



《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：四動畜二A

授課老師：鄭富元

學分數：2

課程大綱：

本課程介紹畜產品加工利用的方式與種類，使學生對乳、蛋與副產物利用有概括認識，並可提供往後研習乳品與蛋品加工之參考。主要內容包括各種畜產食品之原料特性、加工原理、以及加工步驟等。

outline:

This course will discuss the methods and type of animal products utility, in order to give students a basic insight into the meat, milk, egg, and poultry meat and their by-products utilization, and for the further study of meat processing and egg processing technique. The major content concludes animal food on structure and composition, functional properties of raw material of animal products, processing principles and procedures

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:30%

期中考:30%

期末考:40%

其它:出缺勤列計於平時成績
%

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	9.13~9.20	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	9.20~9.27	介紹國內乳品產業概況	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.27~10.04	介紹生乳特性	
第4週	10.04~10.11	乳與乳製品介紹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	10.11~10.18	乳與乳製品介紹II	
第6週	10.18~10.25	牛乳品質分析、貯存特性	
第7週	10.25~11.01	牛奶殺菌製程介紹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	牛奶殺菌製程介紹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	期中考	15~21日期中考試
第10週	11.15~11.22	介紹發酵乳品	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	介紹乳製品-Cheese、Cream、ButterI	
第12週	11.29~12.06	介紹乳製品-Cheese、Cream、ButterII	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.06~12.13	介紹國內蛋品產業	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	蛋結構、成分特性、營養價值與利用性	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	影響蛋品品質之因素與蛋品貯存特性	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.27~1.03	介紹蛋品加工方式I	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	介紹蛋品加工方式II	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