大紀元。

製茶師檢定 水商觀光科考照率百分百



水里商工觀光事業科三年級全班學生參加「製茶技術士」檢定,百分百通過取得證照,校長 徐文法(前排右3)與師生開心合影。(水里商工提供)

人氣: 525

【字號】 大 中 小

更新: 2018-09-21 7:24 PM 標籤: 水里商工, 製茶, 考照

【大紀元 2018 年 09 月 21 日訊】(大紀元記者林萌騫台灣南投報導)國立<u>水里商工</u>觀光科學生首次參加 107 年全國技能檢定「<u>製茶</u>技術士」項目,全班 33 位同學百分百通過,取得製茶師證照,創下該校先例。

水里商工觀光事業科近年推廣茶藝美學,結合藝術與生活的課程領域,重點在引導學生具備專業<u>製茶</u>技術,去感覺和體驗茶能給人帶來精神上的愉悅和感悟,體會茶藝的意境,展現「真、善、美」的內涵。

「茶作實務」特色課程教師李敏蕙表示,「茶作實務」課程還聘請了茶業改良場凍頂工作站 站長林儒宏到校指導,透過協同教學,將茶作栽培、製茶加工、茶感官品評等具專業領域之 專業知能,傳授給學生。學生們都能一舉通過學術科測驗,取得製茶師證照,令人感動。



水商教師李敏蕙(中)與考照學生合影。(水里商工提供)

觀光科學生蘇小肪說,很開心能考上製茶師證照。學習茶藝課程,經由製茶、沏茶、賞茶、 聞茶、品茶,不僅可陶冶情操,並藉由事茶、奉茶及品茶的過程,訓練我的接待服務禮儀態 度,增進我的人際互動關係,學茶讓我獲得專業技能,也提升我個氣質涵養,真是一舉數 得。

水商校長徐文法表示,南投素有茶鄉之稱,為鼓勵學子學習多元技藝、了解在地產業,結合縣內特有茶產業,將茶業文化融入教學課程,開設「茶作實務」與「茶藝美學」,成為觀光事業科特色課程。學生的檢定成績,除了本身的努力與投入,當然還要感謝老師的教導。

責任編輯:鄭樺



[中部] 水里商工觀光科學生首次製茶師考照百分百通過取得證照

1081876

□Huang發佈於4天前

【記者李怡函水里報導】

國立水里商工觀光事業科三年級學生首次參加 107年全國技能檢定在「製茶 動力發展署 舉 辦的 班 33 位 同 學 , 在 學 校 觀 光 事 業 技 術 士 項 目 全 1 茶作實 課程李敏蕙老師 1年的教導下 務 特色 力學習茶 的 萎 凋 ` 發酵 炒 青 柔捻等製 茶 技 從完全不會 到 參加該項檢定 全 班 竟然 分百 術 百 師生欣喜若狂 過取得證照 創 下 該 校 先 例 也 捅 , , 代表水商觀光事業科「茶作實務 課的教學成果豐 1 碩。



▲ 水 里 商 工 與 茶 葉 改 良 場 協 同 教 學 情 景 (圖 : 水 里 商 工 秘 書 室 提 供)

徐文法校長表示:「南投縣素有『茶鄉』之稱 ,茶葉產區廣含大禹嶺、玉山、杉林溪之高山茶 ,鹿谷、名間之烏龍茶,日月潭紅茶等,茶葉品 美名享譽全國。水里就位於這些茶區的中心。 質 為鼓勵學子學習多元技藝 、 了 解 在 地 產 業 縣內特有茶產業,將茶業文化融入教學課 程,特 『茶作實務』與『茶藝美學』,成為 設 觀光事 業科之特色課程,以發揚地方產業。今天學生有 如此成績,除了學生本身的努力與投入,當然要 感謝李敏蕙老師的教導,積極的發展科的特色, 讓學生所學與在地產業結合。」



▲ 水 里 商 工 觀 光 事 業 科 三 年 級 全 班 學 生 「 製 茶 技 術 士 」 百 分 百 通 過 取 得 證 照 師 生 開 心 合 影 (圖 : 水 里 商 工 秘 書 室 提 ...



