

嘉義縣隙頂國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表-下學期

年級	中年級	課程設計者	方鈺茹	教學總節數 /學期(上/下)	20 節/下學期
年級 課程主題名稱	四年級/茶香之旅	符合校訂 課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類		
學校 願景	e 化、健康、創新、卓越	與學校願 景呼應之 說明	<ol style="list-style-type: none"> 藉由探索家鄉環境的特色及場所位置，能認識家鄉並激發愛護與感恩家鄉的情懷。 透過親自體驗與分組合作學習，認識家鄉茶產業，樂於製作與發表關於茶葉文化的成果。 藉由探索家鄉茶產業，感恩社區居民們為這塊土地永續經營所做的努力。 		
總綱 核心素養	<p>E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過經驗與實踐日常生活問題。</p> <p>E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。</p> <p>E-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性。</p>	課程 目標	<ol style="list-style-type: none"> 具備探索家鄉產業的思考能力，並透過踏查，了解家鄉的茶產業。 在展演活動及作品發表中，培養積極參與，勇於表達、團隊合作的態度，並與他人建立良好互動關係。 理解並關心家鄉的產業問題，增進對家鄉的認同感。 		

教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量內容)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(5)週	泡茶趣	活動一：靜心泡茶 1. 教師複習茶具的用途。 2. 教師示範泡茶的步驟和解說要點。 3. 學生練習泡茶。	綜合活動	1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。	泡茶練習 奉茶禮儀 品茶	1. 能說出泡茶使用的茶具名稱。 2. 能親自動手泡茶。 3. 能將自己泡好的茶運用奉茶禮儀，請他人品茶。 4. 能透過感官，說出自己與別人茶湯的異同。	1. 能說出茶具的工具及用途。 2. 能按照步驟沖泡出一壺茶。 3. 能確實做出奉茶的禮儀。 4. 能透過鼻子聞、眼睛看、嘴巴喝的步驟，說出自己與同學沖泡茶湯之異同。	1. 茶具 2. 茶葉	5
		活動二：品茶 1. 教師教導學生奉茶禮儀。 2. 請學生透過鼻子聞、眼睛看、嘴巴喝的步驟，說出自己與別人沖泡茶湯的異同。	語文	2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。					
第(6)週 - 第(10)週	採茶趣	活動一：電影時光 1. 播放電影《魯冰花》 2. 請學生分享自己和電影主角相同經驗的地方。 3. 請學生分享家人工作的樣子，以及自己的角色。	語文	1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處，並表達自己的想法和感受。	電影欣賞 導覽解說 實地踏查 採茶體驗 心得分享	1. 能認真看影片。 2. 能踴躍發表自己的想法。 3. 能親自動手採茶。 4. 能分享自己體驗採茶的感受。	1. 能從影片中，找到與自己相同的經驗。 2. 能用完整的句子說出家人工作的樣子和自己當下扮演的角色。 3. 能用正確的動作(一心二葉)採收茶葉。 4. 能說出今天體驗後的心得。	1. 電腦 2. 投影機 3. 影片 4. 採茶工具	5
		活動二：採茶風光 1. 實地踏查，拜訪茶園。 2. 園主解說採茶人的裝備、動作和採茶技巧。 3. 學生親自體驗採茶。 4. 學生分享體驗的心得。	綜合活動	1c-II-1 覺察工作的意義與重要性。					

第 (11) 週 - 第 (15) 週	製茶 趣	<p>活動一：揉茶真好玩</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師示範傳統手揉茶方式。 2. 教師和學生討論親自揉茶的注意事項。 3. 學生分組體驗揉茶。 4. 品嚐自己手作茶的美味。 <p>活動二：探訪茶廠</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 實地踏查，拜訪茶廠。 2. 請製茶達人分享製茶的過程和技巧：採收→萎凋（去水分、發酵）→炒菁（以高溫破壞酵素活性，抑制發酵，保持特有茶香。並使葉中水分流失，便於揉捻與乾燥）→揉捻（借外力使茶葉成型，並破壞茶葉細胞組織，泡茶時茶湯會更有滋味）→靜置回潤（使茶葉回軟，不刺手）→團揉（揉茶）→乾燥→烘焙。 3. 完成學習單 	社會	3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。	揉茶體驗 實地踏查 學習單	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分組合作完成手作茶。 2. 能分享自己動手揉出來的茶湯。 3. 能知道製茶步驟與流程。 4. 能完成學習單。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能動手揉茶。 2. 能說出手作茶的風味。 3. 能說出茶廠機器的功能。 4. 能貼出製茶的正確順序。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶葉 2. 米篩 3. 茶具 4. 學習單 	5
		綜合活動	3c-II-1 參與文化活動，體會文化與生活的關係，並認同與肯定						
第 (16) 週 - 第 (20) 週	做茶 食趣	<p>活動一：下午茶時光</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師播放下午茶的照片。 2. 請學生分享做茶食及品嚐茶食的經驗。 <p>活動二：動手做茶凍</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師示範茶凍的做法。 2. 學生分組合作動手做茶凍。 	社會	<p>2b-II-2 感受與欣賞不同文化的特色。</p> <p>3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p>	影片介紹 分享發表 茶凍製作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能踴躍發表做茶食及品嚐茶食的經驗。 2. 能完成茶凍的製作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出做茶食及品嚐茶食的經驗。 2. 能分工合作做出茶凍。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下午茶照片 2. 茶葉 3. 吉利丁 4. 鍋子 	5

	3. 分享與回饋。 4. 收拾與整理。	自然	ai-II-3 透過 動手實 作，享受以成 品來表現自己 構想的樂趣。				5. 杯子	
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教科書 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)							
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input checked="" type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共()節 (以連結資訊科技議題為主)							
特教需求 學生課程 調整	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、視覺障礙(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數)</p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有- (自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 內容調整：1. 口語表達來替代書寫。</p> <p>2. 歷程調整：1. 提供合作學習的機會與多感官教學。 2. 分解製作流程的步驟。 3. 提供茶具配置圖與使用方式示範。</p> <p>3. 評量調整：1. 不同方式呈現學習成果，多元評量。</p> <p>4. 環境調整：1. 座位設立於教室的左前方第一排，教室布置與動線安排需簡單不複雜。 2. 茶具擺設以簡單易操作為主，事先提醒與熟悉擺設位置。 3. 小幫手協助校外參訪。</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名： 普教老師簽名：</p>							