

官同學	回饋建議
書審老師 A	歷程內容紀錄豐富扎實，詳載學習過的經過及研究發現是一份很好的報告。
書審老師 B	作品整體版面及內容安排易於閱讀、整體內容相當豐富，是份相當不錯的學習成果。如果能將實習課程中與小組夥伴的工作加以敘明，將會使審閱者更能了解實際學習與成長的樣貌。
書審老師 C	學習過程描述詳盡，並附上圖示更能清楚展現學習策略!唯相較之下，心得反思與問題解決篇幅略顯單薄，或許可在每段學習過程中簡述感想及遇到的問題和解決方法。



# 動物飼養管理

之

## 北京鴨飼養

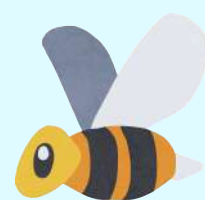
學校：關西高中

校科：畜產保健科

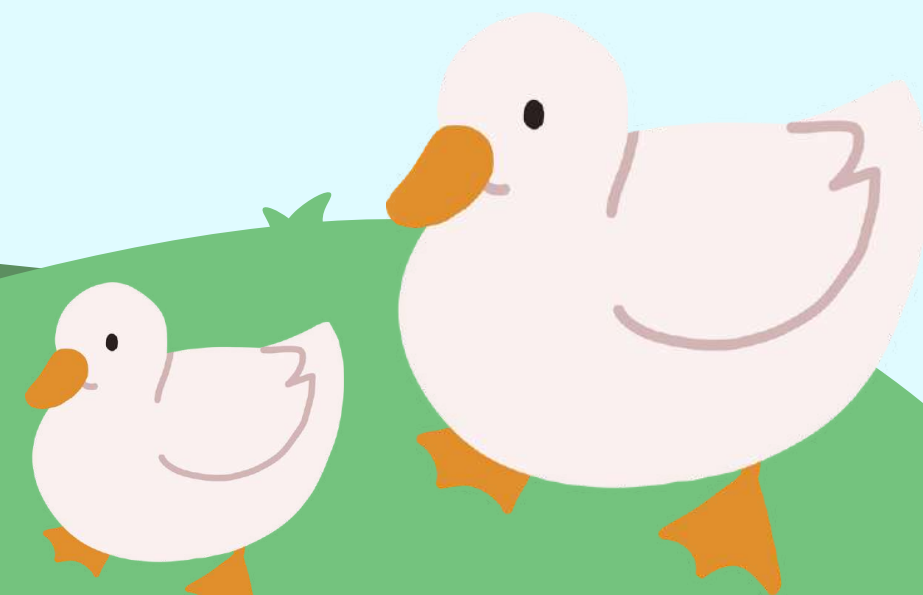
姓名：官同學

指導老師：陳茵茵

# 簡述



動物飼養實習課中，細心觀察是最核心、最關鍵的一環，然而，那偏偏是我所欠缺的，所以，我決定迎向挑戰，自願擔任組長歷練自己的能力。此次飼養北京鴨的經驗，不只讓我學習到如何優化溝通方式，同時經歷飼養至加工銷售商品的完整過程。





