

# 元培醫事科技大學 108學年度 入學生開課科目表

## 四技日間部 茶陶文創學士學位學程

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：110/08/17 10:28:33

課程領域	第一學年(108)					第二學年(109)					第三學年(110)					第四學年(111)																			
	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分															
A	大學之道	2	2		A	博雅通識	2	2	2	A	博雅通識	2	2		B	畢業製作(一)	3	3																	
A	中文(一)	2	2		A	職能通識	2	2	2	A	職能通識	2	2		C	文創商品製作(三)	2	2																	
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2		B	互動多媒體設計	3	3		B	會展文案寫作	2	2		C	多媒體廣告製作	3	3																	
A	英文(一)	2	2		B	行銷管理	3	3		B	複合媒材應用	2	2		C	茶葉製造原理與製作	2	2																	
A	基礎程式設計	2	2		B	會議規劃與管理	2	2		C	茶席設計(一)	2	2		C	國際參訪見習	2	2																	
A	勞作教育(一)	0	1		B	獎勵旅遊實務	2	2		C	茶陶文化概論	2	2		C	產業實習	3	3																	
A	體育(一)	0	2		C	文化創意產業專題	2	2		C	專案管理	3	3		C	陶藝創作實務(二)	2	2																	
B	人際溝通技巧	3	3		C	文創設計與包裝	2	2		C	陶藝創作實務(一)	2	2		C	客家社會與文化	2	2																	
B	會展產業概論	2	2		C	服務管理	3	3		C	陶藝裝飾技法	2	2		C	茶葉感官品評	2	2																	
B	管理學	3	3		C	茶藝與生活	2	2		C	微電影腳本設計	3	3		C	茶道美學	2	2																	
C	創作與設計基礎(一)	2	2		C	基礎電腦繪圖	2	2		C	網頁設計與網站規劃	2	2		C	畢業製作(二)	3	3																	
A	中文(二)		2	2	C	陶瓦基礎創作(一)	3	3		C	模製陶瓦	3	3		C	陶瓦景觀設計	2	2																	
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2	C	陶藝拉坯技法	2	2		B	文創商品製作(二)		2	2																					
A	英文(二)		2	2	C	會展人資管理	2	2		C	地方文化產業整合行銷傳播		2	2																					
A	套裝軟體		2	2	C	藝術賞析	2	2		C	流行文化趨勢		2	2																					
A	勞作教育(二)		0	1	A	第二外語		2	2	C	茶具設計製作		2	2																					
A	博雅通識		2	2	B	文創商品製作(一)		2	2	C	茶葉烘培技術		2	2																					
A	體育(二)		0	2	B	陶瓦基礎創作(二)		3	3	C	設計專題講座		2	2																					
B	健康產業管理概論		2	2	C	口說導覽訓練		2	2	C	創意文案		2	2																					
B	產業見習與研究		2	2	C	生活四藝		2	2	C	進階陶瓦創作		3	3																					
C	文宣設計基礎		2	2	C	展覽行銷管理		3	3	C	微電影賞析		3	3																					
C	茶陶文化概論		2	2	C	消費者行為		3	3	C	經濟學		3	3																					
C	茶陶會展行銷規劃		2	2	C	茶道歷史與文化		2	2	C	軸與窯燒		2	2																					
C	國內參展實務		2	2	C	設計方法與創意思考		2	2	C	電子商務		3	3																					
C	設計與文化導論		2	2	C	廣告實務		3	3																										
					C	影像美學		2	2																										
					H	健康與休閒餐飲		2	2																										
					H	創新食品開發		2	2																										
合 計		18	23	22	27	0	0	0	0	合 計		34	34	34	0	0	合 計		27	27	28	28	0	合 計		17	17	11	11	合 計		0	0	0	0

**【畢業至少應修128學分】**  
 一)A共同必修30學分。  
 「職能通識6學分，共3學期」。「博雅通識8學分，共4學期」。「英文6學分，共3學期英文(一)、英文(二)、第二外語」。「中文4學分，共2學期」。「資訊課程4學分，共2學期(基礎程式設計、套裝軟體)」。「體育0學分，共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分，共2學期」。「大學之道2學分，共1學期」。「勞作教育0學分，共2學期」。  
 ※職能通識：企業倫理2學分、多元創新與創業2學分、職場文書2學分、限二年級(含)以上方得修習。  
 ※博雅通識：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、生命健康素養類；每類別修習2學分，共計8學分。  
 (二)B專業必修：36學分。  
 (三)C專業選修：62學分。  
 (四)跨系選修至少需修習6學分課程，至多承認10學分(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。  
 <經108.03.26校課程委員會議通過><經109.08.26校課程委員會議修正通過><經110.03.05校課程委員會議修正通過><經110.06.08校課程委員會議通過>