

嘉義縣南新國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表-下學期

年級	五年級	課程設計者	陳信言	教學總節數 /下學期(上/下)	40/下學期
年級 課程主題名稱	茶藝社		符合校訂 課程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 <input checked="" type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類	
學校 願景	六育涵養 全人南新 (品格 食農 資訊 國際 美學 健康)		與學校願 景呼應之 說明	1. 透過茶藝課程薰養，促進健康休閒，涵養品格增進美感。 2. 透過茶飲食分享過程，實踐與感受食農教育精神。 3. 藉由資訊的運用與探究，認識國際茶飲文化。 4. 透過茶道動手操作，實踐心靈美學教育精神。 5. 透過茶藝學習，培養身心健康概念與習慣。	
總綱 核心素養	E-A1 具備良好的生活習慣促進身心健康發展並認識個人特質發展生命潛能 E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。 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		課程 目標	1. 透過茶藝課程薰養，能具備良好的生活習慣促進身心健康發展並認識個人特質發展生命潛能。 2. 能具備茶道藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。 3. 能具備理解不同文化的茶藝藝術，並能由茶道互動中，培養對異國文化的尊重，及分享與包容的基本素養。	

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(4)週	改變世界的植物 - 茶的文化	<p>引起動機：觀賞《下課花路米 174 集—泡茶請你喝》</p> <p>活動一：中國茶飲文化介紹 (2 節)</p> <p>1. 認識唐代「茶聖」陸羽的《茶經》是世上第一部茶學專著 http://www.yasue.cc/cha_ging.html</p> <p>2. 認識東方人在文環境、風俗習慣下的喝茶文化。</p> <p>3. 分組討論發表</p> <p>活動二：認識世界各國茶飲文化 (2 節)</p> <p>1. 認識英國人喝茶即是生活的文化</p> <p>2. 認識西方人茶文化 https://buzzorange.com/2015/11/24/taste-tea-see-the-world/</p> <p>3. 分組討論發表</p> <p>活動三：了解茶的成長與收成 (2 節)</p> <p>1. 世界 10 大茶產地</p> <p>2. 《茶樹的一生》 https://www.youtube.com/watch?v=QjL8SpsRaik&feature=youtu.be</p>	藝術與人文	<p>1-III-2 能使用視覺元素和構成要素，探索創作歷程。</p> <p>2-III-2 能發現藝術作品中的構成要素與形式原理，並表達自己的想法。</p>	<p>1. 認識東西方茶文化</p> <p>2. 認識茶的成長與製作</p> <p>3. 認識台灣茶</p>	<p>1. 使用多元媒體，探索了解東西方茶文化的差異與特色，及認識茶的成長與製作</p> <p>2. 發現認識台灣茶文化的要素，並能表達自己的想法。</p>	<p>1. 能說出東西方茶文化的差異與特色</p> <p>2. 能概要說出茶的成長與製作過程</p> <p>3. 能說出三種台灣茶名稱</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達·蓋拉德 著) 楓書坊文化出版社 《下課花路米 174 集—泡茶請你喝》 https://www.youtube.com/watch?v=cmfjVNudyM4&t=969s 維基百科，自由的百科全書 https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E6%96%87%E5%8C%96 《偵茶事務所》 https://www.youtube.com/watch?v=Gbd7HjavcA4https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ustl_xs 自編 PPT</p>	8

