



《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：四動畜一A

授課老師：陳志銘

學分數：2

課程大綱：

畜產品包括乳品、肉品、蛋品是人類優良的食物來源之一，尤其是人類的主要蛋白質來源，對人類健康有舉足輕重的影響。本課程主要介紹乳品、肉品、蛋品之主要營養成分：水分、蛋白質、脂肪、維他命、礦物質及其他微量元素，還包括部分重要機能性成分；並進一步說明這些營養素對人體健康的優點、貢獻及影響；尤其是其機能性保健成份對人體健康與保健的效果及加工時應注意事項。其次，也會探討攝食畜產品的正確觀念，使大眾可以健康、安心地享受美食。

outline:

Animal products, including milk, meat and egg products, are one of the major excellent food sources, especially, those are major protein resources of human being, and are quite important for human health. This course mainly introduces the major components, including moisture, proteins, fats, vitamins, minerals and other microingredients, milk, meat and egg, as well some vital functional ingredients of them. Furthermore, it also illustrates the merits, contribution and effects of those nutrients for human health. Especially, it focuses the human health and functional efficiency of those functional ingredients and the matters needing attention during the processing procedures. The next, this course investigates the correct concept to intake animal products, and make the people can feeling at ease to enjoy the feats in healthy way.

教學型態：

課堂教學+小組討論

成績考核方式：

平時成績:10%

期中考:30%

期末考:50%

其它:出缺勤Attendance
10%%

本科目教學目標：

知識：學習畜產品主要營養成分及其他微量元素（包括重要機能性成分）；並了解這些營養素對人體健康的優點、貢獻及影響。

技能：畜產品機能性保健成份對人體健康與保健效果的應用及加工時應注意事項。

態度：配合上課進度預習與複習，參與上課討論與專題報告。

參考書目：

Chen, Chih-Ming, 2022.Handout 01.Meat Lab.



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.20~2.27	第1週：課程簡介 畜產品之重要性	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	2.27~3.06	第2週：緒論 食物與健康、食物成分與營養素	
第3週	3.06~3.13	第3週：五大營養素(1) 水、蛋白質、脂質、醣類	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.13~3.20	第4週：五大營養素(2) 維生素、礦物質	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.20~3.27	第5週：食物營養價綜合評估 食物的消化吸收率 五大營養素的營養價綜合評估	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.27~4.03	第6週：食物成分的生理調節機能 食物的三種機能 食物的生理機能成分	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	4.03~4.10	第7週：蛋的營養價值 蛋的主要成分、機能性成分與其營養價值	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.10~4.17	第8週：蛋與健康 蛋類對健康的優缺點	30日校課程委員會
第9週	4.17~4.24	第9週：期中考試 Midterm Examination	3~9日期中考試
第10週	4.24~5.01	第10週：肉類的主要成分 肉類的主要成分與營養素	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.01~5.08	第11週：肉類的營養價值(1) 肉類的營養素及其功能	
第12週	5.08~5.15	第12週：肉類的營養價值(2) 肉類的機能性成分	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	5.15~5.22	第13週：肉類與健康(1) 肉類對人類健康的益處	
第14週	5.22~5.29	第14週：肉類與健康(2) 肉類對健康的缺點及其危害評估	12日申請停修課程截止日
第15週	5.29~6.05	第15週：蛋類的主要成分 蛋類的主要成分與營養素	
第16週	6.05~6.12	第16週：乳類的營養價值 乳類的營養素、機能性成分及其功能	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.12~6.19	第17週：乳類與健康 乳類對人類健康的優缺點	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.19~6.26	第18週：期末考 Final Examination	5~11日期末考試，10~11日學生退宿

