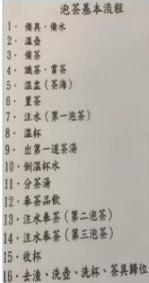


三、嘉義縣 中興 國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3)

年級	中年級	年級課程 主題名稱	茶鄉茶香 B	課程 設計者	周香吟	總節數/學期 (上/下)	21/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 是否融入 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入 需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習。 <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	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。 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。 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。		與學校願景 呼應之說明	結合科技展現石棹茶文化特色， 感恩 土地孕育出豐富的石桌生態，培養家鄉文化的認同與 自信心 ，走出 活力 滿滿的每一天。			
總綱 核心 素養	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。 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並 具有 生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心應用在生活與人際溝通。 E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力， 理解 並 遵守 社會道德規範， 培養 公民意識， 關懷 生態環境。		課程 目標	1. 具備探索家鄉文化的思考能力，並透過 體驗與實踐 ，將所學嘗試體現於日常生活。 2. 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並 具有 生活所需的基礎自然、科技及藝術等知能，並能將同理心與人際溝通技巧應用在分組活動及訪談過程中。 3. 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力， 理解 並 遵守 社會道德規範，認同茶鄉文化，凝聚歸屬感， 培養 公民意識並能 關懷 在地生態環境。			

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	司茶達人有一套	<p>國語 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>藝術 2-II-2 能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。</p> <p>國語 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p>綜合 2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>1. 不同茶具的功用</p> <p>2. 正確的茶具名稱</p> <p>3. 茶席茶具的擺放設計</p> <p>4. 泡茶流程</p> <p>5. 茶席上與茶客展現合宜的互動與溝通態度和技巧</p>	<p>1. 運用不同媒材，介紹不同茶具的功用、正確的茶具名稱，學生具備聆聽的基本能力。</p> <p>2. 透過茶席茶具的擺放設計，讓學生發現茶席中的視覺元素，並能表達學生自己的情感。</p> <p>3. 在發表泡茶流程與茶席展現上，把握說話的重點與順序，與茶客或老師、同學對談時能做適當的回應。</p> <p>4. 覺察自己的人際溝通方式，在茶席展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>活動一：識茶具</p> <p>1. 能正確地說出茶席上茶具的名稱與功用為何。</p> <p>2. 能回答老師的提問。</p> <p>3. 能完成茶具對對碰學習單。</p> <p>4. 能上台分享介紹茶具學習單。</p> <p>活動二：我會擺茶席</p> <p>1. 能獨自完成茶席茶具位置的正確擺放。</p> <p>2. 能知道茶席所需的禮儀為何。</p> <p>3. 能獨自完成泡茶流程的步驟。</p> <p>4. 能完成茶席繪圖學習單。</p> <p>5. 能上台分享介紹茶席學習單。</p> <p>6. 能在分組中，完成模擬客入茶席的指定任務。</p>	<p>活動一：識茶具 2節</p> <p>1. 教師進行茶席示範，讓學生認識茶具。</p> <p>2. 複習茶具的名稱與用法。</p> <p>3. 示範泡茶流程步驟(適時提問)</p> <p>4. 茶具對對碰學習單。</p> <p>5. 學生上台分享介紹茶具學習單。</p> <p>活動二：我會擺茶席 2節</p> <p>1. 老師茶具位置擺放及泡茶流程介紹。</p> <p>2. 老師實際泡茶流程示範操作。</p> <p>3. 學生於指定時間內完成茶具擺放。</p> <p>4. 老師講解泡茶流程注意事項與茶席禮儀。</p> <p>5. 學生實際操作泡茶流程。</p> <p>6. 引導學生進程泡茶實作。</p> <p>7. 請學生觀察茶具並畫出泡茶所需茶具(須將茶具畫在正確位置)，完成繪圖學習單。</p> <p>8. 學生上台分享介紹茶席學習單。</p> <p>9. 情境模擬：模擬客入茶席。學生分組角色扮演司茶人與客人，進行對話練習。</p>	<p>1. 教師以 ppt 介紹茶席上常見的茶具。</p> <p>2. 教師以實體茶具一一介紹說明講解。</p> <p>3. 教師實際擺放茶席、茶具位置與講解泡茶流程。</p> <p>4. 茶具對對碰學習單。</p> <p>5. 茶席繪圖學習單。</p> <p>6. 泡茶基本流程</p> 	4

