

國立中興大學 微型課程 教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 製茶原理與實作 (Eng.)		課程編號 (course number)	1111-3621	
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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹台灣現有茶產業的發展，包括茶樹品種與栽培、茶品種類與製茶方法。 2. 台灣常見製茶方法與原理，包括綠茶、烏龍茶、紅茶與機能性茶。 3. 練習包種茶製法，讓學生熟悉製茶流程。 				
教學進度 (course content and schedule)	<p>本課程於週六進行，共 2 週：</p> <p>第一週（校區上課，09:00-15:00）：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 介紹台灣現有茶產業的發展，包括茶樹品種與栽培、茶品種類與製茶方法。（2 小時） ● 練習採茶與手揉製茶（4 小時） <p>第二週（校外上課-農資院茶工廠；霧峰區吉峰西路 68 號，09:00-15:00）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 進行包種茶之實作課程（6 小時） 				
教學方法 (teaching methods)			學習評量方式 (evaluation)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 課堂講解台灣現有茶產業發展，茶樹品種、栽培與製茶方法。 2. 茶園與茶工廠進行實作。 			<ol style="list-style-type: none"> 1. 學習歷程報告。50%。 2. 茶葉成品比賽成績。30%、 3. 出席狀況。20%。 4. 不允許缺課。 		
核心能力（合計 100%，請選擇相關性最高的幾項即可，無需六項都配分） (core learning outcomes)					
人文素養	科學素養	溝通能力	創新能力	國際視野	社會關懷
10 %	40 %	20 %	10 %	10 %	10 %