		<p>3. 分組討論發表</p> <p>活動四：台灣茶的種類與在地茶介紹（2節）</p> <p>1. 臺灣常見的茶種介紹</p> <p>2. 認識《臺灣特色茶主要產區》</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=q9RPagHcqqU&feature=youtu.be</p> <p>3. 分組討論發表</p>							
第(5)週 - 第(6)週	茶具介紹	<p>引起動機：教師砌一壺茶品茗分享</p> <p>活動一：認識茶具品名與功能（2節）</p> <p>1. 簡易茶組介紹</p> <p>2. 完整茶藝茶具組品名與功能介紹</p> <p>活動二：簡易式茶具操作（2節）</p> <p>1. 簡易式茶具砌一壺茶茶</p>	綜合	<p>2d-III-1</p> <p>能運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵</p> <p>2d-III-2</p> <p>體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 認識茶具品名與功能</p> <p>2. 簡易式茶具砌茶</p>	<p>1. 體察、分享所認識的茶具品名與功能</p> <p>2. 運用簡易式茶具，豐富休閒生活內涵</p>	<p>1. 能說出各樣茶具品名與功能</p> <p>2. 能利用簡易式茶具泡茶</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達•蓋拉德 著)</p> <p>楓書坊文化出版社</p> <p>茶道</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=MRkyVWf4EW4</p>	4
第(7)週 - 第(11)週	小小茶師 - 泡茶實作示範與練習	<p>引起動機：youtube 小小茶師的培訓</p> <p>活動一：茶道禮儀介紹與操作（4節）</p> <p>1. 說明茶道的四諦：「和、靜、怡、真」的意義</p> <p>2. 泡茶過程：水溫的控制、茶葉量、時間掌握、聞香杯、品</p>	綜合	<p>2d-III-1</p> <p>能運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵</p> <p>2d-III-2</p> <p>體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 認識茶道禮儀與四諦</p> <p>2. 茶具擺置</p> <p>3. 認識泡好茶三大要件、要訣與操作</p> <p>4. 泡茶基礎動作操作練</p>	<p>1. 體察、分享並知道茶道禮儀與四諦</p> <p>2. 運用美感與創意，解決茶具如何擺置</p> <p>3. 體察、了解泡好茶三大要件、要訣與如何操作，並能欣賞泡茶過程中的藝術美感</p>	<p>1. 能說出茶道禮儀與四諦</p> <p>2. 能依茶道禮儀擺置茶具</p> <p>3. 能說出泡好茶三大要件、要訣與如何操作</p> <p>4. 能依茶道禮儀操作泡茶基礎動作</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達•蓋拉德 著)</p> <p>楓書坊文化出版社</p> <p>youtube 小小茶師的培訓</p> <p>https://www.google.com.tw/search?q=%E5%B0%8F%E5%</p>	10

		茗杯的使用、倒茶與奉茶等禮儀的說明與操作 活動二：茶具組的擺置(2節) 1. 茶具擺置禮節說明 2. 茶具組的擺置操作 活動三：泡好茶的三大要件與三大要訣操作(4節) 1. 介紹泡好茶的三要件(好茶、好水、好壺) 2. 介紹泡好茶三大要訣(茶葉用量、適宜的水溫、浸泡的時間) 3. 泡茶基礎動作說明與實際操作			習			B0%8F%E8%8C%B6%E5%B8%AB&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwj6c_wvdzoAhXLBKYKHbanCYAQsAR6BAgJEA&biw=1024&bih=462	
第(12)週 - 第(16)週	茶席佈置	引起動機：茶道影片 http://www.youtube.com/watch?v=MRkyVWf4EW4 活動一：認識茶席(3節) 1. 茶席設計探源 2. 茶席設計的基本構成因素 3. 茶席功能 活動二：茶席的擺置(3節) 1. 茶席設計原則(茶品、茶具組合、鋪墊、插花)	綜合	2-III-2 能發現藝術作品中的構成要素與形式原理，並表達自己的想法。 2d-III-1 能運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵	1. 認識茶席 2. 茶席的擺置 3. 茶席的設計	1. 發現、認識茶席的基本構成因素，及知道茶席的如何擺置 2. 運用美感與創意，設計不同需求之茶席	1. 能說出茶席的構成因素與功能 2. 能擺置出符合茶道禮儀的茶席 3. 能因不同需求、場合，設計茶席	茶.百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達·蓋拉德 著) 楓書坊文化出版社 茶道影片 http://www.youtube.com/watch?v=MRkyVWf4EW4 蘇琬鈞-茶席設計話茶 http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2002/C0234970031/ta1	10

