

四、嘉義縣中興國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表

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)	40/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 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 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學						
學校 願景	<p>活力：結合社區資源注入在地元素，激發學生學習潛能，科技創新，營造有活力的校園。</p> <p>自信：多元及跨域的學習活動培養學生勇於表達的能力，並且樂於分享，以行動實現終身學習。</p> <p>感恩：蘊育學生關懷感恩的品格，愛物惜福，以健康身心關懷周遭事物，用感動創造生命力。</p>	與學校願景 呼應之說明	<p>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，激發學生對生活中感知自然環境之美。讓學生能運用感官觀察、辨認家鄉所生產的茶葉(珠露茶)與台灣十大名茶種類特徵。</p> <p>能珍愛住家附近(社區、部落)等環境特色與環境產業。透過介紹世界各國的茶文化，引導學生感恩之心並親鄉愛國，培育國際情操，建立自信，展現活力。</p>				
總綱 核心 素養	<p>E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。</p> <p>E-B2 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。</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>	課程 目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能探索問題的思考能力，並透過體驗認識石棹社區當地功夫茶與茶席展演雙杯泡茶法，認識石棹社區製茶的起緣與特色，能解決身為茶鄉孩子日常生活中發現的問題。 2. 能應用科技與資訊的素養，了解石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法，並有能力蒐集正確資訊，製作簡報與海報等，推廣石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法。 3. 能理解他人感受，樂於與組員互動並討論並合作完成茶知識技能和相關任務。 				

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)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
第 (1) 週 - 第 (4) 週	茶 知 道	<p>藝 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。</p> <p>綜 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。</p>	<p>1. 泡茶流程</p> <p>2. 茶席展演</p> <p>3. 聞香杯使用方法</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>活動一：雙杯泡法教學(3節)</p> <p>1. 能正確擺放茶席展演之雙杯泡法茶具應放之位置。</p> <p>2. 能進行茶席展演之雙杯泡茶流程。</p> <p>3. 能知道茶席展演之雙杯泡茶流程進行時的注意事項。</p> <p>活動二：茶之道泡茶流程(3節)</p> <p>1. 能知道茶席展演的正確泡茶流程。</p> <p>2. 能分組討論每個茶席展演泡茶流程步驟的用意為何。</p> <p>3. 能分組完成茶席展演泡茶流程問題學習單。</p> <p>4. 能分組上台報告分享茶席展演泡茶流程問題學習單。</p> <p>5. 能記錄茶席展演泡茶流程問題學習單之正確答案。</p>	<p>活動一：雙杯泡法教學(3節)</p> <p>1. 教師茶具位置擺放及雙杯泡茶流程介紹。</p> <p>2. 教師實際雙杯泡茶流程示範操作。</p> <p>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。</p> <p>4. 學生實際操作雙杯泡茶流程(藝人一席)。</p> <p>5. 教師引導學生進行雙杯泡茶流程實作。</p> <p>活動二：茶之道泡茶流程(3節)</p> <p>1. 教師進行茶席展演示範，讓學生複習泡茶流程。</p> <p>2. 學生分組進行討論每個茶席展演泡茶流程步驟的用意為何。</p> <p>3. 茶席展演泡茶流程問題學習單(分組完成)。</p> <p>4. 學生分組上台報告茶席展演泡茶流程問題學習單內容。</p> <p>5. 教師做統整茶席展演泡茶流程問題學習單內容回饋並指導學生紀錄正確答案。</p> <p>6. 學生完成正確版本茶席展演泡茶流程問題學習單之內容書寫。</p>	<p>1. 茶藝教師協助。</p> <p>2. 泡茶茶具(包含聞香杯)。</p> <p>3. 桌巾。</p> <p>4. 桌旗。</p> <p>5. 燒水壺。</p> <p>6. 茶葉。</p> <p>7. 茶席展演泡茶流程問題學習單。</p>	8

