

中臺科技大學重補修科目替代課程對照表

系(所)、中心名稱：食品科技系

填表日期：111 年 3 月 1 日

適用學生			科目		補修替代科目					備註
入學學年度	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	開課系(所)、中心	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	
102	日間部	四技	餐飲食品加工原理與實務	2/3	食科系	日間部	四技	食物科學技術與加工實習 食物烹調原理與應用	3/4 2/2	2 門擇 1 抵免，多的學分轉為專業選修。
102、103	日間部	四技	餐飲服務	2/2	食科系	日間部	四技	餐飲服務品質管理	2/2	
102、103	日間部	四技	食材檢驗實務	2/3	食科系	日間部	四技	食材檢驗實務(含實驗)	2/3	104 學年度更名。
106	日間部	四技	食品分析含實驗(一)	3/4	食科系	日間部	四技	食品分析(一) 食品分析實驗(一)	2/2 2/4	兩門均需選修，多的學分轉為專業選修。
106	日間部	四技	食品分析含實驗(二)	3/4	食科系	日間部	四技	食品分析(二) 食品分析實驗(二)	2/2 2/4	兩門均需選修，多的學分轉為專業選修。
108	日間部	四技	統計學概論	2/2	食科系	日間部	四技	生物統計	2/2	109 學年度更名。
108	日間部	四技	食品安全衛生法規	2/2	食科系 (餐飲科技組)	日間部	四技	食品安全衛生管理法規	2/2	109 學年度更名。
108	日間部	四技	食品安全管制系統實務	2/2	食科系 (食品科技組)	日間部	四技	食品安全管制系統	2/2	109 學年度更名。
102	進修部	四技	餐飲食品加工原理與實務	2/3	食科系	進修部	四技	食物科學技術與加工實習 食物烹調原理與應用	3/4 2/2	2 門擇 1 抵免。多的學分轉為專業選修。 107 學年度開始進修部「食物科學技術與加工實習」改為「食品加工學實驗」。
102、103、104	進修部	四技	食品加工學	2/2	食科系	進修部 日間部	四技	食物科學技術與加工實習(進) 食品加工學(進)(108-2 開始) 食品加工學(日)	3/4 2/2 2/2	多的學分轉為專業選修。 107 學年度開始進修部課程標準增設「食品加工學」(2/2)。

適用學生			科目		補修替代科目					備註
入學學年度	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	開課系(所)、中心	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	
102、103、104	進修部	四技	食品加工學實驗	2/4	食科系	進修部 日間部	四技	食物科學技術與加工實習(進) 食品加工學實驗(進)(109-1 開始) 食品加工學實驗(日)	3/4 3/4 2/4	多的學分轉為專業選修。 107 學年度開始進修部課程標準增設「食品加工學實驗」(3/4)。
102、103	進修部	四技	餐飲服務	2/2	食科系	日間部	四技	餐飲服務品質管理(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑假修課補足。
102、103	進修部	四技	食材檢驗實務	2/3	食科系	進修部	四技	食材檢驗實務(含實驗)	2/3	104 學年度更名。
102、103、104	進修部	四技	生物化學(一)	2/2	食科系	進修部 日間部	四技	食品生活化學(進) 生物化學與實驗(進) 生物化學(一)(日)	2/2 2/3 2/2	生物化學(一)(二)需重修一門者，補修替代科目擇一選修。兩門皆需重修者必須修習日間部相同課程或進修部「生物化學與實驗」及「食品生活化學」。
102、103、104	進修部	四技	生物化學(二)	2/2	食科系	進修部 日間部	四技	食品生活化學(進) 生物化學與實驗(進) 生物化學(二)(日)	2/2 2/3 2/2	
102、103、104	進修部	四技	生物化學實驗(一)	1/2	食科系	日間部	四技	生物化學實驗(一)(日)	1/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑假修課補足。
102、103、104	進修部	四技	生物化學實驗(二)	1/2	食科系	日間部	四技	生物化學實驗(二)(日)	1/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑假修課補足。
102、103、104	進修部	四技	食品化學(一)	2/2	食科系	進修部 日間部	四技	食品化學(進) 食品化學(一)(日)	2/2 2/2	或由日間部食科系開設之課程補足。
102、103、104	進修部	四技	食品化學(二)	2/2	食科系	日間部	四技	食品化學(二)(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑假修課補足。
102、103、104	進修部	四技	食品分析(含實驗)(一)	3/4	食科系	進修部 日間部	四技	食品分析與實驗(進) 食品分析(含實驗)(一)(日)	3/4	107 學年度進修部「食品分析與實驗」學時數改為 2/3。不足 1 學分由「基礎分析檢驗實務課程」(2/3)補足，多的學分可轉為專業選修。或由日間部食科系開設之課程補足。
102、103、104	進修部	四技	食品分析(含實驗)(二)	3/4	食科系	日間部	四技	食品分析(含實驗)(二)(日)	3/4	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑假修課補足。

