

### 【三】教案摘要與理念

#### 1. 教學背景說明：

本校位於文山區，在認識社區與家鄉單元，發現學生除了飲茶相關手搖飲，對於本校緊臨木柵茶園區，家鄉茶文化，所知有限；甚至即使學生家中有茶園，對茶葉相關產業並不清楚，對是否承接茶田，仍未有定向。

#### 2. 教學創新策略：

以實作任務進行，透過帶領學生到實境的生活情境學習，讓學生實際透過五感體驗、現場觀察、西點製作，協助學生將實際的經驗與知識結合，提升學習的動機及成就感。

教師組成包含健體領域、自然領域、綜合領域，並融入多項議題進行課程設計與協同教學，並以多元化教學活動進行課程。連結專業進入校園引導學生體驗，學生走出校外開闊視野，與在地連結也自身連結。過程中教師與教務處、學務處、輔導室、家長會合作，從課程到活動完整連貫教學主題。

#### 3. 教學成效評估：

- ①. 學生能認識臺灣主要茶葉產區及其特色，能透過嗅覺，辨識不同茶葉的特色香氣，並能了解臺北市及周邊地區的茶葉分佈與特色。
- ②. 學生能深入瞭解在地文山區茶產業、木柵鐵觀音茶的製造，並探索茶葉相關的職業面向。
- ③. 能了解文山區茶葉發展的人文歷史，並製作茶葉風味點心

#### 4. 教學對象

幼兒園     國小低年級     國小中年級     國小高年級     一般市民

國中生     高中(職)生     大專學生     特教生     親子團體

其他 \_\_\_\_\_

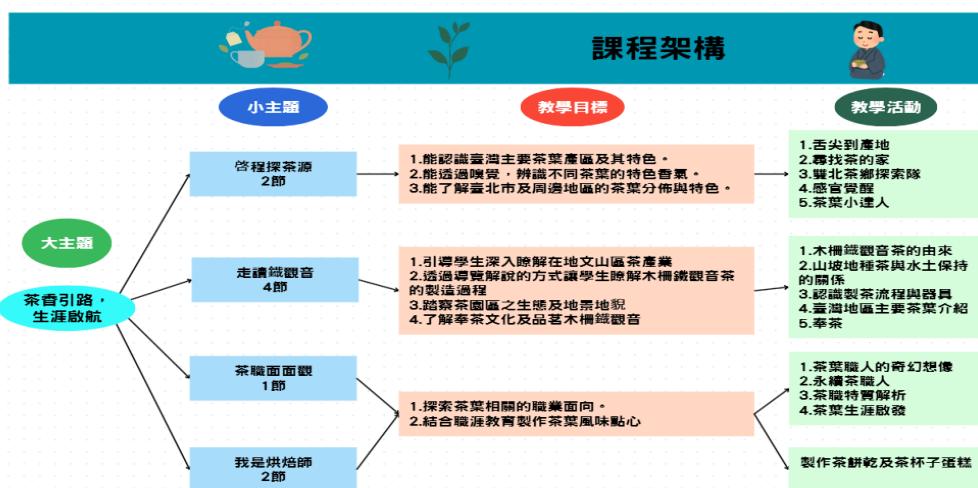
#### 5. 教案內容及實施方式

實施場域	學校、茶博館	活動時間	405分鐘	適合人數	30人
設計理念	臺北市學校推行小田園計畫已有多年，且有不少豐碩成果，其面向能讓學生從事蔬果種植，這屬農業的一級產業(初級生產 Primary Industry)。農業發展共分成五級，希望透過本課程，讓學生了解第二級產業(加工製造 Secondary Industry)，用茶粉做茶點(茶餅乾及茶杯子蛋糕)，第三級產業(行				

銷服務 Tertiary Industry) 提供服務的茶園觀光及體驗活動等。例：茶藝館經營、茶葉主題商品、茶餐廳等。

透過本課程結合國九的生涯課程，引導國中九年級學生認識臺灣茶葉的多元面貌，從產地、製程到產品，了解茶葉與臺灣地理環境的關聯，再聚焦於北部區域。同時，透過茶產業的職人探索，啟發學生對未來職涯發展的思考，將食農教育與生涯規劃緊密結合，並融入 SDGS 終結飢餓、永續城鄉、責任消費與生產觀念目標。

### 茶香引路・生涯啟航課程架構



#### 單元一「啓程探茶源」：

1. 能認識臺灣主要茶葉產區及其特色。
2. 能透過嗅覺，辨識不同茶葉的特色香氣。
3. 能了解臺北市及周邊地區的茶葉分佈與特色。

#### 單元二「走讀鐵觀音」：

1. 引導學生深入瞭解在地文山區茶產業
2. 透過導覽解說的方式讓學生瞭解木柵鐵觀音茶的製造過程
3. 踏察茶園區之生態及地景地貌
4. 了解奉茶文化及品茗木柵鐵觀音