<p>第 (5) 週 - 第 (8) 週</p>	<p>茶 帖 DIY</p>	<p>國 1-III-1 聆聽他人的發言，並簡 要紀錄。</p> <p>綜 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶帖創作。 2. 二十四節氣與做茶的關聯性。 3. 春茶、夏茶、秋茶、冬茶的採收季節。 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 體察石棹社區與校園附近周遭環境與生態、分享茶帖創作並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。 	<p>活動一：大地時序(3節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能正確知道一年當中的二十四節氣的名稱與故事。 2. 學生能知道農作是依照二十四節氣來進行。 3. 學生能依季節採收支茶業來區分春茶、夏茶、秋茶、冬茶。 <p>活動一：找素材(3節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能在石棹社區和校園週圍附近找尋茶帖可使用的拓印素材或乾燥素材。 <p>活動一：茶帖創作(2節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能依特色茶席展演時序搭配二十四節氣與春茶、夏茶、秋茶、冬茶來進行茶帖內容之設計。 2. 完成特色茶席展演所需的茶帖創作。 3. 學生能上台發表自己創作的特色茶席展演的茶帖設計理念。 	<p>活動一：大地時序(3節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師介紹一年當中的二十四節氣，並講解二十四節氣的日期和節氣的涵義為何(節氣小故事)。 2. 教師介紹茶葉採茶時間的分類(春茶、夏茶、秋茶、冬茶)。 <p>活動一：找素材(3節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師帶著學生在石棹社區和校園週圍附近找尋茶帖可使用的拓印素材或乾燥素材。 2. 教師示範如何使用找尋茶鐵可使用的拓印素材或乾燥素材來創作茶帖。 <p>活動一：茶帖創作(2節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師說明如何運用二十四節氣與春茶、夏茶、秋茶、冬茶來進行茶帖內容之設計。 2. 教師進行茶帖的創作地示範，讓學生觀摩提問。 3. 教師指導學生進行茶帖的創作。 4. 學生依特色茶席展演內容進行茶帖創作設計。 5. 學生上台介紹茶設計理念。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶藝教師協助。 2. 電腦設備。 3. 網路資源。 4. 茶帖創作紙張。 5. 著色用具。 6. 廣告原料。 7. 拓印素材。 8. 乾燥素材。 	<p>8</p>
--	------------------------	--	--	--	--	---	--	----------

<p>第 (9) 週 - 第 (12) 週</p>	<p>生活茶事</p>	<p>藝 2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。</p> <p>綜 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶席之美感要素 2. 桌巾、桌旗配色 3. 小品花插花技巧 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能表達對茶席布置具有美感要素的看法，並欣賞不同的茶席之美感藝術與文化。 2. 體察茶席之美感要素、分享桌巾、桌旗配色並欣賞小品花插花技巧之美感與創意的多樣性表現。 	<p>活動一：茶席之美</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能知道茶席之美感布置的元素有： <ol style="list-style-type: none"> a. 桌巾 b. 桌旗 c. 茶具 d. 小品(基礎插花) e. 茶帖設計 f. 茶服顏色選擇 g. 司茶人儀容 2. 能知道茶席之美感布置元素須注意的事項。 3. 學生能進行茶席美感布置(一人一席)。 4. 學生能完成茶席之美觀摩會的討論並完成茶席之美觀摩會的學習單填寫。 5. 學生能票選心目中喜愛的茶席之美布置(複選，每人3票)。 6. 學生能說出心目中喜愛的茶席之美布置吸引人的優點。 7. 學生能利用小品花的插花技巧完成茶席之美布置。 	<p>活動一：茶席之美</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 茶藝教師說明茶席之美感布置的元素有哪些事項須注意。 <ol style="list-style-type: none"> h. 桌巾 i. 桌旗 j. 茶具 k. 小品(基礎插花) l. 茶帖設計 m. 茶服顏色選擇 n. 司茶人儀容 2. 茶藝老師示範並加以分析茶席布置要點。 3. 茶藝老師指導學生進行茶席美感布置(一人一席)。 4. 進行茶席之美觀摩會，讓學生針對每個茶席之美進行觀摩比較。 5. 讓學生完成茶席之美學習單的填寫，寫出不同茶席之美的風格特色，能帶給茶客有什麼不同的感覺想法。 6. 票選心目中喜愛的茶席之美布置(複選，每人3票)。 7. 請學生說出心目中喜愛的茶席之美布置吸引人的優點。 8. 茶藝教師指導學生簡易的小品花插花技巧。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶藝教師協助。 2. 茶具。 3. 桌巾。 4. 桌旗。 5. 小品花。 6. 茶帖。 	<p>8</p>
---	-------------	---	--	---	--	--	---	----------

