



《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：產專動畜四

授課老師：陳志銘

學分數：2

課程大綱：

本課程介紹肉品原料的種類與特性，使學生對肉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。

並進一步，介紹畜產品加工利用的方式與種類，使學生對肉及禽肉與其副產物利用有概括認識，並可提供往後研習肉品加工之參考。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 types and characteristics of animal product materials, in order to give students a basic insight into the materials of meat and poultry meat and their by-products, and for the further study of meat 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. As well as this course will also discuss the methods and type of animal products utility, in order to give students a basic insight into the meat and poultry meat and their by-products utilization, and for the further study of meat 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+小組討論

成績考核方式：

平時成績:20%

期中考:30%

期末考:30%

其它:20%

出席率、口頭回答、參與度
%

本科目教學目標：

參考書目：

Chen, Chih-Ming (2021).Handout : Meat Processing. 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	Course introduction Fresh meats processed meat product 課程簡介、肉與肉製品、全豬利用 Applications of whole pigs	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	3.01~3.08	Slaughter procedures and meat inspection (Carcass grading) 屠宰與肉品檢驗	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.08~3.15	Meat retail cuts	
第4週	3.15~3.22	; Purchasing specifications 屠體/零售肉分切圖	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	3.22~3.29	Structure, composition and constituents of muscle Meat functionalities Conversion of muscle to meat 肌肉之結構、成分、組成 鮮肉之功能性 肌肉屠後變化 Quiz 01	
第6週	3.29~4.05	Meat quality STD and Quality of raw meats Meat color & tenderness Properties of fresh meats 肉類品質標準及原料肉品質、肉類的色澤與嫩度 鮮肉之特性 Exam 01	
第7週	4.05~4.12	Palatability and cookery of meat Methods for evaluation of fresh meat 肉類的可口性與調鮮肉評估的方法理	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	4.12~4.19	Meat processing principles 肉品加工原理 Quiz 02	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.19~4.26	Midterm Examination 期中考試 Exam 02	15~21日期中考試
第10週	4.26~5.03	Non-meat ingredients 非肉類原料	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	5.03~5.10	Meat batter/ Emulsification technology 肉品之乳化加工技術	
第12週	5.10~5.17	Processing procedure -injection, tumbling, massaging Restructured meats 注射與滾打技術 重組肉 Quiz 03 ;	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.17~5.24	Meat packaging and display systems 肉品之包裝、展售系統	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	5.24~5.31	Storage, preservation and handling of meats 肉品之處理、貯存、保藏、包裝、展售系統 Meat processing machines 肉品加工機械； Exam 03	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	5.31~6.07	Meat Microbiology – Safety HACCP Comp'ds & Trts for interventions to improve microbial safety 改善肉品安全與衛生管理方法 肉品微生物、肉品安全與衛生管理 Quiz 04	27~ 31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.07~6.14	Final Examination 期末考；	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	6.14~6.21	大四畢業班停課！	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	6.21~6.28	大四畢業班停課！；	17~23日期末考試