



《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：四動畜四A

授課老師：黃隆風

學分數：1

課程大綱：

- 1.從生產到食品，畜禽由活體變成肉品的經過
- 2.熟知各部位肉名稱，特性.規格.分切方法.適用那些產品
- 3.熟知一.二次加工品規格
- 4.能分辨肉質等級
- 5.能確實做好肉品衛生.低溫.包裝
- 6.了解加工原理.機械功能.操作方法.
- 7.了解食品添加物公用.使用方法.標準.安全規範

outline:

- 1.From livestock and poultry to meat product
- 2.Familiar with terms, characteristic, specifications, cutting methods and categories of meat cut
- 3.To familiar with the specifications of one-step processing and two-step
- 4.To identify meat quality grades
- 5.To fully execute sanitation, cold temperature and packing of meat products
- 6.Familiar with meat processing methods. function and operation of machine
- 7.To learn the purposes. usage rules. safety regulations of additives

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:10%
期中考:30%
期末考:50%
其它:10%

本科目教學目標：

- 1.肉豬屠宰.運輸.分切.販售.暴露在常溫而衛生堪虞環境中
 - 2.產品規不一.欠缺規格化.無法提升品質.
 - 3.產品名稱不一致.隨意編造.混淆消費者
- 實例:相同部位肉標示不同品名.不同部位肉標示相同品名. 松阪豬標示:霜降肉.雪花肉.僧帽肉也標示:霜降肉.雪花肉.更有標霜降雪花肉
- *期望從屠宰到分切與應用的課程.能讓學生將來能發揮正確知識.常識.技術.與膽識
為畜產肉品業提供正面能量.蓬勃發展

參考書目：

黃隆風.2021.自編講義.



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	總論，屠宰過程及對肉品品質的影響	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	認識豬.牛.雞屠體，屠體評級，豬(台/日)，牛(日美)	
第3週	9.27~10.04	豬.牛.雞分切圖，部位名稱.特性	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	豬.牛.雞分切部位，名稱特性與應用，(生鮮/加工)	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	肌肉構造，肌肉色澤的變化	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.18~10.25	肉品品質的判定	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	肉品變壞原因.判定與保護	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	11.01~11.08	肉品品質與溫度，冷鏈系統	30日校課程委員會
第9週	11.08~11.15	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.15~11.22	肉豬屠體分切實務示範	13日教務會議,16日教師期中考績上網登錄截止日
第11週	11.22~11.29	學生屠體分切實務實習(豬)	
第12週	11.29~12.06	學生屠體分切實務實習(雞)	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	肉品加工 機械.技術.添加物	
第14週	12.13~12.20	肉品應用與加工示範(原料選擇.處理.配方.製造.品評)	12日申請停修課程截止日
第15週	12.20~12.27	肉品應用與加工實習	
第16週	12.27~1.03	肉品應用與加工實習	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.03~1.10	肉品應用與加工實習	1日(四)開國紀念日(放假)