#### 學習目標

	單元三「茶職面面觀」、四「我是烘焙師」： 1. 探索茶葉相關的職業面向。 2. 透過文山區茶葉發展的人文歷史，能夠製作茶葉風味點心		
主題內容流程說明	時間	教學資源	
第1-2節 單元一 啓程探茶源	90	1. 不同產區茶葉 2. 臺灣茶葉產區圖 3. 平板	
第3-6節 單元二 走讀鐵觀音	180	1. 臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心 2. 海報	
第7節 單元三 茶職面面觀	45	1. 單槍投影機 2. 白板、卡牌	
第8-9節 我是烘焙師	90	1. 烹飪教室、用具、食材 2. 單槍投影機	
其他相關資料 (如活動附件等)			

## 6. 教學設計

領域 / 科目	綜合活動領域		設計者	詹直澄/陳麗敏/林曉真
課程名稱	茶香引路・生涯啟航			
教學對象	國中9年級		總節數	共9節，405分鐘
教學時數	節次	時數(分鐘)	節課名稱	

	第1-2節	90	啓程探茶源
	第3-6節	180	走讀鐵觀音
	第7節	45	茶職面面觀
	第8-9節	90	我是烘焙師

### 設計依據(課程網要)

<b>議題 融入說明</b>	<b>學習主題</b>	環境教育、戶外教育、食農教育、閱讀素養
	<b>實質內涵</b>	<p>環 J4 了解永續發展的意義(環境、社會、與經濟的均衡發展)與原則。</p> <p>環 J5 了解聯合國推動永續發展的背景與趨勢。</p> <p>戶 J4 理解永續發展的意義與責任，並在參與活動的過程中落實原則。</p> <p>閱 J8 在學習上遇到問題時，願意尋找課外資料，解決困難。</p>
食農教育	<b>學習內涵</b>	<p>食 J2 參與農業產銷相關工作場域的體驗活動，探索農業相關的職業與生涯發展。</p> <p>食 J6 認識常見國產農產品，瞭解其特性與基本的選購原則</p> <p>食 J9 善用在地、當季食材，設計並製作創意餐點或簡易加工食品。</p>
<b>學習重點</b>	<b>領綱 核心素養</b>	綜-J-C1 探索人與環境的關係，規劃、執行服務學習和戶外學習活動，落實公民關懷並反思環境永續的行動價值。
	<b>學習表現</b>	綜1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。

	學習內容	<p>童 Da-IV-2人類與生活環境互動關係的理解，及永續發展策略的實踐與省思。童 Db-IV-3友善環境的樂活旅行與遊憩活動。輔 Ca-IV-1生涯發展、生涯轉折與生命意義的探索。家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p>
與其他領域/科目的連結		<p>自-J-C1 從日常學習中，主動關心自然環境相關公共議題，尊重生命。自-J-C3 透過環境相關議題的學習，能了解全球自然環境具有差異性與互動性，並能發展出自文化認同與身為地球公民的價值觀。自 ai-IV-1動手實作解決問題或驗證自己想法，而獲得成就感。</p>
理解事項 (Understanding) U	核心問題 (Essential Question) Q	
<p><b>單元一：啓程探茶源</b></p> <p>U1能認識臺灣主要茶葉產區及其特色。</p> <p>U2能透過嗅覺辨識不同茶葉的特色香氣。</p> <p>U3能了解臺北市及周邊地區的茶葉分佈與特色。</p>	<p><b>單元一：啓程探茶源</b></p> <p>Q1臺灣主要茶葉產區及其特色有哪些？</p> <p>Q2用嗅覺辨識茶葉可能屬於哪一類？</p> <p>Q3臺灣北部主要茶葉產區及其特色有哪些？</p>	
<p><b>單元二：走讀鐵觀音</b></p> <p>U1引導學生深入瞭解在地文山區茶產業</p> <p>U2透過導覽解說的方式讓學生瞭解木柵鐵觀音茶的製造過程</p> <p>U3 踏察茶園區之生態及地景地貌</p> <p>U4了解奉茶文化及品茗木柵鐵觀音</p>	<p><b>單元二：走讀鐵觀音</b></p> <p>Q1文山區除了種茶還有哪些相關產業？</p> <p>Q2請說明製茶過程有哪些？</p> <p>Q3茶園區對生態及水土保持的問題？</p> <p>Q4奉茶善舉蘊含的意義？(敬意、祝福和人情味)</p>	
<p><b>單元二：茶職的生涯面面觀</b></p> <p>U1能認識茶產業相關的職業</p> <p>U2團隊合作腦力激盪創憑發想角色扮演</p> <p>U3知道職業特質及能力</p>	<p><b>單元三：茶職的生涯面面觀</b></p> <p>Q1能說出茶產業相關職業有哪些？</p> <p>Q2如何找到自己在團隊中扮演的角色？</p> <p>Q3體驗行業特質有哪些？</p>	

