

重要通知

附件 1

台南應用科技大學114學年度第2學期 **轉學生**【學分抵免】公告

* * * * * 申請學分抵免請先詳閱以下文字，以免影響自身權益 * * * * *

1. 本作業請參閱本校「學生學分抵免」相關規定辦理。
2. 學分抵免攸關課程加、退選，且由同學自行辦理，每學期修讀學分數應符合上、下限之規定。
3. 如有疑問，請洽(06) 2427-595、2433-839教務處註冊組各承辦人。
4. 本次作業：

首先，先準備原學校的中、英文歷年成績單，按照下面說明進行抵免

流 程	時 程	注意事項
Step1線上登錄資料	115年2月2日(一)前 備取遞補生於辦理遞補 報到時上網申請	1. 「新生註冊資訊網」系統預計115年1月30日 開放登入。 2. 登入該系統後，點選「網路註冊→ <u>學分抵免</u> <u>辦理申請</u> 」。
Step2繳交抵免資料	115年2月2日(一)前 需按時繳交；遲交者，由 學生自行到校辦理審查流程	1. 繳交紙本申請表及原校「中文歷年成績單(正 本)、英文歷年成績單(正本)各乙份」或其他 證明文件，併同註冊資料寄回本校教務處 (若尚未取得修業證明書，請先行將抵免資料 寄至本校教務處)。 2. 兩項資料皆需於時程內完成，僅完成其中一 項者，視同未申請。
Step3領取抵免結果	115年2月25日(三) 10:00-12:00 至各系辦公室 ★攸關課程加、退選， 請務必領取★	1. 領取抵免結果並進行確認。 2. 依抵免結果進行課程加退選： ● 獲准抵免課程，當學期辦理「退選」。 ● 未獲准、未抵免課程，當學期辦理「加選」。 ※選課時間依課務組實際公告為準
抵免結果複查	115年2月25日(三)至 115年3月 2日(一)止	對抵免審核結果有疑義或要修改抵免資料 (請攜帶影本)統一至「註冊組」提出更正，逾 期不受理。
學分抵免結束	115年3月2日(一)	作業結束。 ※注意：學分抵免僅在「入學當學期」 辦理1次為限，逾期不予補辦。

*若曾於兩間學校就讀，需提供二校歷年成績單。

*若有補考者，仍須先申請，待開學第一週補繳交成績單，再進行科目補抵。

台南應用科技大學教務處註冊組



敬啟

台南應用科技大學 【學分抵免】線上操作說明

學分抵免就是同學在原學校有修過學分且成績及格的課程，可以申請抵免錄取本校科系開設的課程。學分抵免經審核通過，就可以自行辦理退選或不用再補修同一門課！

首先，必須先準備原學校的中、英文歷年成績單，再按照下面的步驟進行

- (一)登錄路徑：學校首頁<http://www.tut.edu.tw>，進入後點選【新生→新生服務→新生註冊資訊網→網路註冊】連結。
- (二)登錄系統：輸入帳號(即身份證號碼)、密碼(預設為出生年月日)，點選【學分抵免辦理申請】。

1

2

學分抵免辦理申請

一、僅「轉學生」與「重新入學學生」需填寫申請，步驟請參閱「線上科目抵免申請作業」。

二、系統填寫完畢後，請列印且於右下角簽名，並附上中、英文歷年成績單各一份，與註冊資料一同寄回以利審核。

業務承辦人：
(06)242-7595 註冊組各系承辦人

(三)登錄後畫面：


 台南應用科技大學
 TAINAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

轉入本校系所之課程

原學校修讀課程

學分抵免

存檔

回主頁

學校

課程標準						欲申請抵免科目									
序	開課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	申請抵免學期	修課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	成績	備註	
001	一上	烹調原理	專業課程	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
002	一上	營養學	專業課程	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
003	一上	中餐烹調實作	專業課程	必修	4.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
004	一上	休閒產業與餐飲	專業課程	選修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
005	一上	餐飲實務導論	專業課程	選修	1.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
006	一上	電腦與資訊應用	核心通識	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
007	一上	大一英文(一)	核心通識	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
008	一上	本國語文(一)	核心通識	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
009	一下	餐飲消費行為學	專業課程	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
010	一下	西餐烹調實作	專業課程	必修	4.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
011	一下	餐飲服務	專業課程	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
012	一下	食材認識與採購	專業課程	必修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
013	一下	服務品質管理	專業課程	選修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					
014	一下	食品加工	專業課程	選修	2.0	<input type="checkbox"/>	▼		▼	▼					

(四)依照原學校歷年成績單順序一筆一筆輸入：

從原學校修讀課程成績單科目找到與左邊轉入本校系所之課程內容相同(近)、學分相同之科目或適合抵免的科目（注意！成績不及格的不能提出！）★除成績不及格的，其餘的每一筆都要輸入。

下方空白處請填入成績單上的內容

學分抵免 · 存檔

序	開課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	申請抵免	修課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	成績	備註說明
001	一上	烹調原理	專業課程	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
002	一上	營養學	專業課程	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
003	一上	中餐烹調實作	專業課程	必修	4.0	4	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
004	一上	休閒產業與餐飲	專業課程	選修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
005	一上	餐飲實務導論	專業課程	選修	1.0	1	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
006	一上	電腦與資訊應用	核心通識	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
007	一上	大一英文(一)	核心通識	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
008	一上	本國語文(一)	核心通識	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				

第一學年 (104/09-105/06)