國 2-III-3
靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。

國 6-III-4
創作童詩及故事。

1. 七碗茶詩。
2. 寒夜。

1. 上台發表時能運用詞句和說話技巧等發表技巧，豐富表達「七碗茶詩」、「寒夜」內容。

2. 創作茶詩。

活動一：茶詩賞析

1. 學生能知道「七碗茶詩」、「寒夜」的作者、年代、詩詞內容、字詞意思、背景故事。
2. 學生能朗誦「七碗茶詩」、「寒夜」。
4. 學生能進行「七碗茶詩」之仿寫創作。
5. 學生能上台發表所創作的茶詩。

活動一：茶詩賞析

1. 教師利用 PPT 介紹「七碗茶詩」、「寒夜」的詩詞內容。
2. 教師針對「七碗茶詩」、「寒夜」的詩詞內容逐字解釋字詞意思。
3. 教師指導學生了解「七碗茶詩」、「寒夜」的詩詞內容故事。
4. 教師帶領學生朗誦「七碗茶詩」、「寒夜」。
5. 教師指導學生分組進行朗誦「七碗茶詩」、「寒夜」比賽。
6. 教師帶領學生進行「七碗茶詩」之仿寫創作。
7. 教師指導學生完成茶詩仿寫創作。
8. 學生上台發表所創作的茶詩。

1. 茶詩賞析。

寒夜

朝代：宋代

作者：杜耒

原文：

寒夜客來茶當酒，竹爐湯沸火初紅。
尋常一樣窗前月，纔有梅花便不同。

《七碗茶歌》

唐·盧仝

一碗喉吻潤，

二碗破孤悶。

三碗搜枯腸，

唯有文字五千卷。

四碗發輕汗，

平生不平事，

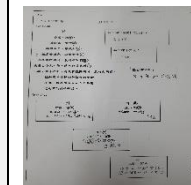
盡向毛孔散。

五碗肌骨清，

六碗通仙靈。

七碗吃不得也，唯覺兩腋習習清風生。

*學生茶詩作品



2. 電腦設備。

							3. 國語字典。	
第 (17) 週 - 第 (20) 週	功夫茶	<p>社 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。</p> <p>國 2-III-2 從聽聞內容進行判斷和提問，並做合理的對應。</p> <p>國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1. 茶廠踏查。</p> <p>2. 製茶流程順序。</p> <p>3. 製茶工具名稱。</p> <p>4. 製茶器具的用途。</p>	<p>1. 學習茶廠踏查的主題，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。</p> <p>2. 聆聽製茶師傅老師意見，表達自我觀點，並能與同學討論石棹製茶流程。</p> <p>3. 聽聞石棹製茶流程，進行判斷和提問，並做出合理的對應。</p> <p>4. 與製茶師傅老師或同學溝通製茶流程順序時，能尊重不同意見。</p>	<p>活動一：製茶流程面面觀(4節)</p> <p>1. 能知道正確的製茶流程步驟與製茶工具名稱。</p> <p>2. 能知道製茶工具的用途。</p> <p>3. 學生能專心聆聽教師的講解並把重點記錄下來。</p> <p>活動二：遊茶廠(4節)</p> <p>1. 能知道石棹社區高山茶之製茶標準流程。</p> <p>2. 能藉由茶葉外觀，分辨出茶葉的品種(烏龍茶、金萱茶)。</p> <p>3. 藉由茶廠製茶師傅的專業解說，讓學生更能清楚知道每個製茶步驟與製茶的原理。</p> <p>4. 學生能專心聆聽茶廠製茶師傅的講解並把重點記錄下來(書寫或繪畫)。</p>	<p>活動一：製茶流程面面觀(4節)</p> <p>1. 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</p> <p>2. 教師說明每個製茶流程步驟應注意事項。</p> <p>3. 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。</p> <p>活動二：遊茶廠(4節)</p> <p>1. 教師安排好步行隊型，從校園步行出發。</p> <p>2. 茶藝志工老師沿路介紹沿路茶園茶葉之品種，與茶園生態介紹。</p> <p>3. 茶廠製茶師傅按照製茶流程步驟逐一介紹並解說。</p> <p>4. 茶廠製茶師傅引導學生觀看製茶流程和製茶工具。</p> <p>5. 教師指導學生將所觀察到的製茶流程和製茶器具記錄下來(書寫或繪畫)。</p> <p>6. 茶廠製茶師傅與學生討論製茶流程與製茶工具的時間。</p>	<p>1. 標準之高山茶製茶流程。</p> <p>2. 茶藝志工老師協助。</p> <p>3. 茶廠製茶師傅協助。</p> <p>4. 新鮮烏龍茶茶葉。</p> <p>5. 新鮮金萱茶茶葉。</p> <p>6. 記事本。</p>	8

