

嘉義縣 梅北 國小 110 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	六 年級	年級課程 主題名稱	地方有產-找茶王	課程 設計者	歐淑珠	總節數 /學期 (上/下)	20/上學期
符合 彈性課 程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input type="checkbox"/> 第二類 <input 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	健康有品 科技創新 藝文扎根 宏觀國際		與學校願景呼 應之說明	茶是梅山鄉的特產之一，富有「冠軍茶」美稱。以在地的茶產業為主題，讓學生分組透過科技網路搜尋報告、協同策劃戲說茶所引發的國際戰爭，進而了解茶葉對人體健康的影響及台灣珍珠奶茶國際化引起世界潮流演變。從體驗製茶及茶杯製作發現家鄉的美麗和產業文化的發展，連結真實的生活情境，旨在讓孩子更深入了解家鄉的產業文化，產生對這片土地的認同，產生愛鄉愛土的情懷。			
總綱 核心素 養	E-B2 科技資訊與媒體素養 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。 E-B3 藝術涵養與美感素養 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 人際關係與團隊合作 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運用科技與網路檢索世界茶及家鄉梅山在地茶歷史、整合相關資訊的數位閱讀能力，進而學會以戲劇方式展演分享。 2. 依照自己的專長及興趣，以多元創意的呈現手捏陶藝術創作與欣賞的基本素養，培養生活環境中的美感體驗。 3. 透過課程揉捻茶與生活的相關性並分享合作成果，進而具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員完成各單元主題的合作素養。 			

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 - 第(5)週	飲茶思源	<p>語文 E-B2 1-III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能。</p> <p>藝 E-B3 1-III-7 創作展現構思表演的創作主題與內容</p> <p>綜 E-C2 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己，協同合作達成目標</p>	<p>1. 茶的歷史起源、發展演變</p> <p>2. 構思茶歷史主題內容</p> <p>3. 協同合作展演戲劇</p>	<p>1. 觀看聆聽茶的歷史起源、發展演變茶歷史影片。</p> <p>2. 創作構思展現茶歷史起源、發展演變主題內容。</p> <p>3. 參與創作茶歷史及表演，適切表現自己，協同合作達成演出戲劇。</p>	<p>1. 學生能聆聽老師對茶的歷史起源、發展演變</p> <p>2. 分組討論茶歷史劇本，合作策劃分配角色。</p> <p>3. 各組合力創作戲劇展演分享。</p>	<p>活動一：大搜茶 (一)教師利用茶歷史發展演變影片引起學生興趣</p> <p>1. 茶的戰爭 2. 臺灣茶業之父的故事 3. 珍珠奶茶國際化 4. 台灣與世界飲茶方式 5. 永續經營:有機茶農王有里</p> <p>活動二：戲說茶 (一)引導學生將觀看完的茶歷史相關影片後，自行分成上述5組做籤並抽籤，討論分配各組所負責單元內容(各組不重複)，策劃劇情台詞、分配角色、道具等。 (二)帶領學生至電腦教室查詢各組所需相關茶歷史資料，最後各組合作以戲劇方式呈現並上台分享。</p>	<p>茶之戰</p> <p>偵茶事務所</p> <p>台灣茶葉之父李春生</p> <p>臺灣特色茶主要產區</p> <p>王有里的故事</p> <p>平板 各組道具</p>	6
第(6)週 - 第(10)週	找茶趣	<p>資 E-B2 p-III-4 能利用資訊科技分享學習資源與心得。</p> <p>綜 E-C2 2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 家鄉在地茶園歷史</p> <p>2. 紅茶、綠茶、烏龍茶</p>	<p>1. 利用網路搜尋家鄉茶園歷史及心得分享</p> <p>2. 體察、分享並欣賞紅茶、綠茶、烏龍茶在生活中美感與創意的多樣性。</p>	<p>1. 會用網路搜尋在地家鄉茶園相關的茶史並分工合作製作簡報及分享心得。</p> <p>2. 會依觀察茶葉顏色、外形、香味、看湯色深、淺來區分紅茶、綠茶、烏龍茶的不同。</p>	<p>活動一：茶鄉探源</p> <p>1. 藉由雲端漫遊家鄉梅山在地茶園-歷史、茶種、氣候、地形、季節</p> <p>2. 將學生分組，請各組討論並分工合作製作「茶鄉探源」簡報上台分享成果和心得。</p> <p>活動二：找茶趣</p> <p>1、教師以臺灣常見的茶種影片，介紹茶種給學生認識。</p>	<p>梅山鄉公所</p> <p>梅山在地茶園經濟志</p> <p>臺灣常見的茶種</p>	4

