

國立中興大學 通識微型課程 教學大綱

課程名稱	香料入生活			課程編號	1082-2231
規劃教師	蔣慎思	系所/單位	食品暨應用生物科技學系	職稱	助理教授
課程目標	了解廚房中的調味聖手—常見香料的應用與保健功能				
教學進度	介紹暖暖去腥的薑科植物跟熱情椒客(胡椒、花椒、辣椒) 實作三色麵條、辣味丸、五色湯圓				
教學方法			學習評量方式		
講授, 分組實作			分組完成規定的食品		
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>20</u> %	<u>30</u> %	<u>30</u> %	<u>20</u> %	_____ %	_____ %