

中臺科技大學通識教育微學分課程簡介

Course Syllabus

開 課 學 期	108-2	部 別	日間部
開 課 系 科	通識教育中心	學 制	大學部（二技、四技）
課 程 名 稱	茶食與文化	授 課 教 師	郭炯村
課 程 類 別	<input type="checkbox"/> 學理基礎 <input checked="" type="checkbox"/> 應用實作 <input type="checkbox"/> 跨領域探索 <input type="checkbox"/> 其他：_____	授 課 方 式 (可複選)	<input type="checkbox"/> 授課 <input type="checkbox"/> 演講 <input type="checkbox"/> 參訪 <input checked="" type="checkbox"/> 工作坊 <input type="checkbox"/> 遠距教學 <input type="checkbox"/> 實作研習營 <input type="checkbox"/> 其他：_____
學 分 數	0.4	授 課 時 間	
科 目 代 碼		請 益 時 間	
開 課 代 號		聯 絡 方 式 (電子信箱 或手機號碼)	
課程描述 Course Description			
本單元為「茶、食文化與生活日常」課程之「茶食與文化」，利用相關研習及工作坊，以專業素養、觀察體驗與設計思考三種基本核心能力為基礎，融會跨領域整合之創新能力。			
課程目標 Course Objectives			
1.能瞭解文化創意產業的基本概念、範疇與產業發展。 2.能瞭解文化創意主題與商品設計開發的相關知識。 3.能在實踐中學習新東西，並加以創造性使用。 4.能將文化創意相關領域應用於專業知能。			
授課進度 Course Schedule			
第一週：茶、食文化概論 第二週：茶點製作			
教學方式 Teaching Method			
課堂講授、實作			
學習評量方式與配分 Evaluation Methods & Ratio			
<input checked="" type="checkbox"/> 隨堂作業 _50_ % <input checked="" type="checkbox"/> 上課參與度 _30_ % <input checked="" type="checkbox"/> 出席 _20_ % <input type="checkbox"/> 口頭報告 _____ % <input type="checkbox"/> 其他(請註明) _____ %			
教科書(書名、作者、出版社、備註) Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks)			
書名 Title	作者 Author	出版社 Publisher	備註 Remarks

自編教材	郭炯村		
參考書目(書名、作者、出版社、期刊、備註) Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)			
書名 Title	作者 Author	出版社/期刊 Publisher/ Journal	備註 Remarks
文化行旅：30 個產業文化資產的感動地圖	楊敏芝	文化部文化資產局	2013
老產業玩出新文創：台灣文創產業與聚落文化觀光誌	蘇明如, 蘇瑞勇	晨星	2015
把土裡土氣變揚眉吐氣：一鄉一特色，地方產業文創與商品設計關鍵密碼	程湘如	時報出版	2016

Central Taiwan University of Science and Technology

General Education Micro Credit Course Syllabus

Academic Year/Semester	108-2	Day/Night School	Day
Department	Center for General Education	Program	University department
Course Title	Tea food and culture	Instructor	郭炯村
Course type	<input type="checkbox"/> Theoretical Foundation <input checked="" type="checkbox"/> Application and Implementation <input type="checkbox"/> Interdisciplinary Learning <input type="checkbox"/> Other : _____	Teaching methods	<input type="checkbox"/> Teaching <input type="checkbox"/> Speech <input type="checkbox"/> Visit <input type="checkbox"/> Workshop <input type="checkbox"/> Distance Learning <input checked="" type="checkbox"/> Practical Study Camp <input type="checkbox"/> Other : _____
Credit Hour	0.4	Hour(s)	<input type="checkbox"/> W5 , Section 1-4 , <input checked="" type="checkbox"/> W3 , Section 5-8 , 5rd.7th week
Course Code		Advisory Time	
Subject Code		Email	
Course Description			
<p>This module is " Tea food and culture " in the "Tea, Food Culture and Life Daily" course. This course utilizes relevant workshops and workshops to build on the three basic core competencies of professionalism, observation experience and design thinking, and to integrate innovation capabilities across multiple disciplines.</p>			
Course Objectives			
<p>1. Understand the basic concepts, scopes and industrial development of the cultural and creative industries.</p> <p>2. Can understand the cultural and creative topics and product design and development of related knowledge.</p> <p>3. Learn new things in practice and use them creatively.</p> <p>4. Can apply cultural and creative related fields to professional knowledge.</p>			
Course Schedule			
<p>Week 1: Introduction to tea and food culture</p> <p>Week 2: Refreshment production</p>			
Teaching Method			
Classroom teaching, practice			
Evaluation Methods & Ratio			
<input checked="" type="checkbox"/> Enjoy homework _50_ % <input checked="" type="checkbox"/> Class participation _30_ % <input checked="" type="checkbox"/> Attendance _20_ %			
Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks)			
Title	Author	Publisher	Remarks
Self-education textbook	郭炯村		

Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)			
Title	Author	Publisher/ Journal	Remarks