

國立中興大學微型課程教學大綱

NCHU Mini General Education Course Syllabus

課程名稱 (Course Name)	(中)台灣創意調飲與藝術咖啡製作 (Eng.) Taiwan's Creative Drink Making and Artistic Coffee Practice				
課程編號 (Course No.)	3651	課程時數 (Hours)	6	學期 (Semester)	1122
規劃教師 (Teacher)	逢嘉銘	系所/單位 (Dept.)	興大附農 觀光事業科	職稱 (Position)	專任教師
課程目標 (Course Objectives)	<ol style="list-style-type: none"> 1.瞭解台灣飲料店業的發展與現況，並認識不同飲料店家的特色飲品。 2.學會創意特調飲品的原理、方法與製作流程。 				
教學進度 (Course Content and Schedule)	<p>本課程分 2 次進行，每次 3 小時：</p> <p>第一週：介紹台灣飲料店業的發展與現況，並製作創意特調飲品。</p> <p>第二週：分組進行飲品特調與介紹，利用當地現成材料進行創意特調製作並詳細介紹產品名稱、由來與含意等。</p>				
教學方法 (Teaching Methods)	<p>示範教學法 合作學習法</p>				
評量方法 (Assessment Methods)	<ol style="list-style-type: none"> 1.上課表現 25%。 2.創意特調製作與介紹 40%。 3.因遲到或早退，缺課達 30 分鐘，扣 20%。 4.學習單作業 15%。 				
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)			10	
	3. 溝通能力(Communication Skills)			20	
	4. 創新能力(Innovative Ability)			30	
	5. 國際視野(International Perspective)			10	
6. 社會關懷(Social Concern)			10		