



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四養殖三A

授課老師：邱謝聰

學分數：3

課程大綱：

本課程主要是使學生瞭解在加工過程中水產品在加工過程中，有關衛生與安全之基本理論與操作方式。本課程內容包括：1.水產品之污染2.水產品之中毒3.水產品之有害金屬4.水產品之寄生蟲5.水產品添加物6.食品(水產品)衛生管理法規。

outline:

This course introduces the basic theories of seafood hygiene and safety in the processing：1.Contamination of Seafood 2.Seafood poisoning 3.Toxic Metals in Seafood 4.Sanitary Insect in Seafood 5.Seafood additives 6.Phylosophy of food (major in seafood) safety related Law and Regulation.

教學型態：

實習(校內、校外)

成績考核方式：

平時成績:20%

期中考:30%

期末考:30%

其它:20%

本科目教學目標：

配合國內、外水產養殖相關產業脈動、國家教育目標與政策及本校發展計畫，規劃聯貫性課程，培育學生具有社會道德倫理與專業素養、訓練學生具有水產繁殖與育種、水族營養與飼料、產銷經營管理、資源保育與永續利用等專業知識與應用技能，使學生具有創業或服務相關產業之能力。

參考書目：



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.19~2.25	第1週：水產品衛生與安全導論 水產品衛生與安全概要(一)	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	2.26~3.03	第2週：水產品衛生與安全概要(二)	
第3週	3.04~3.10	第3週：細菌性食物中毒 細菌性水產食物中毒(一)	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.11~3.17	第4週：細菌性水產食物中毒(二)	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.18~3.24	第5週：自然毒 魚類之自然毒 (一)	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.25~3.31	第6週：魚類之自然毒 (二)	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.01~4.07	第7週：化學毒 化學物質污染(一)	24日(一)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.08~4.14	第8週：化學物質污染(二)	30日校課程委員會
第9週	4.15~4.21	第9週：期中考試	3~9日期中考試
第10週	4.22~4.28	第10週：加工過程產生之毒害 水產品加工過程產生之毒性物質	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	4.29~5.05	第11週：水產品安全衛生報告 水產品安全衛生報告	
第12週	5.06~5.12	第12週：水產品安全衛生報告	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.13~5.19	第13週：水產品安全衛生報告	
第14週	5.20~5.26	第14週：水產品安全衛生報告	12日申請停修課程截止日
第15週	5.27~6.02	第15週： HACCP制度在水產養殖場之運用(二)	
第16週	6.03~6.09	第16週：產銷履歷 水產品產銷履歷(一)	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.10~6.16	第17週：水產品產銷履歷(二)	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.17~6.23	第18週：期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