《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	8日正式上課。8~12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，12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	
第3週	9.27~10.04	介紹畜產品加工之種類與製程II	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	10.04~10.11	肉品加工常用之添加劑介紹	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.11~10.18	乳品加工常用之添加劑介紹	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.18~10.25	蛋品加工常用之添加劑介紹	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
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	24日(一)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
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	30日校課程委員會
第9週	11.08~11.15	期中報告	3~9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	13日教務會議,16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	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.06~12.13	介紹利用畜產品作為副產物之應用I	
第14週	12.13~12.20	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	12日申請停修課程截止日
第15週	12.20~12.27	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	
第16週	12.27~1.03	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.03~1.10	畜產加工用副原料相關專題製作與報告	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.10~1.17	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