



《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：碩動畜一A

授課老師：陳志銘

學分數：2

課程大綱：

本課程主要討論肉品之安全與衛生管理新技術及品質管制，家畜健康對肉品品質的關係。主要內容包括有關屠前家畜的處理，肉品工廠中肉品管理，肉品處理與肉品工廠清潔的肉品安全與衛生管理新技術介紹、討論及其應用。同學將討論食品安全管制系統在肉品工業之應用及肉品安全與衛生管理計劃（HACCP）實務練習。

outline:

This course will discuss the new technologies of meat safety, sanitation management and quality control. Inspection of animal products, animal health in relation to the quality of animal products is included. The major chapter contents will introduce and discuss the new technologies of meat safety, sanitation management and quality control which are related to transportation and handling of livestock prior to slaughter, meat inspection, handling of meat, quality control of meat and meat plant cleaning, collection and application of those in meat industry. The attending students will discuss the application of “ Food Safety Control System (HACCP) ” in meat industry and practice meat safety and sanitation management plans by the project of term paper.

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:

為因應我國加速畜產業轉型升級政策與精緻農業發展目標，本系旨在以核心及基礎課程結合各領域專業課程，循序漸進提升學生之執行創新研究的能力，培育具備相關產業轉型升級之研發成果應用與轉移能力之高階專業人才，並發展永續經營之國際化畜產業。

參考書目:

Chen, Chih-Ming (2021).Handout : Meat Safety Management. Nei Pu, Taiwan:Pingtung. 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	2.22~3.01	課程綱要簡介與緒論	9日正式上課。9~13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，13日申辦抵免學分截止日
第2週	3.01~3.08	綜論食品安全管制系統	17日中秋節(放假)
第3週	3.08~3.15	食品病原菌之危害及控制	28日孔子誕辰紀念日(教師節)
第4週	3.15~3.22	HACCP 食品危害分析管制	30日成績優異提前畢業者提出申請截止日,9月30日~10月4日新生心理測驗補測
第5週	3.22~3.29	食品安全危害	10日國慶日(放假)
第6週	3.29~4.05	Microbiology - Safety	15日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練
第7週	4.05~4.12	食品保存方法的新趨勢 Comp'ds & Trts for Interventions to Improve Microbial Safety	26日碩士班甄試招生
第8週	4.12~4.19	降低屠體及生鮮原料肉污染之新技術 延長即食性產品保存期限之(新)技術	
第9週	4.19~4.26	期中考試	4~10日期中考試
第10週	4.26~5.03	天然抑菌物質 (1) nisin、pedocin、Lysozyme、organic acids	11~15體育運動週。11日校園路跑。14日運動大會夜間開幕，15日運動大會活動，16日100週年校慶活動日，照常上班(校
第11週	5.03~5.10	(智慧型) 活性包裝袋	
第12週	5.10~5.17	食品照射 (food irradiation) 應用	
第13週	5.17~5.24	後包裝 (加) 熱殺菌	2日校課程委員會
第14週	5.24~5.31	食品安全柵欄效應 (hurdle effects)	13日申請停修課程截止日
第15週	5.31~6.07	食品安全柵欄效應 (hurdle effects) 之應用	
第16週	6.07~6.14	HACCP實務期末報告	23日校務會議。26日校園安全暨交通安全委員會議
第17週	6.14~6.21	HACCP實務操作練習	1日(日)開國紀念日(放假),3日本學期申請休、退學截止日
第18週	6.21~6.28	期末考試	6~12日期末考試，11~12日學生退宿。12日第1學期課業結束