

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) 製茶原理與實作—製茶體驗 (Eng.)				
課程編號 (Course No.)	3641	課程時數 (Hours)	6	學期 (Semester)	1121
規劃教師 (Teacher)	陳建德	系所/單位 (Dept.)	農藝系	職稱 (Position)	副教授
課程目標 (Course Objectives)	讓學生實際練習包種茶製法，藉以瞭解台灣製茶的基本流程。				
教學進度 (Course Content and Schedule)	本課程將安排於週六，13:00-20:00 至農資院農業試驗場的茶工廠（霧峰區吉峰西路 68 號）進行包種茶之實作課程（6 小時）與 1 小時晚餐時間。當晚拿回成品。				
教學方法 (Teaching Methods)	於茶工廠進行曬菁、萎凋、浪菁、炒菁、揉捻與焙茶等實際製茶等操作				
評量方法 (Assessment Methods)	1. 學習歷程報告。50%。 2. 茶葉成品比賽成績。30% 3. 因遲到或早退，缺課達 30 分鐘，扣 20%。 4. 不允許缺課超過 1 小時。				
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)			10	
	2. 科學素養(Scientific Literacy)			40	
	3. 溝通能力(Communication Skills)			20	
	4. 創新能力(Innovative Ability)			10	
	5. 國際視野(International Perspective)			10	
	6. 社會關懷(Social Concern)			10	