

國立澎湖科技大學水產養殖系
水產養殖技師職能專業課程科目明細表

課程類別	科目名稱	學分數	時數	對應之職能內涵
專業訓練 課程	水產養殖學	2	2	瞭解利用天然或人工設計的池塹，放養具有經濟價值的魚類；蝦類；貝類；甲殼類及藻類，經由人工餵食管理，使其快速成長而達生產之事業的養殖方法。
	營養飼料學	3	3	瞭解五大營養元素蛋白質、脂質、碳水化合物、維生素和礦物質生理作用。並介紹學習水生生物營養代謝路徑及需求、飼料原料及配方設計以及學習飼料生產原理、過程及辨別飼料品質。
	餌料生物學實務	2	3	瞭解餌料生物之定義及在水產養殖之重要性以及植物性餌料生物之種類與特性如擬球藻、周氏扁藻、骨藻、東港等鞭金藻、螺旋藻、綠球藻等之特性與培養；動物性餌料生物之種類與特性，如輪蟲豐年蝦、枝角類、橈腳類與劍水蚤等之特性與培養。
	池塘管理學實務	2	3	瞭解水產養殖模式下水產養殖的基礎、水產養殖的介質、溶氧與打氣、池塘底質、循環水利用的基本原理、殺菌作用與原理以及養殖環境與疾病的關係等。
	水族病理學	3	3	瞭解疾病防治在水產養殖的重要性，並訓練面對及處理魚病時應有的態度及技能。 瞭解水產藥物及用藥時應有的觀念及相關法規，並熟悉台灣水產養殖遭遇到的病毒，細菌及寄生蟲疾病及處理方法。
	水族生理學	3	3	以魚類、頭足類及甲殼類之生理為範疇並介紹魚類、頭足類及甲殼類外觀形態及內部解剖構造特徵。 瞭解魚類、頭足類及甲殼類神經系統、感覺系統、肌肉與運動系統、消化系統、呼吸與循環、滲透壓調節及生殖系統。
	水產概論	2	2	瞭解並認識水產生物以及台灣漁業概況、捕撈的原理與方法、水產資源管理與保育、漁業經濟學、水產品保藏與加工技術應用、水產品衛生安全品質指標與分析以及有毒的海洋生物介紹。
擬開設與考照相關之加強或輔導課程	水產養殖技術綜論	2	2	了解水產養殖環境生態及永續利用，並探討養殖業時事及展望。針對水域環境生態及永續利用、養殖疾病防疫相關知識、繁養殖方法與產業動向、飼料與餌料、養殖環境管理及水族生理等專業科學進行探討。