U4 察覺茶職相關產業在永續發展議題會面臨議題	Q4 茶職在面臨環境問題時，以永續發展觀點解決問題的方法有哪些？
單元四：我是烘焙師	單元四：我是烘焙師
U1 知道茶葉應用在飲食文化中的產品	Q1 食當令、食在地？
U2 知道茶點製作	Q2 作不易，吃容易，珍惜食物

### 評量結果的證據 Assessment Evidence

**實作任務**：帶領學生到實境的生活情境學習，讓學生實際透過五感體驗、現場觀察、西點製作，並透過實際的經驗與知識結合，提升學習的動機及成就感。

### 評量準則 Rubrics(海報、口頭報告、文書報告、戲刻內容等)

<b>初階表現</b> <b>50-59分</b>	1. 成員之間缺乏合作，常發生衝突或溝通不良。 2. 成員貢獻有限，大部分仰賴他人完成任務。 3. 未能明確呈現學習目標，缺乏統整與焦點。 4. 成果內容零散，品質低落或有明顯錯誤。 5. 對成果缺乏理解，無法清楚表達或進行反思。
<b>進階表現</b> <b>60-69分</b>	1. 成員不夠主動或持續，未積極投入。團隊合作偶有參與。 2. 貢獻內容單一。 3. 成果部分回應學習目標，但缺乏完整性。 4. 呈現方式較為粗糙，資訊表達不清楚。 5. 能嘗試表達想法，但缺乏深入的自我檢視。
<b>良好表現</b> <b>70-79分</b>	1. 成員有參與討論與分工，團隊合作尚稱順利。 2. 成員皆有基礎貢獻，整體投入普通。 3. 成果基本達成學習目標，內容正確但深度有限。 4. 呈現清楚、有組織，但創意或吸引力不足。 5. 能簡要說明成果內容並提出初步反思。

<b>優異表現</b> <b>80-89分</b>	1. 成員間能有效溝通並互相支援，團隊合作良好。 2. 成員均有實質貢獻，任務分工明確。 3. 成果清楚回應學習目標，具整體架構與邏輯。 4. 呈現方式具創意且具吸引力，資訊清晰完整。 5. 能深入說明學習歷程與成果，具批判性反思。
<b>特優表現</b> <b>90-100分</b>	1. 成員展現默契與創新合作模式，團隊展現高度合作精神。 2. 成員皆展現主動性，貢獻多元且有深度。 3. 成果完全符合甚至超越學習目標，展現統整與創造力。 4. 呈現方式富有創意與專業性，內容豐富且具啟發性。 5. 具高度表達能力，能深刻反思學習過程並提出精闢見解。

### 教學單元設計

<b>小主題一</b> <b>啓程探茶源</b>	
<b>教學活動</b> <b>「舌尖到產地」活動內容及方式</b>	
活動內容：	
1. 教師引言：教師以文山區店家特性當引言，再引導至「手搖飲店」，並與孩子討論去飲料店最常點什麼茶？為什麼常點那種茶？教師補充：財訊臺北市每平方公里就有12家手搖飲店資訊。  2. 老師準備來自不同產區的茶葉，讓學生傳嗅，並引導學生分享聞到的感受。讓學生聞茶香，自由聯想回答。老師先不解答，請學生記住這個味道，我們之後說明。	
<b>教學活動</b> <b>「尋找茶的家」活動內容及方式</b>	
1. 教師活動說明活動方式：  (1)每一組一張臺灣茶葉產區地圖。  (2)每一組數張茶種(例如：鐵觀音、包種茶、東方美人茶、凍頂烏龍茶、高山茶、紅茶、蜜香紅茶等)請學生配對	

2. 老師統一公布答案，簡介各主要茶區及代表茶種，說明環境對茶葉風味的影響。
3. 教師說明：(1) 仙氣高山茶，高山茶喝起來特別甘甜、有花香？因為它們生長在高海拔的山區。那裡日夜溫差很大，白天溫暖，晚上卻很冷，就像給茶樹做了『冷熱敷』，讓茶葉生長得比較慢。慢工出細活，茶葉裡的茶多酚和胺基酸含量更高，喝起來就更鮮爽回甘，帶有獨特的高山韻味，就像吸飽了山上的仙氣一樣！
- (2) 湖畔的紅茶香：接下來看日月潭紅茶。日月潭附近濕度很高，常常有霧氣，而且日夜溫差也夠大。在這種環境下，茶葉特別容易產生一種叫做『茶黃素』的物質，這就是日月潭紅茶特有的麥芽香或焦糖香的來源，還能讓茶湯呈現紅亮的琥珀色，看起來就像夕陽下的湖面一樣美麗！
- (3) 雲霧繚繞的烏龍茶：我們的凍頂烏龍茶，多半種植在中低海拔的山坡地，這裡常常雲霧繚繞，土壤排水性也很好。這種半日照、高濕度的環境，使得茶葉的苦澀味減少，反而增加了茶葉的甘甜度和喉韻，喝起來醇厚又回甘，這就是為什麼凍頂烏龍茶被稱為臺灣茶的經典代表。

