



《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：2

課程大綱：

水產加工品學之範圍主要包括食品與工業用品。水產食品加工品之製造方式是以新鮮水產品依乾燥、鹽藏、罐製及冷凍方式來完成。水產加工之工業產品之項目包括魚粉、魚油、魚骨粉、珊瑚、貝殼及珍珠等產品。

本課程內容包括上述所提及水產品的加工程序及此工業之發展與展望。

outline:

The manufactured marine products are usually classified roughly into articles of food and industrial uses. Marine products include dried, salted, canned and frozen materials which are used in the same way as raw fresh ones. Articles for industrial use are fish meal, fish oil, fish bone meal, coral, shell, pearls et al. This lecture contains the processing of marine seafood products that mentioned above outlook of this industry.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績：10%

期中考：30%

期末考：40%

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	9.08~9.15	水產加工概論 (1)	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	9.15~9.22	水產加工概論 (2)	
第3週	9.22~9.29	水產冷凍技術	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	包冰技術探討	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	水產品氧化之處理	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	水產乾製品	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	10.20~10.27	水產乾製品之製造方式	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	水產乾製品保存辦法	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	水產煉製品	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	水產煉製品之加工原理	
第12週	11.24~12.01	魚漿魚丸仿蟹肉	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	12.01~12.08	水產薰製品	
第14週	12.08~12.15	水產發酵品	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	水產廢棄物利用	
第16週	12.22~12.29	水產加工業發展未來發展	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	水產加工新產品	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