



《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: 四熱農二A

授課老師: 黃晁瑋

學分數: 2

#### 課程大綱:

本課程介紹畜產品原料的種類與特性，使學生對乳、肉、蛋及禽肉與副產物的特性有概括認識，並可提供往後研習肉品、乳品與蛋品加工之參考。主要內容包括各種畜產食品原料之構造、特性、組成營養價值、影響產品原料之因素以及原料之貯存與處理等。

#### outline:

This course will discuss the types and characteristics of animal product materials, in order to give students a basic insight into the materials of meat, milk, egg, and poultry meat and their by-products, and for the further study of meat, dairy and egg processing technique. The major contents conclude structure, characteristics, and composition of materials, functional properties of raw materials of animal products quality influencing factors, storage and handling of materials, and etc.

#### 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:Bonus: Class participation %

#### 本科目教學目標:

讓學生了解: 1. 動物各組織之生長與發育 2. 肌肉變成肉之過程 3. 影響肉品質之因素 4.

肉品加工相關知識

#### 參考書目:

1. Aberle, E. D., & Forrest, J. C. (2001). 4th edition. Kendall Hunt.
2. Stuart Farrimon (2017). The science of cooking: Every question answered to give you the edge



## 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	Introduction of the course- Syllabus explanation	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	Introduction of meat industry and meat;	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.06~3.13	Structure, composition and development of animal tissues;	
第4週	3.13~3.20	Structure, composition and development of animal tissues (2)	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	Muscle to meat;	
第6週	3.27~4.03	Nerves and the stimulation to muscle	
第7週	4.03~4.10	Types of muscles and chemical compositions in animal body	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	Properties of fresh meat;	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 ;	15~21日期中考試
第10週	4.24~5.01	Invited speaker- Meat grading and evaluation in USA;	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	Types of muscle and chemical composition in animal body	
第12週	5.08~5.15	Growth and development of carcass tissue;	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.15~5.22	Meat processing-2	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	Functional properties of meat ingredients;	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	Types and origins of spices commonly used in process meats	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.05~6.12	Microbiology and deterioration of meat-1;	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	Microbiology and deterioration of meat-2	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	Final exam	17~23日期末考試