《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: 四動畜四A **授課老師: 黃隆風** **學分數: 1**

課程大綱:

本課程內容以豬、牛、雞等禽畜屠體部位之分切及應用為主，將依各國屠體與食肉等級評定的標準及方法進行屠體評級，以判定屠體之組成與價值。進而介紹屠體分切之標準及技術，以解說不同部位肉之品質，及其品質判定方法與標準。依據食肉可口性與產量，說明屠體與部位肉之等級評定，並且討論各部位肉於中式加工品與西式料理之應用。

outline:

This course focuses on the cutting of pork, beef cattle, and chicken carcasses as well as the application of parts of carcass. The carcass evaluation and cutting standards will be introduced according to Taiwanese, American, and Japanese regulations. We will introduce how to grade the carcasses by quality parameters. The best use of meat on Chinese meat products and Western cuisines will be discussed.

教學型態:

課堂教學+小組討論

成績考核方式:

平時成績:0%
期中考:50%
期末考:50%
其它:0% %

本科目教學目標:

1. 知識：使學生了解屠體分切與利用的基本意義與目的（知識） 2.
技能：能具備經屠體分切與加工廠各項生產管理計畫之基本策略及執行能力（技能） 3.
態度：能具備經營屠體分切與加工廠應有之專業態度（態度） 4.
其他：能瞭解影響屠體分切與加工廠經營管理成功與否的因素（其他）

參考書目:

課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.12~9.19	總論，屠宰過程及對肉品品質的影響	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	9.19~9.26	認識豬.牛.雞屠體，屠體評級，豬(台/日)，牛(日美)	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.26~10.03	豬.牛.雞分切圖，部位名稱.特性	
第4週	10.03~10.10	豬.牛.雞分切部位，名稱特性與應用，(生鮮/加工)	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	10.10~10.17	肌肉構造，肌肉色澤的變化	
第6週	10.17~10.24	肉品品質的判定	
第7週	10.24~10.31	肉品變壞原因.判定與保護	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	10.31~11.07	肉品品質與溫度，冷鏈系統	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.07~11.14	期中考	15~21日期中考試
第10週	11.14~11.21	肉豬屠體分切實務示範	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	11.21~11.28	學生屠體分切實務實習(豬)	
第12週	11.28~12.05	學生屠體分切實務實習(雞)	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.05~12.12	肉品加工 機械.技術.添加物	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	12.12~12.19	肉品應用與加工示範(原料選擇.處理.配方.製造.品評)	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	12.19~12.26	肉品應用與加工實習	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.26~1.02	肉品應用與加工實習	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	1.02~1.09	肉品應用與加工實習	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	1.09~1.16	期末考	17~23日期末考試