

# 國立中興大學教學大綱

統合領域－專業實作

自然領域－生命科學學群

<b>課程名稱 (course name)</b>	香料植物之應用與保健機能 Application and Health Function of Spices and Herbs				
<b>開課系所班級 (dept. &amp; year)</b>	通識教育中心	<b>學分 (credits)</b>	3	<b>規劃教師 (teacher)</b>	食生系 蔣慎思
<b>課程類別 (course type)</b>	必修	<b>授課語言 (language)</b>	中文或英文	<b>開課學期 (semester)</b>	上或下
<b>課程簡述 (course description)</b>	<p>以不同種屬及特徵之香料植物為主題，透過對各類植物深入淺出的介紹及設計其專屬特色的產品或料理，結合示範實作的方式，讓授課學生能於最短的時間內充分了解與實際體驗操作來增強其對常用食品香料的特性及應用之認識。</p> <p>With the theme of spice plants of different species and characteristics, through the introduction of various plants and the design of their unique products or dishes, combined with the demonstration and implementation, the students can fully understand and actual Experience operations to enhance their understanding of the characteristics and applications of commonly used food spices.</p>				
<b>先修課程 (prerequisites)</b>	無				
<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</b>	<b>course objectives</b>	<b>核心能力 core learning outcomes</b>	<b>配比 合計 100%</b>		
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。	Students can have a comprehensive understanding of the basic characteristics, food applications and physiological functions of food spices currently commonly used, and have an understanding of their appearance and products.	人文素養	0 %		
		科學素養	50 %		
		溝通能力	20 %		
		創新能力	30 %		
		國際視野	0 %		
		社會關懷	0 %		
<b>課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)</b>					

教學方法 (teaching methods)	學習評量方式 (evaluation)
講授、實作	出席狀況 15%、期中考 50%、實作/成果發表 35%
<b>授課內容 (單元名稱與內容、習作 / 考試進度、備註)</b> (course content and homework / tests schedule)	
<p>單元一 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)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熱情的椒客—胡椒、辣椒、花椒</li> <li>2. 廚房中的調味聖手—蔥屬植物 (洋蔥、青蔥、蒜、韭)</li> <li>3. 暖暖去腥的醬用香料—薑科植物 (薑、南薑、薑黃等)</li> <li>4. 腸胃的萬靈丹—茴香類植物</li> <li>5. 普羅旺斯的香草精靈—香草類 (月桂、蘿勒、洋香菜、馬郁蘭、奧勒岡、百里香、薄荷、香茅)</li> <li>6. 當國王遇見皇后—肉桂、小荳蔻、胡荽</li> <li>7. 辛辣嗆鼻的好滋味—芥菜子、山葵、丁香</li> </ol> <p>單元二 香料飲料調製及香料餅乾製作</p> <p>單元三 異國風情香料—五香粉、七味唐辛子、義大利香料、新疆孜然粉、普羅旺斯香草粉、印度咖哩粉、檸檬椒鹽、美式胡椒鹽、泰式香茅粉</p> <p>單元四 綜合香料醬產品實作</p> <p>單元五 期末成果發表</p>	
<b>教科書與參考書目 (書名、作者、書局、代理商、說明)</b> (textbook & other references)	
自編課程講義	
<b>課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)</b> (teaching aids & teacher's website)	
使用 iLearning 系統	
<b>課程輔導時間</b> (office hours)	
另行公告	