# 三、嘉義縣中興國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3)

年級	高年級	年級課程 主題名稱		石棹茶於藝 B	課程 設計者	吳濱如	總節數/學期 (上/下)	21/上學期
	□第二類 □社團課程 □ □第四類 其他 □本土語	<b>題/議題<i>的類型,近</i></b> ]技藝課程	<b>差行統整性探究</b> 民語文 □服務學	医融入■ 生命教育 □安全教育 ■戶外教育 □均未融入 设計;且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複 基習 □戶外教育 □班際或校際交流 □領域補救教學	·學習。			
學校願景	活力:結合學學學 活 多	技創新,營造有 活動培養學生勇 且樂於分享,以 。 的品格,愛物惜	' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	1.透過介紹石棹社區當地茶葉(珠露茶)與台灣十大名茶的種類,沒生產的茶葉(珠露茶)與台灣十大名茶種類特徵。 2.能珍愛住家附近(社區、部落)等環境特色與環境產業。透過公立自信,展現活力。				
總綱核心養	E-A2 具備探索問題的思考能力與實踐處理日常生活問題 E-B2 具備科技與資訊應用的影解各類媒體內容的意義。 E-C2 具備理解他人感受,樂物與團隊成員合作之素養	夏。 基本素養,並理 專影響。 ◆與人互動,並	課程目標	<ol> <li>具備探索問題的思考能力,並透過體驗認識石棹社區當地 茶鄉孩子日常生活中發現的問題。</li> <li>培養應用科技與資訊的素養,了解石棹茶農生命故事與泡 石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法。</li> <li>理解不同文化以及他人的感受,樂於與組員互動並討論並</li> </ol>	茶流程步驟之中英文	<b>C說法,並有能力蒐</b>	集正確資訊,製作戶	<b>育報與海報等,推廣</b>

教學	單元	連結領域(議題)/	自訂	學習目標	表現任務 (評量內容)	學習活動	教學資源	<b>给數</b>
進度	名稱	學習表現	學習內容	字自口係	农场任務 (計量內各)	(教學活動)	<b>教学貝</b> 娜	即数

- 1.石棹社 關注社會、自然、人文 區的自 環境與生活方式的互動 然特 色。
  - 區的茶 產業(珠

露茶)。

3. 石棹社 區的自 然環 境。

- 1. 關注石棹社區、自然、人文環境與生活方 式的互動關係。
- 2. 體認人們對石棹社區茶產業與環境有不同 的認知、感受、意見與表現方式,並加以尊重 | 2. 能正確說出石棹社區最早的產 | 2.教師提問石棹社區最早的產業為何?
- 2. 石棹社 3. 理解石棹社區內不同產業文化的特色, 欣賞 並尊重文化的多樣性,展現對石棹茶產業(珠 │活動二:石棹地區茶產業文化的發 │ (學生思考討論發表茶產業(珠露茶)與石棹社區地 │ 茶藝 志工 老 露茶)的
  - 認識與認同。

### 活動一:識產業

- 的優勢關聯性。
- 業。

- 2. 學生能上台分享家中的石棹地區 | 業文化的發展脈絡 說。
- 區茶產業(珠露茶)的相關故事。
- (珠露茶)的發展與自己成長有什麼 成長有什麼相關聯性? 相關聯性。

#### 活動一: 識產業(2節)

- 1.能說出石棹社區自然環境與產業 1.教師以 PPT 介紹石棹社區地理環境的優勢(海拔、 緯度、雲霧、氣候)。

  - (學生思考為什麼石棹社區最早的產業不能持續發 展的原因?)
  - 理環境的關聯性?)

