

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
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
園藝科	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
	資料庫管理系統	2/4	一下
	互動式網頁設計	2/4	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

	多媒體網頁設計	3/4	二上
	電子商務系統建置	2/3	二上
	XOOPS 模組開發	2/3	二上
	企業資源規劃	2/3	二上
	行銷管理	3/3	二上
	資管實務專題製作 II	3/6	二上
	App 應用程式開發	2/3	二下
	網路程式設計	2/3	二下
	微型創業管理	3/3	二下
	組織行為學	3/3	二下
	人因工程學	3/3	二下
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