



《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：2

課程大綱：

本課程介紹蛋品加工有關技術之學理與所使用設備的原理。重點將著重於使學生瞭解各種加工技術，包括蛋品之濃縮、蒸煮、乾燥、酸鹼值改變、添加物使用與蛋品保存等之原理與應用。

outline:

This course introduces technologies related to egg processing and principles of the equipments and facilities related. The purpose of this course is educating students with knowledge include condensation, steam cooking, drying, pH adjustment, food additives addition, egg product preservation, and etc.

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	課程簡介、評分方式、修課注意事項	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	介紹國內蛋品產業之未來發展	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.08~3.15	蛋的組成分、結構	
第4週	3.15~3.22	不同物種蛋之成分與特性I	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	不同物種蛋之成分與特性II	
第6週	3.29~4.05	雞蛋之鮮度、品質判斷與影響因子I	
第7週	4.05~4.12	雞蛋之鮮度、品質判斷與影響因子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	4.12~4.19	蛋品衛生與安全之相關研究報告	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	介紹蛋品營養成分	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	介紹蛋品安全製程	
第12週	5.10~5.17	介紹蛋品安全製程I	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.17~5.24	液蛋之加工製程介紹	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	鹹蛋、皮蛋之加工製程介紹	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	去殼蛋品之加工製作	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.07~6.14	蛋在糕餅、麵包之加工利用	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	蛋品相關副產物之利用研究	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