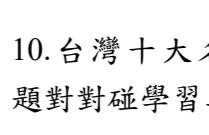


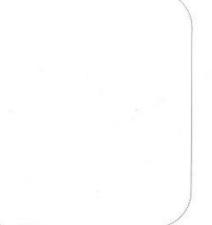
三、嘉義縣 中興 國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3)

年級	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)	21/上學期	
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 checked="" type="checkbox"/>生命教育 <input type="checkbox"/>安全教育 <input checked="" type="checkbox"/>戶外教育 <input type="checkbox"/>均未融入 <b>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。</b></p> <p><input type="checkbox"/>第二類 <input type="checkbox"/>社團課程 <input type="checkbox"/>技藝課程</p> <p><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><b>活力</b>：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><b>自信</b>：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><b>感恩</b>：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>	<p>與學校願景 呼應之說明</p>			<p>1.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>2.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<b>感恩</b>之心並親鄉愛國，培育國際情操，建立<b>自信</b>，展現<b>活力</b>。</p>			
總綱 核心 素養	<p>E-A2 具備<b>探索</b>問題的思考能力，並透過<b>體驗</b>與<b>實踐</b><b>處理</b>日常生活問題。</p> <p>E-B2 具備<b>科技</b>與<b>資訊</b><b>應用</b>的基本素養，並<b>理解</b>各類媒體內容的意義與影響。</p> <p>E-C2 具備<b>理解</b>他人感受，<b>樂於</b>與人<b>互動</b>，並與團隊成員<b>合作</b>之素養。</p>	<p>課程 目標</p>			<p>1. <b>具備探索</b>問題的思考能力，並透過<b>體驗</b>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<b>解決</b>身為茶鄉孩子日常生活中發現的問題。</p> <p>2. <b>培養應用</b>科技與資訊的素養，<b>了解</b>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，<b>推廣</b>石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法。</p> <p>3. <b>理解</b>不同文化以及他人的感受，樂於與組員互動並討論並<b>合作</b>完成茶知識技能並能運用在茶席情境中，與人交流<b>互動</b>。</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5週	戀戀茶鄉	<p>社會 2a-III-1 <b>關注</b>社會、自然、人文環境與生活方式的<b>互動關係</b>。</p> <p>社會 2b-III-1 <b>體認</b>人們對社會事物與環境有不同的<b>認知、感受、意見與表現方式</b>，並加以<b>尊重</b>。</p> <p>社會 2b-III-2 <b>理解</b>不同文化的特色，<b>欣賞並尊重文化</b>的多樣性。</p>	<p>1.石棹社區的<b>自然</b>特色。</p> <p>2.石棹社區的<b>茶產業(珠露茶)</b>。</p> <p>3.石棹社區的<b>自然</b>環境。</p>	<p>1. <b>關注</b>石棹社區、自然、人文環境與生活方式的<b>互動關係</b>。</p> <p>2. <b>體認</b>人們對<b>石棹社區茶產業與環境</b>有<b>不同</b>的<b>認知、感受、意見與表現</b>方式，並加以<b>尊重</b>。</p> <p>3. <b>理解</b>石棹社區內<b>不同產業文化</b>的特色，<b>欣賞</b>並<b>尊重</b>文化的<b>多樣性</b>，展現對<b>石棹茶產業(珠露茶)</b>的<b>認識與認同</b>。</p>	<p><b>活動一：識產業</b></p> <p>1.能說出<b>石棹社區自然環境</b>與<b>產業</b>的優勢關聯性。</p> <p>2.能正確說出<b>石棹社區</b>最早的<b>產業</b>。</p> <p><b>活動二：石棹地區茶產業文化</b>的發展</p> <p>1.茶藝老師以介紹<b>石棹地區茶產業(珠露茶)</b>文化的舊照片來說故事。</p> <p>2.學生能上台分享家中的<b>石棹地區茶產業(珠露茶)</b>文化的舊照片並解說。</p> <p>3.學生能上台分享家中從事<b>石棹地區茶產業(珠露茶)</b>的相關故事。</p> <p>4.學生能上台回答<b>石棹地區茶產業(珠露茶)</b>的發展與自己成長有什麼<b>相關聯性</b>。</p>	<p><b>活動一：識產業(2 節)</b></p> <p>1.教師介紹石棹社區地理環境的優勢(海拔、緯度、雲霧、氣候)。</p> <p>2.教師提問石棹社區最早的產業為何？(學生思考為什麼石棹社區最早的產業不能持續發展的原因？)</p> <p>(學生思考討論發表茶產業(珠露茶)與石棹社區地理環境的關聯性？)</p> <p><b>活動二：石棹地區茶產業文化</b>的發展(3 節)</p> <p>1.茶藝老師以舊照片的方式，來說明石棹地區茶產業文化的發展脈絡</p> <p>2.請學生帶家中的石棹地區茶產業文化(珠露茶)的舊照片來分享與介紹說明。</p> <p>3.教師請學生上台介紹家裡產業(珠露茶)的發展小故事(茶產業)。</p> <p>4.教師提問石棹地區茶產業(珠露茶)的發展與自己成長有什麼<b>相關聯性</b>？</p>	<p>1.電腦設備。</p> <p>2.石棹地區產業相關的舊照片(社區茶藝志工老師或學生提供)。</p> <p>3.竹崎鄉家鄉 100 問</p> 	5

