

嘉義縣梅北國小 112 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	茶藝		課程 設計者	吳菁菁	總節數/學期 (上/下)	42/上學期
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*是否融入 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 均未融入(供統計用，並非一定要融入) <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 <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	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	梅山是嘉義縣茶區之一，台灣的高山茶更是享譽國際，藉由茶知識的了解，讓學童對家鄉有更深層的認識；茶葉加工製造技術之創新研發及改良研究、茶葉品質評鑑及茶多元化產品之開發，也讓孩子對家鄉產業有更宏觀的視野。我們希望茶藝之美能從小扎根，與生活結合，藉由定心性學習泡一壺好茶，延伸至主動推廣飲茶對健康的好處，再擴展到培養「惜福」「分享」的好品德。				
總綱 核心素 養	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。 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、具備欣賞茶藝之美的基本素養，從體驗與實作中培養運用生活素材來布置茶席的能力。 二、樂於以茶會友，在泡茶與品茶的互動交流中學習合作、同理心與分享。 三、關心本土產業的發展，理解務農的辛苦，對各行各業更具有包容與尊重的認同感。				
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(2) 週	大家 來找 茶	綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 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。	茶具介紹	1. 能表達自己為什麼想加入茶藝社，對未來的期許與對於飲茶文化的感受。 2. 透過茶具介紹、使用規則與注意事項，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 3. 能把使用過的茶具清洗歸位，展現負責的態度。	1. 能說出進茶藝社團的學習計畫。 2. 能小心謹慎執行茶藝步驟。 3. 能共同維護茶藝教室的秩序與整潔。 4. 能說出各樣茶具的名稱。 5. 能用正確的姿勢執壺。 6. 能帶領中年級學弟妹完成泡茶的課程。	1. 中高年級進行社團課興趣分組。 2. 不同年級的學員自我介紹，彼此交流對“茶”的基本認識。 3. 茶藝教室環境介紹，了解各種茶具的擺放位置，並請孩子務必養成愛惜物品並保持整潔的好習慣。 4. 逐一介紹茶具及其使用方法，並分別示範男女生不同的執壺方式。	行政院農委會茶業主題館 https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=7259 茶具介紹 ppt	4

第(3)週 - 第(4)週	泡茶師小學堂	<p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</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>	小壺泡流程 茶席布置原則	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過小壺泡流程，能在茶藝的薰陶下能展現自信，發揮所長，樂於與人分享學習泡茶的好處。 2. 透過茶席布置原則說明，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 3. 能把使用過的茶具清洗歸位，展現負責的態度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能用正確的姿勢執壺。 2. 能自行布置茶席，茶具位置、間隔擺放得宜。 3. 能完整演示「備具」至「備茶」的各個流程，動作確實且儀態優美。 4. 能共同維護茶藝教室的整潔 	<p>將茶具拍照、列印並護貝，在黑板上演示茶席布置原則。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對於執壺姿勢進行個別修正與指導 2. 運用圖片在黑板上說明各個茶具的擺放原則與注意事項 3. 介紹小壺泡流程： 備具：茶席布置妥當 行禮：茶人和茶侶在開始泡茶前應先向觀眾行禮 溫壺：在壺內倒入半壺熱水 備茶：用渣匙取適量茶葉置於茶則上 4. 孩子必須牢記每個流程，使動作流暢富有美感。 5. 練習結束後必須清洗使用過的茶具並將其歸位 	小壺泡流程 ppt 茶具 茶葉	4
第(5)週 - 第(8)週	泡茶師小學堂	<p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</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>	小壺泡流程 茶席布置原則	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過小壺泡流程，能在茶藝的薰陶下能展現自信，發揮所長，樂於與人分享學習泡茶的好處。 2. 透過茶席布置原則說明，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 3. 能把使用過的茶具清洗歸位，展現負責的態度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能自行布置茶席，茶具位置、間隔擺放得宜。 2. 能完整演示小壺泡各個流程，動作確實且儀態優美。 3. 能共同維護茶藝教室的整潔。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 練習前孩子需自行將茶席布置完成，老師上前檢視給予鼓勵與提醒。 2. 介紹小壺泡流程： (承接上週進度) 賞茶：觀其形、色，聞其香。 溫茶海：將壺裡的半壺熱水倒入茶海中。 置茶：將茶則裡的茶葉撥進壺裡。 溫潤泡：倒入半壺熱水至茶壺裡，並馬上蓋上壺蓋，將熱水倒至茶海中。 溫杯：茶海中已有足夠熱水，勻分至四個飲杯中。 第一泡：在茶壺裡加入足夠的熱水，等待時間約 60 秒。(等待的時間需倒掉溫杯水)。 3. 孩子必須牢記每個流程，使動作流暢富有美感。 4. 練習結束後必須清洗使用過的茶具並將其歸位。 	小壺泡流程 ppt 茶具 茶葉	8

