

嘉義縣南新國小 110 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	四年級	年級課程 主題名稱	茶藝之美	課程 設計者	鍾旻諭	總節數 /學期 (上/下)	20/下學期
符合 彈性課 程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input checked="" type="checkbox"/> 第二類 <input checked="" type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程 <input type="checkbox"/> 第四類 其他						
學校 願景	六育涵養 全人南新 創新水牛厝 南新展新貌		與學校願景呼 應之說明	一、藉由科技媒體查閱資料，了解茶的歷史與茶葉的製造過程。 二、透過悠遠的茶藝文化，培養學生身心之美。 三、給予學生多樣化的茶食，提升對茶類的評鑑能力。			
總綱 核心素 養	E-A1 具備良好的生活習慣， 促進 身心健全發展，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-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。		課程 目標	一、透過主題式的茶藝課程， 發展 品茶興趣與技巧， 促進 個人身心健康，培養良好的生活儀態。 二、藉由五官來感受茶的奧秘， 發展 關於茶的全面性知識、評鑑能力與基本素養， 體驗 茶藝之美。 三、具備開放的心胸與視野，來 認識 本土與國際的特色茶類，了解茶藝文化的多元性。			

教學進度	單元名稱	連結領域(議題)/學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量內容)	教學活動(學習活動)	教學資源	節數
第(1)週	認識台灣茶	自/pc-II-2 能利用簡單形式的口語、文字或圖畫等，表達 探究 之過程、發現。	1. 茶的起源 2. 台灣茶的起源	1. 探究 茶的起源。 2. 探究 台灣茶的起源。	1. 能說出茶的起源。(有 分享 表達) 2. 能說出台灣茶的起源。(有 分享 表達)	活動一： 1. 提問：你有喝茶嗎？說說家裡有沒有喝茶的習慣？(有 反思 活動) 2. 什麼是茶？台灣什麼時候開始有茶？(有 反思 活動) 活動二： 1. 撥放影片，見教學資源。(有 學習 方法或策略) 2. 由影片內容讓學生了解： (1)台灣哪時候開始種茶？ (2)誰讓台灣茶業發揚光大？	『想找茶？來天龍國找我吧！』- 臺灣世界史 第7集 ft. HowHow https://youtu.be/fZXyRsbkLz0	1
第(2)週	台灣茶的種類(1)	自/po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能 察覺 問題。	1. 茶與人類活動的關係 2. 台灣常見茶的種類	1. 察覺 茶與人類活動的關係。 2. 察覺 由不同自然環境，而產出的 台灣常見 茶的種類。	1. 能說出茶與人類活動的關係。(有 分享 表達) 2. 能分辨台灣茶的種類，並正確完成學習單。(和 學習 目標相呼應)	活動一： 1. 撥放影片，透過內容了解茶與人類活動的關係。(有 學習 方法或策略) 2. 與學生一同歸納，如何區分台灣茶的種類？(有 學習 方法或策略) (1)以種植地區分類： 高度：平地、高山。 方位：北部、南部。 (2)以發酵程度分類： 全發酵、半發酵、不發酵。	『臺灣第一個經濟奇蹟！？臺灣茶外銷全世界的秘密！』-《偵茶事務所》EP3 https://youtu.be/GbD7HjvcA4	1

