



《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：鄭富元

學分數：2

課程大綱：

本課程討論畜產加工領域中除乳、肉及蛋以外之副原料之應用及原理。內容包括乳品、肉品及蛋品加工中常用之添加劑；營養強化物質及機能性成分物質之添加；食品添加物使用規範及相關法規；及畜產品作為其他食品產業副原料之應用

outline:

This course discusses the application and principle of applying additives to animal products processing. The content of this course includes common additives of dairy, meat and egg processing; addition of nutrient fortification and functional ingredients; regulation of additives usage; and application of animal products on food industry.

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：

知識：認識畜產品副產物、特性、組成分分析及其利用方式

技能：文獻搜索、成分分析、邏輯歸納 態度：責任感、團隊合作

參考書目：

左卷健男, 池田圭一(2018), 世茂, 台北市。



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.13~9.20	課程簡介、評分方式、修課注意事項 線上課程： https://meet.google.com/crs-dsxv-yvd	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	9.20~9.27	介紹畜產品加工之種類與製程I	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.27~10.04	介紹畜產品加工之種類與製程II	
第4週	10.04~10.11	肉品加工常用之添加劑介紹	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	10.11~10.18	乳品加工常用之添加劑介紹	
第6週	10.18~10.25	蛋品加工常用之添加劑介紹	
第7週	10.25~11.01	介紹可應用於動物產品加工之營養強化與機能性成分I	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	11.01~11.08	介紹可應用於動物產品加工之營養強化與機能性成分II	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.08~11.15	期中報告	15~21日期中考試
第10週	11.15~11.22	介紹運用於動物產品加工之食品添加物規範與法規I	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	11.22~11.29	介紹運用於動物產品加工之食品添加物規範與法規II	
第12週	11.29~12.06	介紹利用畜產品作為副產物之應用I	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.06~12.13	介紹利用畜產品作為副產物之應用I	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	12.13~12.20	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	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	12.20~12.27	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.27~1.03	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	1.03~1.10	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	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	1.10~1.17	期末考	17~23日期末考試