

中臺科技大學通識教育微學分課程簡介

Course Syllabus

開課學期	109-1	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	茶道與茶藝	授課教師	孫丕聖
課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 學理基礎 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 授課 <input type="checkbox"/> 演講 <input type="checkbox"/> 參訪 <input 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	<input type="checkbox"/> 週五上午 1-4 節, 8.10 週 <input type="checkbox"/> 週三下午 5-8 節,
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

請以 50-100 字簡述

茶為世界上三大飲品之一，近年來在文創和藝術的場域與新興的手搖調製茶飲都可見商機。但茶飲的盛行也引發了農藥殘留與混茶等關於食品安全的疑慮。本課程以此為出發點，回歸茶本身，使學生對茶有一基本而完整的認識。

課程目標

Course Objectives

請以 50-100 字簡述

本課程以茶出發，藉由茶的文史知識、茶製法與茶具、茶藝等探討，結合台灣的特色茶類，從認識茶品到實地壺泡，建構出知識與實做的完整體認。

授課進度

Course Schedule

請以 50-100 字簡述 (分週呈現)

第一週：介紹茶的基本知識與茶具等使用方式，並試泡烏龍茶(四季春、金萱、青心烏龍等)
 第二週：概略介紹茶類製法與茶席的擺設，並試泡綠茶、紅茶(紅玉、小葉種紅茶等)

教學方式

Teaching Method

請以 100-200 字簡述 (如有校外實作參訪，請列預計場域與活動)

本課程兼採課堂授課與實際操作為主要教學的方式。課堂授課內容以敘述茶的各項相關基礎之知識，建構對各種茶類的概念與認知；此外採用分組的方式，每組備有茶具，讓學生能實際以瓷壺手泡的方式，掌握茶的表現，並藉由即問即答的方式加深對茶的體認。

學習評量方式與配分

Evaluation Methods & Ratio

請勾選合適項目，單項、多項皆可，各項合計 100%

隨堂作業 _____ % 上課參與度 60 % 出席 40 % 口頭報告 _____ %
 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	孫丕聖		

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
茶文化與生活	孫丕聖等	新文京	
茶藝學	范增平	萬卷樓	

Central Taiwan University of Science and Technology

General Education Micro Credit Course Syllabus

Academic Year/Semester	107-1	Day/Night School	Day
Department	Center for General Education	Program	University department
Course Title	Tea Lore and Tea Culture	Instructor	Suen Pi-Sheng
Course type	<input checked="" type="checkbox"/> Theoretical Foundation <input type="checkbox"/> Application and Implementation <input type="checkbox"/> Interdisciplinary Learning <input type="checkbox"/> Other : _____	Teaching methods	<input checked="" type="checkbox"/> Teaching <input type="checkbox"/> Speech <input type="checkbox"/> Visit <input type="checkbox"/> Workshop <input type="checkbox"/> Distance Learning <input type="checkbox"/> Practical Study Camp <input type="checkbox"/> Other : _____
Credit Hour	0.4	Hour(s)	<input type="checkbox"/> W5 , Section 1-4 , 7th .8th week <input type="checkbox"/> W3 , Section 5-8 ,
Course Code		Advisory Time	
Subject Code		Email	sunp1970@gmail.com
Course Description			
Introduce the basic knowledge of tea so that students have a basic and complete understanding of tea.			
Course Objectives			
Introduce famous teas in Taiwan. From tea to tea brewing , establish a complete understanding of tea knowledge and tea brewing practice.			
Course Schedule			
Week 1: Introduce the basic knowledge of tea and the use of tea ware. Brewing oolong tea.			
Week 2: A brief introduction to tea making and tea seats. Brewing green tea and black tea			
Teaching Method			
This course combines class teaching and practical operation as the main teaching method.			
Evaluation Methods & Ratio			
Class discussion : 60%			
Attendance rate : 40%			
Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks)			
Title	Author	Publisher	Remarks
Self textbooks	Suen Pi-sheng		
Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)			
Title	Author	Publisher/ Journal	Remarks
茶文化與生活	孫丕聖等	新文京	
茶藝學	范增平	萬卷樓	