

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品香辛料				
	(Eng.) Food Spices and Herbs				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	蔣慎思
選課單位 (department)	食生系二年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上學期
課程簡述 (course description)	主要針對食用香料之歷史,生產概況,食品用途及保存期限,精油與精油樹脂,43種單品香辛料與12種複合式香料作特性,應用及機能性之介紹,並配合工廠參觀活動讓學生能更進一步了解香辛料之實際概況.				
先修課程名稱 (prerequisites)	無				
課程目標 (course objectives)	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.				
課程目標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)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	60	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作	<input type="checkbox"/> 網路/遠距教學	<input type="checkbox"/> 書面報告	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	40	<input checked="" type="checkbox"/> 參訪	<input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告	<input type="checkbox"/> 作業
		<input type="checkbox"/> 討論	<input checked="" type="checkbox"/> 實習	<input type="checkbox"/> 作品	<input checked="" type="checkbox"/> 實作
		<input type="checkbox"/> 其他	<input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input type="checkbox"/> 其他	
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)					
<p>香料概說(香料的觀念、香味與化學構造、香味與日常生活)</p> <p>香辛料之歷史及沿革(香料交易簡史、香料及香料工業現況與型態、各國香料供需狀況..台灣與日本與歐美各國)</p> <p>香料之分類及其在食品工業上之用途</p> <p>香料之保存及品質檢定項目</p>					

精油與精油樹脂介紹

天然食用香料各論（介紹其外觀、型態、種類、組織、化學成分及特徵，並介紹其具生理活性之成分及在醫學上之療效）：眾香子、大茴香、羅勒、月桂、蕃椒、葛縷子、小豆蔻、中國肉桂、香芹子、丁香、胡荽子、錫蘭肉桂、小茴香子、時蘿、茴香子、芥菜子、焊根、胡椒、豆蔻與肉豆蔻、迷迭香、薑黃、洋香菜、洋蔥、牛膝草、皮薩草、百里香、山艾。

芳香療法

學習評量方式 (evaluation)

期中測驗及報告(35%)

期末測驗(45%)

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)

課本使用老師所編纂之課程講義

參考文獻為香辛料相關中英文書籍

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。