



《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：四養殖二A

授課老師：鄭熾信

學分數：2

課程大綱：

本課程內容主要是讓學生瞭解冷凍學之原理與冷凍品之製造流程與要項課程內容包括：1.冷凍的基礎概念2.保藏原理3.冷藏法4.冷凍法5.冷凍連鎖6.解凍7.冷凍衛生與安全。

outline:

This course introduces the basic theories and frozen processing of food (major in sea food).1. Fundamental of freezing 2. Principles of freezing 3.Cold storage 4.Frozen storage 5.Cold chain processing 6.Defrozen processing 7.Sanitation and safety in freezing processing.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:20%

期中考:40%

期末考:40%

其它:%

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	本課程內容介紹	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	冷凍的基礎概念	
第3週	3.04~3.10	冷凍的基礎概念	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	保藏原理	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	保藏原理	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.25~3.31	冷藏法	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	冷藏法	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	冷藏法	30日校課程委員會
第9週	4.15~4.21	期中考	3~9日期中考試
第10週	4.22~4.28	冷凍法	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	冷凍法	
第12週	5.06~5.12	冷凍連鎖	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	冷凍連鎖	
第14週	5.20~5.26	解凍	12日申請停修課程截止日
第15週	5.27~6.02	解凍	
第16週	6.03~6.09	冷凍衛生與安全	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.10~6.16	冷凍衛生與安全	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.17~6.23	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