

系所	環境生物與漁業科學學系	2 年級
課號/班別	B310231F/A	2 學分
科目中文名稱	水產製造學	
科目英文名稱	Introduction to Marine Products Industry	
每週授課時數	2 小時	選修
任課老師	曹欽玉	
開課期間	二學年之下學期	

一、教學目標 Objective	使修課同學獲取水產原料特性與加工製造有關之基本原理與方法以及水產加工業之產銷現況與問題等。
二、先修科目 Pre_Course	無
三、教材內容 Outline	(一)緒言；(二)水產加工與漁業之關係；(三)加工原料特性與保鮮；(四)世界漁業生產與加工利用；(五)水產加工品分類；(六)冷凍加工品；(七)罐頭品；(八)煉製品(魚漿製品)；(九)乾、燻製品；(十)醱酵品、鹽藏品；(十一)藻類加工品、藥用及健康食品；(十二)非食品類(飼料用品及工藝品)；(十三)台灣水產加工業之產銷變遷與展望；(十四)總結。
四、教學方式 Teaching Method	以教室授課為主(配合投影片與實物講解)。
五、參考書目 Reference	1. 自編講義。2. 台灣水產加工業現況專輯(吳清熊、鄭昌家、蕭泉源)。3. 水產加工技術(吳清熊)
六、教學進度 Syllabus	教材分十四章節，其中加工原料特性與保鮮、台灣水產加工業之產銷變遷與展望各使用 5 小時，其他章節每章使用約 2 小時。
七、評量方式 Evaluation	平時考試與出席(10%)、期中考試(45%)、期末考試(45%)。
八、講義位址	