# 目錄



## 壹、前言

- 一、學習動機
- 二、學習目的



## 貳、課程與實作過程

- 一、動物飼養實習課程介紹
- 二、北京鴨介紹
  - 1、北京鴨飼養流程
  - 2、飼養過程
  - 3、屠宰至加工銷售
- 三、擔任角色



## 參、學習結果

- 一、發現與收穫
- 二、問題與解決方案
- 三、心得與反思
- 四、運用與建議

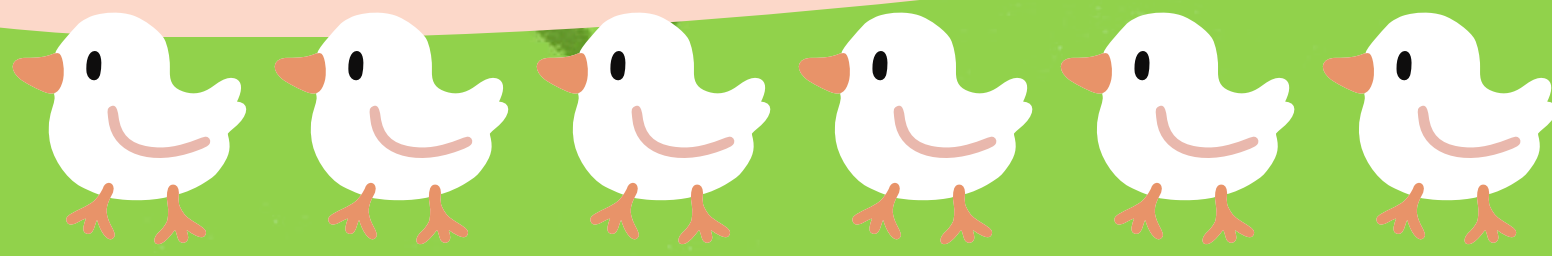
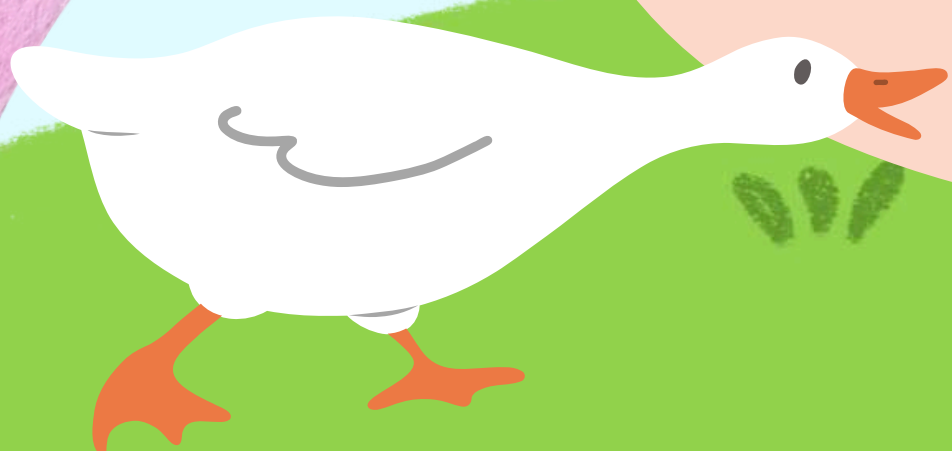


## 肆、參考資料來源



# 前言

根據農業部113年第4季統計，台灣共有約2110個肉鴨飼養場，總在養隻數約510萬隻，其中北京鴨的總隻數約為251千隻，佔肉鴨總數的4.9%，北京鴨在台灣雖具市場價值，但相較其他肉鴨品種，北京鴨在台灣飼養比例相對較低，顯得相對稀少。

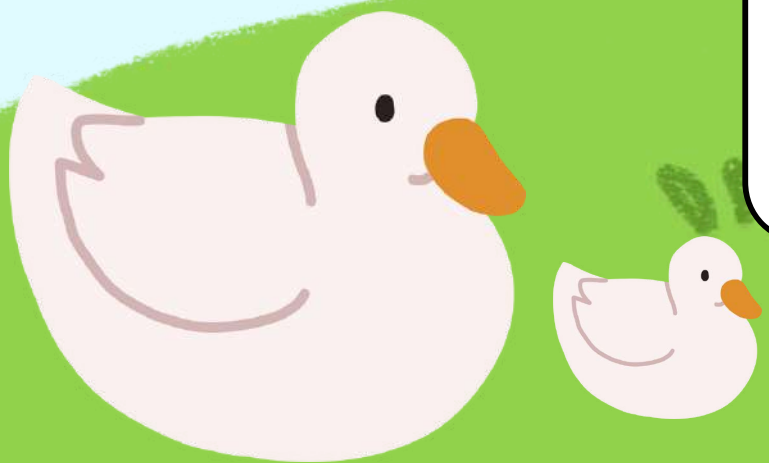




# 學習動機



雖然曾參與白肉雞的飼養經驗，但因角色限制，未能近距離接觸與照顧，為了彌補遺憾，也為了深入了解家禽飼養，我決定這次選擇北京鴨作為挑戰。



# 學習目的



一、認識北京鴨之特性與習性



二、了解北京鴨之飼養管理



三、訓練自身領導能力與溝通技巧

# 課程與實作過程

## 動物飼養實習課程介紹

動物飼養實習課程旨在培養學生對不同動物之飼養模式與生理習性的系統性認識，透過實地參與飼養管理作業，涵蓋從飼養、照護至屠宰加工等階段，俾使學生全方位理解畜禽生產流程與產業運作機制，進而強化其在動物科學領域之實務能力與整體飼養管理之專業素養。