						<p>2. 請學生配合圖片說明紅茶、綠茶、烏龍茶三種茶葉的不同。</p> <p>A、依觀察茶葉顏色、外形、香味來區分</p> <p>B、看湯色深、淺來區分</p> <p>活動三：誰是「找茶王」？</p> <p>1. 教師在桌上放 A 紅茶、B 綠茶、C 烏龍茶三種不同的茶葉。</p> <p>2. 請學生分組上臺找出是哪種茶葉，並在觀察後將該組的答案寫於黑板上。</p> <p>3. 另外教師端出泡好的三種茶，請學生從茶湯的湯色、茶味來區分。</p> <p>4. 另外教師端出泡好的三種茶，請學生從茶湯的湯色、茶味來區分。</p> <p>5. 在品嚐後將該組的答案寫於黑板上，做說明和發表原因。</p> <p>6. 教師整理說明剛才各組的發表內容並給予適當的鼓勵。</p>	紅茶、綠茶、烏龍茶
第(11)週 - 第(15)週	玩泥捏陶趣	<p>資 E-B2</p> <p>資 p-III-4 能利用資訊科技分享學習資源與心得。</p> <p>藝 E-B3</p> <p>1-III-6 能學習設計思考，進行創意發想和實作。</p>	<p>1. 七碗茶詩欣賞</p> <p>2 茶詩蒐集、分享</p> <p>3. 茶具實作體驗</p>	<p>1. 能利用資訊科技，收集茶的詩作，透過茶詩欣賞、蒐集、朗誦，理解並分享說出茶詩意涵。</p> <p>2. 能學習設計思考創意茶具發想和實作。</p>	<p>1. 分組利用平板收集「茶」的詩作、朗誦及理解茶詩意涵分享。</p> <p>2. 能知道茶器演變史、體驗創作茶具。</p> <p>3. 作品分享講解與欣賞、提出看法及意見。</p>	<p>活動一：茶與詩的對話</p> <p>1. 學生收集有關「茶」的詩作，並分組選擇一首，全組朗誦、介紹茶詩內涵。</p> <p>活動二：茶具製作</p> <p>1. 茶具的前世今生</p> <p>2. 茶具製作流程介紹</p>	<p>七碗茶詩 平板</p> <p>茶器演變 手捏茶杯</p> <p>https://www.youtube.com/wa</p>

						<p>◆ 手拉坯製陶流程：練土→定中心→開洞→作底→拉高→塑型→修坯→自然風乾→上釉→燒窯→完成作品。</p> <p>3. 茶具製作</p> <p>4. 小組作品講解與欣賞。</p> <p>5. 各組提出看法及意見</p>	<p>tch?v=x708Mx5r_AE</p> <p>王明榮老師示範拉胚</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=NRzfy8P855s</p> <p>陶土 模具</p>
第(16)週 - 第(20)週	茶湯會	<p>社 E-C2</p> <p>3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>綜 E-C2</p> <p>2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標</p>	<p>1. 揉茶體驗</p> <p>2. 茶料理</p>	<p>1. 選定如何揉茶的主題，進行揉茶探究與實作。</p> <p>2. 在參與體驗揉茶及實作茶料理中適切表現自己的角色，協同合作達成茶湯會任務。</p>	<p>1. 了解製茶流程進而合作體驗揉茶。</p> <p>2. 能知道茶葉對人健康的影響。</p> <p>3. 能參與實作茶料理，最後大家茶聚分享點心及心得。</p>	<p>活動一：揉茶趣</p> <p>1. 製茶流程介紹 採收→萎凋→炒菁→揉捻→靜置→團揉（揉茶）→乾燥→烘焙。</p> <p>2. 分組合力揉茶</p> <p>活動二：茶健康</p> <p>1. 茶你喝對了嗎？ https://health.tvbs.com.tw/nutrition/322412</p> <p>2. 各組分享自己和家人平時飲茶時機、茶種和喝後反應。</p> <p>活動三：茶理王</p> <p>茶餅</p> <p>(1)馬鈴薯磨泥放進大碗裡，添加低筋麵粉混合。然後加上鹽巴混合，再加入茶葉和櫻花蝦(可無)混合。</p> <p>(2)平底鍋加溫淋上一層芝麻油，將1的麵團捏成一口大小丟下去煎。然後再翻面，煎到兩面酥脆。</p>	<p>製茶流程</p> <p>http://host.jhjs.tyc.edu.tw/~windy0604/speciality/tea-6.htm</p> <p>茶葉 揉茶用具 泡茶用具</p> <p>茶葉、麵粉、油、湯圓、鍋子</p> <p>茶餅點心 diy https://orange.udn.com/orange/story/121447/4849530</p>