4. 教師小結：臺灣的茶葉種類豐富，都要歸功於我們獨特的地理環境。如：高山茶長在高海拔，日夜溫差大，茶葉生長緩慢，茶湯特別甘甜；日月潭紅茶則因湖畔濕度高，茶葉帶有特殊的麥芽香。從高山到湖畔，從土壤到氣候，每一個地理條件都影響著茶葉的『個性』和『味道』。這正是臺灣茶每一口都藏著它生長的秘密！」

學習評量：投入聽講及主動觀察

教學活動	「雙北茶鄉探索隊」活動內容及方式
	<ol style="list-style-type: none"><li>教師引言到臺北周邊產茶特色</li><li>請學生就分配到茶種，各自以 CANVA 或 googl 簡報製做專題探究簡報，包含文山和南港包種茶，木柵和石門鐵觀音，三峽海山茶，林口的龍壽茶，分別就產地，地理環境對茶的影響，茶名字由來，各種茶的特色，報告以心智圖方式呈現</li><li>除了網路資訊，教師可以提供學生下列書籍供參考： 陳煥堂、林世煜(2025)。台灣茶第一堂課：頂尖茶人教你喝茶一定要知道的事！第</li></ol>

三章行走茶山。臺北市:如果出版社。

#### 4. 學生上台報告

5. 教師小結:教師將學生報告總結，並預告要參觀茶研中心。南港包種茶和木柵鐵觀音是我們臺北市區主要茶區喔！有關更多鐵觀音知識，我們等實際參觀臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心，再更深入介紹。

學習評量：報告能清楚介紹特色

教學活動	「感官覺醒」活動內容及方式
------	---------------

- (1)教師在袋子裡放不同地區的茶葉，分別裝入不透明的袋子或盒子中，避免學生看到茶葉種類。
- (2)每組皆發3種茶葉，並標上編號，請同學猜猜看這是哪個地區的茶，同學聞的時候，教師可以給些提示，例如：『1號茶喝起來感覺很清新、有花香喔！』(暗示文山包種茶)；『2號茶比較有烘焙過的香氣。』(暗示鐵觀音)；『3號茶聞起來比較濃郁，有股特別的豆香。』(暗示碧螺春茶)。
- (3)聞完後，讓他們寫出他們認為是哪個茶區的茶。
- (4)如果猜對就給該組加分。

學習評量：參與活動及回答

教學活動	「茶葉小達人」活動內容及方式
------	----------------

1. 教師說明：教師準備一些簡單的問題。答對的同學或組別給予獎勵。教師將單元一的2堂課做總結＊如果時間足，教師可結合電腦遊戲，增加題數，如 Kahoot 等，增加活動有趣性。

「臺北市哪兩個地方產製『鐵觀音』？」(木柵、石門)

「坪林、石碇、新店都產哪種茶？」(文山包種茶)

「三峽的茶叫做什麼？」(海山茶)

「文山包種茶的特色是？」(清香、幽雅)

學習評量：參與活動及回答及使用平板作答

小主題二	走讀鐵觀音(臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心參訪)
教學活動	1. 參觀預約及交通方式確定 2. 木柵鐵觀音茶的由來活動內容及方式

教學地點：臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心

1、課前準備：

1. 確定可進行課程的時段。2. 導覽預約。3. 交通路線規劃。

○老師引言：1. 前幾節課有提到我們文山區木柵這個地方產的茶是哪一種茶？2. 這個地方的名稱是哪裡？提示名稱與動物相關。老師邀請知道的學生舉手回答。3. 今天要去參觀的地點就是臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心。