# 課程與實作過程



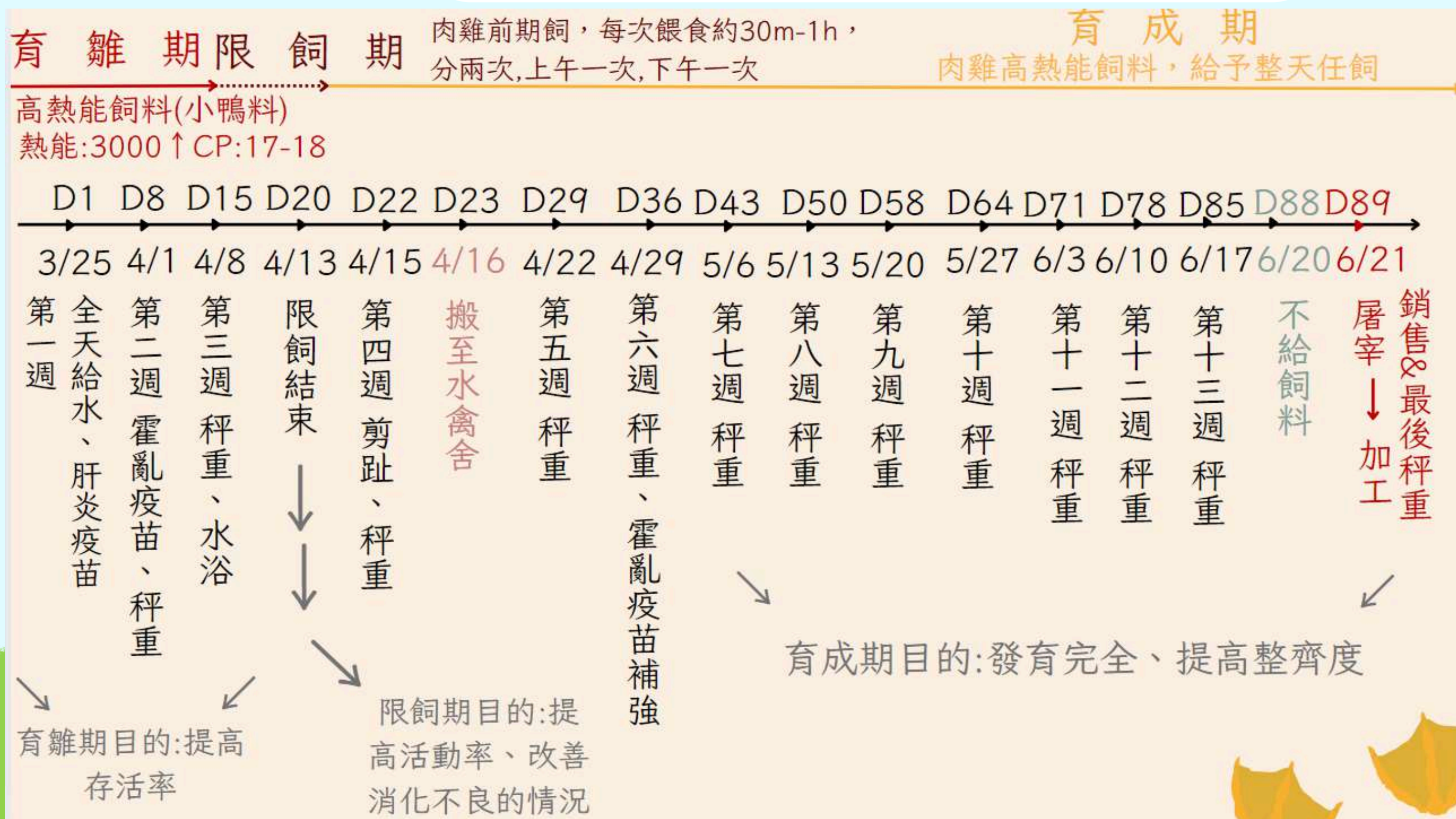
## 北京鴨介紹



北京鴨為民國 43 年由農復會引進後在台灣留存。原產於華北地區，北京鴨羽毛均呈乳白色，公鴨尾部有性捲羽，喙與腳脛呈橘紅色，性情溫馴、膽小易受驚。成熟體重 4.5-5.0 公斤，飼養 6-7 月齡可供採精，孵化 6 個月後即可開始產蛋，產蛋數約每年 150-200 顆，蛋重 80-85 公克。由於生長快速，脂肪堆積量多，大多做為烤鴨或外銷之用。

# 課程與實作過程

## 北京鴨飼養流程



### 事前準備

各位!! 明天早上到學校先去工具間拿小鴨育雛需要用到的器具!

官佳儀已設定公告

已讀 13 中午 12:59

