

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： 112 年 3 月 2 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	
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。
105、106	進修部 日間部	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。不足的學分由專業選修補足。
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
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

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	
										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。
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

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	
										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
108	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	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	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)		
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
106.107.108	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	
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	3/4	

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)
		112-2 112/3/2	