



《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：鄭富元

學分數：2

課程大綱：

本課程講授乳之種類及成分、原料乳之品質、原料配合、加工原理、加工製程、品質管制及貯藏。乳製品種類包涵鮮乳、調味乳、乳粉、煉乳、發酵乳、冰淇淋、乾酪、乳酪及乳油。

outline:

This course includes milk compositions, raw material quality, raw material recipes of dairy products, chemical changes of processing, processing scheme, quality control and storage. Major dairy products such as fresh milk, flavored milk, milk powder, concentrated milk, fermented milk, ice cream, cheese, butter and cream will be included.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:30%

期中考:30%

期末考:40%

其它:出缺勤列計於平時成績
%

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：



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	Introduction	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.19~9.26	Dairy industry in Taiwan	
第3週	9.26~10.03	Compositions of milk I	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	10.03~10.10	Compositions of milk II	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.10~10.17	Compositions of milk III	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.17~10.24	Milk Quality and storage I	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.24~10.31	Milk Quality and storage II	24日(一)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.31~11.07	Sterilization I	30日校課程委員會
第9週	11.07~11.14	Exam	3~9日期中考試
第10週	11.14~11.21	Sterilization II	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.21~11.28	Fermentation	
第12週	11.28~12.05	Fermentation	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.05~12.12	Cheese、Cream、Butter	
第14週	12.12~12.19	Cheese、Cream、Butter	12日申請停修課程截止日
第15週	12.19~12.26	Cheese、Cream、Butter	
第16週	12.26~1.02	Final report;	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.02~1.09	Final report;	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.09~1.16	Final exam	5~11日期末考試，10~11日學生退宿