

嘉南藥理大學通識教育中心 微型課程選課公告

- 一、105 學年度入學前(含)學生修讀同領域微型課程滿 2 學分，即認列該領域發展通識之 2 學分，**為讓學生選課更有彈性，部份課程領域設定為雙領域課程，學分認列時可選擇兩領域之一進行採認，雙領域課程若需變更領域屬性，請學生修畢該課程後，至通識教育中心辦理。(僅可選擇一領域認列，變更手續僅限一次)**；106 學年度入學之學生修讀微型課程(不限領域)滿 2 學分，即可認列發展通識「自選領域」之 2 學分。
- 二、微型課程因課程彈性因素，故於第一階段選課不接受選填志願，請學生於 **107 年 9 月 6 日(週四)至 9 月 23 日(週日)9:00~23:00** 直接進行第二階段網路加退選。
- 三、107 學年度第一學期開設 21 門微型課程(如下表)。

微 型 課 程 開 課 表

| 序 | 課程名稱 | 授課教師 | 學分數 | 領域 | 次領域 | 授課時間 | 材料費(元) |
|----|----------|------|-----|----|-----|---------------------------------------|--------|
| 1 | 造咖 | 王麗淑 | 0.5 | 社會 | 人文 | 第 4-6 週 星期三第 1-3 節 | 100 |
| 2 | 發現嗅味覺 | 王麗淑 | 0.5 | 社會 | 人文 | 第 6-8 週 星期二第 5-7 節 | 100 |
| 3 | 糕點美味 | 吳鴻程 | 0.5 | 三創 | | 第 3-5 週 星期五第 5-7 節 | 無 |
| 4 | 看懂財務報表 | 沈姍姍 | 0.5 | 社會 | | 第 3-5 週星期二第 2-4 節 | 無 |
| 5 | 認識投資商品 | 沈姍姍 | 0.5 | 社會 | | 第 6-8 週 星期二第 2-4 節 | 無 |
| 6 | 木藝創作 | 孫自宜 | 0.5 | 三創 | | 第 7-9 週 星期五第 5-7 節 | 1000 |
| 7 | 燒烙創作 | 孫自宜 | 0.5 | 三創 | | 第 10-12 週 星期五第 5-7 節 | 1000 |
| 8 | 美肌保養 | 徐又非 | 0.5 | 生命 | 藝術 | 第 2-4 週 星期二第 6-8 節 | 100 |
| 9 | 造型與彩妝 | 徐又非 | 0.5 | 藝術 | | 第 5-7 週 星期二第 6-8 節 | 100 |
| 10 | 藝術美甲 | 徐又非 | 0.5 | 藝術 | | 第 8-10 週 星期二第 6-8 節 | 100 |
| 11 | 美姿美儀 | 徐又非 | 0.5 | 藝術 | | 第 11-13 週 星期二第 6-8 節 | 100 |
| 12 | 藝術展演 | 陳如萍 | 0.5 | 藝術 | 人文 | 第 6-8 週 星期二第 2-4 節 | 無 |
| 13 | 音樂小品 | 陳如萍 | 0.5 | 藝術 | | 第 10-12 週 星期二第 2-4 節 | 無 |
| 14 | 綜合媒材創作 | 郭珮君 | 0.5 | 三創 | | 第 10-12 週 星期四第 2-4 節 | 40 |
| 15 | 異國風味創作料理 | 顏名聰 | 0.5 | 三創 | 社會 | 第 2-4 週 星期一第 5-7 節 | 500 |
| 16 | 茶與生活 | 顏名聰 | 0.5 | 社會 | 人文 | 第 3,5,7 週 星期三第 2-4 節 | 200 |
| 17 | 手做茶品 | 顏名聰 | 0.5 | 三創 | | 第 5-7 週 星期一第 5-7 節 | 500 |
| 18 | 茶藝與茶道 | 顏名聰 | 0.5 | 人文 | 藝術 | 第 8-10 週 星期一第 5-7 節 | 200 |
| 19 | 茶文化與製茶 | 顏名聰 | 0.5 | 人文 | | 第 11-13 週 星期一第 5-7 節 | 300 |
| 20 | 大師論壇 | 王博駿 | 0.5 | 社會 | 生命 | 第 2-3 週 星期五第 5 節 第 13 週 星期六第 1-7 節 | 無 |
| 21 | 愛情學分 | 劉嘉蕙 | 0.5 | 社會 | | 第 4-6 週 星期二第 2-4 節 | 無 |