▲ 李 敏 蕙 老 師 與 考 照 學 生 合 照 (圖 : 水 里 商 工 秘 書 室 提 供)

:「很開心自己能考 蘇小肪同學 也表示 上製茶 沏 師 證 照 學 漝 茶藝 課 程 經 由 製 茶 ` 茶 賞茶 , 盟 茶 、品茶 茶 , 不僅 可 陶 冶 情 操 , 並藉 由 事 茶 及品茶的 程 訓 過 練 我 的 接 待 服 務 禮 儀 態度 , 增進我的人際 互動關 係 , 學 茶讓我獲 得 專業技 也提升我 質涵養 個 氣 真 是 一 舉 數 得 。,水 能 , 茶藝美學 業科近年推廣 ſ 里 工觀光事 結合 商 , 術與生活之學 藝 術 領 域 課程 重 點在引導 學 生 具 , 和 體 帶 專業製茶技術 去 感 覺 驗 茶能給人 備 來精 , 體 「真 神上的愉悦和 感 悟 會 茶藝的意境 展 現 , , 的內涵,這個教學成效已經在這群學 善、 美 身上彰顯。 生.









水里商工觀光科學生首次製茶師考照 百分百通

過取得證照

記者吳素珍 / 南投報導 2018-09-22 06:20



國立水里商工觀光事業科三年級學生首次參加勞動力發展署舉辦的 107 年全國技能檢「製茶技術士」項目,全班 33 位同學,在學校觀光事業科「茶作實務」特色課程李敏蕙老師1年的教導下,努力學習茶的萎凋、發酵、炒青、柔捻等製茶技術,從完全不會到參加該項檢定,全班竟然百分百通過取得證照,師生欣喜若狂,創下該校先例,也代表水商觀光事業科「茶作實務」課的教學成果豐碩。

徐文法校長表示:「南投縣素有『茶鄉』之稱,茶葉產區廣含大禹嶺、玉山、杉林溪之高山茶,鹿谷、名間之烏龍茶,日月潭紅茶等,茶葉品質美名享譽全國。水里就位於這些茶區的中心。為鼓勵學子學習多元技藝、了解在地產業,結合縣內特有茶產業,將茶業文化融入教學課程,特開設『茶作實務』與『茶藝美學』,成為觀光事業科之特色課程,以發揚地方產業。今天學生有如此成績,除了學生本身的努力與投入,當然要感謝李敏蕙老師的教導,積極的發展科的特色,讓學生所學與在地產業結合。」



李敏蕙老師與考照學生合影。

李敏蕙老師說:「『茶作實務』係為專業技術之學術科,有待專業技術人員協助課程進行,本科特邀聘茶業改良場凍頂工作站林儒宏站長蒞校指導,透過協同教學,將茶作栽培、製茶加工、茶感官品評等具專業領域之專業知能,傳授給學生,特色課程開設一年,首度參加「製茶技術士」檢定,一舉通過學術科測驗,報考學生全數取得製茶師證照,通過率為100%,成績亮眼,學生的表現,真是讓為師的我感動。」



水里商工與茶葉改良場協同教學情景(照片水商提供)

蘇小防同學也表示:「很開心自己能考上製茶師證照,學習茶藝課程,經由製茶、沏茶、賞茶、聞茶、品茶,不僅可陶冶情操,並藉由事茶、奉茶及品茶的過程,訓練我的接待服務禮儀態度,增進我的人際互動關係,學茶讓我獲得專業技能,也提升我個氣質涵養,真是一舉數得。」

水里商工觀光事業科近年推廣『茶藝美學』,結合藝術與生活之學術領域,課程重點在引導學生具備專業製茶技術,去感覺和體驗茶能給人帶來精神上的愉悅和感悟,體會茶藝的意境,展現「真、善、美」的內涵,這個教學成效已經在這群學生身上彰顯。