#### 1. 茶藝老師以介紹石棹地區茶產業 | 活動二:石棹地區茶產業文化的發展(3節)

- (珠露茶)文化的舊照片來說故事。 1.茶藝老師以舊照片的方式,來說明石棹地區茶產
- 茶產業(珠露茶)文化的舊照片並解 2.請學生帶家中的石棹地區茶產業文化(珠露茶)的 舊照片來分享與介紹說明。
- 3.學生能上台分享家中從事石棹地 3.教師請學生上台介紹家裡產業(珠露茶)的發展小 故事(茶產業)。
- 4.學生能上台回答石棹地區茶產業 4.教師提問石棹地區茶產業(珠露茶)的發展與自己

- 1.電腦設備。 2. 石棹地區 PPT。
- 3. 石棹地區 產業相關的 舊照片(社區 師或學生提 供)。
- 4. 竹崎鄉家 鄉 100 問







題,進行探究與實作。 的茶葉 外觀 図語文 2-Ⅲ-3 靈活運用詞句和說話技  の	茶風味輪
外觀 3. 運用所學的台灣特色茶風味輪、ISO3103, 図語文 2-Ⅲ-3 図語文 2-Ⅲ-3 図際茶葉鑑定標準、啜吸式品評法等茶相關 用方法。	A P C MAN AND A
國語文 2-Ⅲ-3 靈活運用詞句和說話技	
靈活運用詞句和說話技 大名茶 知識,靈活的說話技巧,豐富表達「台灣十 3.能選定「ISO3103,國際茶葉鑑定 杯的兩倍量 300C.C.)與說明注意事項(適時提問)。	
	BACK
1	3341.X
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
香氣 滋味內容描述。	
3.台灣十 4.能學習「啜吸式品評法」的品評 C.注熱水	
大名茶 法,針對台灣十大名茶主題進行探 d. 浸泡 6 分鐘	February Matrick Syste.
的口感	2. 台灣十大
滋味 5.能針對台灣十大名茶主題進行實 f.觀水色並紀錄 4	名茶的茶葉
4.台灣特   作之結果發表。   g. 等待 6 分鐘   3	3. 國際茶葉
第	鑑定評鑑杯
大	組 * 10 組
[ j. 品茗十大名茶茶湯滋味並記錄 [ (c) ] [ j.	(300C. C. )
Tan	4.燒水壺 5
	5.磅秤
(10)	
	7.品茗杯
6.啜吸式   2. 能完成台灣十大名茶主題對對碰   5.茶藝老師指導學生針對台灣十大名茶主題進行實   8	
	9. 台灣十大
	名茶的紀錄
	表
	10.台灣十大
	名茶主題對
5.能分享對對碰活動感想。 1.茶藝老師帶領學生針對台灣十大名茶進行品茗與 對	對碰學習單
觀察茶葉外觀與聞茶葉業底香氣。	
2.台灣十大名茶主題對對碰學習單(茶葉名稱和茶湯	
西2對)。	
3. 學生輪流上台介紹自己喜愛的台灣十大名茶是哪	
一種並介紹其特色為何。	
4.教師引導學生完成活動場地清潔工作。	
5.學生發表感想。	

