

# 水產食品製作生產檢驗實務研習課程

## 壹、課程介紹

本次研習課程主要是針對在水產養殖及水產食品兩大主題，透過教育部實作場域及相關領域企業，來介紹水產食品檢測技術的最新發展，並融入在水產食品加工及水產養殖之操作，讓與會之技職學校教師可瞭解及接觸到處理流程及原理，並帶動未來水產產業技術更多元。

## 貳、辦理單位

- 一、主辦單位：教育部促進產學連結合作育才平臺計畫-  
國立高雄科技大學執行辦公室
- 二、協辦單位：美和科技大學食品營養系、  
國立東港高級海事水產職業學校水產食品科、  
國立臺南高級海事水產職業學校水產食品科、  
技術型高級中等學校海事暨水產群科中心-國立東港高級海事水產職業學校
- 三、合作廠商：行政院農業委員會水產試驗所東港生技研究中心、巨研科技股份有限公司、台江生技股份有限公司

## 參、課程說明

- 一、課程日期：111年07月20-22日
- 二、報名網址：<https://forms.gle/Tddr4xMbynxfaf29>
- 三、參加對象：全國技職學校相關領域之教師
- 四、人數限額：30人
- 五、報名截止：即日起至110年07月15日止

## 肆、課程大綱

日期	時間	課程內容		上課地點
第一天 7/20 (三)	09:00~12:00	水產檢驗實作介紹	以質譜及快篩方法做水產檢驗(組織胺)	美和科技大學醫護生計大樓
	13:00~17:10		以拉曼光譜法測食品組織胺及實作	
第二天 7/21 (四)	09:00~12:00	水產食品與養殖實務操作	水產食品加工製造實作體驗	東港海事水產科實作教室 東港生技研究中心
	13:00~17:10		水產養殖未來市場及發展	
第三天 7/22 (五)	09:00~17:30	水產加工製造產線觀摩	1.水產養殖新世界 2.水產食品加工製造產線觀摩	台江生技股份有限公司

## 伍、聯絡窗口

- 一、教育部產學連結執行辦公室-國立高雄科技大學 局嘉玲 管理師
- 二、電話：07-3814526#12753
- 三、E-mail：chalin97@nkust.edu.tw