2、課程開始：

1. 集合前往教學地點。

2. 到達教學場地，解說志工進行影片播放及導覽介紹及說明，活動內容有茶園及戶外園區導覽及製茶解說。

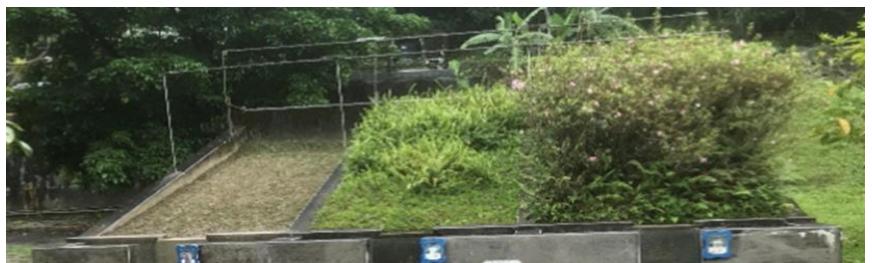
3、解說志工介紹說明木柵鐵觀音茶的由來

鐵觀音茶原產在福建安溪西坪鄉堯陽一帶，已有二百多年歷史。臺灣鐵觀音茶的起始，據傳是清光緒21年(1895年)，日據時代木柵茶葉公司委請茶師張迺妙、張迺乾兄弟數次前往福建安溪，引起茶苗來臺種植繁衍而發展起來的。最早在新店大崎腳附近種植，之後遷移到木柵樟湖山，而有木柵鐵觀音茶的開始，雖製法與安溪鐵觀音類似，但經過百年的演變已發展出不同特色。而木柵指南里也成為臺灣鐵觀音茶的發源地和主要出產地。

教學活動 「戶外教學區-山坡地種茶與水土保持的關係」活動內容及方式

一、解說志工帶領師生進行戶外教學區導覽解說：

戶外教學區茶園區、人工降雨沖蝕槽等，幫助學生了解水土保持的重要，可說是結合



了農業、生活、文化與休閒層面，具體呈現木柵地區的茶產業及文化脈絡。模擬地表在不同植物被覆狀況下，雨水沖刷對於水質濁度及地下水含量變化的影響，讓您了解水土保持的重要性。

#### 教學活動 「認識製茶流程與器具」活動內容及方式

一、解說志工帶領師生進行室內教學區導覽解說：

##### (一) 萎凋盤架：

茶菁於萎凋過程中，平鋪於笳笠上，使水份散失，以維護製程順利及良好品質，萎凋盤架主要於放置笳笠，利於茶葉萎凋，使茶菁不與地面接觸，節省笳笠放置空間及增加笳笠放置數量，使人員操作便利，以達到茶葉衛生及安全目的。茶菁經日光萎凋後，置於笳笠上，移至室內之萎凋架上繼續進行室內萎凋作業。

##### (一)圖

##### (二) 搖菁機(攪拌機)：

搖菁機為部分發酵茶製程中使用的機具，經由日光凋委後的茶葉，之後會移入室內進行室內萎凋，室內凋委過程中會伴隨攪拌的動作，以利茶葉萎凋過程中走水順利，並造成部分發酵茶，有利的發酵條件，若攪拌條件控制不良，則易嚴重影響茶葉成品之品質。搖菁機可以代替手攪拌，使茶菁中之菁味產生，而於室內萎凋過程中將其移除。

##### (二)圖



##### (三) 炒菁機：

茶菁經室內萎凋後，隨即以高溫炒菁，藉以破壞茶菁中之酵素活性，使其停止發酵的繼續進行，並去除茶葉中的臭菁味，使鮮葉中的水分蒸散而利於揉捻。

##### (三)圖



##### (四) 揉捻機：

1. 將柔軟的萎凋葉，使之捲曲製成美觀條索之茶商品。

2. 揉捻過程涉及壓力施加將茶葉細胞破壞茶汁釋出，改善茶葉風味香氣。

3. 破壞液泡細胞使氧化酵素與多酚接觸，發酵程度提高。將炒菁後之茶菁置於其中，經揉捻、滾動、受壓後，茶葉於是捲曲成形，並將茶汁壓出而將其被附於茶葉表面，如此在沖泡時，滋味可迅速溶於水中而適宜飲用。

(四)圖



#### (五) 平面揉捻機：

經布球揉捻後之球置於平面揉捻機中，藉由上面平板之壓力及下面會自行旋轉之平板及其上之凸出物，繼續將茶菁揉製成球型。

(五)圖



#### (六) 培籠：

焙茶主要目的是減少毛茶水分，改善茶葉風味及香氣，去除茶菁味等。以往茶葉烘焙主要是利用竹焙籠，放底部加熱進行烘焙作業，稱為炭焙，然而操作上較不方便，而箱型電焙茶機為現今一般茶農使用較多的焙茶機，主要利用電能加熱空氣，與炭焙最主要差異是其加裝風扇馬達及出風口，使焙茶機內上下層溫度一致，熱風供應較穩定。