<p>第(9)週 - 第(12)週</p>	<p>泡茶師小學堂</p>	<p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</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>資訊 資議 p-III-2 使用數位資源的整理。</p>	<p>小壺泡流程 茶的起源 製茶流程</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能在茶侶的搭配下展現自信，發揮所長，樂於與人分享學習泡茶的好處。 2. 透過小壺泡流程說明，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 3. 能把使用過的茶具清洗歸位，展現負責的態度。 4. 能利用網路進行資料蒐集與整理，對「茶的起源」、「製茶流程」有概略的認識。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說明「茶侶」在茶藝展演時扮演的角色。 2. 能完整演示小壺泡各個流程，動作確實且儀態優美。 3. 能共同維護茶藝教室的整潔。 4. 能輸入「茶的起源」等關鍵字搜尋相關資訊，並且以 word 編輯重點內容，進行口頭報告。 5. 能先以紙筆記錄影片重點摘要，再輔以網路進行「製茶流程」相關資訊搜尋，小組可以 ppt 編輯或海報繪製流程圖，進行口頭分享。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 兩兩一組，除主泡者外，加入「茶侶」一同練習。 2. 介紹小壺泡流程： (承接上週進度) 出茶湯：將泡好的茶湯倒入茶海中 分茶：手持茶海將茶湯勻分至飲杯中(八分滿) 奉茶：由茶侶端茶盤將泡好的茶(2杯)奉給在場嘉賓 對飲：剩下的2杯茶由主泡者和茶侶一同飲用 第二泡：在茶壺裡加入足夠的熱水，等待時間約40秒。(因為茶葉已充分伸展開來，因此沖泡時間縮短) 出茶湯：將泡好的茶湯倒入茶海中 奉茶：這次茶侶持茶海和茶巾奉茶 對飲：主泡者將剩餘茶湯分至茶侶和自己的杯中，再一同飲茶。 3. 茶具清洗歸位 「茶的起源」大蒐秘：分組進行網路搜查，將找尋到的資訊書面整理後進行口頭報告。 「製茶流程」大解析：先讓孩子欣賞一段影片，對採茶、製茶過程有初步的認識後，再分組進行資料彙整。 	<p>茶具 茶葉 小壺泡流程 ppt 陸羽茶藝茶學研討 http://www.luyu-tea1980.com/</p>	<p>8</p>
-----------------------	---------------	---	--------------------------------	--	--	--	---	----------