教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 () <input 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、學習障礙()人、情緒障礙(1)人、自閉症(1)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)無須調整</p> <p>2.歷程調整：(1)提供合作學習的機會 (2)提供圖片或圖卡說明 (3)提前預告活動流程與規則 (4)藉由提問引導學生回答問題。</p> <p>3.評量調整：(1)多元評量呈現學習結果</p> <p>4.環境調整：(1)座位以遠離窗戶，靠近老師與小幫手附近。</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名：黃美雲 普教老師姓名：吳濱如</p>

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。

嘉義縣中興國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表

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)	40/下學期
符合 彈性課 程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input 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 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學						
學校 願景	<p>活力：結合社區資源注入在地元素，激發學生學習潛能，科技創新，營造有活力的校園。</p> <p>自信：多元及跨域的學習活動培養學生勇於表達的能力，並且樂於分享，以行動實現終身學習。</p> <p>感恩：蘊育學生關懷感恩的品格，愛物惜福，以健康身心關懷周遭事物，用感動創造生命力。</p>	與學校願景 呼應之說明	<p>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，激發學生對生活中感知自然環境之美。讓學生能運用感官觀察、辨認家鄉所生產的茶葉(珠露茶)與台灣十大名茶種類特徵。</p> <p>能珍愛住家附近(社區、部落)等環境特色與環境產業。透過介紹世界各國的茶文化，引導學生感恩之心並親鄉愛國，培育國際情操，建立自信，展現活力。</p>				
總綱 核心 素養	<p>E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。</p> <p>E-B2 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。</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>	課程 目標	<p>4. 能探索問題的思考能力，並透過體驗認識石棹社區當地功夫茶與茶席展演雙杯泡茶法，認識石棹社區製茶的起緣與特色，能解決身為茶鄉孩子日常生活中發現的問題。</p> <p>5. 能應用科技與資訊的素養，了解石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法，並有能力蒐集正確資訊，製作簡報與海報等，推廣石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法。</p> <p>6. 能理解他人感受，樂於與組員互動並討論並合作完成茶知識技能和相關任務。</p>				