第 (11) 第 (13)	大地時序	國語文 1-Ⅲ-1 聆聽他人的發言,並簡 要紀錄。 社會 2a-Ⅲ-1 關注社會、自然、人文 環境與生活方式的互動 關係。	1. 二四氣做的聯性茶茶茶茶收。十節與茶關。、、、的季	1. 聆聽教師課堂的發言,學生能簡要紀錄二十四節氣與做茶的關聯性和春茶、夏茶、秋茶、冬茶的相關重點。 2. 關注二十四節氣與做茶的自然環境與茶農生活方式的互動關係。	十四節氣的名稱與故事。 2. 學生能知道農作是依照二十四節氣來進行。 3. 學生能紀錄二十四節氣的筆記(可用繪圖方式)。 4. 學生能依季節採收之茶葉來區分春茶、夏茶、秋茶、冬茶)與五十四節氣的關聯性。 6. 能發表喜愛之春茶、夏茶、秋	<ol> <li>教師指導學生學會看年曆上之二十四節氣的日期。</li> <li>教師請學生紀錄二十四節氣的日期(作筆記,可用繪圖方式)。</li> <li>教師介紹茶葉依採茶時間的分類(春茶、夏茶、秋茶、冬茶)與二十四節氣的關聯性。</li> <li>教師請學生發表喜愛之春茶、夏茶、秋茶、冬茶</li> </ol>	1. 茶藝 協電備網源筆 3. 路。 本。 4. 年曆 5.	3
第 14 週 - 第 17 週	茶的小記者	社職 會 3c-Ⅲ-1 ,與 3c-Ⅲ-3 會 他 動 2-Ⅲ-3 事他 一 2 用富 理 可 自 有	1. 採禮與意項採任務	1. 聆聽茶農與同學意見,與注意採訪禮節事項,表達自我觀點,並能與茶農與同學討論,完成採訪任務。 2. 學生能靈活運用茶藝課程所學詞句和說話技巧,豐富表達採訪任務內容。	選。 4. 學生能互相討論,想好採訪茶農的題目。 5. 學生能依所要採訪的茶農來製	活動一:行前準備與規劃(4節) 1.教師依學生人數分組,進行採訪前應注意事項(包含禮節與安全注意事項)以PPT做說明。 2.教師引導學生提出石棹社區想採訪的茶農人選,並進行票選出課程內容須採訪的茶農名單。 3.教師與票選出的茶農接合是否能接受採訪,並約定採訪時間。 4.若有票選出的茶農未能配合採訪課程的話,教師需再和學生討論出要採訪的茶農人選。 5.教師引導學生討論,規劃出採訪時要提問的相關問題。 6.教師指導學生製作茶農生命故事的「採訪感謝小卡」給接受採訪的茶農。	1. 製小片(茶而著品數卡張訪數 用	4

		藝術 2-Ⅲ-5	1. 茶席	1.能表達對茶席布置具有美感要素的看法,並	活動一:茶席之美	活動一:茶席之美	1. 茶藝教師	
		能表達對生活物件及藝	之美	欣賞不同的茶席之美感藝術與文化。	1. 能知道茶席之美感布置的元素	1. 茶藝教師說明茶席之美感布置的元素有哪些事	協助。	
		術作品的看法,並欣賞	感要	2. 體察茶席之美感要素、分享桌巾、桌旗配	有:	項須注意。	2. 茶具。	
		不同的藝術與文化。	素	色並欣賞小品花插花技巧之美感與創意的	a. 桌巾	h. 桌巾	3. 桌巾。	
1			2. 桌	多樣性表現。	b. 桌旗	i. 桌旗	4. 桌旗。	
		綜合 2d-III-2	巾、		c. 茶具	j. 茶具	5. 小品花。	
		體察、分享並欣賞生活	桌旗		d. 小品(基礎插花)	k. 小品(基礎插花)	6. 茶帖。	
		中美感與創意的多樣性	配色		e. 茶帖設計	1. 茶帖設計		
		表現。	3. 小品		f. 茶服顏色選擇	m. 茶服顏色選擇		
第			花插		g. 司茶人儀容	n. 司茶人儀容		
(18)	感恩		花技		2. 能知道茶席之美感布置元素須	2. 茶藝老師示範並加以分析茶席布置要點。		
週	心 茶		巧		注意的事項。	3. 茶藝老師指導學生進行茶席美感布置(一人一		
_	會				3. 學生能進行茶席美感布置(一人	席)。		4
第	生 活				一席)。	4. 進行茶席之美觀摩會,讓學生針對每個茶席之美		
(21)	茶事				4. 學生能完成茶席之美觀摩會的	進行觀摩比較。		
週	争				討論並完成茶席之美觀摩會的	5. 讓學生完成茶席之美學習單的填寫,寫出不同茶		
					學習單填寫。	席之美的風格特色,能帶給茶客有什麼不同的感		
					5. 學生能票選心目中喜愛的茶席	<b>覺想法。</b>		
					之美布置(複選,每人3票)。	6. 票選心目中喜愛的茶席之美布置(複選,每人3		
					6. 學生能學生說出心目中喜愛的	票)。		
					茶席之美布置吸引人的優點。	7. 請學生說出心目中喜愛的茶席之美布置吸引人		
					7. 學生能利用小品花的插花技巧	的優點。		
1					完成茶席之美布置。	8. 茶藝教師指導學生簡易的小品花插花技巧。		
1						9. 老師指導學生進行所學的茶席之美知識,進行茶		
						席之美布置並完成小品花的設計。		
教材來	<b></b> <b>水源</b>	□選用教材(	)	■自編教材(請按單元條列敘明於教學	學資源中)			
本主題。融入資	訊科	■無 融入資訊科技教學 P □有 融入資訊科技教學 P	· -	)節 (以連結資訊科技議題為主)				
		以为,唯中中期。	- K- 1- 1	章礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症	= ( ) 人 、 ( / 人 東 / )			
		※身心障礙類学生:■無	□有-智能!	早城()人、字百厚城()人、旧紹厚城()人、日闭纽	E( )人、 <u>(/人数)</u>			
				真入類型/人數,如一般智能資優優異2人)	E( )八、 <u>(/八致)</u>			
特教需.	求學	※資賦優異學生: ■無	□有- <u>(自行</u>		E( )人、 <u>(/人致)</u>			
		※資賦優異學生: ■無	□有- <u>(自行</u>		E( )人、 <u>(/人致)</u>			
特教需.		※資賦優異學生: ■無	□有- <u>(自行</u>		E( )人、 <u>(/人致)</u>			
特教需.		※資賦優異學生: ■無 ※課程調整建議(特教老的 1.	□有- <u>(自行</u>		特教老師姓名:			