<p>第 (13) 週 - 第 (16) 週</p>	<p>泡茶 師小 學堂</p>	<p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</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>揉茶 小壺泡流程</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過「揉茶」體驗，能體會製茶的辛苦，表達對各行各業的感謝，培養「惜福愛物」的好品格。 2. 透過小壺泡流程說明，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 3. 能培養足夠的耐性，且富有榮譽心，每個步驟都必須反覆練習才能展現行雲流水的美感。 4. 能把使用過的茶具清洗歸位，展現負責的態度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能完成揉茶體驗後的心得短文。 2. 能完整演示小壺泡各個流程，動作確實且儀態優美。 3. 能共同維護茶藝教室的整潔。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 結合社區資源，邀請製茶廠人員到校進行「揉茶」體驗。 2. 請孩子將體驗心得寫成短文 3. 介紹小壺泡流程： (承接上週進度) 第三泡：在茶壺裡加入足夠的熱水，等待時間約 50 秒。(第二泡茶湯是最濃的，接下來沖泡時間需加長一些。)出茶湯、奉茶、對飲與第二泡流程完全相同。 收杯：一般而言置入一次茶葉(烏龍茶)三泡結束，但仍需視茶葉品質而論，對飲後由茶侶持奉茶盤將其餘飲杯收回。 去渣：手持渣匙將茶葉從壺中掏出 擦渣匙：掀起茶巾一角輕輕擦拭渣匙 涮壺：倒入少量熱水至壺中，順時針方向輕輕搖動，待周圍細碎茶渣被帶入水中後立即由壺口(非壺嘴)倒出。 擦蓋置：以三指抓起茶巾一角輕擦。 行禮：主泡者與茶侶對視後一同行禮結束 4. 茶具清洗歸位 	<p>小壺泡流程 ppt 茶具 茶葉</p>	<p>8</p>
<p>第 (17) 週 - 第 (18) 週</p>	<p>小小 泡茶 師練 功坊</p>	<p>社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。</p> <p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</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>六大類茶種 小壺泡流程</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過六大類茶種的介紹，了解家鄉最聞名的烏龍茶的種類，引起學生關懷家鄉事務的興趣。 2. 能在茶藝展演中展現自信，並表達在泡茶與人分享的過程中有什麼收穫與感受。 3. 透過小壺泡流程原則說明，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 4. 能將使用過的茶具清洗歸位，展現負責的態度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能完成「茶顏觀色」學習單 2. 能完整演示「小壺泡」的各個流程，動作確實且儀態優美。 3. 能共同維護茶藝教室的整潔 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 結合社區資源，邀請「茶藝師」入校進行「茶顏觀色」活動教學：針對六大類茶的茶葉顏色、外觀、茶湯色澤、香氣有粗略的比較與認識。 2. 小壺泡流程實作觀摩：請茶藝師針對茶席布置、泡茶技巧與禮儀給予鼓勵或改進方向，讓小小泡茶師們能更加精進。 3. 茶具清洗歸位 	<p>學習單 六大類茶種</p>	<p>4</p>

<p>第 (19) 週 - 第 (21) 週</p>	<p>小小 泡茶 師結 業式</p>	<p>綜合 2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 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>茶會邀請函</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過製作茶會邀請函能學會欣賞生活中美的事物，並發揮自己的創意。在茶會邀請函的設計與茶席布置的靈感中，體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。 2. 能在茶藝展演中找到自己的亮點，不管是小小泡茶師們還是前來品茶的孩子們都能在這場茶會中有所收穫與感動。 3. 透過小壺泡流程原則說明，了解使用公物需小心謹慎，參加團體活動要遵守紀律，不嬉鬧，展現愛物惜物的好品格。 4. 能將茶會上使用過的茶具清洗歸位，協助整理茶藝教室，展現負責的態度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分組製作茶會邀請函 2. 能考量色系搭配、整體協調性與使用上的適切性完成茶席布置，並利用生活小物(盆景、娃娃或飾品)增添美感。 3. 能在眾人面前大方展現茶藝學習的成果。 4. 能分工合作完成茶藝教室大掃除 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分組製作要張貼在各班的茶會邀請函，內容包括主題、時間、地點、活動形式等。 2. 協助各組進行茶席布置，包含桌巾、茶具形式與增添美感的小擺設等。 3. 小小泡茶師期末發表當天，再次以廣播邀請師生一起來品茶，並準備小茶點供現場觀眾享用。 4. 請觀眾品茶結束後，在便利貼寫下對這場茶藝展演的感受，給予小小泡茶師們一些鼓勵與回饋。 5. 茶具清洗歸位，茶藝教室大掃除。 	<p>邀請函 茶席布置範例整理成 ppt 便利貼留言板</p>	<p>6</p>
<p>教材來源</p>		<p><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)</p>						
<p>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>		<p><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(3)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 type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-學習障礙(1)人 ※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) ※課程調整建議(特教老師填寫): (1)多給予嘗試機會, 提升自信心。 (2)將泡茶步驟分解, 一次只教一步驟, 學會了再教下一個步驟。請小老師協助練習。</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名: 林曉婷</p> <p style="text-align: right;">普教老師姓名: 吳菁菁</p>						