

表 6-2-3 食品群水產食品科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明			
	學分數	百分比(%)							
一般科目	部定		68-78 學分		74	39 %			
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2 %			
		選修			14	7 % 不含跨屬性			
	合 計 (A)			92		48 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12 6 %			
		實習科目		學分(依總綱規定)		36 19 %			
		專業及實習科目合計		60 學分為限		48 25 %			
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	17	9 %			
					19	10 % 不含跨屬性			
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1 %			
					10	5 % 不含跨屬性			
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂		0 0% 系統統計			
	合 計(B)			至少 80 學分		96 51 %			
	實習科目學分數			至少 45 學分		48 23 % 不含跨屬性			
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分		145	77 %			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂		0	0 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(C)			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節		4 節				
上課總節數			210 節		210 節				
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。								
	備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。								