## 填表說明:

- (1)依照年級或班群填寫。
- (2)分成上下學期,每個課程主題填寫一份,例如:一年級校訂課程每週3節,共開社區文化課程1節、社團1節、世界好好玩1節三種課程,每種課程寫一份,共須填寫3份。

# 三、嘉義縣中興國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3)

年級	高年級	年級課程 主題名稱		石棹茶於藝	В	課程 設計者	吳濱如	總節數/學期 (上/下)	20/下學	學期
符合 彈性課 程類型	<b>震跨領域,以主題/專</b> □第二類 □社團課程 □ □第四類 其他 □本土語	<b>題/議題的類型,</b> □技藝課程	進行統整性探究 民語文 □服務學	墨習 □戶外教育 □班際或校際	-領域或同一領域下科目之間的重複	學習。				
學校願景	活力:結合社區資源注,科區資幣處。 學生學的 校 跨 的 數 學 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數 數	技創新,營造有 活動培養學生勇 且樂於分享,以 。 的品格,愛物惜	與學校願景呼 應之說明	生產的茶葉(珠露茶)與台灣	(珠露茶)與台灣十大名茶的種類,激 十大名茶種類特徵。 落)等環境特色與環境產業。透過1					
總綱核心素養	E-A2 具備探索問題的思考能力與實踐處理日常生活問題 E-B2 具備科技與資訊應用的基 解各類媒體內容的意義與 E-C2 具備理解他人感受,樂功與團隊成員合作之素養。	<b>遠。</b> 基本素養,並理 專影響。 ◇與人互動,並	課程目標	茶鄉孩子日常生活中發 2. 培養應用科技與資訊的 石棹茶農生命故事與泡	力,並透過體驗認識石棹社區當地現的問題。 素養,了解石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法。 的感受,樂於與組員互動並討論並	茶流程步驟之中英玄	文說法,並有能力蒐	集正確資訊,製作戶	簡報與海報等	
教學 」 進度 /	単元 連結領域(議題)/ 名稱 學習表現	自訂學習內容		學習目標	表現任務 (評量內容)		學習活動 (教學活動)		教學資源	節數

