

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 香辛料之應用與保健機能(9578)				
	(Eng.) Application and Health Function of Spices and Herbs				
開課單位 (offering dept.)	農企業碩專				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	3	授課教師 (teacher)	蔣慎思
選課單位 (department)	農企業碩專碩專班	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	1022
課程簡述 (course description)	透過食用香辛料的認識，並針對其外觀特性、香氣成分及機能特性進行介紹，以增加其在生活上之應用。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
課程目標	核心能力	配比 (%)	教學方法	評量方法	
近年來香辛料之使用愈來愈普遍，為使學生能針對目前常用之食品用香辛料，針對其基本特性，食品應用及生理機能性有通盤性的了解，並對其外觀與產品有所認識所開設之一門課程。	1.進階專業知能 2.問題分析與邏輯推理 3.自主學習與創意 4.溝通與團隊合作	50 30 20 0	參訪 習作 講授	出席狀況 測驗 實作	
授課內容(單元名稱與內容、習作/每週授課、考試進度-共18週) (course content and homework/schedule/tests schedule)					
<p>1. 香辛料之歷史與沿革(第一周)</p> <p>2. 香辛料之種類及使用方式(第二周)</p> <p>3. 各國常用之單品香料介紹(包括其生產地區、應用方式及機能特性等)(第3~13周，含產品實作實習及期中考周)</p> <p>胡椒、辣椒、花椒(第三周)</p> <p>蔥科植物(蔥薑蒜)(第四周)</p> <p>薑科植物(薑、南薑、薑黃等)(第五周)</p> <p>茴香類植物(第六周)</p> <p>香草類(月桂、蘿勒、洋香菜)(第七周)</p> <p>香草類(馬郁蘭、奧勒岡及檸檬葉及香茅)(第八周)</p> <p>期中考周測驗(第九周)</p> <p>肉桂、小荳蔻、胡荽(第十周)</p> <p>芥菜子、山葵、丁香(第十一周)</p> <p>香料飲料調製(第十二周)</p> <p>香料餅乾製作(第十三周)</p> <p>4. 各國常用之綜合香辛料等之應用方式及機能特性(第14~18周，含期末考周)</p> <p>五香粉、七味唐辛子、義大利香料(第十四周)</p> <p>新疆孜然粉、普羅旺斯香草粉、印度咖哩粉(第十五周)</p> <p>檸檬椒鹽、美式胡椒鹽、泰式香茅粉(第十六周)</p> <p>綜合香料醬產品實作(第十七周)</p>					

期末測驗(第十八周)

備註：因實作教室器材有限，本班限招收20名學生。

學習評量方式

(evaluation)

平時出席15%，期中考40%，實習操作25%，期末考20%

教科書&參考書目(書名、作者、書局、代理商、說明)

(textbook & other references)

辛香料養生事典，三采文化，蔣慎思審訂，2007年。

課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址）

(teaching aids & teacher's website)

無

課程輔導時間

(office hours)

星期六下午1:00~3:00 (請事先以e-mail聯繫)

請尊重智慧財產權，不得非法影印他人著作。

列印日期：2014年1月24日