

102-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	香料學	科目序號 / 代號	1863 / MHI3023
開課系所	藥用植物與保健學系	學制 / 班級	大學日間部3年2班
任課教師	謝文章	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)56 / H445	授課語言別	中文

課程簡介

研究凡是鼻子聞得到的和舌頭嚐得出味道的天然產物的科學一般泛稱香料學。人類用來收集外界的五官中的兩種感覺是本門科學的研究範疇。

課程大綱

1. 香料的歷史
2. 香味的功能
3. 芳香物和香料的起源
4. 味道的知覺
5. 味覺的剖析
6. 嗅覺的剖析
7. 味道受體的功能和訊號傳遞
8. 黑胡椒、小荳蔻、大荳蔻
9. 薑和薑黃
10. 肉桂和丁香
11. 荳蔻
12. 茴香
13. 辣椒、香草
14. 印度藏茴香、八角
15. 藤黃
16. 羅望子、歐芹、芹菜
17. 咖哩葉、月桂葉
18. 其他香料、麝香、檀香、沉香

基本能力或先修課程

生物學或植物學，普通化學，有機化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 具備基本生物科技知識能力
- 對於中草藥理論具有基礎的認知
- 保健產品之行銷與健康保健衛教之能力
- 以生物技術研發保健產品與品管之能力
- 藥妝美容產品開發與品管能力
- 藥妝美容產品市場行銷之能力
- 具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
具備基本生物科技知識能力	10%	具備現代化生物科技之基礎知識	講述法 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 影片欣賞	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	10
對於中草藥理論具有基礎的認知	20%	對於傳統的中醫基礎理論的了解 對於常見藥用植物具辨識與應用能力	講述法 個案討論 影片欣賞 學生上台報告 專題演講	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	20
保健產品之行銷與健康保健衛教之能力	10%	具備常用藥用植物對人體保健功效基礎知識 具備充分表達保健知識與健康衛生保健之能力	講述法 小組討論 影片欣賞 專題報告	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	10
以生物技術研發保健產品與品管之能力	10%	具備藥用植物功效成分基礎知識 具備藥用植物鑑別與成分分析技術之技能 具備判讀保健產品市場趨勢的能力	小組討論 個案討論 學生上台報告 專題報告	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	10

藥妝美容產品開發與品管能力	20%	熟悉藥妝美容功效成分之基礎法規與知識 熟悉藥妝美容產品之調配技術與工具操作方法 熟悉藥妝美容產品之安全性評估原理與方法	講述法 小組討論 個案討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	20
藥妝美容產品市場行銷之能力	20%	熟悉行銷管理之實務與應用 熟悉美容產品市場調查方法與資料分析技巧 具備美容產品市場行銷策略之規劃能力	講述法 小組討論 個案討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	20
具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力	10%	服膺生物倫理並尊重他人研究成果 具備表達、評估、協商及合作能力	講述法 小組討論 個案討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 20%
 期末考: 20%
 課程參與度: 20%
 小考: 10%
 作業: 10%
 書面報告: 10%
 課堂討論: 10%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
Chemistry of Spices.	Parthasarathy VA, B Chempakam, TJ Zachariah		CAB International. Biddles Ltd	2008
Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings.	Raghavan S		CRC Press, Taylor & Francis Group	2007

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	1. 香料的歷史 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	80	20	0	0	0
2	2. 香味的功能	60	20	20	0	0
3	3. 芳香物和香料的起源	80	20	0	0	0
4	4. 味道的知覺	80	20	0	0	0
5	5. 味覺的剖析	80	20	0	0	0
6	6. 嗅覺的剖析	80	20	0	0	0
7	7. 味道受體的功能和訊號傳遞	80	20	0	0	0
8	8. 調香術	70	20	10	0	0
9	9. 美拉德反應	60	40	0	0	0
10	10. 香道	80	20	0	0	0
11	11. 黑胡椒、小荳蔻、大荳蔻	30	10	60	0	0
12	12. 薑和薑黃	30	10	60	0	0
13	13. 肉桂和丁香	30	10	60	0	0
14	14. 荳蔻、茴香	30	10	60	0	0
15	15. 辣椒、香草	30	10	60	0	0
16	16. 印度藏茴香、八角、藤黃	30	10	60	0	0
17	17. 羅望子、歐芹、芹菜、咖哩葉、月桂葉	30	10	60	0	0
18	18. 其他香料、麝香、檀香、沉香	30	10	60	0	0