<p>第 (3) 週</p>	<p>茶的製程</p>	<p>自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事物的屬性。</p>	<p>1. 茶葉的製作歷程 2. 製茶各項步驟的方法與目的</p>	<p>1. 了解茶葉的製作歷程與改變情形。 2. 了解製茶各項步驟的方法與目的。</p>	<p>1. 能說出茶葉的製作歷程與改變情形。 (有分享表達) 2. 能說出製茶各項步驟的方法與目的。 (有分享表達)</p>	<p>活動一： 1. 想想看，拿來泡茶的茶葉怎麼作出來的？(有反思活動) 2. 撥放製茶影片，如參考資料。 (有學習方法或策略)</p> <p>活動二： 1. 分組討論茶葉製成的步驟與目的： (1)採摘：採茶樹上的新成嫩芽或開面葉為原料。 (2)萎凋： 日光萎凋：放置於室外，讓陽光使其自然消失一部分水分。 室內萎凋：搭配攪拌動作，使茶葉走水平均。 (3)發酵：葉與空氣接觸起緩慢氧化作用。 (4)炒菁：用高溫來使茶青停止發酵。 (5)揉捻：破壞茶細胞，讓茶汁滲出，泡茶時更容易溶於水中。並藉此塑形，使茶葉成條狀。 (6)團揉：將茶葉塑形成半球狀或球狀，以利運送、包裝、儲存。 (7)解塊：讓茶葉蒸散，避免產生異味。 (8)乾燥：固定茶葉品質。 (9)烘焙：提高茶葉品質。 (有合作討論)</p>	<p>茶葉製造關鍵程序介紹 https://youtu.be/hzcAsbRaNdY</p>	<p>1</p>
------------------------	-------------	---	---------------------------------------	--	--	--	---	----------

<p>第 (4) 週</p>	<p>認識 茶具</p>	<p>藝/2-II-5 能觀察生活物件與藝術作品， 並珍視自己與他人的創作。 自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事 物的屬性。</p>	<p>1. 茶具的樣 貌 2. 茶具名稱 與使用方式</p>	<p>1. 觀察茶具的樣貌。 2. 了解各種茶具的名稱與 使用方式。</p>	<p>1. 能說出泡茶所需的器具。 (有分享表達) 2. 能說出各種茶具的用途 。(有分享表達)</p>	<p>活動一： 1. 猜猜看，圖片上的茶具是什麼 用途？(有學習方法或策略) 2. 認識各項茶具的名稱與用途： (1)煮水器：水壺和炭爐。 (2)茶盤：底座。 (3)壺承：用於乾泡茶。 (4)茶巾：擦拭。 (5)茶壺：泡茶用的茶器。 (6)公道杯：均勻分茶。 (7)茶濾：架在公道杯上，過濾茶 葉和茶渣。 (8)水方：裝廢水。 (9)茶荷：裝茶葉。 (10)聞香杯：聞茶的香氣。 (11)品茗杯：是茶杯。 (12)杯托：墊放品茗杯上。 (13)茶漏：防止茶葉外漏。 (14)茶筒：放茶藝用品。 (15)茶則：盛取茶葉。 (16)茶針：疏通壺嘴。 (17)茶匙：將茶葉撥至茶壺中。 (18)茶夾：夾杯子、夾取葉底。 (有學習方法或策略)</p>	<p>1. 茶具介紹 PPT 2. 各類茶具</p>	<p>1</p>
<p>第 (5) 週</p>	<p>茶席 美學</p>	<p>自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事 物的屬性。 藝/3-II-4 能透過物件蒐集或藝術創作， 美化生活環境。</p>	<p>1. 茶席的定 義與規畫 2. 茶席的布 置</p>	<p>1. 了解茶席的定義與規劃。 2. 利用物件美化個人茶席 的布置。</p>	<p>1. 能設計出自己的茶席。 (和學習目標相呼應)</p>	<p>活動一： 1. 什麼是茶席？(有反思活動) 2. 只要是可以泡茶的地方就算 茶席嗎？(有反思活動) 3. 定義：以茶為主題，以茶器 為素材，並與其它形式的器物</p>	<p>『摸摸茶還是 喝喝茶？咖啡 縫中求生存的 臺灣茶藝！』- 《偵茶事務 所》EP5</p>	<p>1</p>

