



《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：

學習指標：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:

Learning Target 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+實習 (校內、校外)

成績考核方式：

平時成績:0%
期中考:50%
期末考:50%
其它:%

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：

1.台灣肉豬屠體評級手冊(肉品基金會) 2.牛.豚枝肉取引規格解說書(日本食肉格付協會)
3.肉豬屠體部位肉分切規格(肉品基金會) 4.肉品購買者指南(The meat buyers
guide;美國肉類出口協會) 5.雞肉分切規格(美/台) 6.鮮肉的性質與管理(陳明造.淑馨出版社)
7.屠體評級與分切(畜牧要覽養豬篇.楊正護.陳義雄.黃隆風)
8.肉品原料選擇.處理.加工實務.(黃隆風實務筆記)



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	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	認識豬、牛、雞屠體，屠體評級，豬(台/日)，牛(日美)	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.27~10.04	豬、牛、雞分切圖，部位名稱、特性	
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)	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	肌肉構造，肌肉色澤的變化	
第6週	10.18~10.25	肉品品質的判定	
第7週	10.25~11.01	肉品變壞原因、判定與保護	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	肉品品質與溫度，冷鏈系統	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.08~11.15	期中考	15~21日期中考試
第10週	11.15~11.22	肉豬屠體分切實務示範	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	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)	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.06~12.13	肉品加工 機械、技術、添加物	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	肉品應用與加工示範(原料選擇、處理、配方、製造、品評)	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	肉品應用與加工實習	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.27~1.03	肉品應用與加工實習	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	肉品應用與加工實習	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