



《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：四動畜四A

授課老師：鄭富元

學分數：2

課程大綱：

本課程講授乳之種類及成分、原料乳之品質、原料配合、加工原理、加工製程、品質管制及貯藏。乳製品種類包涵鮮乳、調味乳、乳粉、煉乳、發酵乳、冰淇淋、乾酪、乳酪及乳油。

outline:

This course includes milk compositions, raw material quality, raw material recipes of dairy products, chemical changes of processing, processing scheme, quality control and storage. Major dairy products such as fresh milk, flavored milk, milk powder, concentrated milk, fermented milk, ice cream, cheese, butter and cream will be included.

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	9.14~9.21	Introduction	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	9.21~9.28	Dairy industry in Taiwan	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.28~10.05	Compositions of milk I	
第4週	10.05~10.12	Compositions of milk II	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	10.12~10.19	Compositions of milk III	
第6週	10.19~10.26	Milk Quality and storage I	
第7週	10.26~11.02	Milk Quality and storage II	3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	11.02~11.09	Sterilization I	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.09~11.16	Exam	15~21日期中考試
第10週	11.16~11.23	Sterilization II	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.23~11.30	Fermentation	
第12週	11.30~12.07	Fermentation	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.07~12.14	Cheese、Cream、Butter	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	12.14~12.21	Cheese、Cream、Butter	20~24日體育運動週，22日水上運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	12.21~12.28	Cheese、Cream、Butter	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.28~1.04	Final report;	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	1.04~1.11	Final report;	10日端午節(放假)，12日畢業班授課教師送交學期成績截止
第18週	1.11~1.18	Final exam	17~23日期末考試