

彈性學習時間  充實(增廣)  補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶道文化			
	英文名稱	Tea Culture			
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘		<input type="checkbox"/> 外聘		
適用科別	餐飲管理科	綜合高中科	室、廣設科	幼兒保育科	航空電子、資訊科
學分數	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期
教學目標	1. 培養學生了解茶道淵源和文學內涵，進而了解中華茶文化和茶知識。 2. 了解以茶載文，陶冶身心的昇華價值，並深入探討茶學和茶藝。 3. 以茶道待人，以文學陶冶品性，修身養性及養生。 4. 透過茶道文化課程，培養學生如何運用本課程建立良好的人際關係。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
茶的分類及特性	1. 茶的起源與發展 2. 茶的種植與製作 3. 茶的分類與特性 4. 飲茶與保健			4	第一學年第一學期
茶葉與茶具的鑑賞	1. 泡茶用水 2. 浸泡時間 3. 泡茶器具 4. 沖泡方法 5. 茶席構成與設置			5	
茶道文學之認識	1. 茶詩賞析 2. 茶詞賞析 3. 茶文賞析 4. 茶聯賞析 5. 茶曲賞析 6. 茶書賞析 7. 採茶歌賞析			9	
基本泡茶法與奉茶實務演練及應用	1. 壺泡茶、文雅茶席茶湯 茶道精神講解 2. 台灣特色茶沖泡與練 3. 調味茶的變化及調製 4. 養生茶的認識及調製			18	第一學年第二學期
合計				36	
學習評量	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。				
課程注意事項	1. 本科目為實習科目，會依照課程進行分組，視課程內容繳交材料費。 2. 上課準時出席 3. 於課堂中積極參與，練習與討論，勿使用手機 4. 配合清潔打掃工作安排。				