| 資料探勘與大數據分析 | 3/4 | 一上 |
| Python程式設計 | 3/4 | 一下 |
| 資料庫管理系統 | 3/4 | 一下 |
| 互動式網頁設計 | 3/4 | 一下 |
| 電子商務 | 3/3 | 一下 |
| 經濟學 | 3/3 | 一下 |
| 顧客關係管理 | 3/3 | 一下 |
| 資管實務專題製作I | 3/6 | 一下 |
| 人因設計概論 | 3/3 | 一下 |
| 多媒體網頁設計 | 3/4 | 二上 |
| 電子商務系統建置 | 3/3 | 二上 |
| 內容管理系統模組開發 | 3/4 | 二上 |
| 企業資源規劃 | 3/3 | 二上 |
| 行銷管理 | 3/3 | 二上 |
| 組織行為學 | 3/3 | 二上 |
| 資管實務專題製作II | 3/6 | 二上 |
| 人工智慧 | 3/4 | 二下 |
| App應用程式開發 | 3/4 | 二下 |
| 網路程式設計 | 2/3 | 二下 |
| 網路行銷與創業 | 3/3 | 二下 |
| 微型創業管理 | 3/3 | 二下 |
| 餐旅管理科(五專) | 餐旅服務技術實務(一) | 3/4 | 一上 |
| 餐旅概論 | 2/2 | 一上 |
| 中餐烹飪實務(一) | 3/4 | 一下 |
| 餐旅英語會話(三) | 2/2 | 二上 |
| 西餐烹飪實務(一) | 3/4 | 二下 |
| 餐旅日語會話(一)  | 2/2 | 三上 |
| 客務實務 | 2/2 | 四上 |
| 菜單設計與成本控制 | 2/2 | 四上 |
| 宴會作業實務 | 2/2 | 五下 |
| 園藝暨景觀科(五專) | 農業概論Ⅰ | 2 | 五專一上 |
| 休閒農業 | 2 | 五專二上 |
| 園藝學原理 | 3 | 五專二上 |
| 植栽設計 | 2 | 五專四下 |
| 飲料作物 | 2 | 五專三下 |
| 食品科技科 | 新產品開發 | 2/2 | 五下 |
| 專題討論 | 2/2 | 四上 |
| 專題製作 | 2/3 | 四下 |
| 食品行銷 | 2/2 | 五下 |
| 食品物流管理 | 2/2 | 五下 |
| 電機工程科 | 電力電子學 | 3/3 | 四上 |
| 工業電子學 | 3/3 | 三下 |
| 感測器原理與應用 | 3/3 | 三上 |
| 電動機控制 | 3/3 | 五上 |
| 文化創意設計科 | 文化創意產品設計 | 3/4 | 四上 |
| 商品化設計 | 3/3 | 四上 |
| 展示與展場設計 | 3/3 | 五下 |
| 創意思考 | 2/2 | 一下 |
| 創意行銷 | 2/2 | 二上 |
| 市場調查與實務 | 2/2 | 三下 |
| 圖騰圖案創意設計 | 2/3 | 三下 |
| 作品集規劃 | 3/3 | 四下 |
| 複合媒材設計 | 3/3 | 四下 |
| 網路行銷 | 2/2 | 五上 |
| 生活產品設計 | 3/3 | 五上 |
| 工作室經營實務 | 3/3 | 五下 |
| 觀光工廠實務 | 3/3 | 五下 |
| 通識中心 | 文化創意(人文與藝術類) | 2 | 104學年度 |
| 創新與創業規劃(社會科學類) | 2 | 104學年度 |
| 創意思考與實作(自然與科技類) | 2 | 104學年度 |