

## 動物科學系 專業實習課程

課程名稱	授課時數(學分數)	課程內容
動物場實習	3(1)	培訓學生了解各種動物之飼養管理並實際參與動物場之各項業務工作，以培育出具有牧場經營技術及管理能力之專業人才。
動物學實習	3(1)	配合動物學之理論，設計各種實習課程，使其熟練於光學顯微鏡與解剖顯微鏡操作，並利用習得之各種技術進行種實驗。
生物統計學實習	3(1)	配合正課進度，輔以例題配合進度實際練習，使學生瞭解統計在生活與農業科學的重要性，並能實際應用於資料的分析與試驗研究的推論
動物解剖生理學實習(I)	3(1)	動物骨骼之外在型態、內部構造、成分及其形成之講述，相連之關節構造特性之說明，肌肉構造特性、全身各部位肌肉名稱、數量和肌肉生長、運動時之生理變化之研討。
動物解剖生理學實習(II)	3(1)	使學生瞭解牛、豬、羊、馬等單胃及複胃動物之一般解剖及生理特性，以建立動物相關科學之基礎。
遺傳學實習	3(1)	使學生熟悉分子生物技術實驗技術。
動物育種學實習	3(1)	配合動物育種學課程，以實際問題的演練來印證育種理論，並增進對動物育種實務的理解。
動物繁殖學實習	3(1)	以原理講解結合實際操作練習之方式進行，利用實驗室與教學牧場的設備，學習相關生殖領域的基礎技術，並了解動物繁殖活動調控的規律，掌握重要繁殖技術的基本原理與操作方法。
反芻動物學實習	3(1)	反芻動物品種、分佈及特性之認識，生理及身體之特殊構造、不同階段之營養需求、食物來源特性、營養含量之認識，不同階段飼養管理及疾病認識與處理，最後為其產品之生產販賣與形象之建立。

乳類產品加工學實習	3(1)	強調實務操作學習，深入訓練學生了解乳製品之加工流程與技術基礎，例如乳之標準化、殺菌、均質、濃縮、乾燥及各種乳品的製造流程之認識。
單胃動物學實習	3(1)	認識豬隻各生產階段之飼養管理實務。
肉類產品加工學實習	3(1)	認識豬隻屠宰流程、豬隻屠體各部位之原料肉及選購、非原料肉的組成分之介紹及其功能特性、各類肉製品之製作原理、技術及設備的應用、各類肉製品的SOP製作流程之設計。
校外實習	3(1)	至校外機構進行4週的實務學習。
禽學實習	3(1)	執行禽類生產管理實務、飼料配方設計與飼養實務。