<p>第 5 週 - 第 10 週</p>	<p>茶 知 識</p>	<p>社會 3b-II-1 透過適當的管道蒐集與學習主題相關的資料，並判讀其正確性。</p> <p>社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>國語 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p>國語 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p>	<p>1.製茶流程順序、工具名稱、茶器具的功用</p> <p>2.在講義上重點記錄</p> <p>3.其他地區的製茶流程</p> <p>4.茶廠參訪</p> <p>5.完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項</p> <p>6.亞洲茶文化的知識，相關影片資料</p>	<p>1.藉由教師介紹製茶流程順序、工具名稱、器具供用，擷取其中的重點。</p> <p>2.透過問答的過程，培養學生把握說話的重點與順序，與老師或製茶師傅對談時能做適當的回應，並在講義上重點紀錄。</p> <p>3.在小組中，樂於討論其他地區的製茶流程，提供個人的觀點和意見。</p> <p>4.透過茶廠參訪，蒐集與學習茶廠相關的資料，並判讀其正確性。</p> <p>5.透過茶廠參訪的過程，培養學生把握說話的重點與順序，與老師或製茶師傅對談時能做適當的回應。</p> <p>6.透過觀看影片，摘取相關完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項的重點。</p> <p>7.樂於在小組中討論亞洲茶文化的知識，並提供個人的觀點和一件</p>	<p>活動一:知文化</p> <p>1.能了解正確的製茶流程順序與製茶工具名稱。</p> <p>2.能知道製茶器具的功用。</p> <p>3.能將重點記錄在製茶流程講義上。</p> <p>4.能正確回答老師的提問。</p> <p>5.能知道其他茶區的製茶流程。</p> <p>活動二:走茶廠</p> <p>1.能知道茶場製茶標準流程順序。</p> <p>2.能初步藉由茶菁外觀去研判茶葉的品種。</p> <p>3.能清楚知道每個製茶的步驟與製茶原理。</p> <p>4.能專心聆聽茶場製茶師傅的講解，並把重點記錄在筆記本上。</p> <p>5.學生能回答茶廠師傅的提問。</p> <p>6.能分辨出品茗的茶葉為哪一品種並能說出分辨的依據。</p> <p>活動三:製茶流程記憶考驗</p> <p>1.能寫出完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項(可用繪圖方式完成)。</p> <p>活動四:亞州茶文化</p> <p>1.能說出亞州茶文化的知識。</p>	<p>活動一:知文化 (2 節)</p> <p>1.學生每人一張製茶流程講義，仔細聆聽內容。</p> <p>2.老師利用 ppt 詳細介紹每個製茶步驟流程名稱與製茶工具為何。</p> <p>3.透過提問製茶流程應注意事項為何?學生小組討論並回答。</p> <p>4.觀看「台灣採茶趣」影片，並逐一說出製茶流程及工具和器具的介紹。</p> <p>5.學生將聽到或看到的重點記錄在講義上。</p> <p>6.觀賞其他地區(苗栗銅鑼)老茶廠製茶的方式、並討論分享。</p> <p>活動二:走茶廠 (2 節)</p> <p>1.老師分配好學生與老師車輛安排後出發至社區內茶廠。</p> <p>2.由茶場製茶師傅按照製茶流程逐一介紹。</p> <p>3.帶學生觀看製茶方式與製茶工具。</p> <p>4.學生一邊參訪製茶流程一邊做筆記，將所觀察到的寫或畫下來。</p> <p>5.由茶廠師傅對學生提問有關製茶流程的相關問題。</p> <p>6.於茶場體驗茶客並享用茶點。</p> <p>7.老師適時提問品茗的茶為哪一種茶葉?</p> <p>活動三:製茶流程記憶考驗 (1 節)</p> <p>1.老師以 ppt 複習製茶流程、器具名稱及器具功能。</p> <p>2. 老師分下一張 A4 空白紙，請學生回想並寫出完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項(可用繪圖方式完成)。</p> <p>活動四:亞州茶文化 (1 節)</p> <p>1.老師講解亞洲各國茶文化知識。</p> <p>2.觀看亞洲各國茶文化影片。</p> <p>3.小組討論分享影片內容。</p>	<p>1. http://tea4u.com.tw/index.php/tea_art/knowledge/maketea/(台灣採茶趣)</p> <p>2. https://www.youtube.com/watch?v=aYA_zVp0ScQ(苗栗銅鑼)播到 17:30 停。</p> <p>3. 社區茶廠與製茶師傅。</p> <p>4. https://kknews.cc/zh-tw/culture/yr3rknk.html (亞洲各國茶文化)</p> <p>5. https://www.bilibili.com/video/av28988240/(亞洲各國茶文化)</p>	<p>6 節</p>
-------------------------------	----------------------	--	--	--	---	---	---	----------------

