

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			
一、培養史學研究及應用之人才。 二、養成明辨是非、獨立判斷之歷史思維。 三、培育各級公教人員、文化產業與地方文史工作人才。			
本課程對應院、系(所)核心能力之項目與比重			
A. 培育蒐集史料之基本能力。(比重：10.00) B. 解讀、組織及運用史料的基本能力。(比重：10.00) C. 習得田野調查與史學應用的基本能力。(比重：10.00) 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)			
本課程對應校級基本素養之項目與比重			
1. 全球視野。(比重：5.00) 2. 資訊運用。(比重：5.00) 3. 洞悉未來。(比重：10.00) 4. 品德倫理。(比重：10.00) 5. 獨立思考。(比重：5.00) 6. 樂活健康。(比重：30.00) 7. 團隊合作。(比重：5.00) 8. 美學涵養。(比重：30.00)			
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、茶鋪與地方文化空間，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   願以一盞好茶，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	◆出席率：            %    ◆平時評量：25.0 %    ◆期中評量：25.0 % ◆期末評量：50.0 % ◆其他〈 〉：            %
備 考	「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。 <b>※「遵守智慧財產權觀念」及「不得非法影印、下載及散布」。請使用正版教科          書，勿非法影印他人著作，以免觸法。</b>