



《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：四動畜三A

授課老師：鄭富元

學分數：1

課程大綱：

本課程配合蛋品加工技術之正課，使得學生能在瞭解蛋品加工技術有關之原理及設備的功能外，更能實際正確地操作各項設備，以製作各項產品，包括：
皮蛋、鹹蛋、蒸蛋、三色蛋、長蛋、滷蛋、焗蛋等。

outline:

In this course, it educates students how to handling the egg processing equipments correctly. Moreover, students will apply these equipments to produce several egg products, including preserved eggs, salty eggs, steaming eggs, three-colored eggs, long eggs and other egg products.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:0%

期中考:0%

期末考:100%

其它:%

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	2.22~3.01	實習環境整理、分組、實習安全準則	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	蛋的組成與分析	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.08~3.15	蛋的品質與分級	
第4週	3.15~3.22	殼蛋製作-茶葉蛋	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	殼蛋製作-鹹蛋	
第6週	3.29~4.05	蛋捲製作	
第7週	4.05~4.12	舒芙雷製作	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	布丁製作	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.19~4.26	期中考	15~21日期中考試
第10週	4.26~5.03	美乃滋製作	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	杏仁瓦片製作	
第12週	5.10~5.17	天使蛋糕製作	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.17~5.24	千層蛋糕製作	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	冰淇淋製作	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	期末產品發表	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.07~6.14	期末產品發表	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	期末產品發表	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	期末考	17~23日期末考試