<p>第 11 週 - 第 13 週</p>	<p>認識產業</p>	<p>社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>藝術 2-II-2 能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。</p> <p>國語 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p>國語 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶葉依發酵程度來區分的種類、分成的六大類的差異性 2. 生茶、半生熟、熟茶的特色與口感和製成的不同 3. 做茶與二十四節氣的關聯性 4. 春茶、夏茶、秋茶、冬茶的採收季節 5. 冬片茶 6. 當地的產業珠露茶 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過 ppt 能摘取茶葉依發酵程度來區分的種類、茶葉依發酵度分成的六大類的差異性的重點。 2. 藉由品嚐生茶、半生熟、熟茶能發現生活中的美學元素，並表達品嚐後自己認為特色、口感和差異的情感。 3. 透過分享做茶與二十四節氣的關聯性，把握重點，與老師和同學對談時能做適當的回應。 4. 透過分享春夏秋冬茶的採收季節、冬茶片及珠露茶，把握重點，與老師和同學對談時能做適當的回應。 5. 樂於參加課程活動討論，並提供個人的觀點和意見。 	<p>活動一：茶園行前活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能依茶葉發酵程度了解六大茶類的差異性。 2. 學生能依分組發表各自擬定的行動方案。 3. 能經由師生的回饋與意見參與小組討論進行方案修正與調整。 4. 學生能樂於參與小組討論。 <p>活動二：走茶</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在參訪的過程能積極投入並確實執行任務。 2. 在參訪過程中能完成行動紀錄與回饋表。 <p>學生能分享走茶過程之心得。</p>	<p>活動一：茶園行前活動 2 節</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 依各小組進行討論，列舉出茶園可能存在著什麼樣的危機 2. 小組間互相分享交流。 3. 各組擬定行動計畫的工作分配及準備：需要器具、行動細項時間設定。 <p>活動二：走茶 2 節</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 帶領學生實際走訪茶園，透過觀察、記錄等方式來認識茶園存在的危機。 2. 各組擬定危機解決的方法，分別就成果效度來進行列舉，並探討出可能帶來之後果。 	<p>平板電腦</p>	<p>4 節</p>
--------------------------------	-------------	--	--	---	---	--	-------------	------------

