

國立中興大學通識微型課程教學大綱

NCHU Mini General Education Course Syllabus

課程名稱 (Course Name)	(中) 生活中的咖啡感官與風味 (Eng.) Everyday Coffee Sensory & Flavor				
課程編號 (Course No.)	本欄由通識中心填寫	課程時數 (Hours)	6	學期 (Semester)	114-2
規劃教師 (Teacher)	吳嘉哲	系所/單位 (Dept.)	機械工程學系	職稱 (Position)	教授
課程目標 (Course Objectives)	1. 認識風味形成關鍵（產地、處理法、烘焙度、萃取條件）與感官評估方法； 2. 能使用標準化品評表與風味輪記錄與溝通風味； 3. 具備基礎感官辨識能力（酸甜苦、香氣家族與口感）； 4. 建立「負責任消費」與公平貿易、永續議題的初步視角。				
教學進度 (Course Content and Schedule)	第 1 次（3hr）： 1. 微講授：產地/品種/處理/烘焙對風味影響（45m） 2. 感官校正：基本味道溶液（酸甜苦）& 香氣家族快速聞香（45m） 3. 標準杯測流程示範（30m） 4. 分組杯測 6 款豆（不同處理/烘焙度）（45m） 5. 記錄與討論：風味輪、缺點辨識（15m） 第 2 次（3hr）： 1. 三角測試（Triangle Test）設計與實作（60m） 2. 主題比較：同產區不同烘焙度 / 不同處理法（60m） 3. 小組口頭報告（每組 3-4 人，5 分鐘）（30m） 4. 永續/公平貿易與消費選擇討論（30m）				
教學方法 (Teaching Methods)	微講授＋示範、分組實作（杯測/三角測試）、同儕回饋、引導式討論、學習單（風味記錄表）。				
評量方法 (Assessment Methods)	(1) 參與與出席 40% (2) 感官紀錄與學習單 40% (3) 小組簡報與討論 20%				
課程與核心能力關聯配比 (%) Relevance of Course Objectives and Core Learning Outcomes(%)	核心能力 (Competency Indicators)			配比(%) Ratio(%)	
	1. 人文素養(Humanities Literacy)			20%	
	2. 科學素養(Scientific Literacy)			20%	
	3. 溝通能力(Communication Skills)			20%	
	4. 創新能力(Innovative Ability)			10%	
	5. 國際視野(International Perspective)			20%	

	6. 社會關懷(Social Concern)	10%
聯合國全球永續發展目標 (Sustainable Development Goals, SDGs)	☐ 1.消除貧窮(SDG 1 / No Poverty) ☐ 2.消除飢餓(SDG 2 / Zero Hunger) ☐ 3.健康與福祉(SDG 3 / Good Health and Well- Being) ☒ 4.教育品質(SDG 4 / Quality Education) ☐ 5.性別平等(SDG 5 / Gender Equality) ☐ 6.淨水與衛生(SDG 6 / Clean Water and Sanitation) ☐ 7.可負擔能源(SDG 7 / Affordable and Clean Energy) ☒ 8.就業與經濟成長(SDG 8 / Decent Work and Economic Growth) ☐ 9.工業、創新基礎建設(SDG 9 / Industry, Innovation and Infrastructure) ☐ 10.減少不平等(SDG 10 / Reduced Inequalities) ☐ 11.永續城市(SDG 11 / Sustainable Cities and Communities) ☒ 12.責任消費與生產(SDG 12 / Responsible Consumption) ☐ 13.氣候行動(SDG 13 / Climate Action) ☐ 14.海洋生態(SDG 14 / Life Below Water) ☐ 15.陸地生態(SDG 15 / Life On Land) ☐ 16.和平與正義制度(SDG 16 / Peace and Justice) ☐ 17.全球夥伴(SDG 17 / Partnerships for the Goals)	