



《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: 鄭富元

學分數: 2

課程大綱:

本課程介紹畜產品加工利用的方式與種類，使學生對乳、蛋與副產物利用有概括認識，並可提供往後研習乳品與蛋品加工之參考。主要內容包括各種畜產食品之原料特性、加工原理、以及加工步驟等。

outline:

This course will discuss the methods and type of animal products utility, in order to give students a basic insight into the meat, milk, egg, and poultry meat and their by-products utilization, and for the further study of meat processing and egg processing technique. The major content concludes animal food on structure and composition, functional properties of raw material of animal products, processing principles and procedures

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:出缺勤列計於平時成績%

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:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	課程簡介、評分方式、修課注意事項	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	9.15~9.22	介紹國內乳品產業概況	
第3週	9.22~9.29	介紹生乳特性	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	乳與乳製品介紹I	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	乳與乳製品介紹II	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	牛乳品質分析、貯存特性	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	10.20~10.27	牛奶殺菌製程介紹I	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	牛奶殺菌製程介紹II	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	介紹發酵乳品	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	介紹乳製品-Cheese、Cream、ButterI	
第12週	11.24~12.01	介紹乳製品-Cheese、Cream、ButterII	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	12.01~12.08	介紹國內蛋品產業	
第14週	12.08~12.15	蛋結構、成分特性、營養價值與利用性	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	影響蛋品品質之因素與蛋品貯存特性	
第16週	12.22~12.29	介紹蛋品加工方式I	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	介紹蛋品加工方式II	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