已讀 13 下午 3:36

<https://m.cnhnb.com/xt/article-100091.html>

已讀 13 下午 3:58

3/4 攝攝高冷總裁愛上我

3/4 攝攝照片 相簿建立成功

相簿

下午 4:43

# 課程與實作過程



## 飼養過程



### 疫苗施打 (D1、D8、D36)

兩人一組，一人負責控保定鴨，一人負責施打疫苗。



### 水浴 (每週/次)

鴨子水浴可使鴨子活動力提高、同時也有使其緊迫降低、有助於降溫。



### 清潔 (每週/次)

為鴨子整理出適合居住之環境，同時消毒清潔以免疾病傳染。



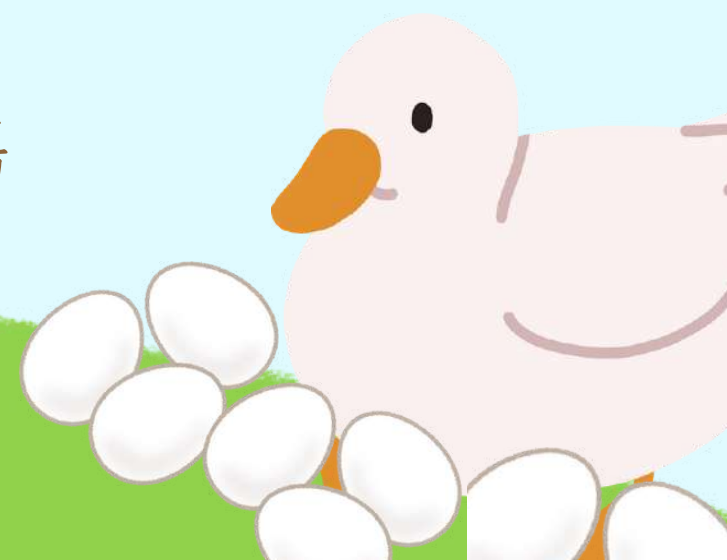
### 秤重 (每週/次)