						<p>和藝術相結合，展現某種茶事功能或表達某個主題的藝術組合形式。(和學生生活連結)</p> <p>活動二：(有應用)</p> <p>1. 如何設計茶席？(有應用)</p> <p>一個好的茶席應具有： 實用美、藝術美、個性美和整體美。</p> <p>(1) 普通茶席：一般生活的茶席，注重喝茶的實用性。</p> <p>(2) 藝術茶席：有一定的品鑑標準，注重茶的文化價值。</p> <p>2. 設計自己的茶席。(有應用)</p>	https://youtu.be/mF3j_2Znuf0	
<p>第(6)週 - 第(7)週</p>	<p>泡茶與品茶</p>	<p>社/3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p>	<p>1. 泡茶技巧</p> <p>2. 品茶技巧</p> <p>3. 奉茶禮儀</p>	<p>1. 探究泡茶技巧。</p> <p>2. 探究品茶技巧。</p> <p>3. 體驗奉茶禮儀。</p>	<p>1. 能泡出一壺茶。 (和學習目標相呼應)</p> <p>2. 能分辨茶的品質。 (有知識應用)</p> <p>3. 能實踐奉茶步驟。 (有實踐行動)</p>	<p>活動一：</p> <p>1. 泡好一壺茶。(有操作)</p> <p>(1) 溫壺與燙杯： 將熱水倒入茶壺中，靜置1~2分鐘後，再將壺裡的水倒至聞香杯，接著再倒入品茶杯中。</p> <p>(2) 置茶： 將茶葉先放入茶則中，再倒入茶壺內，可以視量增添。泡茶時盡量避免用手觸碰茶葉，手的濕氣或乳液的香氣，都可能影響茶葉的品質。</p> <p>(3) 溫潤泡： 將熱水沖入茶壺中，但不沖滿，只是稍微將茶葉打濕，讓茶葉舒展醒過來，此時靜置的時間不必久，隨沖隨倒。</p>	<p>1. 泡茶用具</p>	<p>2</p>

					<p>(4)再沖熱水： 溫潤泡之後沖入茶壺的熱水約九分滿即可，而溫潤泡之後的數泡，為避免浸泡太久，時間應控制在半鐘到1分鐘之間。</p> <p>活動二：</p> <p>1. 喝好一杯茶。</p> <p>(1)看湯色： 觀察該茶類應有的湯色。</p> <p>(2)嗅香氣： 嗅香氣的時候一手托住杯底，鼻子靠近杯沿輕嗅或者深嗅。嗅香氣一般分為：熱嗅、溫嗅和冷嗅。</p> <p>(3)嘗滋味： 茶湯在45-55度之間比較適宜品嘗，喝下後，體會口中留有的餘味。</p> <p>2. 端好一杯茶。</p> <p>(1)奉茶： 注意先後順序，如先長後幼、先客後主，應依身份的高低順序奉茶。</p> <p>(2)端茶： 右手持杯，左手托杯底，雙手奉出才為敬；持杯時不能抓杯口；不要邊奉茶邊說話，若不用托盤，注意不要用手指接觸杯沿。</p> <p>(3)添茶：</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						添茶的時候要先給客人添茶，最後再給自己添茶。如有茶點心，應放在客人的右前方，茶杯應擺在點心右邊。		
第 (8) 週 - 第 (12) 週	台灣 茶 的 種 類 (2)	社/3c-II-2 透過同儕合作進行 體驗 、探究與實作。 綜/3c-II-1 參與文化活動， 體會 文化與生活的關係，並認同與肯定自己的文化。	1. 紅茶 2. 綠茶 3. 烏龍茶 4. 鐵觀音 5. 包種茶	1. 體驗 紅茶、綠茶、烏龍茶、鐵觀音、包種茶，不同茶類帶來的色、香、味感受。 2. 體會 茶為生活帶來的心靈舒適(紅茶、綠茶、烏龍茶、鐵觀音、包種茶)	1. 能欣賞不同茶類的色、香、味。 (和學習目標相呼應) 2. 能舒服、自在的享受茶、喜歡茶。 (和學習目標相呼應)	活動一：(有合作討論)(有操作) 1. 試泡紅茶。 2. 品嚐紅茶。 3. 小組共同研討、記錄。 活動二：(有合作討論)(有操作) 1. 試泡綠茶。 2. 品嚐綠茶。 3. 小組共同研討、記錄。 活動三：(有合作討論)(有操作) 1. 試泡烏龍茶。 2. 品嚐烏龍茶。 3. 小組共同研討、記錄。 活動四：(有合作討論)(有操作) 1. 試泡鐵觀音。 2. 品嚐鐵觀音。 3. 小組共同研討、記錄。 活動五：(有合作討論)(有操作) 1. 試泡普洱茶。 2. 品嚐普洱茶。 3. 小組共同研討、記錄。	1. 小白板 2. 泡茶用具	5
第 (13) 週	喫茶 高手	綜/2b-II-2 參加 團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。	1. 茶類測試	1. 參加 茶類測試活動。	1. 能分辨常見的台灣茶。 (和學習目標相呼應)	活動一： 1. 準備 3~5 種常見的台灣茶。 2. 由教師出題，學生品茶。 3. 小組討論答案後，記於小白板上，再計算得分。		1

