

國立中興大學 微型課程 教學大綱

課程名稱	香料魔法烘焙教室			課程編號	1101-2131
規劃教師	蔣慎思	系所/單位	食生系	職 稱	助理教授
課程目標	以香料植物產品或原料為基底，結合常見之麵包、餅乾及蛋糕等烘焙產品，以單元主題(薑科及肉桂屬香料)方式介紹香料原料特性與機能應用外，亦利用此單元香料進行產品製作。				
教學進度	<p>10：10~12：00 課程講授 (視狀況，中間彈性休息 1 小時午餐)</p> <p>13：10~17：00 實作講授及製作</p> <p>1101 實作：大蒜香草麵包抹醬、南洋養生香料茶、薑黃起司司康</p>				
教學方法			學習評量方式		
講授及實作 (上課教室及實作地點為食生大樓 418 實驗室)			出缺勤狀況及實做產品加以評分		
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
10 %	40 %	30 %	20 %	_____ %	_____ %