

## 國立勤益科技大學通識教育學院

## 111 學年度 下 學期 教學大綱

部別	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修推廣部 <input type="checkbox"/> 進修學院/專校	學制	<input checked="" type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 二專
授課教師	王偉驊	教師學歷	碩士
教師經歷	1. 陸羽茶藝中心泡茶師檢定通過、師資班結業 2. 中華國際無我茶會推廣協會理事、指導老師、茶道老師 3. 中國二級評茶技師與一級茶藝技師檢定通過 4. 泡茶師聯會會員 5. 中國茶藝競賽裁判員	教師級職	國立勤益科技大學工管系 助理教授
科目名稱(中)	茶藝與生活	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
科目名稱(英)	Tea art and life		
開課單位	<input type="checkbox"/> 基礎通識教育中心 <input checked="" type="checkbox"/> 博雅通識教育中心	學分/學時數	2 / 2
優質課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 一般課程、 <input type="checkbox"/> 智慧財產權、 <input type="checkbox"/> 內涵式服務學習課程、 <input type="checkbox"/> 性別平等、 <input type="checkbox"/> 綠色課程 <input type="checkbox"/> 創新、創意課程、 <input type="checkbox"/> 工作(職場)倫理課程、 <input type="checkbox"/> 工具機技術研發 <b>創新、創意課程定義：課程目標為「激發學生獨特的想像與創意思考，透過企劃與執行以創新模式解決實際問題。」</b>		
科目與通識核心能力關聯	<input checked="" type="checkbox"/> 知識統整能力 <u>30</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 創意思維能力 <u>10</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 溝通表達能力 <u>10</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 美感鑑賞能力 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 邏輯推理能力 <u>    </u> % <input type="checkbox"/> 法治思辨能力 <u>    </u> % <input checked="" type="checkbox"/> 博通宏觀能力 <u>20</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 倫理關懷能力 <u>10</u> %		
科目屬性	<input type="checkbox"/> 核心課程 <input checked="" type="checkbox"/> 跨域性課程 <input checked="" type="checkbox"/> 生活性課程 <input type="checkbox"/> 學術性課程 <input checked="" type="checkbox"/> 通論性課程 <input type="checkbox"/> 經典性課程		
教科書	教師講義，詳見線上課程講義		
參考書目	中國人應知道的茶道常識(華品文創-2012)、台灣的茶葉(遠足文化-2010)等		
教學目標	透過課程講授、茶具操作，深化同學對茶與茶藝的瞭解，進而讓茶藝進入生活，轉化氣質並改變生活中飲用手搖茶飲料的不良習慣。		
評量方式	量化：出席(10%) 期中報告(40%) 期末茶會與期末報告(50%) 質化：1、期中報告：期末茶會茶席設計 2、期末茶會：舉辦茶會 3、期末報告：全學期學習心得		
內容綱要	從茶文化歷史，茶葉製作，茶葉種類，使用器具，泡茶技藝，茶與健康到舉辦期末茶會。因應課程喝茶需求，每位同學上課都要自備一個飲杯、國際評鑑杯碗組及各組期末茶會所需的泡茶相關器具。		

教學方式	講授、課堂小組討論、實習操作
創新教學活動設計	以舉辦期末茶會的方式，激發學生獨特的想像與創意思考去設計期末茶會的茶席，透過企劃與執行以創新模式來舉辦期末茶會。

科目進度與內容

(勿只填寫單元名稱，請簡述內容)

週次	教學內容	備註 (課程活動與作業)
1	簡介	講授
2	茶葉製作	講授
3	茶葉種類—綠茶、黃茶	講授
4	茶葉種類—青茶、白茶	講授
5	茶葉種類—紅茶、黑茶	講授
6	泡茶三要素	操作
7	各種茶具簡介	操作
8	茶席簡介	操作
9	期中報告	報告
10	泡茶技藝—小壺茶法(1)	操作
11	小壺茶法(2)	操作
12	蓋碗茶法、濃縮茶法	操作
13	冷泡茶法、大桶茶法	操作
14	茶與健康	講授
15	期末茶會茶席佈置演練(1)	操作

16	期末茶會茶席佈置演練(2)	操作
17	期末茶會	操作
18	期末報告	報告

請遵守智慧財產權觀念，不得非法影印

### 附件一 核心能力定義

核心能力	定義與說明
A. 知識統整能力	學生能在各種知識與文化脈絡中，尋得恆久不變的價值觀，並將此價值觀融入其生活，進而認識、欣賞、尊重與珍惜生命的意義。
B. 創意思維能力	學生能認知各知識領域與多元文化間的差異處與鏈結點，進而具備跨領域思維與評判能力，使其能在固有的架構中，呈現嶄新的創造力。
C. 溝通表達能力	學生能釐清自我思想，並藉由正確且清楚的語文表達理念，以建立與他人良好的溝通。
D. 美感鑑賞能力	學生能認知、接收並傳達多元藝術美感，具備敏銳的鑑賞能力，並運用在不同領域的統整中。
E. 邏輯推理能力	學生能依據自身認知和客觀事實，運用邏輯分析與量化推理，進行反思與論證，進而做出合理判斷。
F. 法治思辨能力	學生能正確認知人權、民主、與法治之互動關聯，進行獨立思辨與論辯且基於人本關懷精神，以確立其自身與社會群體之關係。
G. 博通宏觀能力	學生能以基礎知識為本，培養前瞻性的觀點並開拓宏博的視野，以建立整全之人生觀。
H. 倫理關懷能力	學生能認知自身與所處環境的關係，並進而願意以己身之力與專業知識參與社會與環境的改造，提升正向能量。

### 附件二 課程屬性定義

核心課程：全校性共同必修之通識課程。

跨域性課程：以本校三大領域為參考指標，課程內容有相當部份（佔四分之一以上）牽涉到主領域以外之其他領域。

生活性課程：課程重點強調知識應用與人類生活相關之課程。

學術性課程：課程重點偏重理論發展之脈絡、思想之沿革、與歷史文化背景之因素。

通論性課程：針對特定領域或時代的知識與思想做綜觀性的介紹，與廣博性的探討。

經典性課程：針對特定領域或時代具有代表性的人物、思想、典籍做較為深入之探討、剖析、或導讀。