



《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：產專動畜二

授課老師：陳志銘

學分數：1

課程大綱：

本課程配合肉品加工技術之正課，使得學生能在瞭解肉品加工技術有關之原理及設備的功能外，更能實際正確地操作各項設備，以製作各項產品，包括：
醃漬肉排、香腸、火腿、臘肉、貢丸、叉燒、油雞等。

outline:

In this course, it educates students how to handling the meat processing equipments correctly. Moreover, students will apply these equipments to produce several meat products, including marinated chops, sausages, hams, Chinese bacon, Chinese meatball, BBQ pork, poultry products.

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:出缺勤Attendance
10%%

本科目教學目標：

知識：肉品加工技術與肉品科學的相關知識 技能：肉品加工技術的相關技能

態度：注意肉品加工安全衛生的工作態度

參考書目：

- 1.Chen, Chih-Ming. 2022. Handouts of Lab Practices in Meat Processing.NPUST Meat Lab.
- 2.林高塚。2001。肉品加工之基礎與技術，華香園出版社，台北市。
- 3.林慧生。1987。肉與肉製品。華香園出版社，台北市。
- 4.林慶文。2002。肉品加工學。華香園出版社，台北市。
- 5.曾再富、林高塚。2006。肉製品加工、丙級技術士技能檢定必勝寶典。新文京出版社，台北縣。



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.20~2.27	烤雞 / 桶仔雞加工方法簡介 Introduction for manufacturing methods of roasted chicken / barrel chicken	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	2.27~3.06	肉燥、客家鹹豬製備、品評 Preparation & sensory evaluation of Braise minced pork sauce & Hakka Salted Pork	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.06~3.13	烤雞 / 桶仔雞加工製備、品評 中式香腸醃漬 Preparation & sensory evaluation of roasted chicken / barrel chicken Preparation of raw meats, and curing and cured meat for Chinese-style sausages	
第4週	3.13~3.20	中式香腸充填、乾燥製備 品評簡介與應用 Stuffing and drying for preparation of Chinese-style sausages Introduction and application of sensory evaluation	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	3.20~3.27	中式香腸品評 貢丸、肉餅加工方法簡介 Sensory evaluation of Chinese-style sausages Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball and meat patty	
第6週	3.27~4.03	貢丸加工製造與品評 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	
第7週	4.03~4.10	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 ; ; ;	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	4.10~4.17	壓型火腿品評 Sensory evaluation; of pressed ham	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.17~4.24	Midterm exam	15~21日期中考試
第10週	4.24~5.01	醉雞加工方法簡介 Introduction for manufacturing methods of drunken chicken & smoked chicken	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	5.01~5.08	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	5.08~5.15	烤肉、叉燒肉、雞腿排加工製造與品評	11日多益測驗(暫定)



		Preparation & sensory evaluation of roasted meats, basted meat & chicken thigh steak ;	
第13週	5.15~5.22	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	5.22~5.29	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	5.29~6.05	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	6.05~6.12	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	6.12~6.19	學期專題口頭報告與檢討 Oral presentation & discussion of project term paper report ;	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	6.19~6.26	期末考 Final exam	17~23日期末考試