

處理學期(Current Semester)：1091

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1091學期所開設課程『水產原料學』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3901286
授課老師(Instructor)	曹欽玉(Ching-Yu Tsao)
中文課名(Chinese Course Title)	水產原料學
英文課名(English Course Title)	Fishery Raw Materials
開課年班(Grade and Class)	1A
選課人數(Quantity)	56
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	208,209
上課地點(Classroom)	MFE209,MFE209
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F)
學分(Credit(s))	2
人數上限(Maximum Number of Students)	56
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	

課程綱要

教學目標	中文	使修課同學瞭解水產動植物之生產資源量、該等原料之組織、化學性質及其品質變化、鮮度保持和有效利用方法等。
Objective	English	
先修科目	中文	無
Pre Course	English	
教材內容	中文	本課程之目的在瞭解自然界中可作為食品加工的水產動植物原料，並介紹該等原料之組織、化學性質及其資源量。以及該等原料之品質變化、鮮度保持、運輸方法等。講授大綱分為以下四部分：(一)水產動物一哺乳類、魚類、貝類等。(二)水產植物一海藻類。(三)原料之組織、化學性質等。(四)原料之品質變化、鮮度保持、運輸方法等。
Outline	English	
教學方式	中文	使用投影片或幻燈片配合各式圖表做詳細解說。
Teaching Method	English	
參考書目	中文	1.自編講義。2.水產利用原料 野中順三九編,日本恆星社厚生閣
Reference	English	
教學進度	中文	第1-5週:第一單元;第6-8週:第二單元;第10-13週:第三單元;第14-17週:第4單元。
Syllabus	English	
評量方式	中文	平時測驗及期中、期末考試綜合評量
Evaluation	English	
參考網址		
無		