(六)圖



#### 教學活動 「臺灣地區主要茶葉介紹」活動內容及方式

一、解說志工帶領師生進行室內教學區導覽解說：

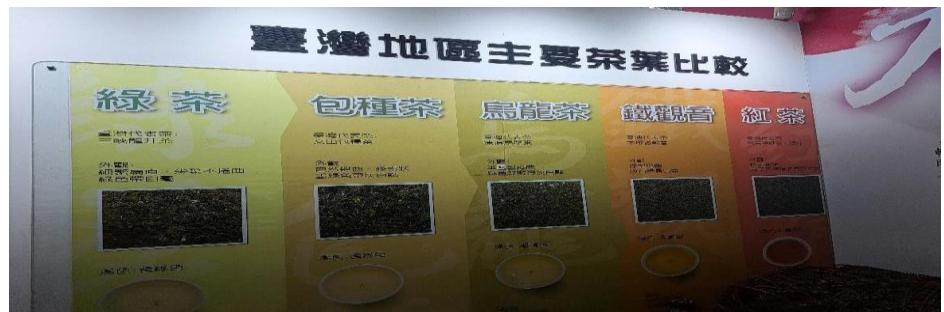
1. 木柵鐵觀音：臺灣代表茶，木柵鐵觀音茶，外觀為球型捲曲，砂石綠具白霜。

2. 紅茶：臺灣代表茶，日月潭紅茶、韻紅，外觀為條索緊結，烏黑或棕褐油潤顯金毫。

3. 烏龍茶：臺灣代表茶，凍頂烏龍茶，外觀為半球型捲曲，綠色鮮豔帶灰白點。

4. 包種茶：臺灣代表茶，文山包種茶，外觀為自然彎曲、條索狀，墨綠色帶灰白點。

5. 綠茶：臺灣代表茶，三峽龍井茶，外觀為細繁扁直、尖葉不捲苗，綠色帶白毫。



教學活動	「奉茶」活動內容及方式
------	-------------

○老師引言：臺灣早年農業社會，交通不如現今發達，莊稼人憑著雙腳，肩挑沉重的農產、雜貨南來北往，步履於村庄之間，以進行販賣交易，而漫長的炎炎夏日，若能在大樹蔭下暫卸重擔，歇腳喘息，遂於路口、樹下安置一大壺茶水，供外出工作或行走之人能有水可喝，則是注入心間無量暖流，繼續往前走的無限動力。早期在賺錢不容易的社會中，花錢買水是不常見的。因此，奉茶就變成當時善心人士定期設置的飲水點，在茶壺上貼上「奉茶」字樣，以表示請出門在外的民眾若需要喝茶可自行取用之義。(奉茶圖片來源：農業知識入口網)臺語的「奉茶」，是敬茶的意思，原是端茶敬祀天地神明、歷代祖先，也是請客人喝茶的儀式動作。

提醒學生自帶耐熱的杯子或水壺可以裝盛茶推廣中心的奉茶「鐵觀音茶」



傳統奉茶



推廣中心奉茶

課程總結：小組討論海報製作及發展

學生部分：1. 各小組能使用大海報紙，將今天參訪及觀察活動，做統整性條例式的文字描述，也可加上插畫在海報上，增加報告的豐富性，小組各自分配發表的角色。小組分享5分鐘

教師部分：給予正向回饋並依據評量準則 Rubric 級予評分。

小單元三	茶職面面觀
教學活動	「茶葉職人奇幻想像」活動內容及方式
○教師引言：上一堂課我們認識了臺灣的茶葉和產區。一杯好茶從茶園到茶杯，背後會有多少人努力付出呢？除了茶農，你們還能想到哪些跟茶有關的工作？」	
◎學生自由回答，教師將學生提出的職業寫在白板上。	
○教師總結：茶產業相關的職業，包含茶農、製茶師、茶藝師、茶葉品牌行銷、茶館經營者、茶葉研究員等。	
茶農： 照顧茶樹的生命，像植物魔法師一樣。	
製茶師： 將茶葉的風味極大化，是茶葉的藝術家。	
茶藝師： 透過茶道傳遞美學與文化，是茶的說書人。	
茶葉品牌行銷： 讓好茶被更多人看見，是茶葉的夢想推手。	
茶館經營者： 打造一個讓心靈休憩的茶空間，是茶的氛圍營造者。	
茶葉研究員： 深入探索茶的科學奧秘，是茶葉的偵探。	
茶系生活網紅： 分享茶的美好，讓喝茶成為一種流行，是茶的潮流引領者。	
聽起來是不是每個角色都充滿了挑戰和樂趣呢？那麼，對你們來說，哪一種工作聽起來最吸引你？為什麼呢？你覺得做這份工作會遇到什麼困難？為什麼？	
＊教師可加入一些與茶相關職業及一日系列的圖片或短影音	
◎學生自由回答	
學習評量：依據評量準則 Rubrics 級予評分。	

