



《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：陳志銘

學分數：2

課程大綱：

本課程之主要內容包含：禽畜副產物之種類、生產量、價值與特性，腸衣、脂肪、明膠、血液、毛皮及羽毛、乳品副產物及蛋品副產物等之處理與應用，及禽畜副產物在食品加工、工業與醫學上之應用。

outline:

The major contents in this course include kinds, production quantity, values, and characteristics of animal and poultry byproducts. In addition, many byproducts, including casing, lipids, gelatin, blood, fat, dairy, and egg byproducts will also be addressed. Finally, uses of these byproducts in food processing, industries, and medical application will also be included.

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:10%

本科目教學目標：

禽畜副產物之種類、生產量、價值與特性及副產物等之處理與應用。還有禽畜副產物在食品加工、工業與醫學上之應用。

參考書目：

Chen, Chih-Ming. 2021.Handout. NPUST Meats Lab.



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.19~2.25	第1週：課程簡介 課程目的、進度、評分方式	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	2.26~3.03	第2週：禽畜副產物產品之簡介 禽畜副產物產業及禽畜副產物產品；	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.04~3.10	第3週：常用禽畜副產物之原料 各種禽畜產副產物原料	
第4週	3.11~3.17	第4週：禽畜副產物產業之應用 各種禽畜產副產物在產業之應用	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	3.18~3.24	第5週：禽畜副產物之特性 各種禽畜產副產物成分之特性	
第6週	3.25~3.31	第6週：含特殊成分禽畜副產物簡介 膠原蛋白、玻尿酸、黑色素、胎盤素	
第7週	4.01~4.07	第7週：特殊成分之萃取與純化 膠原蛋白、玻尿酸之萃取與純化	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	4.08~4.14	第8週：特殊成分之萃取與純化 黑色素、胎盤素之萃取與純化	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.15~4.21	第9週：期中考試 期中考試	15~21日期中考試
第10週	4.22~4.28	第10週：肉類副產物 (1) 膠原蛋白、黑色素	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	4.29~5.05	第11週：肉類副產物 (2) 黑色素、玻尿酸	
第12週	5.06~5.12	第12週：肉類副產物 (3) 胎盤素	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.13~5.19	第13週：法規 相關法規、期末報告	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	5.20~5.26	第14週：乳類副產物 (1) 乳清	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	5.27~6.02	第15週：蛋類副產物 (1) 蛋在工業與醫藥之利用	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.03~6.09	第16週：蛋類副產物 (2) 蛋殼之利用	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	6.10~6.16	第17週：現在市場現況展望與未來 現在市場現況展望與未來	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	6.17~6.23	第18週：期末考試 期末考試	17~23日期末考試