<p>第 14 週 - 第 16 週</p>	<p>茶食</p>	<p>綜合 3a-II-1 覺察生活中潛藏危機的情境，提出並演練減低或避免危險的方法。</p> <p>安 E5 了解日常生活危害安全的事件。 (安全教育)</p> <p>戶 E7 參加學校校外教學活動，認識地方環境，如生態、環保、地質、文化等的戶外學習。 (戶外教育)</p> <p>綜合 1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</p> <p>藝術 1-II-6 能使用視覺元素與想像力，豐富創作主題。</p> <p>綜合 2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>1. 茶葉蛋相關知識</p> <p>2. 茶葉蛋製作流程</p> <p>3. 客製化茶香餅乾</p> <p>4. 場地整潔</p>	<p>1. 了解茶葉蛋相關知識，並覺察製作中潛在危機，提出並遵守安全規範。</p> <p>2. 按照茶葉蛋製作流程完成茶葉蛋製作。</p> <p>3. 透過「客製化茶香餅乾」活動，使學生使用視覺元素與想像力，豐富個人創作。</p> <p>4. 在場地整理中，覺察自己與同儕間的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>活動一：茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」</p> <p>1. 能知道茶葉蛋商品，並說出茶葉蛋的製作流程。</p> <p>2. 能依照製作流程分組製作茶葉蛋。</p> <p>3. 能在引導下協助整理活動場地。</p> <p>活動二：茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」</p> <p>1. 能知道茶香餅乾，並說出茶香餅乾的製作流程。</p> <p>2. 能依照製作流程分組製作茶香餅乾。</p> <p>3. 能在引導下協助整理活動場地。</p>	<p>活動一：茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」</p> <p>1. 教師介紹茶葉蛋，並講解茶葉蛋製作流程。</p> <p>2. 教師引導下完成茶葉蛋製作，並於茶葉蛋熬煮過程進行場地清潔。</p> <p>活動二：茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」</p> <p>1. 在教師指導下品嚐不同茶品，並發揮個人創意，調製專屬配比。</p> <p>2. 進行麵粉及添加物之揉製。</p> <p>3. 進行烘烤。</p> <p>4. 烘烤之餘進行場地清潔。</p>	<p>食譜 烘焙器具 電鍋</p>	<p>3 節</p>
<p>第 17 週 - 第 21 週</p>	<p>特色茶席</p>	<p>綜合 1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處，並表達自己的想法和感受。</p> <p>國語 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p>	<p>1. 特色茶席的設計</p> <p>2. 欣賞提問討論</p>	<p>1. 展現自己特色茶席的設計並表達自己對特色茶席的想法和感受。</p> <p>2. 透過欣賞同儕的茶席，樂於提問討論，提供個人的觀點和意見。</p>	<p>活動一：特色茶席展現</p> <p>1. 能完成個人特色茶席的設計。</p> <p>2. 能分享自己特色茶席的設計理念，表達想法及感受。</p> <p>3. 欣賞茶席的過程中能適時提問，提出自己的觀點，並回答問題。</p>	<p>活動一：特色茶席展現</p> <p>1. 複習茶席應有的茶具。</p> <p>2. 複習泡茶流程。</p> <p>3. 老師說明泡茶禮儀。</p> <p>4. 學生將所學的茶知識融入美學，並設計出具個人特色之特色茶席。</p> <p>5. 學生所設計之特色茶席包含 a. 茶席主題 b. 茶席名稱 c. 設計理念 d. 繪圖設計呈現</p> <p>6. 每位學生上台發表所設計的特色茶席，並加以介紹。</p> <p>7. 學生能適時提問與回答問題。</p>	<p>茶具</p>	<p>4 節</p>

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 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 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、(自行填入類型/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.</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名:</p> <p style="text-align: right;">普教老師姓名: 周香吟</p>

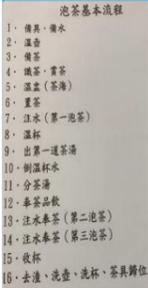
填表說明:

(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。

三、嘉義縣 中興 國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3)

