



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四動畜三A

授課老師：陳志銘

學分數：2

課程大綱：

本課程介紹肉品加工有關技術之學理與所使用設備的原理。重點將著重於使學生瞭解各種加工技術，包括肉品之醃漬、嫩化、煙燻、乳化、乾燥、添加物使用與肉品保存等之原理與應用。

outline:

This course introduces technologies related to meat processing and principles of the equipments and facilities related. The purpose of this course is educating students with knowledge include meat marination, tenderization, smoking, emulsion, drying, food additives addition, meat product preservation, and etc.

教學型態：

課堂教學+小組討論

成績考核方式：

平時成績:10%

期中考:30%

期末考:50%

其它:出席率 10%%

本科目教學目標：

為提升台灣禽畜產業之競爭力，結合畜產科學與生物科技，培育具備種畜禽遺傳育種改良技術、高效率繁殖生產技術、現代化禽畜舍規劃與飼養管理技術、飼料配方設計與製造技術、安全畜產品開發與利用技術、實驗動物飼養管理技術及永續禽畜場管理技術等專業人才。同時，應用理論與實務並重之課程模組，養成兼具社會道德倫理與多元文化素養之現代化經濟動物生產之技術管理人才，以開拓畜產業之新契機。

參考書目：

Chen, Chih-Ming (2021).Handout Meat Processing. Nei Pu, Taiwan:Pingtung. NPUST Meats Lab.



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.21~2.28	課程簡介 / Course introduction	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	2.28~3.07	燻雞加工方法簡介、加工製造與品評 Introduction for manufacturing methods, preparation & sensory evaluation of smoked chicken	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.07~3.14	Holiday! / Chinese Moon Festival / 假日！/ 中秋節！	
第4週	3.14~3.21	客家鹹豬製備、品評 Preparation & sensory evaluation of Hakka Salted Pork Introduction for manufacturing methods Hakka Salted Pork/Preparation of raw meats and curing,; preparation & sensory evaluation of Hakka Salted Pork Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball and meat patty	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	3.21~3.28	中式香腸原料肉準備、醃漬 損丸、肉餅加工方法簡介 Preparation of raw meats and curing for Chinese-style sausage and cured meat Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball and meat patty	
第6週	3.28~4.04	中式香腸製備、品評 損丸加工方法簡介 Preparation & sensory evaluation of Chinese style sausage; Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball; ;	
第7週	4.04~4.11	損丸加工製造與品評 壓型火腿、肉餅加工方法簡介 Preparation & sensory evaluation of Chinese meat ball; Introduction for manufacturing methods of pressed ham and meat patty	3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	4.11~4.18	壓型火腿加工製造；肉餅製造與品評 Preparation of; pressed ham and preparation & sensory evaluation of meat patty	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.18~4.25	Midterm exam	15~21日期中考試
第10週	4.25~5.02	壓型火腿製備與品評 Preparation; & sensory evaluation; of pressed ham	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.02~5.09	烤肉、叉燒肉、雞腿排加工方法簡介 期中報告與檢討 Introduction for manufacturing methods of roasted meats,	



		basted meat & chicken thigh steak Oral presentation & discussion of Lab report	
第12週	5.09~5.16	烤肉、叉燒肉、雞腿排加工製造與品評 醉雞加工方法簡介 Preparation & sensory evaluation of roasted meats, basted meat & chicken thigh steak Introduction for manufacturing methods of drunken chicken & smoked chicken	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.16~5.23	醉雞加工製造與品評 紅燒豬肉、魯雞腿加工方法簡介 Introduction for manufacturing methods preparation & sensory evaluation of drunken chicken ; Introduction for manufacturing methods of stewed pork & chicken thigh	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	5.23~5.30	紅燒豬肉、魯雞腿加工方製造與品評 Introduction for preparation & sensory evaluation of stewed pork & chicken thigh	20 ~24日體育運動週，22日水上運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	5.30~6.06	上台報告與檢討 研發產品（模仿肉製品）試製 Oral presentation & discussion of Lab report Preparation tests of new developing products / modified meat products	27~ 31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.06~6.13	研發產品成果展及品評（研發產品試製） Achievement exhibition & sensory evaluation of developing products（Preparation tests of new developing products）;;	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	6.13~6.20	學期專題口頭報告與檢討 I	10日端午節(放假)，12日畢業班授課教師送交學期成績截止
第18週	6.20~6.27	期末考 學期專題口頭報告與檢討 II Final exam Oral presentation & discussion of project term paper report	17~23日期末考試