| 序 | 課程名稱 | 教師 | 授課內容 |
|----|----------|-----|--|
| 1 | 造咖 | 王麗淑 | 從種子到一杯咖啡 咖啡沖煮技術 |
| 2 | 發現嗅味覺 | 王麗淑 | 1.體驗味覺閾值在個體差異上的練習技巧 2.學習聞香瓶正確使用及嗅覺開發技巧 3.學習對於液體觸感的開發 4.學習杯測技巧及國際杯測標準 5.學習茶、酒類的風味呈現及品評 |
| 3 | 糕點美味 | 吳鴻程 | 機具操作及糕點成型手法等實做教學，製作精緻糕點，評品成品色、香、味及口感，訓練同學美食鑑賞能力。 |
| 4 | 看懂財務報表 | 沈姍姍 | 認識基本財務報表以明瞭財務報表的各個科目的意義，具備解讀財務報表的能力。 |
| 5 | 認識投資商品 | 沈姍姍 | 介紹股票、債券、基金等各式的投資商品。 |
| 6 | 木藝創作 | 孫自宜 | 以簡單木藝創作套件製作成品，體會木工刨鋸鑿磨的加工技巧，願訓練自我恆心及耐心以完成作品。 |
| 7 | 燒烙創作 | 孫自宜 | 體驗使用燒烙技術，應用於木藝成品裝飾，願訓練自我恆心及耐心以完成作品。 |
| 8 | 美肌保養 | 徐又非 | 1.認識皮膚性質與保養關係 2.臉部按摩去角質 3.自我皮膚護理操作 |
| 9 | 造型與彩妝 | 徐又非 | 1.化妝品認識與運用 2.立體裸妝 3.2D 彩妝 |
| 10 | 藝術美甲 | 徐又非 | 1.美甲保養修護 2.水染技巧 3.疊畫技巧 |
| 11 | 美姿美儀 | 徐又非 | 1.正確姿體與健康關係 2.站走坐與儀態訓練 3.商業禮儀 |
| 12 | 藝術展演 | 陳如萍 | 參與藝術展演活動，進行觀察與分析，學生發揮創意，將理論與實務結合；鼓勵學生運用所學及科技資訊，團體合作，發展創意新美學。 |
| 13 | 音樂小品 | 陳如萍 | 1.音樂型態與風格 2.東西方音樂中輕鬆易懂的音樂 3.Jazz 爵士音樂的類別 4.具民族風格的音樂 5.著名的電影配樂 |
| 14 | 綜合媒材創作 | 郭珮君 | 混合媒材創作主題的內涵及表現的方法，讓學生藉由動手，實務學習，加上個別的巧思與創意，做出個性化作品。 |
| 15 | 異國風味創作料理 | 顏名聰 | 1.異國料理與本國料理比較 2.學習泰式、越式、日式及義式料理食材應用與創作 |
| 16 | 茶與生活 | 顏名聰 | 瞭解茶與生活的關聯性，具備生活中泡茶的能力，瞭解茶的涵義應用於生活的態度。 |
| 17 | 手做茶品 | 顏名聰 | 瞭解茶與茶點的關聯性，具備手作茶點的能力，具有手做茶點的態度。 |
| 18 | 茶藝與茶道 | 顏名聰 | 瞭解茶藝與茶道的關聯性，具備茶藝的能力，瞭解茶的涵義應用於茶道的態度。 |
| 19 | 茶文化與製茶 | 顏名聰 | 瞭解茶文化與製茶的關聯性，具備製茶的基本能力，對茶文化與製茶的尊重態度。 |
| 20 | 大師論壇 | 王博駿 | 邀請博雅、生命領域之大師級講者蒞校演講，並深入討論演講議題及撰寫心得。 |
| 21 | 愛情學分 | 劉嘉蕙 | 探究愛情，揭開愛情面紗，學習如何好好相愛。 |