

# 國立嘉義大學 101 年度教學卓越計畫

## 活動成果暨滿意度分析表

學校名稱	國立嘉義大學		
活動名稱	茶作學校外業界見習參訪活動		
主軸計畫名稱	主軸計畫 D：就業力精進計畫		
執行策略名稱	D2-2：大三學生業界見習		
活動日期	101 年 4 月 18 日		
活動時間	AM08:00~PM13:00		
活動地點	嘉義縣石棹生力農場		
主辦單位	農藝學系		
參加人數	60 人	問卷回收數	45 份
活動聯絡人	黃文理老師	聯絡電話	05-2717390
對應計畫書之 質量化績效指標	<p><b>【質化績效指標】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>對於專業領域有進階認識，並能將理論與實務相互印證。</li> <li>提前認識業界現場的生態環境。</li> <li>學生見習成果公開分享於網頁。</li> </ol> <p><b>【量化績效指標】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>各系於大三每學期至少安排 1~3 門課程至業界進行 4-6 次之見習，或總見習時數達 24 小時以上。並每學期將見習心得上傳網頁平台分享，瀏覽人次 1,000 人以上。</li> <li>每學期選出各學系學生見習心得優秀作品前 3 名，每名發給獎勵金 500 元。優秀作品並上傳網頁平台分享，瀏覽人次達 1,000 人以上。</li> <li>學生對業界見習之滿意度達 4 分以上。</li> </ol>		
<b>一、本次活動摘要說明</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>茶作學是農藝系重要選修課程，為讓修課同學了解茶樹栽培與製茶實際流程，進一步對茶葉品質有深入了解，因此在本課程安排校外業界見習參訪行程。</li> <li>本次校外業界見習活動安排於 101 年 4 月 18 日實施，活動主要參訪地點是嘉義縣石棹生力農場，本農場負責人黃榮增先生與羅秀梅女士是傑出的農家，尤其羅女士曾獲十大傑出農村婦女頭銜，另外其子黃昶侑先生是本系剛畢業傑出系友，協助家裡經營茶葉栽培與製茶有成，曾獲 2011 年阿里山地區冬茶頭等獎殊榮，藉由生力農場之參訪，可讓同學了解國內茶產業的發展現況及有助學生畢業後之就業資訊。</li> <li>整體活動進行相當順利，由早上 8:00 出發至下午 1:00 左右回到學校，活動圓滿結束。</li> </ol>			
<b>二、自評本次活動執行成效(請採起、承、轉、合方式敘寫，並可條列出重點成果)</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>本次活動主要是由授課老師農藝系黃文理主任帶隊，除修課同學外，也有系上多位研究生合計近 55 為師生共同參與。參訪當天上午於校門口點名後，準時 8 點整出發，沿途經阿里山公路上山，約於 9 點 20 分左右順利抵達生力農場。</li> <li>抵達後隨即由黃昶侑先生帶領所有師生進入茶園中實際比較「青心烏龍」、「金萱」及「台灣野生山茶」等茶種的不同，也了解茶園管理、修剪與採茶的技巧等等，由</li> </ol>			

於茶園周圍種了多株桃子樹、李子樹及嘉寶果（樹葡萄），黃先生也大方地歡迎大家直接採食純天然高山種植的水果，讓同學們都訝異不已。

3. 看完了茶園，接著介紹如何製茶！採好的茶芽經過日光萎凋和室內萎凋，接著進行靜置與攪拌，黃先生拿著大竹篩，轉阿轉，晃阿晃，茶菁便全部聚到中間，看似簡單，實際可是非常難，有幾個同學試著搖晃竹篩，結果茶菁都不聽使喚，不是掉出去就是無法順利集中到中間，還是需要功夫的！黃先生也邀請同學們體驗製茶，由於要作小葉種紅茶，需要充分攪拌後發酵，有多位同學很認真地嘗試揉茶，應該留下深刻的印象。
4. 體驗完製茶的流程，接下來黃先生就帶大家體驗今天參訪的重頭戲—試喝各種不同種類的茶，尤其是用比賽茶的規格進行。品茶用的評鑑茶組一組組擺好，水溫度、茶葉量、沖泡秒數、倒茶順序…，一切都照規定來，一點都沒有馬虎！此次共試喝綠茶、高山烏龍春茶、高山烏龍秋茶、金萱春茶、金萱秋茶、小葉種紅茶等 6 款不同茶葉，先聞茶香，再試喝茶湯，多數同學們大概都聞不出也喝不出其中微妙的差異，不過倒是可看到大家心滿意足的表情。
5. 歷經約 3 個小時參訪體驗後，很快就到中午 12 點了，雖然大家都還意猶未盡，不過下午同學們還有其他課程，飽覽風光明媚風景與喝了滿肚子的好茶後（行囊中還有茶農大方送的 special 的茶包），還是得回到告別好山好水的石埤，搭車回校。

三、活動照片



生力農場旁美麗的茶園景觀



茶園栽培管理介紹



黃昶侑先生示範如何製茶



茶農解說如何品茶