年級	中年級	年級課程 主題名稱	茶鄉茶香 B	課程 設計者	周香吟	總節數/學期 (上/下)	20/下學期
符合 彈性課 程類型	<p> <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 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 需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習。 <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 </p>						
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。 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。 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>結合科技展現石棹茶文化特色，感恩土地孕育出豐富的石桌生態，培養家鄉文化的認同與自信心，走出活力滿滿的每一天，以健康身心關懷周遭事物，用感動創造生命力。</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。 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心應用在生活與人際溝通。 E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力，理解並遵守社會道德規範，培養公民意識，關懷生態環境。 </p>		課程 目標	<p> 1. 具備探索家鄉文化的思考能力，並透過體驗與實踐，將所學嘗試體現於日常生活。 2. 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎自然、科技及藝術等知能，並能將同理心與人際溝通技巧應用在分組活動及訪談過程中。 3. 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力，理解並遵守社會道德規範，認同茶鄉文化，凝聚歸屬感，培養公民意識並能關懷在地生態環境。 </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	司 茶 達 人 有 一 套	<p>國語 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>藝術 2-II-2 能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。</p> <p>國語 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p>(安全教育) 安 E5 了解日常生活危害安全的事件。</p> <p>(戶外教育) 戶 E7 參加學校校外教學活動，認識地方環境，如生態、環保、地質、文化等的戶外學習。</p> <p>綜合 2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>1. 不同茶具的功用</p> <p>2. 正確的茶具名稱</p> <p>3. 茶席茶具的擺放設計</p> <p>4. 泡茶流程</p> <p>5. 茶席上與茶客展現合宜的互動與溝通態度和技巧</p>	<p>1. 運用不同媒材，介紹不同茶具的功用、正確的茶具名稱，學生具備聆聽的基本能力。</p> <p>2. 透過茶席茶具的擺放設計，讓學生發現茶席中的視覺元素，並能表達學生自己的情感。</p> <p>3. 在發表泡茶流程與茶席展現上，把握說話的重點與順序，與茶客或老師、同學對談時能做適當的回應。</p> <p>4. 覺察自己的人際溝通方式，在茶席展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>活動一：識茶具</p> <p>1. 能正確地說出茶席上茶具的名稱與功用為何。</p> <p>2. 能回答老師的提問。</p> <p>3. 能完成茶具對對碰學習單。</p> <p>4. 能上台分享介紹茶具學習單。</p> <p>活動二：我會擺茶席</p> <p>1. 能獨自完成茶席茶具位置的正確擺放。</p> <p>2. 能知道茶席所需的禮儀為何。</p> <p>3. 能獨自完成泡茶流程的步驟。</p> <p>4. 能完成茶席繪圖學習單。</p> <p>5. 能上台分享介紹茶席學習單。</p> <p>6. 能在分組中，完成模擬客入茶席的指定任務。</p>	<p>活動一：識茶具 2 節</p> <p>1. 教師進行茶席示範，讓學生認識茶具。</p> <p>2. 複習茶具的名稱與用法。</p> <p>3. 示範泡茶流程步驟(適時提問)</p> <p>4. 茶具對對碰學習單。</p> <p>5. 學生上台分享介紹茶具學習單。</p> <p>活動二：我會擺茶席 2 節</p> <p>1. 老師茶具位置擺放及泡茶流程介紹。</p> <p>2. 老師實際泡茶流程示範操作。</p> <p>3. 學生於指定時間內完成茶具擺放。</p> <p>4. 老師講解泡茶流程注意事項與茶席禮儀。</p> <p>5. 學生實際操作泡茶流程。</p> <p>6. 引導學生進程泡茶實作。</p> <p>7. 請學生觀察茶具並畫出泡茶所需茶具(須將茶具畫在正確位置)，完成繪圖學習單。</p> <p>8. 學生上台分享介紹茶席學習單。</p> <p>9. 情境模擬：模擬客入茶席。學生分組角色扮演司茶人與客人，進行對話練習。</p>	<p>1. 教師以 ppt 介紹茶席上常見的茶具。</p> <p>2. 教師以實體茶具一一介紹說明講解。</p> <p>3. 教師實際擺放茶席、茶具位置與講解泡茶流程。</p> <p>4. 茶具對對碰學習單。</p> <p>5. 茶席繪圖學習單。</p> <p>6. 泡茶基本流程</p> 	4

