



《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：碩動畜一A

授課老師：鄭富元

學分數：2

課程大綱：

本課程討論乳製品加工及儲存方法與條件對乳與乳製品品質之影響。課程內容包括供人類飲用之哺乳動物乳汁之組成與差異性；各式乳與乳製品原料之應用、處理與儲存；加工技術之原理與方法；以及加工處理及貯存條件，對乳製品理化及風味品質之影響。

outline:

This course discusses the effects of processing methods and storage condition on the quality of milk and dairy products. The content of this course includes the variation of milk composition from various domestic mammals; storage, processing and application of raw milk; technical procedures involving producing various dairy products; and the effects of processing and storage conditions on the physical-chemical and sensory properties of dairy products.

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：

為因應我國加速畜產業轉型升級政策與精緻農業發展目標，本系旨在以核心及基礎課程結合各領域專業課程，循序漸進提升學生之執行創新研究的能力，培育具備相關產業轉型升級之研發成果應用與轉移能力之高階專業人才，並發展永續經營之國際化畜產業。

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	9.14~9.21	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	9.21~9.28	Dairy industry in Taiwan	
第3週	9.28~10.05	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	10.05~10.12	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	10.12~10.19	Compositions of milk III	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.19~10.26	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	10.26~11.02	Milk Quality and storage II	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	11.02~11.09	Sterilization I	30日校課程委員會
第9週	11.09~11.16	Exam	3~9日期中考試
第10週	11.16~11.23	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	11.23~11.30	Fermentation	
第12週	11.30~12.07	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	12.07~12.14	Cheese、Cream、Butter	
第14週	12.14~12.21	Cheese、Cream、Butter	12日申請停修課程截止日
第15週	12.21~12.28	Cheese、Cream、Butter	
第16週	12.28~1.04	Final report;	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.04~1.11	Final report;	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.11~1.18	Final exam	5~11日期末考試，10~11日學生退宿