

## 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 食品香味化學				
	(Eng.) Food Flavor Chemistry				
<b>開課單位 (offering dept.)</b>	食生系				
<b>課程類別 (course type)</b>	選修	<b>學分 (credits)</b>	3	<b>授課教師 (teacher)</b>	蔣慎思
<b>選課單位 (department)</b>	食生系三年級	<b>授課語言 (language)</b>	中文	<b>開課學期 (semester)</b>	上學期
<b>課程簡述 (course description)</b>	本課程主要透過食品中香味物質之化學結構及分布情形之介紹,包括其香氣之合成方式、結構特性、生化分析方式及其對生物體之反應與加工過程之變化、與貯藏期間之分解與縮合對食品品質之影響、新式香料之發展等做詳盡之介紹,以期讓學生對生活周遭之香味來源與功能有進一步之了解。				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>	食品化學				
<b>課程目標 (course objectives)</b>	日常生活所接觸到之食品.藥品.化妝品...等,皆含有許多來源不同,特性互異的香味分子,本課程之目的即以食品的觀點,針對不同食物來源其香氣合成方式及日常常見蔬果之香氣組成及特性進行介紹,並配合感官品評原理之認識,更能將實際經驗與香氣分子特性相結合而得到認知與了解。				
<b>課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)</b>			<b>課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)</b>		
<b>核心能力</b>	<b>配比(%)</b>	<b>教學方法</b>		<b>評量方法</b>	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	<b>40</b>	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作	<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告		
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	<b>30</b>	<input type="checkbox"/> 網路/遠距教學	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況		
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	<b>15</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告		
溝通協調與團隊合作之精神	<b>15</b>	<input type="checkbox"/> 討論 <input checked="" type="checkbox"/> 實習	<input type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品		
		<input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input checked="" type="checkbox"/> 測驗 <input type="checkbox"/> 實作		
			<input type="checkbox"/> 其他		
<b>授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)</b>					

主要介紹食品香料之定義與感官特性,食品品評方法介紹,重要之香氣味化合物,水果及蔬菜香氣之合成路徑,常見蔬菜及水果之香氣,咖啡與茶香氣,乳製品與酒類香氣...等,並配合香料單體原料工廠之參觀,讓學生能將學理與實務相結合。

**學習評量方式  
(evaluation)**

期中報告(35%)  
期末測驗(50%)  
出席狀況(15%)

**課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)  
(teaching aids & teacher's website)**

教學講義及相關參考資料

**課程輔導時間  
(office hours)**

星期一下午 14:00~16:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。