



《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：四動畜二A

授課老師：鄭富元

學分數：2

課程大綱：

本課程介紹蛋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，包括蛋品之濃縮、蒸煮、乾燥、酸鹼值改變、添加物使用與蛋品保存等之原理與應用。

outline:

This course introduces technologies related to egg processing and principles of the equipments and facilities related. The purpose of this course is educating students with knowledge include condensation, steam cooking, drying, pH adjustment, food additives addition, egg product preservation, and etc.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:0%

期中考:0%

期末考:100%

其它:%

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	2.20~2.27	課程簡介、評分方式、修課注意事項	9日正式上課。9~13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，13日申辦抵免學分截止日
第2週	2.27~3.06	介紹國內蛋品產業之未來發展	17日中秋節(放假)
第3週	3.06~3.13	蛋的組成分、結構	28日孔子誕辰紀念日(教師節)
第4週	3.13~3.20	不同物種蛋之成分與特性I	30日成績優異提前畢業者提出申請截止日,9月30日~10月4日新生心理測驗補測
第5週	3.20~3.27	不同物種蛋之成分與特性II	10日國慶日(放假)
第6週	3.27~4.03	雞蛋之鮮度、品質判斷與影響因子I	15日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練
第7週	4.03~4.10	雞蛋之鮮度、品質判斷與影響因子II	26日碩士班甄試招生
第8週	4.10~4.17	蛋品衛生與安全之相關研究報告	
第9週	4.17~4.24	期中考	4~10日期中考試
第10週	4.24~5.01	介紹蛋品營養成分	11~15體育運動週。11日校園路跑。14日運動大會夜間開幕，15日運動大會活動，16日100週年校慶活動日，照常上班(校)
第11週	5.01~5.08	介紹蛋品安全製程	
第12週	5.08~5.15	介紹蛋品安全製程I	
第13週	5.15~5.22	液蛋之加工製程介紹	2日校課程委員會
第14週	5.22~5.29	鹹蛋、皮蛋之加工製程介紹	13日申請停修課程截止日
第15週	5.29~6.05	去殼蛋品之加工製作	
第16週	6.05~6.12	蛋在糕餅、麵包之加工利用	23日校務會議。26日校園安全暨交通安全委員會議
第17週	6.12~6.19	蛋品相關副產物之利用研究	1日(日)開國紀念日(放假),3日本學期申請休、退學截止日
第18週	6.19~6.26	期末考	6~12日期末考試，11~12日學生退宿。12日第1學期課業結束