<b>教學活動</b>	<b>「永續茶職人」活動內容及方式</b>
	<p>1. 教師說明規則：</p> <p>(1)教師將學生分為4組。每組抽出一種職業，包括：年輕茶農、新創茶品牌創辦、茶藝師、茶系生活網紅。</p> <p>(2)職業抽好後，各組抽到職業後，教師依4個不同職業給予任務。</p> <p>(3)小組成員要通力合作，討論出解決方案，並準備一個3分鐘的簡短的「劇本」或「應對策略」。思考如何『演』出角色的特色。</p> <p>(4)每組派代表上台扮演或說明他們的應對方式。不只要說，更要『演』！例如：模仿茶農焦慮的語氣、展現茶藝師優雅的姿態、新創品牌創辦人的自信、網紅的生動活潑。越有戲劇張力越好！</p> <p>(5)演得內容須掌握工作能力特質及永續觀念。</p> <p>(6)其他組別在觀看後，可給予回饋或提出疑問，看他們是否想到更棒的解決方案！</p> <p>(7)教師角色是情境主持人和知識導航員：教師適時引導、提出追問，並在學生分享後，補充相關的專業知識。例如，當學生談到茶農如何應對氣候變遷時，可以補充「永續農法」、「里山倡議」、SDGs，「智慧農業」等概念；談到品牌行銷時，可以補充「品牌故事」、「在地特色」的重要性。</p> <p><b>範例卡牌內容</b></p> <p><b>年輕茶農：</b></p> <p>年輕的茶農是茶園的繼承者，也是傳統與創新的橋樑。你們將面對來自大自然的挑戰，以及如何讓老舊產業重新煥發活力的考驗，同時肩負起保護環境的重責大任。你的長輩堅持傳承已久的傳統製茶方式，但你研究發現了一種全新的烘焙技術，可能讓茶葉風味更上一層樓。你該如何說服他們，讓老經驗與新技術完美結合？新技術能有效節省能源、減少碳排放，為說服的重點之一項目。</p> <p><b>新創茶品牌創辦人：</b></p> <p>作為新創品牌的舵手，你們必須具備敏銳的市場洞察力、獨特的創意和保護智慧財</p>

產權的意識。如何在競爭激烈的市場中脫穎而出，同時打造一個對環境負責的品牌，將是你們最大的挑戰。

你的品牌即將在市貿展覽館參加茶博覽會的設攤活動，你的品牌被選中3分鐘上台舞台秀宣傳秀，用最精煉、最吸引人的方式，介紹你們品牌的茶的獨特魅力？在介紹過程中除了特色並融入茶產業的『永續故事』，例如友善土地的種植方式、包裝低碳等概念？」

#### 茶藝師：

茶藝師不僅是泡茶的專家，更是茶文化的傳遞者和心靈的撫慰者。你們的任務是讓茶道不再遙不可及，而是融入生活，為人們帶來平靜與美好，同時傳遞茶與自然共生和諧的理念。年輕人都認為泡茶很老派，運用你的茶藝專業，結合現代潮流，讓年輕族群也覺得泡茶是一件很酷、很時尚的事情，甚至成為一種生活品味，同時傳遞茶與自然共生和諧的理念。

#### 茶系生活網紅：

作為茶系生活的意見領袖，你們肩負著引導潮流、推廣茶文化的重任。如何在商業合作與個人風格之間取得平衡，考驗著你們的智慧，同時也考驗你們如何運用影響力，推動更永續的茶消費模式。

作為茶系生活的意見領袖，你們肩負著引導潮流、推廣茶文化的重任。如何在商業合作與個人風格之間取得平衡，考驗著你們的智慧，同時也考驗你們如何運用影響力，推動更永續的茶消費模式。

情境：你的粉絲群以年輕人為主，但他們總覺得『泡茶』是爺爺奶奶的活動。拍3分鐘影片，巧妙地呈現『喝茶＝潮流』的觀念，讓大家開始跟著你一起『泡』起來？你可以結合『永續生活』的議題，例如展示如何利用茶葉邊角料製作環保用品、分享永續包裝的茶品牌等，讓喝茶成為一種有意識、有品味且對環境負責的潮流。

教學活動	「茶職特質解析」活動內容及方式
○教師引導：一個優秀的年輕茶農、新創茶品牌創辦人、茶藝師或茶系生活網紅，	

他們需要具備哪些不可或缺的特質或能力呢？」

1. 教師請學生腦力激盪與歸納：請大家把你們想到的關鍵字說出來。教師將把這些『超能力』寫在白板上，並將這些能力分類別。」
2. 引導學生將這些特質進行分類形成職人能力樹。
3. 教師補充：這些特質和能力，就像是你們未來的『超能力裝備庫』，不只在茶葉工作上有用，未來不管你們從事什麼行業，甚至面對生活中的各種挑戰，這些能力都會是你們的加分項。
4. 教師小結：大家對照一下白板上的『職人能力樹』，覺得自己目前具備了哪些能力呢？又有哪些是自己最希望培養或加強的呢？為什麼？」