<p>第 5 週 - 第 10 週</p>	<p>茶 知 識</p>	<p>社會 3b-II-1 透過適當的管道蒐集與學習主題相關的資料，並判讀其正確性。</p> <p>社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>國語 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p>國語 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p>	<p>1.製茶流程順序、工具名稱、茶器具的功用</p> <p>2.在講義上重點記錄</p> <p>3.其他地區的製茶流程</p> <p>4.茶廠參訪</p> <p>5.完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項</p> <p>6.亞洲茶文化的知識，相關影片資料</p>	<p>1.藉由教師介紹製茶流程順序、工具名稱、器具供用，擷取其中的重點。</p> <p>2.透過問答的過程，培養學生把握說話的重點與順序，與老師或製茶師傅對談時能做適當的回應，並在講義上重點紀錄。</p> <p>3.在小組中，樂於討論其他地區的製茶流程，提供個人的觀點和意見。</p> <p>4.透過茶廠參訪，蒐集與學習茶廠相關的資料，並判讀其正確性。</p> <p>5.透過茶廠參訪的過程，培養學生把握說話的重點與順序，與老師或製茶師傅對談時能做適當的回應。</p> <p>6.透過觀看影片，摘取相關完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項的重點。</p> <p>7.樂於在小组中討論亞洲茶文化的知識，並提供個人的觀點和一件</p>	<p>活動一:知文化</p> <p>1.能了解正確的製茶流程順序與製茶工具名稱。</p> <p>2.能知道製茶器具的功用。</p> <p>3.能將重點記錄在製茶流程講義上。</p> <p>4.能正確回答老師的提問。</p> <p>5.能知道其他茶區的製茶流程。</p> <p>活動二:走茶廠</p> <p>1.能知道茶場製茶標準流程順序。</p> <p>2.能初步藉由茶菁外觀去研判茶葉的品種。</p> <p>3.能清楚知道每個製茶的步驟與製茶原理。</p> <p>4.能專心聆聽茶場製茶師傅的講解，並把重點記錄在筆記本上。</p> <p>5.學生能回答茶廠師傅的提問。</p> <p>6.能分辨出品茗的茶葉為哪一品種並能說出分辨的依據。</p> <p>活動三:製茶流程記憶考驗</p> <p>1.能寫出完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項(可用繪圖方式完成)。</p> <p>活動四:亞州茶文化</p> <p>1.能說出亞州茶文化的知識。</p>	<p>活動一:知文化 (2 節)</p> <p>1.學生每人一張製茶流程講義，仔細聆聽內容。</p> <p>2.老師利用 ppt 詳細介紹每個製茶步驟流程名稱與製茶工具為何。</p> <p>3.透過提問製茶流程應注意事項為何?學生小組討論並回答。</p> <p>4.觀看「台灣採茶趣」影片，並逐一說出製茶流程及工具和器具的介紹。</p> <p>5.學生將聽到或看到的重點記錄在講義上。</p> <p>6.觀賞其他地區(苗栗銅鑼)老茶廠製茶的方式、並討論分享。</p> <p>活動二:走茶廠 (2 節)</p> <p>1.老師分配好學生與老師車輛安排後出發至社區內茶廠。</p> <p>2.由茶場製茶師傅按照製茶流程逐一介紹介紹。</p> <p>3.帶學生觀看製茶方式與製茶工具。</p> <p>4.學生一邊參訪製茶流程一邊做筆記，將所觀察到的寫或畫下來。</p> <p>5.由茶廠師傅對學生提問有關製茶流程的相關問題。</p> <p>6.於茶場體驗茶客並享用茶點。</p> <p>7.老師適時提問品茗的茶為哪一種茶葉?</p> <p>活動三:製茶流程記憶考驗 (1 節)</p> <p>1.老師以 ppt 複習製茶流程、器具名稱及器具功能。</p> <p>2. 老師分下一張 A4 空白紙，請學生回想並寫出完整的泡茶流程、所需的器具名稱與應注意事項(可用繪圖方式完成)。</p> <p>活動四:亞州茶文化 (1 節)</p> <p>1.老師講解亞洲各國茶文化知識。</p> <p>2.觀看亞洲各國茶文化影片。</p> <p>3.小組討論分享影片內容。</p>	<p>1. http://tea4u.com.tw/index.php/tea_art/ledge/maketea/(台灣採茶趣)</p> <p>2. https://www.youtube.com/watch?v=aYA_zVp0ScQ (苗栗銅鑼) 播到 17:30 停。</p> <p>3. 社區茶廠與製茶師傅。</p> <p>4. https://knews.cc/zh-tw/culture/yr3rknk.html (亞洲各國茶文化)</p> <p>5. https://www.bilibili.com/video/av28988240/ (亞洲各國茶文化)</p>
-------------------------------	----------------------	--	--	--	---	---	--