每週秤重持續關注北京鴨生長情況。



### 剪指 (D22)

剪趾可避免鴨隻相互攻擊傷害以發揮最大生長性能，一人保定鴨一人負責剪指甲前端白色地方。



# 課程與實作過程

## 屠宰至加工銷售 🔍

### 1. 放血



### 2. 燙毛



### 3. 脫毛



### 4. 拔毛



保定鴨隻，在頸動脈的位置使用手術刀劃開。

熱水溫度為60-65度之間，燙毛時間為4分鐘。

脫毛時間為20-25秒，注意屠體骨頭因機器斷掉。

檢查屠體上是否有細毛將其拔除。

注意事項：1. 需小心不要割到食管

2. 不當的放血動作會導致血液積蓄在肌肉中，使肉色及酸鹼值不正常

# 課程與實作過程

## 屠宰至加工銷售 🔍

### 5. 去針羽



將鴨屠體用加熱過後的松木脂包裹住，等待冷卻後脫下，即可將細針毛去除。

### 6. 斷掌



將鴨腳骨頭相接處切斷，留下鴨掌即拿去販售。

### 7. 開肛



將屠體肛門剪開，去除泄殖腔，避免其內容物漏出汙染屠體。

### 8. 掏內臟



將鴨屠體內的內臟挖出，需避免挖破內臟或破壞屠體，後分類整齊。

### 9. 冷卻



將處理乾淨的屠體放進冰塊冷卻，以免溫度過高滋生細菌。

# 課程與實作過程

## 屠宰至加工銷售-鴨翅

1. 用夾子拔淨鴨翅雜毛，洗淨後，蔥切大段、薑切片、辣椒略切。
2. 炒鍋中倒入1大匙油，燒熱後放入蔥段、薑片、辣椒爆香，炒至色呈金黃，再加入滷料爆香，取出將所有材料用棉布袋裝起，即為「滷包」。
3. 取一深鍋，加入4杯水、滷包及調味料，並將處理好的鴨翅一起入鍋，開大火，滾沸後改小火，滷約30分鐘。
4. 加蓋燜約20分鐘後，取出鴨翅排盤即可。



售價

鴨脖+鴨頭130/包  
鴨掌40/包  
鴨翅60/包  
鴨舌、鴨肝、鴨心、鴨胗  
50/包

# 課程與實作過程

## 屠宰至加工銷售-烤鴨

1. 準備配料
2. 將多餘部位切除
3. 將頭部切除
4. 將肚內塗抹勻醃料
5. 縫補開口
6. 沸水燙鴨皮
7. 燙完後烘乾
8. 將脆皮水煮至溶化
9. 將脆皮水均勻塗刷每個地方
10. 放進烤箱烤(185°C約40分鐘)

**售價**  
烤鴨(全隻)800/隻  
烤鴨(半隻)400/隻  
屠體(全隻)700/隻

自銷履歷網站

<https://reurl.cc/YYeZN0>



### 畜一-北京鴨飼養

目前台灣外銷用，肉用品系佔百分之八十以上，其體型大深受外銷業者歡迎。在日本、東南亞市場亦占有相當之分量。其主要是提供冷凍鴨肉外銷日本，亦因此而帶動了國內屠宰設備及分切...

畜一-北京鴨飼養 / Jun 26, 2024



# 課程與實作過程

## 屠宰至加工銷售

### 成本計算

紅蔥頭49元  
老薑38元  
紅辣椒35元  
青蔥37元  
鋁盤69元  
矽膠料理刷 207 元  
麥芽糖123元  
滷包109元  
三奈粉133元  
材料共800元

