

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)

115 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	4	2 %		
		選修	自訂	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	17	9 %	
			選修	自訂	19	10 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織	2	1 %	
			選修	自訂	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	<ol style="list-style-type: none">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： <ol style="list-style-type: none">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。	