

國立中興大學 通識微型課程 教學大綱

課程名稱	香料保健室		課程編號	1082-2251	
規劃教師	洪慧芳 (阿娥)	系所/單位	阿娥芳療手作教室	職 稱	芳香保健講師
課程目標	介紹料理與芳療中常見香料，以生活化的方式和語言，一起認識香料的氣味與特性，瞭解香料入料理的應用方式，以及萃取為精油後的常見用途，以簡單、無負擔的方式，讓香氣進入生活中。				
教學進度	第一堂 認識芫荽籽與小荳蔻，瞭解香氣與活性成分，製作腸胃按摩油 第二堂 認識丁香苞與黑胡椒，瞭解香氣與活性成分，製作關節痠痛乳霜 第三堂 認識薑與薑黃，瞭解香氣與活性成分，製作香料包				
教學方法			學習評量方式		
認識「香料本人」，品嚐香料氣味，認識香料提煉所得的精油，瞭解其中的活性成分與療效，並運用其療效特性，製作處理身心相關狀況的芳香保健產品。			隨堂小作業+手作品		
核心能力 (合計 100%，請選擇相關性最高的幾項即可，無需六項都配分)					
人文素養	科學素養	溝通能力	創新能力	國際視野	社會關懷
<u>25</u> %	<u>30</u> %	<u>25</u> %	_____ %	<u>20</u> %	_____ %