



《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: 產專動畜一

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	9.13~9.20	第1週：課程簡介 畜產品之重要性	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	第2週：緒論 食物與健康、食物成分與營養素	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.27~10.04	第3週：五大營養素(1) 水、蛋白質、脂質、醣類	
第4週	10.04~10.11	第4週：五大營養素(2) 維生素、礦物質	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	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	
第6週	10.18~10.25	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	
第7週	10.25~11.01	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	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	第8週：蛋與健康 蛋類對健康的優缺點	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.08~11.15	第9週：期中考試 Midterm Examination	15~21日期中考試
第10週	11.15~11.22	第10週：肉類的主要成分 肉類的主要成分與營養素	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	11.22~11.29	第11週：肉類的營養價值(1) 肉類的營養素及其功能	
第12週	11.29~12.06	第12週：肉類的營養價值(2) 肉類的機能性成分	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.06~12.13	第13週：肉類與健康(1) 肉類對人類健康的益處	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	第14週：肉類與健康(2) 肉類對健康的缺點及其危害評估	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	第15週：蛋類的主要成分 蛋類的主要成分與營養素	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.27~1.03	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	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	第17週：乳類與健康 乳類對人類健康的優缺點	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	第18週：期末考 Final Examination	17~23日期末考試