



《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：四動畜一A

授課老師：陳志銘

學分數：2

#### 課程大綱：

本課程旨在探討抗生素造成之問題及取代抗菌藥物之畜產品生產。主要內容包括無藥物殘留畜產品介紹、取代抗菌藥物之物質與安全性畜產品、及無菌無污染之畜產品加工製成。畜產品安全衛生基礎原理及應用相關資訊簡介。肉品安全衛生管制系統(HACCP)簡介及在肉品工業之應用。

#### outline:

Current topics in safe animal production will be discussed, with special emphasis on the problems of antibiotic residues, the various species of antibiotic replacers, and the production of free contamination on safe animal products. Introducing the basic theories and applications related to information in safety and sanitation of animal products. Introduction and applications on HACCP system of meats and meat products applied in meat industry.

#### 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：

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. Handout 02.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  | 2.19~2.25 | 課程簡介：1. 課程進行方式與分組 2. 畜牧生產 3. 畜產品安全；                                                      | 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  | 2.26~3.03 | 食品衛生安全管理計劃<br>HACCP作業簡介：冷藏、冷凍豬肉_HACCP生鮮肉類範例<br>肉品安全現況分析：台灣的加工肉品能吃嗎？                      |                                                          |
| 第3週  | 3.04~3.10 | 肉品安全現況分析：<br>台灣的加工肉品能吃嗎？<br>熱狗裡藏著致病危機<br>如何買到能安心吃下肚的加工肉？<br>安全畜產品生產簡介：健康安全優質畜產品；         | 28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假                           |
| 第4週  | 3.11~3.17 | 選購衛生安全的優良禽畜肉品：消費者如何選購衛生安全的優良禽畜肉品？<br>安全農畜產業的政策：安全農畜產業的政策/我國推動安全農畜產業的政策決心與作法              | 29日成績優異提前畢業者提出申請截止日                                      |
| 第5週  | 3.18~3.24 | 題目報告&討論/各組<br>綜論：食品安全管制系統<br>食品危害分析：生物、化學與物理性危害簡介                                        | 6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)                               |
| 第6週  | 3.25~3.31 | 食品衛生安全管理計劃 HACCP + GHP 簡介<br>食品危害分析：生物、化學與物理性危害簡介<br>畜產品藥物殘留：畜產品藥物殘留與肉品安全與衛生之探討          | 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  | 4.01~4.07 | 食品危害分析管制 產品品質及認證                                                                         | 24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。                            |
| 第8週  | 4.08~4.14 | HACCP在肉品、蛋品生產上的應用 1. 冷藏冷凍豬肉HACCP模式範例 2. 石安牧場與洗選蛋HACCP控管                                  | 30日校課程委員會                                                |
| 第9週  | 4.15~4.21 | 期中考試                                                                                     | 3~9日期中考試                                                 |
| 第10週 | 4.22~4.28 | 動物體內的病原體 I 1. 沙門桿菌屬( <i>Salmonella</i> spp.) 2. 大腸桿菌( <i>E. coli</i> ) 動物體內的病原體 II 其他病原菌 | 13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日                                 |
| 第11週 | 4.29~5.05 | 期中報告 降低動物體內的病原體感染 1. 病原體汙染路徑 2. 降低畜產病原體汙染之策略；                                            |                                                          |



|      |           |                                                          |                                                             |
|------|-----------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 第12週 | 5.06~5.12 | 降低動物體黴菌毒素汙染 1. 黴菌 2. 黴菌毒素污染之路徑 3. 降低黴菌毒素汙染的手段；           | 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 | 5.13~5.19 | 降低動物體內的其他汙染物 1. 戴奧辛(dioxins) 2. 重金屬 3. 瘦肉精(raclopamine)； |                                                             |
| 第14週 | 5.20~5.26 | 期末報告(1)；；                                                | 12日申請停修課程截止日                                                |
| 第15週 | 5.27~6.02 | 安全畜產品生產制度                                                |                                                             |
| 第16週 | 6.03~6.09 | 食品危害分析管制 產品品質及認驗證 1. 食品危害分析管制 2. 產品品質及認驗證                | 22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)                                        |
| 第17週 | 6.10~6.16 | 精準農業生產系統                                                 | 1日(四)開國紀念日(放假)                                              |
| 第18週 | 6.17~6.23 | 期末考試                                                     | 5~11日期末考試，10~11日學生退宿                                        |