



《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：四熱農二A

授課老師：黃晁瑋

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

成績考核方式：

平時成績:30%
期中考:30%
期末考:40%
其它:Bonus: Class participation %

本科目教學目標：

讓學生了解: 1. 動物各組織之生長與發育 2. 肌肉變成肉之過程 3. 影響肉品質之因素 4. 肉品加工相關知識

參考書目：

1. Aberle, E. D., & Forrest, J. C. (2001). 4th edition. Kendall Hunt. 2. Stuart Farrimon (2017). The science of cooking: Every question answered to give you the edge



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	Introduction of the course- Syllabus explanation	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	Introduction of meat industry and meat;	
第3週	3.04~3.10	Structure, composition and development of animal tissues;	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	Structure, composition and development of animal tissues (2)	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	Muscle to meat;	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.25~3.31	Nerves and the stimulation to muscle	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	Types of muscles and chemical compositions in animal body	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	Properties of fresh meat;	30日校課程委員會
第9週	4.15~4.21	Midterm ;	3~9日期中考試
第10週	4.22~4.28	Invited speaker- Meat grading and evaluation in USA;	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	Types of muscle and chemical composition in animal body	
第12週	5.06~5.12	Growth and development of carcass tissue;	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	Meat processing-2	
第14週	5.20~5.26	Functional properties of meat ingredients;	12日申請停修課程截止日
第15週	5.27~6.02	Types and origins of spices commonly used in process meats	
第16週	6.03~6.09	Microbiology and deterioration of meat-1;	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.10~6.16	Microbiology and deterioration of meat-2	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.17~6.23	Final exam	5~11日期末考試，10~11日學生退宿