

國立高雄科技大學

「I-Turn 地方創生學分學程」規劃書

一、學分學程中文名稱

I-Turn 地方創生學分學程

二、學分學程英文名稱

I Turn Regional Revitalization Credit Program

三、規劃設置單位

海洋事務與產業管理研究所

四、參與學術單位

此跨系所的整合學程包括海洋事務與產業管理研究所、水產食品科學系、水產養殖系、航運管理系、工業設計系、商務資訊應用系、應用日語系、及博雅教育中心等系所參與此學分學程。

五、設置宗旨

在日本「地方創生」政策為其國家層級戰略之一，而我國行政院也宣布 2019 年為「地方創生元年」，期望將地區的經營再造升級為地方創生，並使其成為國家未來重點發展趨勢。本學程的設計引用日本「I-Turn」一詞，象徵倡導人才移入回流地方，同時兼具「由我翻轉」之意。名為「I-Turn」地方創生學分學程，開設理論與實務兼備課程，讓學生能全方位適性跨域發展，其發展重點與特色如下：

1. 建立地方創生基礎概念，認識多元在地議題:修課學生首先透過核心課程學習地方創生基本知識，亦因應地方發展之多元議題，配合選修課程之規劃，提供修課學生選擇有興趣的修課內容及技能，發揮最大的學習綜效。

2. 本學程內容除基本觀念教導，亦融合未來進入職場實用的規劃設計、行銷方法，搭配講授課程、業界講座、參訪交流及實作技能培訓，銜接學校所學與職場所用，增加學生實務經驗。

3. 本學程除了在正規課堂上的專業訓練之外，亦引領學生進入場域實踐運作，了解地方所面臨之社經問題並尋思解決問題之途徑，提供學生在場域實踐上的經驗，並從中學習團隊合作、問題解決等實務能力。

六、實施學制

本學程設於日間部大學部，並以大學部學生為主要授課對象。

七、課程規劃及修讀相關規定

(一) 課程規劃

本學程以跨領域學程為核心目標，針對不同領域之學生，以「地方創生」為主軸來規劃核心課程及專業進階選修課程，透過創新教育思考，培育主動、積極、具社會關懷與跨領域整合思維且具解決問題能力的人才。此跨系所的整合學程包括海洋事務與產業管理研究所、水產食品科學系、水產養殖系、航運管理系、工業設計系、商務資訊應用系、應用日語系、及博雅教育中心等。本學程將於課程中將各領域之專業與實務鏈結，並透過地方創生之概念加以實踐，使學生瞭解地方創生的本質與實務的運作，以利理論與實務的結合。有關本學程規劃之課程詳述如表一。

(1) 必修：地方創生學(3)、地方產業發展(3)

(2) 選修：地方環境與資源保育(2)、社區再生及關懷(2)、地方環境與資源保育(2)、地方品牌建立與行銷(2)、人與綠色食物的鏈結(2)、社區設計翻轉(2)、地方創生實務(2)、食魚教育與飲食文化微學分(1)、科技海岸線微學分(1)、跨域社會參與微學分(1)。

表 1 課程名稱及可抵免課程

分類	課程名稱	學分數	時數	可抵免課程		
				課程名稱	開課班級	開課系所
必修	地方創生學	3	3			海洋事務與產業管理研究所
	地方產業發展	3	3			海洋事務與產業管理研究所
選修	地方環境與資源保育	2	2	水產概論	一年級	水產食品科學系
				水族維生系統	四年級	水產養殖系
				環境資源與保育	二年級	博雅教育中心
	社區再生與關懷	2	2	台灣社會與文化	二年級	博雅教育中心
				暑期實習	四年級	水產養殖系
				專案實習	四年級	水產養殖系
	海洋產業升級與科技創新	2	2	食品工廠管理	三年級	水產食品科學系
				科技創新與管理	三年級	商務資訊應用系
				海洋產業與智慧生活	四年級	商務資訊應用系
				電子商務	三年級	航運管理系、 商務資訊應用系
				多媒體程式應用	二年級	航運管理系
				水產養殖學實驗(一)	二年級	水產養殖系
				水產養殖學實驗(二)	二年級	水產養殖系
				水產繁殖學實驗	三年級	水產養殖系
	魚蝦病防治實務	四年級	水產養殖系			
	地方品牌建立與行銷	2	2	餐旅行銷實務	四年級	觀光管理系
				水產加工	三年級	水產食品科學系
				水產品包裝設計	三年級	水產食品科學系
				水產品行銷	四年級	水產食品科學系
				行銷管理	二年級	商務資訊應用系
				網路行銷	三年級	商務資訊應用系
				消費者行為分析	三年級	航運管理系
				商事法	二年級	航運管理系
				財務管理	三年級	航運管理系
	全興國際水產講座	四年級	水產養殖系			
	人與綠色食物的鏈結	2	2	魚類營養飼料學	三年級	水產養殖系
				魚類營養飼料學實驗	三年級	水產養殖系
食品安全衛生法規				四年級	水產食品科學系	
機能性食品				四年級	水產食品科學系	
社區設計翻轉	2	2	新產品開發	四年級	水產食品科學系	
地方創生實務	2	2	食品專業研究	四年級	水產食品科學系	
			複合型設計力與地方創生	碩一	工業設計系	
			實務專題(一)	三年級	商務資訊應用系	

