《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:20%
期中考:30%
期末考:30%
其它:報告:20% %

本科目教學目標:

1. 使學生了解乳品生產過程與乳品成分及其加工產品 (Understanding the production of dairy products, composition and processed products) 2. **使學生了解蛋品生產過程與乳品成分及其加工產品** (Understanding the production of egg, composition and processed products)

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		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		
第3週	9.22~9.29		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		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		6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20		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		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		30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10		3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17		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		
第12週	11.24~12.01		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		
第14週	12.08~12.15		12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22		
第16週	12.22~12.29		22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05		1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12		5~11日期末考試，10~11日學生退宿