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)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(4)週	小小阿基師	綜 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	1. 茶點製作相關知識。	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。	活動一：展才藝 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。	活動一：茶點介紹－珍珠撞奶(4節) 1. 茶藝教師介紹「珍珠撞奶」的課程內容與製作步驟。 2. 茶藝教師介紹「珍珠撞奶」的使用材料有哪些(烏龍茶、紅茶、日本抹茶、珍珠)。 3. 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。 4. 茶藝教師指導學生在進行課程時應注意事項。 5. 茶藝老師示範如何調出自己喜歡的珍珠撞奶口味。 6. 茶藝教師指導學生進行調配珍珠撞奶，並進行品嚐(每生一人一杯)。 7. 請學生將特製的珍珠撞奶飲品取名稱。 8. 請學生發表品嚐後的口感滋味如何(每位學生均發表)。 9. 教師指導學生一同做場地整潔的復原。	1. 卡式爐。 2. 燒水壺。 3. 鍋子。 4. 烏龍茶茶葉。 5. 紅茶茶葉。 6. 抹茶粉。 7. 珍珠。 8. 鮮奶。 9. 冰塊。 10. 雪碧汽水。 11. 蘋果西打。 12. 砂糖。 13. 玻璃杯。 14. 粗吸管。 15. 奶泡機。 16.	8
		綜 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。	2. 珍珠撞奶。 3. 茶香天婦羅。 4. 場地整潔。	2. 參與茶點製作課程活動(珍珠撞奶、茶香天婦羅)，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。	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與茶湯(烏龍茶、紅茶、日本抹茶)。 4. 能遵守烹煮食的安全事項。 5. 能調製出獨一無二的珍珠撞奶飲品。 6. 能發表品嚐後的口感滋味如何(每位學生均發表)。 7. 學生能做場地整潔的復原。 活動一：茶點介紹－茶香天婦羅(4節) 1. 能知道茶香天婦羅的製作步驟。 2. 能知道茶香天婦羅的製作材料使用食材。 3. 能親自動手照著茶藝老師的步驟流程去製作茶香天婦羅。 4. 能遵守烹煮食的安全注意事項。 5. 能製作出美味之茶香天婦羅。 6. 請學生發表品嚐後的口感滋味如何(與一般市面上的天婦羅有什麼差異?口感滋味喜愛?) 7. 學生能做場地整潔的復原。	活動一：茶點介紹－茶香天婦羅(4節) 1. 茶藝教師介紹「茶香天婦羅」的課程內容與製作步驟。 2. 茶藝教師介紹「茶香天婦羅」的使用材料有哪些(茶葉的嫩葉)。 3. 茶藝教師指導學生在進行課程時應注意事項(注意用油安全)。 4. 茶藝老師示範如何炸出美味的茶香天婦羅。 5. 茶藝教師指導學生進行製作出美味的茶香天婦羅。 6. 請學生發表品嚐後的口感滋味如何(與一般市面上的天婦羅有什麼差異?口感滋味喜愛?) 7. 教師指導學生一同做場地整潔的復原。	 	

<p>第 (5) 週 - 第 (8) 週</p>	<p>茶 的 小 記 者</p>	<p>社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。</p> <p>國 2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。</p>	<p>1. 採訪禮節與注意事項。</p> <p>2. 採訪任務。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>活動一：行前準備與規劃(4節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生能分組進行茶農生命故事之課程內容。 學生能知道進行茶農生命故事之採訪應具備的禮節與應遵守的安全注意事項。 學生能提名出石棹社區想採訪的茶農人選，並能進行投票票選。 學生能先想好採訪茶農的題目。 學生能一所要採訪的茶農來製作出感謝的小卡。 學生能將採訪感謝小卡在採訪任務結束後送給接受採訪的茶農，並留下合照。 <p>活動一：小小記者(4節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生能依照老師規畫安排的路線步行去到接受採訪的茶農家裡。 學生能依照行前準備與規劃課程的知識去採訪茶農。 學生能依採訪的題目去完成提問與紀錄已完成任務。 學生能於採訪任務結束後，將所製作的「採訪感謝小卡」送給接受採訪的茶農，並留下合影。 學生能於採訪完成後再步行回學校。 	<p>活動一：行前準備與規劃(4節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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人數。 教師與票選出的茶農接洽是否能接受採訪，並約定採訪時間。 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。 教師引導學生規劃出採訪時要提問的問題。 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。 <p>活動一：小小記者(4節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師在出發前須先做好茶農採訪路線之安排。 教師帶領學生由校園出發，一起步行到接受採訪的茶農家去採訪(分組進行採訪)。 教師在旁負責拍攝採訪花絮，並引導學生進行採訪、記錄、錄影與拍照。 學生於採訪任務結束後，將所製作的「採訪感謝小卡」送給接受採訪的茶農，並留下合影。 教師帶全部學生採訪完成後，統一帶回學校。 	<ol style="list-style-type: none"> 學生製作之 PPT。 電腦設備。 	<p>8</p>
--	----------------------------------	---	--------------------------------------	--	---	--	---	----------

