

<p><b>尊重智慧財產權，請使用正版教科書，不得非法影印。</b></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	1112
開課單位	生命科學系
流水號	24023
課號	LS5073-*
授課教師	胡智益 楊美珠
課程名稱(中文)	茶作基礎概論 (二)
課程名稱(英文)	Basics of Tea Processing II
課程學制	碩博同修
學分	3
課程目標	<p>本課程延續上學期所開設的茶作基礎概論，課程大綱從茶葉起源與發展，其次探討基礎茶園栽培管理方法與臺灣主要茶類製造方法，接續瞭解臺灣茶類的品質特色，最後探討茶葉感官品評基本原理與操作，除了可讓同學認識臺灣茶外，也具備有對臺灣茶類別基礎辨識與透過品評初步辨別茶葉好壞的能力。課程結束後，若有興趣及意願，可報考由行政院農業委員會茶業改良場辦理的感官品評初級能力鑑定測驗（含學科與術科）。</p>
授課內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課程簡介</li> <li>2. 臺灣主要茶區茶葉品質特色及茶類辨識</li> <li>3. 初級感官品評基本原理及操作</li> <li>4. 泡茶理論與原則</li> <li>5. 茶葉製造概論I</li> <li>6. 茶葉製造概論II</li> <li>7. 茶葉多元化產品開發</li> <li>8. 茶葉包裝</li> <li>9. 期中考</li> <li>10. 茶葉栽培與加工實作(茶改場)</li> </ol>

	11.茶業起源與發展 12. 臺灣茶樹品種演進、育種與繁殖 13.茶樹田間栽培管理概論 14.有機與環境友善茶園管理入門 15.評茶員職業規範與個人素養/ 食品安全衛生法規 16.茶葉標示與選購 17.期末分組報告I 18.期末分組報告II																
教科書/參考書	1.課程講義 2.臺灣茶葉感官品評實作手冊，茶業改良場發行，五南出版社出版。 3.生態茶園有機友善栽培管理手冊，茶業改良場發行，五南出版社出版。																
自編教材比例	100																
授課方式	講授 其他																
評量配分比重	期中成績50%+期末成績50%。 期末成績：書面35%、分組報告35%， 課堂實作或討論30%。																
辦公時間	星期五下午																
授課週數	18																
彈性教學說明																	
課程領域	基礎學科 、 進階學科 、 生理 、 農業應用																
<table><tr><td>系所核心能力</td><td>強度指數</td><td>評量方式</td></tr><tr><td>高等生物專業知識</td><td>(4) 高</td><td>紙筆測驗/會考</td></tr><tr><td>創新及整合研究</td><td>(3) 普通</td><td>口頭報告/口試</td></tr><tr><td>專業寫作與表達</td><td>(3) 普通</td><td>口頭報告/口試</td></tr><tr><td>國際觀</td><td>(4) 高</td><td>口頭報告/口試</td></tr></table>			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	(3) 普通	口頭報告/口試	專業寫作與表達	(3) 普通	口頭報告/口試	國際觀	(4) 高	口頭報告/口試
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	(3) 普通	口頭報告/口試															
專業寫作與表達	(3) 普通	口頭報告/口試															
國際觀	(4) 高	口頭報告/口試															