◎學生自由分享。

教學活動	「茶葉生涯啟發」活動內容及方式
------	-----------------

○教師引言：教師引導學生，閉上眼睛，深呼吸一口氣，想像一下…

1. 十年後的你，正在茶葉產業中發光發熱，你會是什麼樣的角色？你會在哪裡工作？你每天會做些什麼？你正在為茶產業帶來什麼樣的改變？你臉上會是怎麼樣的笑容呢？」
2. 紿學生約1分鐘時間靜心想像。
3. 教師分享與鼓勵：「請慢慢張開眼睛。有哪兩位同學願意跟我們分享你的『十年茶葉夢』呢？不論你的夢想大小，都值得被聽見喔！」
4. 教師分享與鼓勵：邀請2位學生簡短分享他們的想像。

未來期許教師總結：勇敢去探索，去嘗試，找到那個能讓自己發光發熱的舞台

小單元四	我是烘焙師
教學活動	「製作茶餅乾及茶杯子蛋糕」活動內容及方式
<b>一、引起動機</b>	
經過相關系列課程，同學已了解到茶葉種植、製作、品評等相關知識，也了解相關產業、文化與生活連結。透過文山區茶文化相關影片連結經驗並引起動機，了解茶產業相關應用，透過今天的課程製作茶風味點心，讓茶文化融入生活。	
<b>二、發展活動</b>	
○老師引言：東西文化融合	
茶在東方文化中佔有重要地位，而餅乾則是西方甜點文化的代表之一。將茶葉應用於西點，是一種跨文化的創新，既保留東方傳統茶的風味，又引入現代甜點形式，能吸引更廣泛的消費者。現代人越來越重視「少糖、少油、天然」的飲食趨勢。茶粉天然、低熱量，具抗氧化與多酚成分，可為西點增添「養生」或「機能性」的形象。	
○老師製作講解Ⅰ：茶風味手工餅乾30片	
一、材料：1. 低筋麵粉200g 2. 蛋50g(一顆) 3. 糖50g 4. 奶油100g 5. 茶粉適量	
二、工具：鋼盆、攪拌器、電動攪拌器、橡皮刮刀、擀麵棍、篩網、餅乾模型	
三、步驟：1. 奶油、糖攪拌至泛白 2. 將蛋液分次加入混合均勻 3. 低筋麵粉分次加入拌勻 4. 拌勻後可以分塊調味 5. 麵團完成後包保鮮膜冷藏30分鐘 6. 從冷藏拿出麵團，擀0.5公分壓模 7. 放入烤箱160度烤15分鐘~20分鐘	
○老師製作講解Ⅱ：茶風味杯子蛋糕12個	
一、材料：1. 全蛋4個 2. 低粉70g 3. 茶粉20g 4. 砂糖90g 5. 牛奶80g 6. 植物油50g	
二、工具：鋼盆、攪拌棒、電動攪拌器、橡皮刮刀、擀麵棍、篩網、蛋糕杯	
三、步驟：1. 分蛋 2. 植物油加入蛋黃拌勻 3. 加入牛奶拌勻 4. 分次加入粉類	

拌勻 5. 蛋白加入砂糖打發 6. 分次混合蛋白、蛋黃糊 7. 放入烤箱160度25~30分鐘

### ○各組實作

1. 同時進行餅乾和杯子蛋糕製作。2. 餅乾麵團進冷藏，杯子蛋糕進烤箱。3. 進行第一次清潔工作，清洗器具並擺放整齊瀝乾。4. 餅乾麵團取出壓模，杯子蛋糕出烤箱。5. 餅乾入烤箱，杯子蛋糕進行分裝。6. 進行第二次清潔工作。7. 餅乾進行分裝。8. 大掃除

### ○總結活動

#### 小組歷程經驗分享

1. 學生部分：小組討論利用分享

2. 老師部分：

(1)課程中結合在地文山區的木柵鐵觀音茶粉製作茶餅乾及茶杯子蛋糕，透過手作的烘焙過程，讓同學體驗手作西點的不容易，如同食米容易確不知種稻之粒粒皆辛苦，並提到全球糧食議題，學習珍惜食物。(2)回顧融入茶職涯課程，並連結全球茶產業相關經濟發展，舉例說明如世界茶文化發展、臺灣製茶產業發展(3)成品感恩任課老師



小熊茶餅乾



成品包裝

### 參考資料：

財訊 (2024/08/15) <https://www.wealth.com.tw/articles/2b5a8a42-48ce-4828-b709-bca176cb6aba>

陳煥堂、林世煜(2025)。台灣茶第一堂課：頂尖茶人教你喝茶一定要知道的事！

臺北市：如果出版社。

農業知識入口網及臺北市鐵觀音包種茶研發推廣中心資料

<https://kmweb.moa.gov.tw/knowledgebase.php?func=0&type=0&id=26377>

臺北市南港區公所 <https://ngdo.gov.taipei/cp.aspx?n=8F73C48F07AE8CCA>

康軒、翰林、南一綜合領域課本

\*如不敷使用請自行增加說明