適用學生			科目		補修替代科目					備註
入學學年度	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	開課系(所)、中心	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	
102、103、104	進修部	四技	食品儀器分析(含實驗)	3/4	食科系	日間部	四技	食品儀器分析(含實驗)(日)	3/4	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
102、103、104	進修部	四技	食品生物技術(含實驗)	3/4	食科系	日間部	四技	食品生物技術(含實驗)(日)	3/4	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
102、103、104	進修部	四技	微生物學	2/2	食科系	進修部	四技	微生物學與實驗	2/3	
102、103、104	進修部	四技	食品微生物學(含實驗)	2/3	食科系	進修部	四技	食品微生物學與實驗	2/3	
102、103、104	進修部	四技	食品工程學	2/2	食科系	日間部	四技	食品工程學(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
102、103、104	進修部	四技	食品工廠管理	2/2	食科系	日間部	四技	食品工廠管理(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
102、103、104	進修部	四技	專題討論(一)	1/2	食科系	進修部 日間部	四技	食品安全專題實務討論(進) 專題討論(進) 專題討論(一)(日)	2/2 2/2 1/2	三門擇一抵免，多的學分轉為專業選修。
102、103、104	進修部	四技	專題討論(二)	1/2	食科系	進修部 日間部	四技	食品安全專題實務討論(進) 專題討論(進) 專題討論(二)(日)	2/2 2/2 1/2	三門擇一抵免，多的學分轉為專業選修。
102、103、104	進修部	四技	有機化學	2/2	食科系	進修部	四技	食品生活化學	2/2	
102、103、104	進修部	四技	餐飲業經營分析與微型創業	2/2	食科系	日間部	四技	餐飲業經營分析與微型創業(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
104	進修部	四技	餐飲服務品質管理	2/2	食科系	日間部	四技	餐飲服務品質管理(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
105、106	進修部	四技	食品微生物學(與實驗)	3/4	食科系	進修部 日間部	四技	食品微生物學與實驗(進) 食品微生物學(含實驗)(日)	2/3 3/4	不足1學分由進修部「微生物學與實驗」補足，多的學分可轉為專業選修。或由日間部食科系開設之課程補足。
105	進修部	四技	食品認證制度與衛生法規	2/2	食科系	進修部 日間部	四技	食品安全衛生法規(日)(進)	2/2	異動課程名稱