<p>第 11 週 - 第 13 週</p>	<p>認識產業</p>	<p>社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>藝術 2-II-2 能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。</p> <p>國語 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p>國語 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p>	<p>1. 茶葉依發酵程度來區分的種類、分成的六大類的差異性</p> <p>2. 生茶、半生熟、熟茶的特色與口感和製成的不同</p> <p>3. 做茶與二十四節氣的關聯性</p> <p>4. 春茶、夏茶、秋茶、冬茶的採收季節</p> <p>5. 冬片茶</p> <p>6. 當地的產業珠露茶</p>	<p>1. 透過 ppt 能摘取茶葉依發酵程度來區分的種類、茶葉依發酵度分成的六大類的差異性的重點。</p> <p>2. 藉由品嚐生茶、半生熟、熟茶能發現生活中的美學元素，並表達品嚐後自己認為特色、口感和差異的情感。</p> <p>3. 透過分享做茶與二十四節氣的關聯性，把握重點，與老師和同學對談時能做適當的回應。</p> <p>4. 透過分享春夏秋冬茶的採收季節、冬茶片及珠露茶，把握重點，與老師和同學對談時能做適當的回應。</p> <p>5. 樂於參加課程活動討論，並提供個人的觀點和意見。</p>	<p>活動一：茶園行前活動</p> <p>5. 學生能依茶葉發酵程度了解六大茶類的差異性。</p> <p>6. 學生能依分組發表各自擬定的行動方案。</p> <p>7. 能經由師生的回饋與意見參與小組討論進行方案修正與調整。</p> <p>8. 學生能樂於參與小組討論。</p> <p>活動二：走茶</p> <p>3. 在參訪的過程能積極投入並確實執行任務。</p> <p>4. 在參訪過程中能完成行動紀錄與回饋表。</p> <p>5. 學生能分享走茶過程之心得。</p>	<p>活動一：茶園行前活動 2 節</p> <p>1 依各小組進行討論，列舉出茶園可能存在著什麼樣的危機</p> <p>2. 小組間互相分享交流。</p> <p>3. 各組擬定行動計畫的工作分配及準備：需要器具、行動細項時間設定。</p> <p>活動二：走茶 2 節</p> <p>1. 帶領學生實際走訪茶園，透過觀察、記錄等方式來認識茶園存在的危機。</p> <p>2. 各組擬定危機解決的方法，分別就成果效度來進行列舉，並探討出可能帶來之後果。</p>	<p>平板電腦</p> <p>3</p>
<p>第 14 週 - 第 16 週</p>	<p>茶食</p>	<p>綜合 3a-II-1 覺察生活中潛藏危機的情境，提出並演練減低或避免危險的方法。</p> <p>綜合 1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</p> <p>藝術 1-II-6 能使用視覺元素與想像力，豐富創作主題。</p> <p>綜合 2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>1. 茶葉蛋相關知識</p> <p>2. 茶葉蛋製作流程</p> <p>3. 客製化茶香餅乾</p> <p>4. 場地整潔</p>	<p>1. 了解茶葉蛋相關知識，並覺察製作中潛在危機，提出並遵守安全規範。</p> <p>2. 按照茶葉蛋製作流程完成茶葉蛋製作。</p> <p>3. 透過「客製化茶香餅乾」活動，使學生使用視覺元素與想像力，豐富個人創作。</p> <p>4. 在場地整理中，覺察自己與同儕間的互動與溝通態度和技巧。</p>	<p>活動一：茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」</p> <p>1. 能知道茶葉蛋商品，並說出茶葉蛋的製作流程。</p> <p>2. 能依照製作流程分組製作茶葉蛋。</p> <p>3. 能在引導下協助整理活動場地。</p> <p>活動二：茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」</p> <p>1. 能知道茶香餅乾，並說出茶香餅乾的製作流程。</p> <p>2. 能依照製作流程分組製作茶香餅乾。</p> <p>3. 能在引導下協助整理活動場地。</p>	<p>活動一：茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」</p> <p>1. 教師介紹茶葉蛋，並講解茶葉蛋製作流程。</p> <p>2. 教師引導下完成茶葉蛋製作，並於茶葉蛋熬煮過程進行場地清潔。</p> <p>活動二：茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」</p> <p>1. 在教師指導下品嚐不同茶品，並發揮個人創意，調製專屬配比。</p> <p>2. 進行麵粉及添加物之揉製。</p> <p>3. 進行烘烤。</p> <p>4. 烘烤之餘進行場地清潔。</p>	<p>食譜 烘焙器具 電鍋</p> <p>3</p>

