

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—認識台灣茶 (Eng.)				
課程編號 (Course No.)	3631	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)	1. 瞭解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. 認識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。				
教學進度 (Course Content and Schedule)	本課程分 2 次進行，每次 3 小時： ● 週五晚上 18:00-21:00 介紹台灣現有茶產業，包括茶樹品種與栽培。試喝台灣各式茶品，並介紹其製作方法。 ● 週六早上 09:00-12:00 練習採茶與手揉製茶。				
教學方法 (Teaching Methods)	課堂講解台灣現有茶產業發展，實際品茗與簡易操作製茶方法。				
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	