<p>第 (9) 週 - 第 (12) 週</p>	<p>茶農生命故事</p>	<p>社 2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。</p> <p>社 2b-III-1 體認人們對社會事物與環境有不同的認知、感受、意見與表現方式，並加以尊重。</p> <p>社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。</p>	<p>1.石棹社區茶產業。</p> <p>2.茶農生命故事。</p> <p>3.採訪資料紀錄與整理。</p> <p>4.採訪資料製作PPT與海報。</p>	<p>1. 關注石棹社區茶產業、自然、人文環境與茶農生活方式的互動關係。</p> <p>2. 體認人們對石棹社區茶產業的茶農生命故事與環境有不同的認知、感受、意見與表現方式，並加以尊重。</p> <p>3. 聆聽茶農訴說的意見，表達自我觀點，並能與茶農和同學討論，完成採訪資料紀錄與整理並將採訪資料製作PPT與海報。</p>	<p>活動一：茶農生命故事PPT製作(3節)</p> <p>1.學生能將茶農生命故事採訪的資料作整理(文字、影片、照片)。</p> <p>2.學生能製作茶農生命故事PPT。</p> <p>3.學生能分組上台介紹各組的茶農生命故事PPT內容。</p> <p>活動二：茶農生命故事海報製作(5節)</p> <p>1.學生能將茶農生命故事PPT之內容製作成海報。</p> <p>2.學生能介紹各組的茶農生命故事海報內容。</p>	<p>活動一：茶農生命故事PPT製作(3節)</p> <p>1.教師指導學生如何將採訪的資料作整理(文字、影片、照片)。</p> <p>2.教師指導學生製作茶農生命故事PPT。</p> <p>3.學生能分組上台介紹各組的茶農生命故事PPT內容。</p> <p>活動二：茶農生命故事海報製作(5節)</p> <p>1.老師指導學生將茶農生命故事PPT之內容製作成海報。</p> <p>2.學生能分組上台介紹各組的茶農生命故事海報內容。</p>	<p>1.電腦設備。</p> <p>2.美術用品。</p> <p>3.海報用紙。</p> <p>*海報作品</p> 	<p>8</p>
---	---------------	---	---	--	---	--	---	----------

社 2b-III-1
體認人們對社會事物與環境有不同的認知、感受、意見與表現方式，並加以尊重。

社 2b-III-2
理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。

英 2-III-7
能作簡易的**回答**和**描述**

1. 石棹社區珠露茶的認識與認同。

2. 茶席泡茶流程相關英文。

3. 茶席間的應對技巧。

1. 體認人們對石棹社區珠露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. 理解石棹社區內不同產業文化的特色，**欣賞**並**尊重**茶席間的**應對技巧**的多樣性。

3. 簡易的使用所學的英文能力**回答**外國人的問題並**描述**石棹社區珠露茶茶產業的特色。

活動一：茶席課程(4節)

1. 能知道正確的**泡茶流程**。
2. 能聽懂與說出**泡茶流程步驟之英文**說法。
3. 能陳述每個泡茶流程步驟操作的原理。
4. 能於規定時間內完成茶席布置(包含桌巾、桌旗、小品)。
5. 能於茶席布置完成後執行**泡茶流程**。
7. 能聽懂教師所說的**泡茶流程英文版**而進行**流暢的泡茶流程順序**。

活動二：說茶達人(4節)

1. 能與老師和同學間互相討論，並選擇出接待台大國際學伴之**茶席**呈現風格。
2. 學生能參與「以茶會友」的課程活動，並遵守教師指派的任務，呈現在**茶席**展演的司茶人、茶侶和小小司儀(中文與英文雙語呈現)。
3. 學生能結合聽懂**泡茶流程中英文版**與熟練的**泡茶流程**，完成正確的**泡茶流程**順序。
6. 能在**茶席**展演時，加強模擬訓練接待外國客人時，會面臨到的問題狀況與如何應對外國客人的提問能力。

活動一：茶席課程(4節)

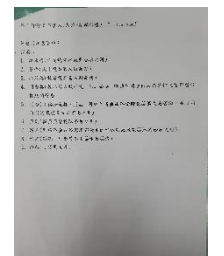
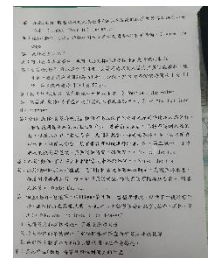
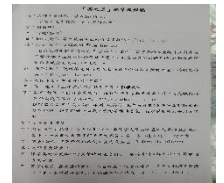
1. 茶藝教師示範茶席之**泡茶流程**。
2. 教師介紹泡茶流程步驟之英文說法。
3. 教師講解每個泡茶流程步驟操作的原理為何。
4. 學生於茶藝老師規定時間內完成茶席布置(包含桌巾、桌旗、小品)。
5. 茶藝教師引導學生於茶席布置完成後執行**泡茶流程**。
6. 學生能聽懂教師所說的**泡茶流程英文版**而進行**流暢的泡茶流程順序**。
7. 教師教導學生記憶與背誦**泡茶流程英文版**說法與每個泡茶流程步驟操作的原理為何。