						(和學生生活連結) (有合作討論)		
第 (14) 週 - 第 (16) 週	客家 擂茶	綜/3c-II-1 參與文化活動， 體會 文化與生活的關係，並認同與肯定自己的文化。 社/3c-II-2 透過同儕合作進行 體驗 、探究與實作。	1. 擂茶與客家族群的關係 2. 擂茶的製作	1. 體會 擂茶與客家族群的關係。 2. 體驗 擂茶的製作。	1. 能了解客家族群的擂茶文化。(和學習目標相呼應) 2. 能做出客家擂茶。 (有具體作品)	活動一：(有學習方法或策略) 1. 誰喝擂茶？ 2. 擂茶的由來與用途？ 3. 介紹擂茶的成分、種類、所需要的用具。 活動二：(有操作) 1. 分組動手做擂茶。 材料：茶葉、花生、芝麻、擂茶粉、玄米。 工具：擂鉢、擂棒。 步驟： (1)將擂茶材料加熱。 (2)把加熱過的綠茶倒入擂鉢，先用擂棒把茶葉壓碎，再以順時針方向磨成粉末狀。 (3)將芝麻和花生也倒入擂鉢，一樣先壓碎在磨細。要一直磨到芝麻、花生出油，成為糊狀為止。 (4)倒入擂茶粉，用擂棒攪拌均勻。 (5)倒入熱開水攪勻，加入玄米，舀入小碗中，即可食用。 2. 品嚐製作完成的擂茶。(有 體驗) 3. 分享製作與食用擂茶的感	鹹擂茶 https://youtu.be/S70o2WY-uLw 擂茶DIY https://youtu.be/2gMD1wCAvws 擂出來的好茶【下課花路米275】 https://youtu.be/IE8Yvx1PaZ0	