 雙杯泡法	藝術 3-III-4 能與他人合作規劃藝術 創作或展演,並扼要說明 其中的美感。 綜合 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。	1. 泡茶流程 2. 茶席 演 3. 聞香法	1.能與他人合作規劃茶席展演,並能扼要說明 茶席的美感及聞香杯的使用方法。 2.欣賞茶席展演之美感並接納自己與他人的茶 席設計之美。	活動一:雙杯泡法教學  1. 能正確擺放茶席展演之雙杯泡法茶具應放之位置。  2. 能進行茶席展演之雙杯泡茶流程。  3. 能知道茶席展演之雙杯泡茶流程進行時的注意事項。  4. 能進行場地之復原。	活動一:雙杯泡法教學(4節)  1. 教師茶具位置擺放及雙杯泡茶流程介紹。  2. 教師實際雙杯泡茶流程示範操作。  3. 教師講解雙杯泡茶流程注意事項與茶席間應注意之禮儀。  4. 學生實際操作雙杯泡茶流程(學生一人一席)。  5. 教師引導學生進行雙杯泡茶流程實作。  6. 教師指導學生雙杯泡茶實作之動作調整。  7. 教師引導學生進行場地之復原。	1.茶藝 協助茶 (包含。 (包含。 (包含。 (包含) (包含。 (包含) (包含) (包含) (包含) (包含) (包含) (包含) (包含)	4
功夫茶	社會 3d-Ⅲ-1 選定學習主題或社會議。 社會 3c-Ⅲ-1 時觀點 。 一頭他 , 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面 一面	1.製順茶房茶稱茶的流。工。器用	1. 學習製茶流程的主題,進行製茶流程順序、製茶器具名稱、製茶工具的用途探究與實作。 2. 聆聽茶藝教師意見,表達自我觀點,並能與同學討論石棹製茶流程。 3. 聽聞石棹製茶流程,進行判斷和提問,並做出合理的對應。 4. 回答老師提問與正確說出製茶流程步驟與製茶工具名稱。 5. 上台發表印象深刻之製茶流程步驟與製茶工具名稱(擇一個製茶流程步驟與製茶工具名稱來發表)並說明理由。	活動一:製茶流程面面觀 1.能知道正確的製茶流程步驟與 製茶工具名稱。 2.能知道製茶工具的用途。 3.學生能專心聆聽茶藝教師的講解 並把重點記錄下來(可搭配繪圖)。 4.能回答老師提問與正確說出製茶 流程步驟與製茶工具名稱。 5.能上台發表印象深刻之製茶流程 步驟與製茶工具名稱(擇一個製茶 流程步驟與製茶工具名稱來發表) 並說明理由。	活動一:製茶流程面面觀(5節)  1.茶藝教師利用 PPT 詳細較紹製茶流程每個步驟名稱與使用到的製茶工具名稱  2. 茶藝教師說明每個製茶流程步驟應注意事項。  3.茶藝教師請學生將製茶流程步驟、使用到的製茶工具與製茶流程步驟應注意事項記錄下來(可搭配繪圖)。  4.學生能回答老師提問與正確說出製茶流程步驟與製茶工具名稱。  5.學生能上台發表印象深刻之製茶流程步驟與製茶工具名稱(擇一個製茶流程步驟與製茶工具名稱來發表)並說明理由。	1. 2. 3. 4. 5. 6. 2. 2. 3. 4. 4. 5. 6.	5

