

檔 號：
保存年限：

收
發
處

國立中興大學 函

地址：40227臺中市南區興大路145號
聯絡人：林金賢
聯絡電話：04-22840218#18
電子信箱：jswin@dragon.nchu.edu.tw

受文者：高雄醫學大學

此函因電子來文附件格式問題，
導致附件轉置失敗，改紙本辦理。

發文日期：中華民國108年3月5日
發文字號：興教字第1080200129號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如主旨 (A09550000Q108020012900-1.png)

主旨：國立中興大學磨課師(MOOCs)線上課程「探索食品香料的
世界」課程業於中華開放教育平台上線囉，敬請惠予公告
並鼓勵貴單位師生及同仁踴躍報名修課，請查照。

說明：

- 一、課程簡介：聽到蔥、薑、胡椒、辣椒、茴香、羅勒、肉桂、迷迭香這些香料，您的腦海中是否已浮現各式各樣令人食指大動的美味佳餚了呢？那你一定不能錯過這門由本校食品暨應用生物科技學系蔣慎思老師所講授的「探索食品香料的世界」課程，蔣老師專精於研究與講授食品香料課程多年，本次課程安排了滿滿的10主題，要帶給大家一趟色香味俱全的旅程，歡迎大家一起來。
- 二、修課方式：請先至中華開放教育平台註冊帳號，即可免費修習精采又實用的國立中興大學磨課師線上課程
(<https://courses.openedu.tw/login?next=/dashboard>)。
- 三、開課期間：2019年3月7日至2019年5月16日，為期9週。
- 四、課程網址：<https://www.openedu.tw/course.jsp>

id=690。

正本：公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校、全國政府機關電子公
布欄、中部地區各國民小學

副本：本校教學資源暨發展中心



探索 香料的世界 食品香料

葉慎思 老師

開課時間

3/7 ~ 5/16

立馬掃描

