|  |
| --- |
| 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) |
| **111**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 % |  |
| 選修 | 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 % |  |
| 選修 | 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。 | | | | | | | |