第 10 週 - 第 14 週	設計高手	社會 2b-Ⅲ-1 體認人們對社會事物與感 人們對於 一個對於 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個	1. 茶的放置特茶設計	1.體認大家對特色茶席的茶具擺放位置有不同的認知、感受、意見與表現方式,並加以尊重。 2.體察特色茶席之美、分享特色茶席設計並欣賞茶席與生活中美感與創意的多樣性表現。	活動一:設計高手 1. 能正確說出茶席上的應有的絕有的經濟展演所需物品。 2. 能探究要呈現具有獨一無一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一	活動一:設計高手(5節)  1.我有我的專屬茶席: (1)學生收集不同風格的茶席照片,分享自己收集的原因。 (2)分享自己喜歡的茶席類型,其中的特別之處。  2.統整: (1)各種茶席風格,帶給人們和自己的感受。 (2)在不同風格的茶席中,泡茶的實境體驗。 (3)如何讓自己在茶席中的泡茶更為流暢?  3.挑戰任務: (1)想一想,嘗試運用自己可以取得的素材設計獨一無二的專屬自己的特色茶席設計。 (2)茶席完整性:包含茶具之種類與顏色形狀、桌中、桌旗、小品花、桌子、椅子的風格設計。  3. 學生記錄正確之茶席應具備之茶具種類與數量。 4. 創作與紀錄:嘗試將個人特色茶席設計內容進行繪製,並加以著色和註明說明設計理念與想法。  5.學生能逐一發表自己設計的個人特色茶席理念與想法。	1. 茶 2. 茶 4. 花 4. 花 4. 心 5. 具 6. 桌 7. 点	5
-----------------	------	--	-------------	--	--	--	--	---

第 (15)	綜合 1b-III-1 規執行與負責的 動行負負責的 與自律與自己 (安)	1.茶點知 製 整 3.場。	1.規劃茶點製作與執行茶點之製作計畫,培養 自律與場地整潔負責的態度。 2.參與茶點製作課程活動(珍珠撞奶),適切表 現自己在團體中的角色,協同合作達成茶點製 作與場地整潔之共同目標。	活動一:茶點介紹一珍珠撞奶 1. 能知道珍珠撞奶飲品的製作步驟。 2. 能知道珍珠撞奶飲品的製作材料可使用那些食材。 3.能親自動手照著茶藝老師的步驟流程去製作珍珠撞奶的珍珠撞奶的珍珠 (烏龍茶、紅茶、日本抹茶)。 4.能遵守烹出獨一無二的珍珠撞奶飲品、 5.能調製出獨一無二的珍珠撞奶飲品取名稱並發表名稱。 7.能發表品嚐後的口感滋味如何 (每位學生都需上台發表)。 8.學生能做場地整潔的復原。	活動一:茶點介紹一珍珠撞奶(3節)  1. 生活中的茶點:學生分享日常生活中,曾經品嚐過的茶點,並且能說出使用茶點的感受。  2. 學生討論想製作的茶點種類-做出決定。  3. 上網蒐集「珍珠撞奶」內容與製作步驟,紀錄後,討論確認製作的步驟。  4. 規劃及分配「珍珠撞奶」的使用材料有哪些(烏龍茶、紅茶、日本抹茶、珍珠),以及食材的來源。  5. 茶藝教師指導學生分組。 a. 一組學生負責煮珍珠撞奶使用到的茶湯(烏龍茶、紅茶、日本抹茶)。 b. 一組學生負責煮珍珠撞奶使用到的珍珠。  6. 提問:製作茶點時應注意事項(安全、合作、包容)。  7. 來一杯創意茶飲:學生常識調出自己喜歡的珍珠撞奶口味。  8. 品嘗與分享:品嚐自製茶飲(每生一人一杯),與同學分享。  9. 請學生將特製的珍珠撞奶飲品取名稱並發表名稱為何。  10. 請學生發表品嚐後的口感滋味如何(每位學生均發表)。  11. 學會負責:結束後學生一同做場地整潔的復原。	1. 卡燒鍋鳥。 2. 燒鍋鳥。茶茶 5. 在 5. 在 5. 在 5. 在 5. 在 5. 在 5. 在 6. 表 6. 表 6. 表 7. 8. 解 9. 冰 10. 。 11. 。砂玻粗奶茶 12. 。 13. 数 14. 数 15. 的 16. 章 16. 示 16. 示 16. 示 17. 。 18. 。
-----------	--	----------------	--	--	--	---