

114 年度(114-1)職涯輔導活動成果報告表

日期：114 年 12 月 03 日

學校名稱	中山醫學大學		
活動名稱	校外參訪：茶葉與保健		
活動日期	114 年 11 月 30 日		
活動時間	12:20-17:40		
活動地點	大葉大學-製茶技術暨產品研究基地		
活動參與人數	23 人	活動對象	中山醫大師生、校友
講師	高淑華	現任職務	老師

執行重點

一、活動重點及目的：

藉由本次大葉大學製茶培訓體驗，培養學生具備茶葉加工設備操作及產品製成能力，並鼓勵於課後考取製茶技術士證照，有助於提升未來於產業中的競爭力，同時藉由此活動，使學員增加茶產業之發酵、加工相關知識及實務經驗，奠定基礎產品技術研發及品質管理能力，並透過實際參與，幫助同學對未來的就業方向能夠精準定位。

二、活動特色及執行情形：(活動簡述、活動流程等....)

1. 活動簡述：

本次製茶活動，帶領學生前往大葉大學製茶現場進行參訪與實作，課程內容包含：「茶葉與茶的介紹」、「製茶步驟說明」以及「製茶流程體驗」，學員不僅學習茶葉加工技術，亦實際操作炒菁、揉捻等製程設備，強化對茶葉製作流程的理解與技能應用，課程中特別納入「丙級製茶技術士術科考照」相關內容進行教學與演練，協助學生熟悉操作流程與實作要領，提升其考照能力與職場競爭力。

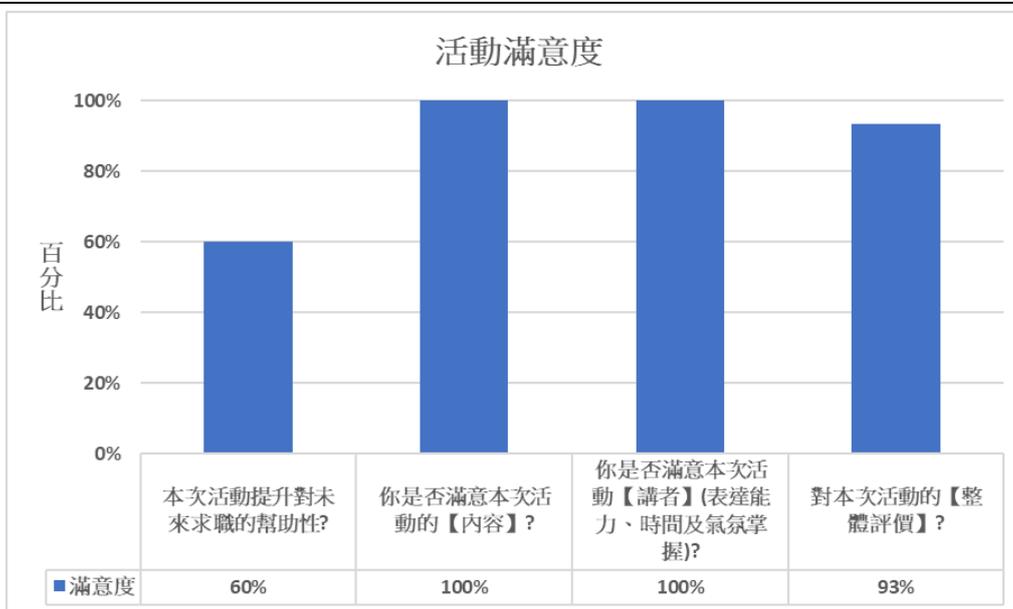
此外，課程亦安排台灣七大特色茶（包括文山包種茶、東方美人茶、凍頂烏龍茶、高山茶、鐵觀音茶、紅玉紅茶與綠茶）之感官辨識練習，讓學生透過視覺、嗅覺與味覺等感官體驗，了解不同茶品在香氣、口感、發酵程度與製程差異上的細緻變化，深化對台灣茶文化與品質辨識的認知，此環節除培養品評能力，更有助於未來產品推廣、消費溝通與茶產業應用，形成知識與實務並進的學習體驗。

2. 活動流程

時間	活動內容
12:20-13:10	中山醫學大學 / 集合出發
13:10-13:50	大葉大學/茶葉與茶的介紹
13:50-14:40	大葉大學/製茶說明
14:40-16:50	大葉大學/製茶體驗
16:50-17:00	Q&A/合照
17:00-17:40	集合/返程

三、活動之質量化指標：參加人數 人，參與滿意度 % (活動回饋滿意度及學生回饋)

- 參加人數 23 人 (含講師)
- 參與滿意度 88 %



	溝通表達	問題解決	人際互動	團隊合作	創新	資訊科技應用	持續學習	工作責任及紀律
前測	3.80	3.93	3.67	4.07	3.53	3.67	4.13	4.33
後測	4.27	4.33	4.47	4.60	3.93	3.67	4.53	4.47
	0.47	0.40	0.80	0.53	0.40	0.00	0.40	0.13



本次製茶體驗課程深獲學員好評，多數學員表示活動內容豐富，實際參與炒菁與揉捻流程讓人印象深刻，並對製茶技術士丙級考照的術科內容有了清楚的了解，許多學生肯定講師教學專業、內容實用，並感受到講師引導下進行機械實作操作的珍貴機會。此外，學員對於品評台灣七大特色茶的感官學習也反應熱烈，透過嗅覺與味覺認識不同茶種（如凍頂烏龍、東方美人、紅玉紅茶等）的獨特風味，成功連結理論與生活經驗，廣受好評。

四、具體檢討與建議：(例：回饋表意見)

儘管整體反應正面，仍有學員反映活動中安排較緊湊、缺乏適當休息時間，建議未來可考慮「分批操作+影片示範」機制，或延長課程時數，讓每位參與者有更充分的實作體驗，亦可容納更多內容與討論時間，進一步深化學習成效。

活動剪影



茶葉與茶的介紹



感官辨識練習



茶菁挑選



機台操作介紹



學生茶葉揉捻操作



大合照