科目名稱	學分	時數	成績
國文(一)	2	2	82
營養學	2	2	82
餐飲實務	2	2	80
勞作教育(一)	1	1	90
全球化與文明衝擊	2	2	70

以下空白

範例 我的歷年成績單

- 第一筆「國文(一)(2學分/79分)」，要申請抵免左邊一上「本國語文(一)(2學分)」
- 第二筆「營養學(2學分/82分)」，要申請抵免左邊一上「營養學(2學分)」
- 第三筆「餐飲實務(2學分/80分)」，要申請抵免左邊一上「餐飲實務導論(1學分)」
- 第四筆「勞作教育(一)(1學分/90分)」，抵免左邊二上「多元服務學習(一)(1學分)」
- 第五筆「全球化與文明衝擊(2學分/70分)」，抵免左邊「通識社會(2學分)」，以此類推.....
- 勾選「申請抵免」，填入原校修讀的學期、科目名稱、課程種類、選課別、學分、時數及成績。

3

序	開課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	申請抵免	修課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	成績	備註說明
001	一上	烹調原理	專業課程	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
002	一上	營養學	專業課程	必修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	營養學	專業課程	必修	2	2	82	
003	一上	中餐烹調實作	專業課程	必修	4.0	4	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
004	一上	休閒產業與餐飲	專業課程	選修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
005	一上	餐飲實務導論	專業課程	選修	1.0	1	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	餐飲實務	專業課程	必修	2	2	80	
006	一上	電腦與資訊應用	核心通識	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
007	一上	大一英文(一)	核心通識	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>	▼			▼				
008	一上	本國語文(一)	核心通識	必修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	國文(一)	通識課程	必修	2	2	79	

★ 原修讀課程與新系課程 沒有相同、雷同或找不到該課程，請下拉 選擇《其他課程》進行認列。

★ 原修讀課程不限定只抵免入學年級，例如：原學校課程開在一年級，南應大課程開在二年級。

範例 我曾經修過「經濟學」，可是在左方課程找不到，所以選擇《其他課程》

070	<<其他課程>>	專業課程	選修	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	經濟學	專業課	必修	3.0	0.0	80
071	<<其他課程>>	專業課程	選修	2	0	<input type="checkbox"/>							

注意！請務必確認欲抵免科目及學分均已輸入，避免遺漏。

秘笈提示：學分抵免可分成三類進行，可以按「Ctrl+F」來搜尋想要抵免的科目

1. 先抵免專業科目必修、選修。
2. 通識科目必修、選修及體育、多元服務學習。
3. 《其他課程》將認列為外系選修學分。若未填於《其他課程》之科目，之後不得要求補認列。
請注意《其他課程》只能針對外系選修課程提出，請勿於《其他課程》欄位中提出通識科目。

(五)填寫完成畫面如下圖：

**4-1
存檔**

填寫完畢後按存檔，再按確定。

**4-2
列印**

存檔後確認無誤，再按列印。

一旦列印則無法再修改！

如要加抵、改抵，請致電註冊組開啟系統修正

序	開課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	申請抵免	修課學期	科目名稱	課程種類	選課別	學分	時數	成績	備註說明
001	一上	烹調原理	專業課程	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>								
002	一上	營養學	專業課程	必修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	營養學	專業課程	必修	2.0	2.0	82	待審核
003	一上	中餐烹調實作	專業課程	必修	4.0	4	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	中餐實作	專業課程	必修	4.0	4.0	77	待審核
004	一上	休閒產業與餐飲	專業課程	選修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	休閒產業與餐飲	專業課程	選修	2.0	2.0	85	待審核
005	一上	餐飲實務導論	專業課程	選修	1.0	1	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	餐飲實務	專業課程	選修	2.0	2.0	80	待審核
006	一上	電腦與資訊應用	核心通識	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>								
007	一上	大一英文(一)	核心通識	必修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	英文(一)	核心通識	必修	2.0	2.0	70	待審核
008	一上	本國語文(一)	核心通識	必修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一上	國文(一)	核心通識	必修	2.0	2.0	79	待審核
009	一下	餐飲消費行為學	專業課程	必修	2.0	2	<input checked="" type="checkbox"/>	一下	消費行為學	專業課程	必修	2.0	2.0	90	待審核
010	一下	西餐烹調實作	專業課程	必修	4.0	4	<input checked="" type="checkbox"/>	一下	西餐實作	專業課程	必修	4.0	4.0	88	待審核
011	一下	餐飲服務	專業課程	必修	2.0	2	<input type="checkbox"/>								

設定列印格式

紙張
大小: A4 (210 x 297mm)
來源: 根據印表機設定

頁首和頁尾
頁首: &w&b第 &p 頁
頁尾: &u&b&d

列印方向
☒ 直向 (D)
☐ 橫向 (A)

邊界 (mm)
左 (L): 15 右 (R): 15
上 (T): 15 下 (B): 25

確定 取消 印表機 (P)...

請注意: 列印前先設定列印邊界，建議邊界設定(左右上為 15 下為 25)，每台印表機設定後有些差異，如資料列印不完整，請再自行微調

5

115年2月2日(一)前與註冊文件一起以限時掛號寄回本校

(若尚未取得修業證明書，可先行將抵免資料寄至本校教務處)

注意!!!! 若同學延遲繳交學分抵免申請表，則由同學自行到校跑審核流程。

*若曾於兩間學校就讀，需提供二校歷年成績單。

*若有補考者，仍須先申請，待開學第一週補繳交成績單，再進行科目補抵。