小鴨飼料400元  
小雞高熱能\*1  
肉雞高熱能\*7  
大雞飼料\*2  
蛋雞飼料半包  
鴨體本身600  
飼料共9975元

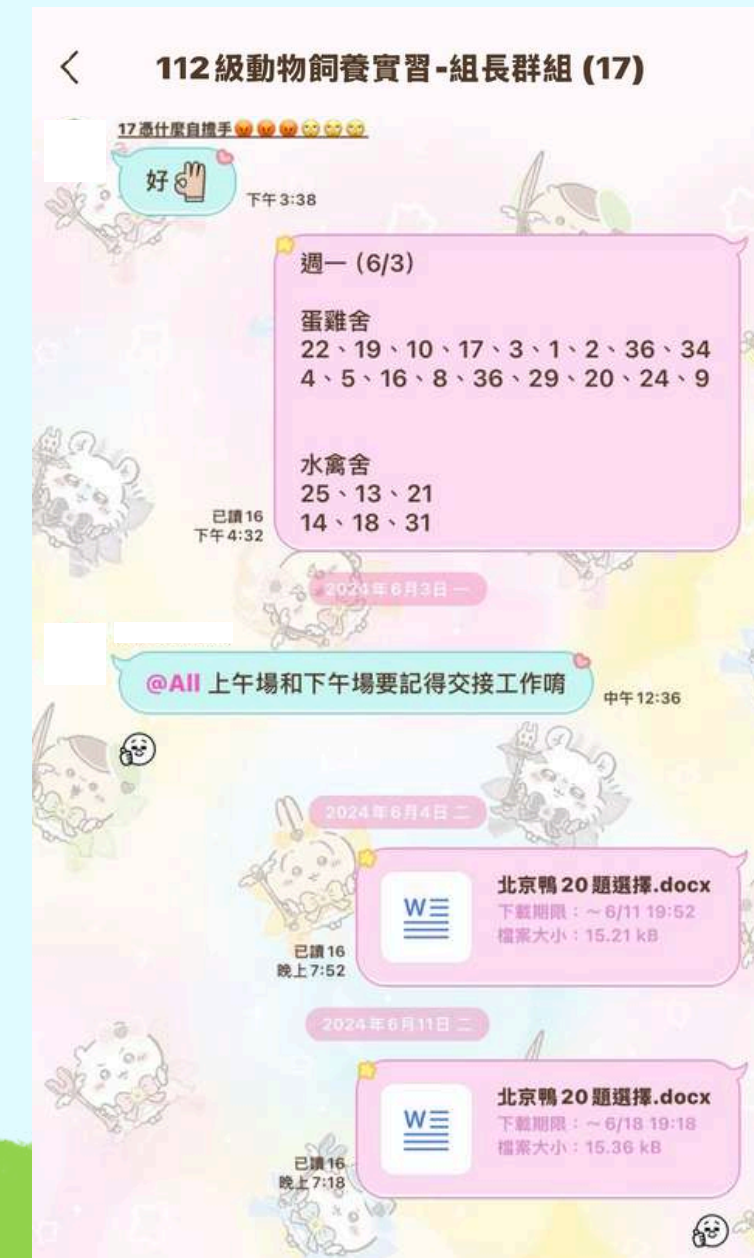
---

飼料成本 $9975/12$ 隻=831/1隻  
加工成本 $800/9$ 隻=89/1隻  
成本:920/1隻

# 課程與實作過程

## 擔任角色

於本次北京鴨飼養實習中，我擔任組長一職，積極發揮領導與組織協調能力。除了負責指導組員、進行工作分配與進度控管外，我亦親自參與各項飼養實作，包括環境整理、動物照護與日常紀錄，確保每個環節皆落實執行。同時，為提升團隊效率與成果品質，我負責整合報告內容並進行視覺編排，使報告兼具專業性與可讀性。

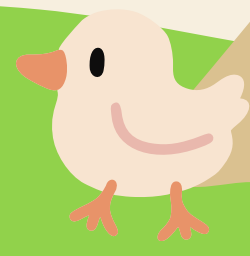
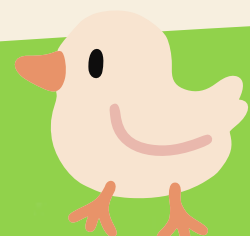
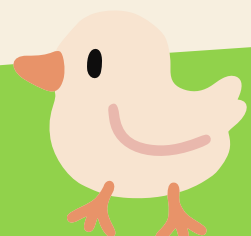


# 學習結果

## 發現與收穫

在這次北京鴨的飼養實習中，我有幸擔任組長一職，除了學習如何進行團隊間的協調與溝通，也在面對飼養流程上的問題時，嘗試與組員共同討論，尋找可行的解決方式並落實於實作中。當組員對操作流程有疑問時，我會盡可能釐清問題並協助說明，同時也會預先整理重點內容，帮助大家更容易理解與執行。

