

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：115 年 9 月 10 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	
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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	2/4	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	
								食品分析(二)		
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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	
109.110.111.112.113	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
109.110.111.112.113	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	
109.110.111.112.113	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	
109.110.111.112.113	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。
110.111.112.113	進修部	四技	西點蛋糕實作(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
111.112.113.114	日間部	四技	飲品加工與製備實務	2/2	食科系	僑生產學 攜手專班	四技	飲品加工實務	2/2	因僑生產學攜手專班與日間部、進修部課程名稱不同，故提出。
110.112.113.114	進修部	四技								
111	日間部 進修部	四技	基礎中餐烹調與實習	3/4	食科系	日間部 進修部	四技	食物製備烹調與實習	3/4	
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	食品品評與消費行為	2/2	食科系	日間部	四技	飲食品評與科學技術	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	
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	菜單設計與成本管控	2/2	食科系	日間部	四技	菜單規劃與設計	2/2	
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	餐飲人力規劃與管理	2/2	食科系	進修部	四技	餐飲採購與供應管理或由專業選修課程補足	2/2	
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	餐飲業經營分析	2/2	食科系	日間部 進修部	四技	餐飲業經營分析與微型創業 餐飲採購與供應管理 或由專業選修課程補足	2/2	
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	食品物流與門市經營分析	2/2	食科系	日間部 進修部	四技	食品物流與宅配	2/2	
111(雙軌旗艦)	進修部	四技	餐飲英文會話	2/2	--	--	--	--	--	因該班僅開立一班，故以專業選修抵免
111.112.113	進修部	四技	食品加工學實驗	3/3	食科系	日間部	四技	食品加工學實驗	2/2	不足學分由專業選修補足
109.110.111.112.113	進修部	二技	食品分析含實驗	3/3	食科系	進修部	四技	食品分析含實驗	2/2	不足學分由專業選修補足
109.110.111.112.113	日間部	四技	營養學實驗	1/1	--	--	--	--	--	由專業選修補足
109.110.111.112.113	日間部	四技	營養學	2/2	食科系	日間部	四技	營養學(含)實驗	3/3	多一學分轉專業選修(備：營養學及營養學實驗皆未及格，則修習營養學含實驗)
109.110.111.112.113.114.115	進修部	四技	食品微生物含實驗	3/3	食科系	進修部	四技	食品微生物含實驗	2/2	不足學分由專業選修補足
109.110.111.112.113	進修部	四技	食材檢驗實務	2/2	食科系	進修部	二技	食材簡易與快速檢測發展實務	2/2	

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)
組員李需宸 115.9.10	食品科技系 主任劉伯康 1150910	1151-1 115/09/10	健康科學院 院長黃宣瑜	組員陳美玲 115/005	組長楊振昇 115/005	教務長吳世經