		<p>2. 茶席中服裝與音樂的選擇與搭配介紹 (掛畫、焚香、相關工藝品、茶點茶果、背景)</p> <p>活動三：茶席的設計 (4節)</p> <p>1. 茶席設計文案參考與仿作練習</p> <p>2. 創意茶席設計</p>						ktea/talkteal.htm	
第(17)週	品茗大pk	<p>引起動機：採茶歌音樂欣賞--貓裏樂集國樂團 2012 年終音樂會 http://www.youtube.com/watch?v=NF4oDPUv0Uc</p> <p>活動一：喝喝知道我是誰(2節)</p> <p>1. 烏龍茶、金萱茶及紅茶的品名分辨</p> <p>2. 分組矇眼品茗分辨茶品競賽</p>	綜合	<p>2d-III-1 能運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵</p> <p>2-III-2 能發現藝術作品中的構成要素與形式原理，並表達自己的想法。</p>	<p>1. 烏龍茶、金萱茶及紅茶的品茗分辨</p>	<p>1. 發現知道烏龍茶、金萱茶及紅茶，三種茶的風味不同處</p> <p>2. 運用品茶的知識，能喝出並辨別烏龍茶、金萱茶及紅茶等三種不同種茶茗</p>	<p>1. 能藉由品茗中，辨別烏龍茶、金萱茶及紅茶等三種不同種茶茗</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達·蓋拉德 著) 楓書坊文化出版社 採茶歌音樂欣賞--貓裏樂集國樂團 2012 年終音樂會 http://www.youtube.com/watch?v=NF4oDPUv0Uc</p>	2
第(18)週	茶的文學欣賞	<p>引起動機：中國茶神-陸羽的茶經引述與介紹</p> <p>活動一：茶的俗諺、歌謠、五感與六覺(1節)</p> <p>1. 茶的閩南語俗諺賞析</p> <p>2. 聆聽茶的歌曲-採茶歌</p> <p>3. 介紹茶的五感：尊重感、高貴感、舒適感、安全感、愉悅感</p>	藝術與人文	<p>1-III-3 能學習多元媒材與技法，表現創作主題</p> <p>2-III-2 能發現藝術作品中的構成要素與形式原理，並表達自己的想法。</p>	<p>1. 茶的俗諺、歌謠、五感與六覺介紹</p> <p>2. 茶的五感、六覺創意寫作</p>	<p>1. 學習、能欣賞與了解，茶的俗諺、歌謠、五感與六覺</p> <p>2. 發現茶的五感六覺要素，並能理解如何表達自己的創意寫作</p>	<p>1. 能於品茗中分享或說出茶的俗諺、歌謠、五感與六覺</p> <p>2. 能於品茗中完成茶的五感、六覺之創意寫作</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達·蓋拉德 著) 楓書坊文化出版社 https://mango.care/farmfoodedul/ https://mango.care/farmfoodedul/ 採茶舞的片段</p>	2

		<p>4. 介紹茶的六覺：視覺、聽覺、觸覺、嗅覺、味覺和知覺</p> <p>活動二：茶的五感、六覺寫作（1節）</p> <p>1. 砌茶品茗</p> <p>2. 茶的五感、六覺創意寫作</p>					<p>http://www.youtube.com/watch?v=dMSmSiqn3wU</p>		
第(19)週	水果、花茶製作	<p>引起動機：水果茶</p> <p>https://www.wecook123.com/fruit-tea/ 導覽</p> <p>活動一：水果茶的介紹與製作（1節）</p> <p>1. 材料選用與搭配介紹</p> <p>2. 桔香蜂蜜水果茶的介紹與製作</p> <p>3. 品味心得分享</p> <p>活動二：花茶的介紹與製作（1節）</p> <p>1. 材料選用與搭配介紹</p> <p>2. 洛神花茶的介紹與製作</p> <p>3. 品味心得分享</p>	綜合	<p>2d-III-1</p> <p>能運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵</p> <p>2d-III-2</p> <p>體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 桔香蜂蜜水果茶的介紹與製作</p> <p>2. 洛神花茶的介紹與製作</p>	<p>1. 運用桔香蜂蜜製作桔香蜂蜜水果茶</p> <p>2. 體察洛神花製作方法並能創意多樣性的洛神花茶</p>	<p>1. 能製作桔香蜂蜜水果茶</p> <p>2. 能製作洛神花茶</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達·蓋拉德 著)</p> <p>楓書坊文化出版社</p> <p>水果茶</p> <p>https://www.wecook123.com/fruit-tea/</p>	2
第(20)週	香草茶製作	<p>引起動機：自製香草茶飲</p> <p>https://bebewen35.pixnet.net/blog/post/168498570</p> <p>活動一：香草茶的介紹(1節)</p> <p>1. 迷迭香草茶、香茅香草茶、檸檬香草茶、百里香香草茶介紹</p> <p>2. 校園中香草茶製作適合材料有哪些(校園香草踏尋)</p>	綜合	<p>2d-III-1</p> <p>能運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵</p> <p>2d-III-2</p> <p>體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 香草茶的介紹</p> <p>2. 迷迭香與香茅香草茶的泡製與分享</p>	<p>1. 運用香草知識、迷迭香香草茶</p> <p>2. 體察香茅香草茶的製作方法並能創意多樣性的香茅香草茶</p>	<p>1. 能具備香草茶如何製作的知識</p> <p>2. 能泡製迷迭香與香茅香草茶</p>	<p>茶. 百科/全世界最美的茶藝聖經(琳達·蓋拉德 著)</p> <p>楓書坊文化出版社</p> <p>https://bebewen35.pixnet.net/blog/post/168498570</p> <p>七種香草茶製作</p>	2

	普教老師簽名：陳信言
--	------------