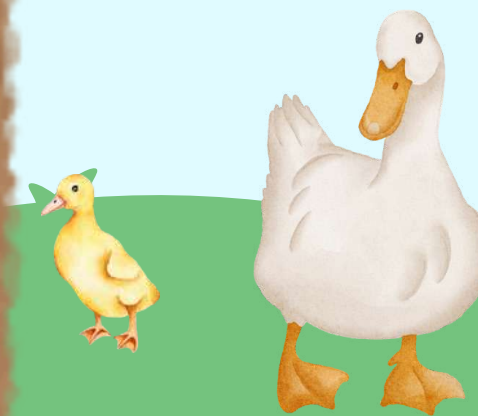
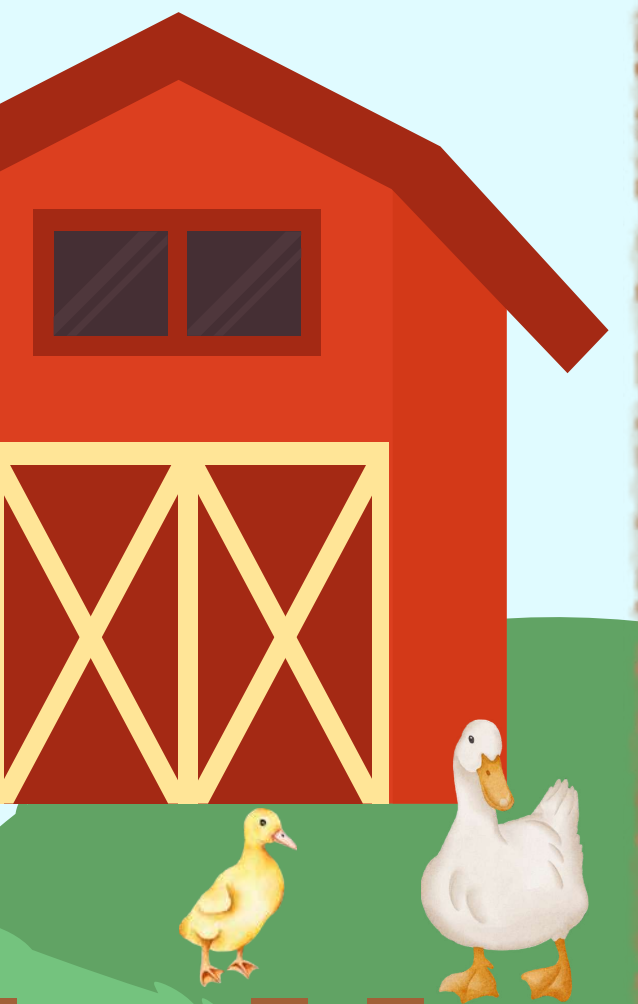
在進行如施打疫苗、剪指等實作項目時，初次上手難免感到緊張，也曾出現操作失誤，但在老師的指導下，我逐漸掌握技巧，心態也變得更加穩定。這些過程讓我深刻體會到，實作能力的提升來自一次次的練習與修正，也讓我學習到面對挑戰時保持謙虛與求知的態度是多麼重要。





## 問題與解決方案

問題	解決方案
鴨子墊料過濕	以夾心的方式鋪墊料，先鋪木屑一層後加木炭，再鋪粗糠一層，以此類推
飼料發霉，無法食用	以肉雞前期飼代替代替
鴨子誤食木炭	將木炭藏於粗糠下，使其不易發現
鴨子容易緊迫，造成喘氣嚴重	調整自身高度、動作盡量輕柔且穩定



# 學習結果★

## 心得與反思

從查詢資料、場域準備、飼養照護，到最後的屠宰與銷售，這段歷程不算短，也不算長，卻充滿了學習與成長的痕跡。在這過程中，組員們齊心協力、細心照料每一隻北京鴨的成長。正因為牠們的存在，我們學會了承擔，也培養出更細膩、更負責任的心態。

飼養期間，我們親自參與疫苗施打與剪指等操作，透過實作練習，不僅提升了技術，也加深了我們對飼養工作的理解。這次經驗對我們而言不只是特別，更讓我們深刻體會到，正因為經濟動物的付出與犧牲，我們才能享用到餐桌上的美味佳餚。

