

<p>尊重智慧財產權，請使用正版教科書，不得非法影印。</p> <p>使用逾期或，未取得合法授權之教材或將試用版教材以公開傳輸利用者，皆屬侵害他人著作權，將處刑責、拘役及罰金，請勿以身試法。</p>	
學期	1101
流水號	24030
課號	LS5069-*
授課教師	楊美珠
課程名稱(中文)	茶作基礎概論
課程名稱(英文)	Basics of Tea Processing
學分	3
課程目標	本課程將搭配勞動部丙級製茶技術士證照規範進行教學，培養同學具備製茶技術士之基礎概念，同時具備考取證照之能力。
授課內容	一、認識臺灣茶樹品種與特色茶。 二、不同茶類茶葉製造原理與流程。 三、茶葉品質管理，包括茶葉包裝及貯存茶葉及感官評鑑方法。 四、製茶工廠衛生安全作業規範。
教科書/參考書	1.茶葉技術推廣手冊. 行政院農業委員會茶業改良場編印。 2.臺灣茶葉感官品評實作手冊. 行政院農業委員會茶業改良場編印。 3.台灣的茶葉. 2009. 遠足文化出版。 4.Tea and tea products. CRC Press.
自編教材比例	80
授課方式	講授 其他
評量配分比重	筆試50% 報告30% 課程參與度20%
辦公時間	3小時
課程領域	農業應用

系所核心能力	強度指數	評量方式
高等生物專業知識	(4) 高	紙筆測驗/會考
創新及整合研究	(5) 非常高	紙筆測驗/會考，作業練習
專業寫作與表達	(5) 非常高	口頭報告/口試
國際觀	(4) 高	實作/實驗