《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: 陳志銘** **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+小組討論

成績考核方式:

平時成績:10%
期中考:40%
期末考:40%
其它:10%
出席率、口頭回答、參與度
%

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:

Chen, Chih-Ming. 2020. Handouts for materials and application of raw meat. NPUST 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	Course introduction Fresh meats processed meat product 課程簡介、 肉與肉製品、全豬利用 Applications of whole pigs	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		28日和平紀念日(放假)
第3週	9.25~10.02	Slaughter procedures and meat inspection（Carcass grading）屠宰與肉品檢驗	
第4週	10.02~10.09	Meat retail cuts Purchasing specifications 屠體/零售肉分切圖	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	Structure, composition and constituents of muscle Meat functionalities Conversion of muscle to meat 肌肉之結構、成分、組成 鮮肉之功能性 肌肉屠後變化 Quiz 01	
第6週	10.16~10.23	Meat quality STD and Quality of raw meats Meat color & tenderness Properties of fresh meats 肉類品質標準及原料肉品質、肉類的色澤與嫩度 鮮肉之特性 Exam 01	
第7週	10.23~10.30	Palatability and cookery of meat Methods for evaluation of fresh meat 肉類的可口性與調 鮮肉評估的方法理	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	Meat processing principles 肉品加工原理 Quiz 02	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.06~11.13	Midterm Examination 期中考試 Exam 02	15~21日期中考試
第10週	11.13~11.20	Non-meat ingredients 非肉類原料	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	Meat batter/ Emulsification technology 肉品之乳化加工技術	
第12週	11.27~12.04	Processing procedure -injection, tumbling, massaging Restructured meats 注射與滾打技術 重組肉 Quiz 03 ;	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.04~12.11	Meat packaging and display systems 肉品之包裝、展售系統	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	Meat processing machines 肉品加工機械 Exam 03	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	Storage, preservation and handling of meats 肉品之處理、貯存、保藏、包裝、展售系統	27~ 31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.25~1.01	Meat Microbiology – Safety HACCP 肉品微生物、 肉品安全與衛生管理 Quiz 04	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	Comp'ds & Trts for interventions to improve microbial safety 改善肉品安全與衛生管理方法	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	Final Examination 期末考 Exam 04	17~23日期末考試