

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：114年3月6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	
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。
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。
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。
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。
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

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、109、110	進四技	四技	西點蛋糕實作(一)	3/4	食科系	日間部	四技	基礎烘焙食品製備與實習 或 進階烘焙食品製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108、109、110	進四技	四技	西點蛋糕實作(二)	3/4	食科系	日間部	四技	基礎烘焙食品製備與實習 或 進階烘焙食品製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	麵包實作(一)	3/4	食科系	日間部	四技	基礎烘焙食品製備與實習 或 進階烘焙食品製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	麵包實作(二)	3/4	食科系	日間部	四技	基礎烘焙食品製備與實習 或 進階烘焙食品製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	餅乾實作	3/4	食科系	日間部	四技	基礎烘焙食品製備與實習 或 進階烘焙食品製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	中式點心實作(一)	3/4	食科系	日間部	四技	基礎中式點心製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	中式點心實作(二)	3/4	食科系	日間部	四技	進階中式點心製備與實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	食品安全衛生管理法規	2/2	食科系	日間部	四技	食品衛生法規	2/2	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	食品化學	2/2	食科系	日間部	四技	食品化學(一)或 食品化學(二)	2/2	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	生物化學與實驗	2/3	食科系	日間部	四技	生物化學(一) 或 生物化學(二)	2/2	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	食品分析(含實驗)	2/3	食科系	日間部	四技	食品儀器分析(含實驗) 或 食品分析(一) 或 食品分析(二)	2/4	因日間部學生轉進修部選課需求
108	進四技	四技	食品安全管制系統實務	2/2	食科系	日間部	四技	食品安全管制系統	2/2	因日間部學生轉進修部選課需求

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	
107.108	進修部	四技	中餐烹調製備原理與實驗	3/4	食科系	日間部 進修部	四技	基礎中餐烹調與實習 或 食物製備烹調與實習	3/4	
108.109.110	進修部	四技	食品加工學實驗	3/4	食科系	日間部	四技	食品加工學實驗	2/4	不足由專業選修補足
108	進修部	四技	食材檢驗實務(含實驗)	2/2	食科系	進修部 日間部	四技	食材檢驗實務或 食材檢驗實務(含實驗)	2/2 2/3	
109、110、111	進修部	四技	基礎中餐烹調與實習	3/4	食科系	進修部	四技	食物製備烹調與實習、台灣料理小吃或廚藝課程	3/4	
109.110.111.112	日間部、 進修部	四技	飲食品評與科學技術	2/2	食科系	日間部	四技	食品感官品評學	2/2	
110.111.112.113	日間部	四技	餐飲創意美學	2/2	食科系	日間部 進修部	四技	蔬果切雕與盤飾 刀工技術與蔬果切雕	3/4	多餘1分學分，轉為專業選修學分。
110	進修部	四技	西點蛋糕(一)	3/4	食科系	日間部	四技	創意烘焙實習	3/4	因日間部學生轉進修部選課需求
110.111.112.113	日間部	四技	西餐烹調與實習	3/4	食科系	產攜班	四技	西餐烹調與實習	2/4	不足學分由專業選修補足
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	勞動法規	2/2	--	--	--	--	--	因該班僅開立一班，故以專業選修抵免
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	餐飲門市經營危機處理	2/2	--	--	--	--	--	因該班僅開立一班，故以專業選修抵免

註：原必修科目停開、學分數異動或變更為選修時，以其他科目替代者，請填此表，俾利學生修課及畢業資格審查，通過審查後，除於各單位網頁公告週知外，副本擲交教務處註冊課務組存查。

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)	教務處承辦人 (請註明日期)	註冊課務組長 (請註明日期)	教務長 (請註明日期)
辦事員李霽宸 114/3/6	食品科技系主任劉伯康 114/3/10	1132-1 (1140704)	健康科學院院長黃宣瑜	技士廖珀玲 1140319 約聘人員紀佳利	組長楊振昇 1140319	教務長黃世經