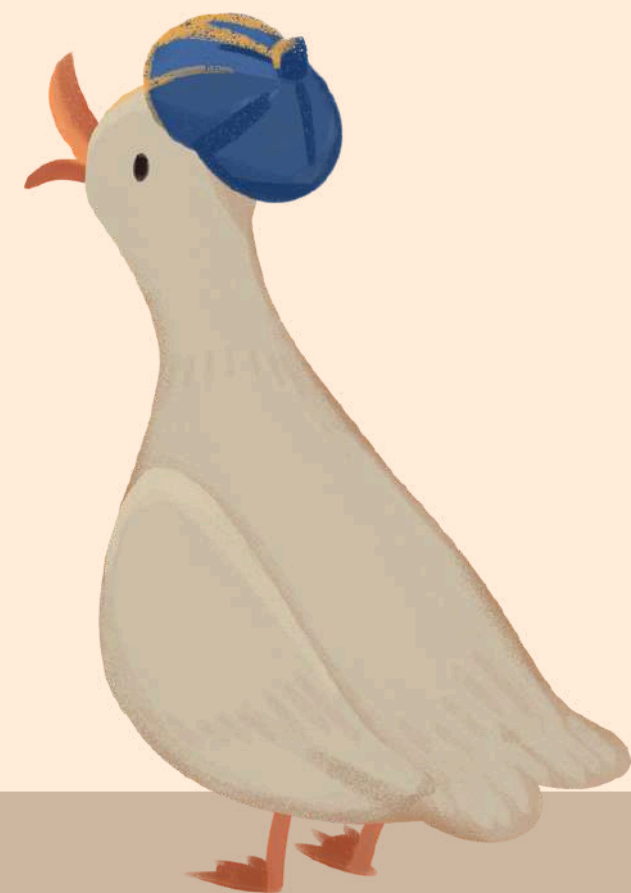


# 學習結果★



## 運用與建議

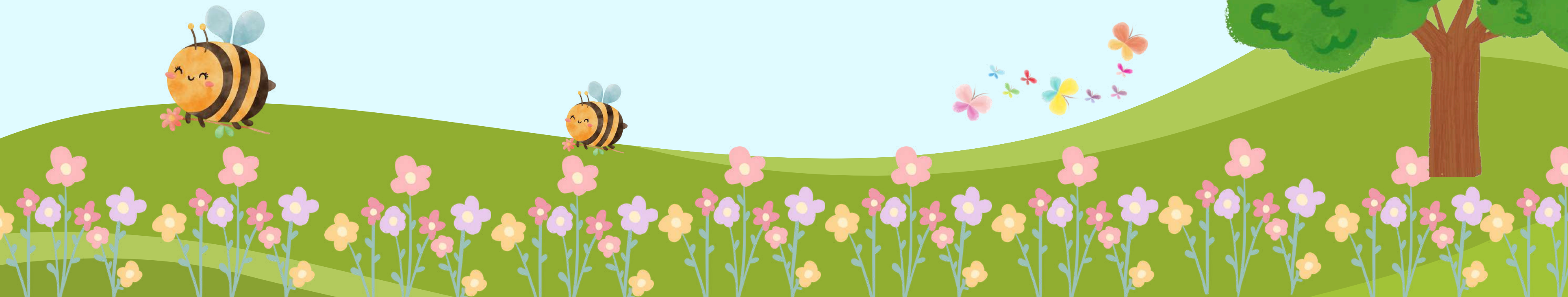
此次所累積的經驗，不僅提升了我對動物飼養實務的掌握，也深刻影響了我在人際溝通與現場判斷能力的成長。未來無論朝動物科學、獸醫等專業領域發展，這段經歷都將成為我寶貴的基礎。透過與組員的合作與協調，我學會如何清楚表達、有效溝通，並在實際操作中練就冷靜思考與迅速應變的能力。這些軟實力讓我在面對各種情境時，能更快進入狀況，並做出更精準的決策，成為我未來專業養成不可或缺的一環。



# 參考資料來源



北京鴨介紹-<https://www.dr-duck.com.tw/edcontent.php?lang=tw&tb=11>  
動物飼養實習課程介紹-[https://www.khsh.hcc.edu.tw/ischool/publish\\_page/19/?cid=6154#section\\_2](https://www.khsh.hcc.edu.tw/ischool/publish_page/19/?cid=6154#section_2)  
鴨隻飼養管理及生產成本-<https://reurl.cc/rE5Nm1>  
滷鴨翅製作-<https://www.ttv.com.tw/cuisine/Detail2.aspx?>  
北京烤鴨製作-<https://youtu.be/FVBnL7Yq9cU?feature=shared>





感謝您的觀看！