<p>第 (17) 週</p>	<p>世界各國的特色茶 (1)</p>	<p>自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事物的屬性。 社/3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p>	<p>1. 西藏酥油茶 2. 蒙古磚茶</p>	<p>1. 了解西藏酥油茶與蒙古磚茶的特色。 2. 探究西藏酥油茶與蒙古磚茶的差異。</p>	<p>1. 能了解西藏酥油茶與蒙古磚茶的特色。 (和學習目標相呼應) 2. 能說出西藏酥油茶與蒙古磚茶的差異。 (有分享表達)</p>	<p>想。(有反思活動) 活動一： 1. 播放介紹西藏酥油茶的由來、製作方法及特色的影片。 (有學習方法或策略) 2. 播放介紹蒙古磚茶的由來、製作方法及特色的影片。 (有學習方法或策略) 活動二： 1. 小組討論：西藏酥油茶與蒙古磚茶的異同並發表。 (有合作討論) 2. 說說看，哪一種比較吸引你？(有反思活動)</p>	<p>美食台 酥油茶，藏族人喝茶最講究！ https://youtu.be/WS1yj5RXgCE 美食台 蒙古奶茶，狂野與柔情的交融 https://youtu.be/27WS_J8o59A</p>	<p>1</p>
<p>第 (18) 週</p>	<p>世界各國的特色茶 (2)</p>	<p>自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事物的屬性。 社/3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p>	<p>1. 日本煎茶 2. 日本抹茶</p>	<p>1. 了解日本煎茶與日本抹茶的異同。 2. 體驗日本煎茶與日本抹茶的滋味。</p>	<p>1. 能說出日本煎茶與抹茶的異同。(有分享表達) 2. 能分辨日本煎茶與日本抹茶的滋味。(和學習目標相呼應)</p>	<p>活動一：(有學習方法或策略) 1. 播放介紹日本煎茶與抹茶的特色的影片。 2. 介紹日本煎茶與日本抹茶的製作差別。 活動二： 1. 試飲日本煎茶與日本抹茶。 (有體驗) 2. 說說看，日本煎茶與日本抹茶味道的不同之處？(有反思活動)</p>	<p>玉露、煎茶、抹茶、焙茶、玄米，這些常見的日本茶你真的知道是什麼嗎？ https://www.stor.mg/lifestyle/44675 『抹茶不是日本的？茶葉撲朔迷離的身世之謎！』-《偵茶事務所》EP1 https://youtu.be/8Ks4e_oV5mQ</p>	<p>1</p>

<p>第 (19) 週</p>	<p>世界各國的特色茶 (3)</p>	<p>自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事物的屬性。 社/3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p>	<p>1. 泰式奶茶 2. 印度拉茶</p>	<p>1. 了解泰式奶茶與印度拉茶的差異。 2. 體驗泰式奶茶。</p>	<p>1. 能說出泰式奶茶與印度拉茶的差異。 (有分享表達) 2. 能分辨出泰式奶茶與台是台式奶茶的差別。 (和學習目標相呼應)</p>	<p>活動一：(有反思活動) 1. 想想看，為什麼泰式奶茶是橘紅色的？ 2. 猜猜看，印度奶茶為什麼叫拉茶？ 活動二： 1. 介紹泰式奶茶與印度拉茶的特色。(有學習方法或策略) 2. 小組討論：泰式奶茶與、印度拉茶與台式奶茶的差別。(有合作討論) 3. 試飲泰國奶茶。(有體驗)</p>	<p>拉茶、泰式奶茶、Masala Chai 始出一源？ https://reurl.cc/WdG039</p>	<p>1</p>
<p>第 (20) 週</p>	<p>世界各國的特色茶 (4)</p>	<p>自/ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事物的屬性。 綜/3c-II-1 參與文化活動，體會文化與生活的關係，並認同與肯定自己的文化。</p>	<p>1. 歐洲人喝茶的起源 2. 英式早茶 3. 英式下午茶</p>	<p>1. 了解歐洲人喝茶的起源。 2. 體會英式早茶、英式下午茶的與英國人生活的關係。</p>	<p>1. 說出歐洲人喝茶的起源。 (有分享表達) 2. 能分辨英國早茶與台灣紅茶的吃差別。 (和學習目標相呼應)</p>	<p>活動一： 1. 想想看，距離亞洲遙遠的歐洲(以英國為例)是怎麼開始流行喝茶的？(有反思活動) 2. 為什麼英國早茶與下午茶都是紅茶？(有反思活動) 3. 認識英國早茶與下午茶的差別。(有學習方法或策略)</p>	<p>『英式下午茶只喝紅茶？歐洲人成為茶奴的各種瘋狂』-《偵茶事務所》EP2 https://youtu.be/auz9wWQsn6A</p>	<p>1</p>
<p>教材來源</p>	<p><input type="checkbox"/>選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/>自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)</p>							
<p>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>	<p><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)</p>							

<p>特教需求 學生 課程調整</p>	<p>※身心障礙類學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、<u>(/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有- <u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>特教老師簽名：魏憶如 卓宜蔚 吳純玉 普教老師簽名：鍾旻諭</p>
-----------------------------	---