



《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：產專動畜四

授課老師：陳志銘

學分數：1

課程大綱：

本課程配合肉品加工技術之正課，使得學生能在瞭解肉品加工技術有關之原理及設備的功能外，更能實際正確地操作各項設備，以製作各項產品，包括：醃漬肉排、香腸、火腿、臘肉、貢丸、叉燒、油雞等。

outline:

In this course, it educates students how to handling the meat processing equipments correctly. Moreover, students will apply these equipments to produce several meat products, including marinated chops, sausages, hams, Chinese bacon, Chinese meatball, BBQ pork, poultry products.

教學型態：

課堂教學+實習 (校內、校外)

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：

使得學生能在瞭解肉品加工之相關技術及其基本原理，包括常用機械設備的功能外，更能實際正確地操作各項肉品加工之機械設備。並學習實際製備各項產品，包括：香腸、火腿、肉餅、貢丸、叉燒、烤雞等加工肉製品。

參考書目：

Chih-Ming Chen 2020.Raw Meat Materials and Application



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	課程簡介/ Course 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	燻雞加工方法簡介、加工製造與品評 Introduction for manufacturing methods, preparation & sensory evaluation of smoked chicken	
第3週	9.28~10.05	Holiday! / Chinese Moon Festival/ 假日！/中秋節！	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	客家鹹豬製備、品評 Preparation & sensory evaluation of Hakka Salted Pork Introduction for manufacturing methods Hakka Salted Pork/Preparation of raw meats and curing;; preparation & sensory evaluation of Hakka Salted Pork Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball and meat patty	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	中式香腸原料肉準備、醃漬 損丸、肉餅加工方法簡介 Preparation of raw meats and curing for Chinese-style sausage and cured meat Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball and meat patty	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.19~10.26	中式香腸製備、品評 損丸加工方法簡介 Preparation & sensory evaluation of Chinese style sausage; Introduction for manufacturing methods of Chinese meat ball; ;	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	損丸加工製造與品評 壓型火腿、肉餅加工方法簡介 Preparation & sensory evaluation of Chinese meat ball; Introduction for manufacturing methods of pressed ham and meat patty	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	壓型火腿加工製造；肉餅製造與品評 Preparation of; pressed ham and preparation & sensory evaluation of meat patty	30日校課程委員會
第9週	11.09~11.16	Midterm exam	3~9日期中考試
第10週	11.16~11.23	壓型火腿製備與品評 Preparation; & sensory evaluation; of pressed ham	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	烤肉、叉燒肉、雞腿排加工方法簡介 期中報告與檢討 Introduction for manufacturing methods of roasted meats, basted meat & chicken thigh steak Oral	



		presentation & discussion of Lab report	
第12週	11.30~12.07	烤肉、叉燒肉、雞腿排加工製造與品評 醉雞加工方法簡介 Preparation & sensory evaluation of roasted meats, basted meat & chicken thigh steak Introduction for manufacturing methods of drunken chicken & smoked chicken	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	醉雞加工製造與品評 紅燒豬肉、魯雞腿加工方法簡介 Introduction for manufacturing methods preparation & sensory evaluation of drunken chicken ;Introduction for manufacturing methods of stewed pork & chicken thigh	
第14週	12.14~12.21	紅燒豬肉、魯雞腿加工方製造與品評 Introduction for preparation & sensory evaluation of stewed pork & chicken thigh	12日申請停修課程截止日
第15週	12.21~12.28	上台報告與檢討 研發產品（模仿肉製品）試製 Oral presentation & discussion of Lab report Preparation tests of new developing products / modified meat products	
第16週	12.28~1.04	研發產品成果展及品評（研發產品試製） Achievement exhibition & sensory evaluation of developing products（Preparation tests of new developing products）	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.04~1.11	學期專題口頭報告與檢討 Oral presentation & discussion of project term paper report ;	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.11~1.18	期末考 Final exam	5~11日期末考試，10~11日學生退宿