適用學生			科目		補修替代科目					備註
入學學年度	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	開課系(所)、中心	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	
106	進修部	四技	食物科學技術與加工實習	3/4	食科系	進修部	四技	食品加工學實驗	3/4	107 學年度異動課程名稱。
106	進修部	四技	發酵食品加工與實驗	3/4	食科系	進修部	四技	發酵食品加工與實驗	2/3	不足 1 學分由進修部「食用油脂加工與烹調應用」或「食用蛋白加工與烹調應用」等課程補足。多的學分轉為專業選修。
106	進修部	四技	食品分析與實驗	3/4	食科系	進修部	四技	食品分析與實驗	2/3	不足 1 學分由日間或進修部「基礎分析檢驗實務課程」補足，多的學分可轉為專業選修。
106	進修部	四技	飲品加工與製備實務	3/4	食科系	進修部	四技	飲品加工與製備實務 飲品加工與製備實務(日)	2/2 3/4	不足 1 學分由進修部「食用油脂加工與烹調應用」或「食用蛋白加工與烹調應用」等課程補足。多的學分轉為專業選修。或由日間部食科系開設之課程補足。
106	進修部	四技	專題討論	2/2	食科系	日間部	四技	專題討論(一)(日) 專題討論(二)(日)	1/2 1/2	由日間部食科系開設之兩門課程補足或視需要開暑修課補足。
106	進修部	四技	食品安全專題實務討論	2/2	食科系	日間部	四技	專題討論(一)(日) 專題討論(二)(日)	1/2 1/2	由日間部食科系開設之兩門課程補足或視需要開暑修課補足。
107、108	進修部	四技	基礎中式點心製備與實習	3/4	食科系	進修部 日間部	四技	中式點心實作(一)(進) 基礎中式點心製備與實習(日)	3/4 3/4	二門擇一抵免。
106、107、108	進修部	四技	中餐烹調製備原理與實驗	3/4	食科系	進修部 日間部	四技	基礎中餐烹調與實習	3/4	109 學年度更名。
108	進修部	四技	統計學概論	2/2	食科系	進修部	四技	生物統計	2/2	109 學年度更名。
108	進修部	四技	進階烘焙食品製備與實習	3/4	食科系	進修部 日間部	四技	西點蛋糕實作(二)(進) 麵包實作(二)(進) 進階烘焙食品製備與實習(日)	3/4 3/4 3/4	三門擇一抵免。
108	進修部	四技	綠色飲食理論與應用	2/2	食科系	日間部	四技	綠色飲食理論與應用(日)	2/2	由日間部食科系開設之課程或視需要開暑修課補足。
108	進修部	四技	食品分析與實驗	2/3	食科系	進修部	四技	食品分析(含實驗)	2/3	109 學年度更名。

適用學生			科目		補修替代科目					備註
入學學年度	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	開課系(所)、中心	部別	學制	科目名稱	學分數/時數	
108	進修部	四技	食品微生物學與實驗	2/3	食科系	進修部	四技	食品微生物學(含實驗)	2/3	109 學年度更名。
108	進修部	四技	食品安全衛生法規	2/2	食科系	進修部	四技	食品安全衛生管理法規	2/2	109 學年度更名。
108	進修部	四技	食品安全管制系統實務	2/2	食科系	進修部	四技	食品安全管制系統	2/2	109 學年度更名。
107	進修部	四技	發酵食品加工與實驗	2/3	食科系	進修部	四技	食用油脂加工與烹調應用或基礎烘焙食品製備與實習	2/2 3/4	108 學年度取消後，無相似課程 三門擇一抵免。折抵後多餘的學分轉為專業選修
104、105、106 107	日間部	四技	食品工程學	2/2	食科系	日間部	四技	食用蛋白加工與烹調應用 食用油脂加工與烹調應用	2/2	該課程由必修改選修 二門擇一抵免。
108 109 110	進修部	四技	人體生理學	2/2	其他科系 食科系	進修部 日間部	四技 二技	人體生理學	2/2	110 學年度進修部廢除人體 生理學課程

承辦人簽章 (請註明日期)	系(所)、中心主 任簽章 (請註明日期)	通過系(所)、中 心課程委員會會議 (請註明日期)	院長簽章 (請註明日期)	課務組長 (請註明日期)	註冊組長 (請註明日期)	教務長 (請註明日期)
組員陳桂美	食品科技系劉伯康(甲)	111/3/1 系課程委員會審議通過	健康科學院 院長何杏榜	組長吳正男 111.3.22		教務長吳世經