

# 淡江大學114學年度第1學期課程教學計畫表

課程名稱	茶與觀光	授課教師	陳維立 WEILI JASMINE CHEN					
	INTRODUCTION TO TEA AND TEA TOURISM							
開課系級	歷史系創智一A	開課資料	實體課程 選修 單學期 3學分					
	TAHXF1A							
課程與SDGs 關聯性	SDG3 良好健康和福祉 SDG8 尊嚴就業與經濟發展 SDG11 永續城市與社區 SDG12 負責任的消費與生產							
系（所）教育目標								
<p>一、培養史學研究及應用之人才。</p> <p>二、養成明辨是非、獨立判斷之歷史思維。</p> <p>三、培育各級公教人員、文化產業與地方文史工作人才。</p>								
本課程對應院、系(所)核心能力之項目與比重								
<p>A. 培育蒐集史料之基本能力。(比重：10.00)</p> <p>B. 解讀、組織及運用史料的基本能力。(比重：10.00)</p> <p>C. 習得田野調查與史學應用的基本能力。(比重：10.00)</p> <p>D. 依不同之史學領域，習得相關專業知識及人文素養的能力。(比重：70.00)</p>								
本課程對應校級基本素養之項目與比重								
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全球視野。(比重：5.00)</li> <li>2. 資訊運用。(比重：5.00)</li> <li>3. 洞悉未來。(比重：10.00)</li> <li>4. 品德倫理。(比重：10.00)</li> <li>5. 獨立思考。(比重：5.00)</li> <li>6. 樂活健康。(比重：30.00)</li> <li>7. 團隊合作。(比重：5.00)</li> <li>8. 美學涵養。(比重：30.00)</li> </ol>								
課程簡介	透過實體教學與現地參訪，走進茶的世界，探索茶葉的風味、產地特質與茶文化。課程包含品飲實作、風味分析、美學欣賞，以及參訪茶園、茶舖與地方文化空間，深入體驗茶與土地、人群的連結。並了解茶在生態與文化觀光中的應用。課程也鼓勵學員規劃個人小型專題，實踐自我興趣與創意，發展與茶相關的旅遊提案、社區連結或個人敘事。這不僅是一門品味與知識並重的課程，更是通往自我實現與在地文化對話的旅程。							

	Explore the world of Taiwanese tea through hands-on tastings, field visits, and cultural experiences. This course introduces Taiwan's specialty teas, flavor profiles, and tea-growing regions, while connecting tea to eco and cultural tourism. Participants will visit tea farms, shops, and aesthetic spaces, and complete a self-directed mini project to apply their learning. Ideal for those seeking meaningful engagement with Taiwan's land, traditions, and the art of tea.
--	--

### 本課程教學目標與認知、情意、技能目標之對應

將課程教學目標分別對應「認知 (Cognitive) 」、「情意 (Affective) 」與「技能 (Psychomotor) 」的各目標類型。

一、認知 (Cognitive)：著重在該科目的事實、概念、程序、後設認知等各類知識之學習。

二、情意 (Affective)：著重在該科目的興趣、倫理、態度、信念、價值觀等之學習。

三、技能 (Psychomotor)：著重在該科目的肢體動作或技術操作之學習。

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)
1	1. 能夠分辨臺灣特色茶、風味輪及茶區	Be able to identify and distinguish Taiwan's specialty teas, their flavor profiles, and major tea-growing regions.
2	2. 能夠將臺灣茶的相關知識應用於實務情境中，例如觀光旅遊推廣、社區創生發展，或自我規劃的小型實作成果發表。	2. Demonstrate the ability to apply understanding of Taiwanese tea culture and characteristics in practical settings, including tourism promotion, community-based initiatives, or a self-designed mini project.

### 教學目標之目標類型、核心能力、基本素養教學方法與評量方式

序號	目標類型	院、系(所) 核心能力	校級 基本素養	教學方法	評量方式
1	認知	ABCD	12345678	講述、討論、實作、體驗	討論(含課堂、線上)、報告(含口頭、書面)、活動參與
2	技能	ABCD	12345678	發表、實作	實作、活動參與、小型成果發表

### 授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	114/09/15~114/09/21	臺灣茶文化與學習旅程啟動	
2	114/09/22~114/09/28	茶區與風土——從土地品味茶；茶類認識（一）：東方美人茶、三峽碧螺春綠茶與文山包種茶；個人茶席實作	
3	114/09/29~114/10/05	教師節 補假一天   莫以一盞好茶，致敬所有教與學的美好時光	
4	114/10/06~114/10/12	中秋節 放假一天   賞月品茶情意長	
5	114/10/13~114/10/19	茶類認識（二）：高山清香烏龍茶；小團體茶席與茶點實作	

6	114/10/20~114/10/26	茶類認識（三）：焙火烏龍茶；茶詩、茶畫實作	
7	114/10/27~114/11/02	茶類認識（四）：臺灣紅茶；沖泡與茶席美學實作	
8	114/11/03~114/11/09	風味輪與 MBTI × 茶風格探索；世界茶屋：花草茶實作	11/3 校外教學（淡水校園）
9	114/11/10~114/11/16	台灣特色風味茶回顧與口頭演練	
10	114/11/17~114/11/23	實地參訪（一）：茶博覽會；茶經濟實作	11/17 校外教學
11	114/11/24~114/11/30	茶與社區、文化活動的連結	
12	114/12/01~114/12/07	實地參訪（二）：茶旅文化與永續觀光	12/5 校外教學
13	114/12/08~114/12/14	個人茶旅提案設計	
14	114/12/15~114/12/21	茶與美學空間	
15	114/12/22~114/12/28	期末發表與茶文化分享會	
16	114/12/29~115/01/04	期末多元評量週	
17	115/01/05~115/01/11	期末多元評量週/教師彈性教學週	
18	115/01/12~115/01/18	教師彈性教學週	
課程培養 關鍵能力	自主學習、社會參與、人文關懷、問題解決、跨領域		
跨領域課程	授課教師專業領域教學內容以外，融入其他學科或邀請非此課程領域之專家學者進行知識（教學）分享		
特色教學 課程	專案實作課程		
課程 教授內容	環境安全		
修課應 注意事項	學生應明確標註在作業中所使用的 AI 工具及其生成的內容， 於遵循學術倫理，避免抄襲或誤用他人作品。		
教科書與 教材	自編教材：簡報、講義、學習單 採用他人教材：講義、影片		
參考文獻			

學期成績 計算方式	<p>◆出席率： % ◆平時評量：25.0 % ◆期中評量：25.0 %</p> <p>◆期末評量：50.0 %</p> <p>◆其他〈 〉： %</p>
備 考	<p>「教學計畫表管理系統」網址：<a href="https://web2.ais.tku.edu.tw/csp">https://web2.ais.tku.edu.tw/csp</a> 或由教務處首頁→教務資訊「教學計畫表管理系統」進入。</p> <p><b>※「遵守智慧財產權觀念」及「不得不法影印、下載及散布」。請使用正版教科書，勿不法影印他人著作，以免觸法。</b></p>