

國立勤益科技大學通識教育學院

111 學年度 上 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	<ol style="list-style-type: none"> 陸羽茶藝中心泡茶師檢定通過、師資班結業 中華國際無我茶會推廣協會理事、指導老師、茶道老師 中國二級評茶技師與一級茶藝技師檢定通過 泡茶師聯會會員 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 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。」		
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

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。