活動二：說茶達人(4節)

1. 茶藝教師與學生討論接待台大國際學伴之**茶席**呈現風格。
2. 茶席數量以台大國際學伴到校人數而定(司茶人和茶侶)，教師選出兩位學生擔任茶席展演的小小司儀(中文與英文雙語呈現)。
3. 茶藝教師讓學生練習操作**泡茶流程**，到達精熟程度。
4. 教師使用**泡茶流程英文版**讓學生執行正確的**泡茶流程**順序。
5. 茶藝老師引導學生參與茶席間的**互動**討論，並模擬接待外國客人時會面對到的問題與如何應對。

1. 網路資源。
2. 泡茶器具。
3. 泡茶流程步驟中英文版本。

* 泡茶中英文流程稿



4. 桌巾。
5. 桌旗。
6. 小品花。

社 2b-III-1
體認人們對社會事物與環境有不同的認知、感受、意見與表現方式，並加以尊重。

綜 2d-III-2
體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。

1. 茶具的擺放位置。
2. 特色茶席設計。

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(4節)

1. 能正確說出茶席上的應有的泡茶器具與茶席展演所需物品。
2. 能探究要呈現具有獨一無二的專屬特色茶席設計。(包含茶具之種類與顏色形狀、桌巾、桌旗、小品花、桌子、椅子的風格設計)。
3. 能記錄正確之茶席應具備之茶具種類與數量。
3. 能進行繪製出探究的特色茶席設計內容，並加以著色和註明說明設計理念與想法。
4. 能逐一發表自己設計的特色茶席理念與想法。

活動二：我是小主編(4節)

1. 能依照自己設計的特色茶席內容，羅列出需要準備的物品清單。
2. 能和老師與同學一同討論特色茶席內容清單物品。
3. 能從特色茶席內容清單物品中，挑選出哪些是與家長一同協助準備完成；哪些是自己可以進行準備完成的物品。
4. 能自己完成茶帖、邀請卡、小品花、茶具之製作。
5. 能在期末茶席成果展現時，呈現自己設計的特色茶席，並邀請家長、茶藝老師、校內師長與學弟、學妹一同參與期末茶席成果展茶會。

活動一：設計高手(4節)

1. 茶藝教師進行介紹各種之茶席風格並複習泡茶流程步驟(適時提問)。
2. 教師與學生探究要如何呈現具有獨一無二的專屬特色茶席設計。(包含茶具之種類與顏色形狀、桌巾、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. 教師請學生將探究的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特色茶席理念與想法。

活動二：特色茶席在中興(4節)

1. 教師請學生依照自己設計的特色茶席內容，羅列出需要準備的物品清單。
2. 教師和學生討論，選擇從自己設計的特色茶席準備物品清單中，挑選出哪些是與家長一同協助準備完成；哪些是學生自己可以進行準備完成的物品。
3. 教師指導學生完成自己可以進行準備完成的物品(茶帖、邀請卡、小品花、茶具)。
4. 教師規畫於期末茶席成果展時，讓學生能將自己設計的特色茶席呈現在校園裡，並邀請家長、茶藝老師、校內師長與學弟、學妹一同參與期末茶席成果展茶會。

1. 茶席示範。
2. 茶具。
3. 著色用具。
4. 花材。
5. 美術用具。

教材來源	<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)		
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input checked="" type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共(10)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、學習障礙()人、情緒障礙(1)人、自閉症(1)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)無須調整</p> <p>2.歷程調整：(1)提供合作學習的機會 (2)提供圖片或圖卡說明 (3)提前預告活動流程與規則 (4)藉由提問引導學生回答問題。</p> <p>3.評量調整：(1)多元評量呈現學習結果</p> <p>4.環境調整：(1)座位以遠離窗戶，靠近老師與小幫手附近。</p>		
本主題是否融入資訊科技教學內容	<p>特教老師姓名：黃美雲 普教老師姓名：吳濱如</p>		

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。