



《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：陳志銘

學分數：2

課程大綱：

本課程著重於肉品加工過程中技術、化學與微生物間之相關，使學生充分了解肉品科學之關聯性。

outline:

This course set in the context of the concepts of technology, chemistry and microbiology of meat manufacturing processing, provide a full comprehensive understanding of meat science.

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:10%

本科目教學目標：

學習者可學習到新的肉品科學新知、新的肉品加工技術、新的肉品安全管理知識，協助培育產業中高階管理幹部。

參考書目：

Chih-Ming Chen.2021.Handout.Meats Lab.



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.11~9.18	第1週：Introduction Course introduction	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	9.18~9.25	第2週：Future Trends Future trends of meat consumption	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.25~10.02	第3週：Fresh Meats (1) Meat quality, WHC...	
第4週	10.02~10.09	第4週：Fresh Meats (2) Color, texture...	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	10.09~10.16	第5週：；	
第6週	10.16~10.23	第6週：Meat Processing (1, 2 } Basic processing procedures (1, 2) ；	
第7週	10.23~10.30	第7週：Meat Processing (3) Reducing salt Non-thermal processing	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	10.30~11.06	第8週：Meat Microbiology Microbiological principles Hurdle effects	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.06~11.13	第9週：Midterm exam Midterm exam 4/25	15~21日期中考試
第10週	11.13~11.20	第10週：Deterioration Deterioration of meat	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	11.20~11.27	第11週：Preservation (1) Thermal processing	
第12週	11.27~12.04	第12週：Preservation (2) Novel technology	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.04~12.11	第13週：Meat Palatability Factors associated with meat palatability	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	12.11~12.18	第14週：Meat Cookery Meat cookery	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	12.18~12.25	第15週：Meat Safety Comp\\\'\'\'\'\'\'\'ds & Trts for Interventions to Improve Microbial Safety	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.25~1.01	第16週：Meat Safety HACCP system	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	1.01~1.08	第17週：Meat By-Products Pharmaceuticals, functional ingredients...	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	1.08~1.15	第18週：Final exam Final exam	17~23日期末考試
------	-----------	----------------------------	------------