

處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『水產加工學』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B39040UY
授課老師(Instructor)	蕭泉源(Shiau, Chyuan-Yuan)
中文課名(Chinese Course Title)	水產加工學
英文課名(English Course Title)	Fishery Food Processing
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	15
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	306,307
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)	55
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	使修課同學獲取水產原料特性與保鮮處理方式；學習各種加工產品製造有關之基本原理與方法；以及認識水產加工業之產銷現況與趨勢等。
Objective	English	
先修科目	中文	食品加工相關課程
Pre Course	English	
教材內容	中文	(一)緒言；(二)世界漁業生產與利用；(三)水產加工發展歷程；(四)水產原料特性；(五)水產品保鮮處理；(六)冷凍加工品；(七)罐頭品；(八)煉製品（魚漿製品）；(九)乾、燻、鹽製品；(十)副產品；(十一)風險分析與品質管理；(十二)總結。
Outline	English	
教學方式	中文	以教室授課為主（配合講義、幻燈片與實物講解）。
Teaching Method	English	
參考書目	中文	1.自編講義。2.吳清熊、鄭昌家、蕭泉源，1990。台灣水產加工業現況專輯，農業委員會。3.吳清熊譯，1992。水產加工技術，華香園出版社。4. Hall G.M. 1997. Fish Processing Technology, Blackie Academic & Professional, London. 5.蕭泉源，2006。水產利用原料學，國立台灣海洋大學。6.蕭泉源，2011。魚貝類新鮮度檢驗，新編食品分析與檢驗，華格那出版社。7.蕭泉源，2012。水產加工，實用食品加工學(三版)，華格那出版社。
Reference	English	
教學進度	中文	教材分十二章節，其中加工原料特性、保鮮處理、副產品與品質管理各使用4小時，其他章節使用約2小時。
Syllabus	English	
評量方式	中文	平時考試與出席(20%)、期中考試(40%)、期末考試(40%)。
Evaluation	English	
參考網址		