第 6 週 - 第 10 週	社會 3d-III-1 <b>選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</b>  國語文 2-III-3 <b>靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。</b>	1.台灣十大名茶的茶葉外觀 2.台灣十大名茶的葉底香氣 3.台灣十大名茶的口感滋味 4.台灣特色茶風味輪 5. ISO3103, 國際茶葉鑑定標準 6.啜吸式品評法	<p>1.學習台灣十大名茶主題，進行「ISO3103, 國際茶葉鑑定標準」探究與實作。 2.進行「啜吸式品評法」的探究與實作。 3.運用所學的台灣特色茶風味輪、ISO3103, 國際茶葉鑑定標準、啜吸式品評法等茶相關知識，靈活的說話技巧，豐富表達「台灣十大名茶」的茶葉外觀、葉底香氣與茶湯口感滋味內容描述。</p>	<p><b>活動一：台灣十大名茶面面觀</b></p> <p>1.能觀察出台灣十大名茶的茶葉外觀與茶乾味道之不同。 2.能學習「台灣特色茶風味輪」使用方法。 3.能選定「ISO3103, 國際茶葉鑑定標準」的泡法流程，針對台灣十大名茶主題進行探究與實作。 4.能學習「啜吸式品評法」的品評法，針對台灣十大名茶主題進行探究與實作。 5.能針對台灣十大名茶主題進行實作之結果發表。 6.學生能針對台灣十大名茶主題拼對結果並探究拼對錯誤之原因。</p> <p><b>活動二：對對碰</b></p> <p>1.能完成台灣十大名茶的茶葉外觀、葉底香氣、茶湯口感滋味的配對。 2.能完成台灣十大名茶主題對對碰學習單。 3.學生能輪流上台介紹分享自己喜愛的台灣十大名茶是哪一種並介紹其特色。 4.能在引導下協助整理活動場地。 5.能分享對對碰活動感想。</p>	<p><b>活動一：台灣十大名茶面面觀(3 節)</b></p> <p>1.茶藝老師講解茶改場推出的「台灣特色茶風味輪」使用方法。 2.茶藝老師進行「ISO3103, 國際茶葉鑑定標準」的泡法流程解說(因上課人數較多，所以使用標準評鑑杯的兩倍量 300C.C.)與說明注意事項(適時提問)。 a.準備十大名茶茶樣 6 公克 b.煮水至沸騰 c.注熱水 d.浸泡 6 分鐘 e.出茶湯 f.觀水色並紀錄 g.等待 6 分鐘 h.聞十大名茶葉底香氣並記錄 i.等待 6 分鐘 j.品茗十大名茶茶湯滋味並記錄 3.茶藝老師進行「啜吸式品評法」的示範與說明注意事項。 4.茶藝老師指導學生進行「啜吸式品評法」的實作並紀錄。 5.茶藝老師指導學生針對台灣十大名茶主題進行實作之結果發表。 6.茶藝老師引導學生針對台灣十大名茶主題拼對結果並探究拼對錯誤之原因。</p> <p><b>活動二：對對碰(2 節)</b></p> <p>1.茶藝老師帶領學生針對台灣十大名茶進行品茗與觀察茶葉外觀與聞茶葉底香氣。 2.台灣十大名茶主題對對碰學習單(茶葉名稱和茶湯配對)。 3.學生輪流上台介紹自己喜愛的台灣十大名茶是哪一種並介紹其特色為何。 4.教師引導學生完成活動場地清潔工作。 5.學生發表感想。</p>	<p>1.台灣特色茶風味輪</p>  <p>2.台灣十大名茶的茶葉</p>  <p>3.國際茶葉鑑定評鑑杯組 * 10 組 (300C.C.)</p> <p>4.燒水壺</p> <p>5.磅秤</p> <p>6.計時器</p> <p>7.品茗杯</p> <p>8.湯勺</p> <p>9.台灣十大名茶的紀錄表</p>  <p>10.台灣十大名茶主題對對碰學習單</p> 
						5

第 11 週 - 第 13 週	國語文 1-III-1 聆聽他人的發言，並簡要紀錄。  社會 2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。	1. 二十四節氣與做茶的關聯性。 2. 春茶、夏茶、秋茶、冬茶的採收季節。	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. 關注二十四節氣與做茶的自然環境與茶農生活方式的互動關係。	活動一：大地時序 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. 學生能紀錄二十四節氣的筆記(可用繪圖方式)。 4. 學生能依季節採收之茶葉來區分春茶、夏茶、秋茶、冬茶。 5. 學生能上台說出採茶時間的分類(春茶、夏茶、秋茶、冬茶)與二十四節氣的關聯性。 6. 能發表喜愛之春茶、夏茶、秋茶、冬茶是哪一種茶葉？並說明喜愛原因。	活動一：大地時序(3 節) 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. 教師指導學生學會看年曆上之二十四節氣的日期。 3. 教師請學生紀錄二十四節氣的日期(作筆記，可用繪圖方式)。 4. 教師介紹茶葉依採茶時間的分類(春茶、夏茶、秋茶、冬茶)與二十四節氣的關聯性。 5. 教師請學生發表喜愛之春茶、夏茶、秋茶、冬茶是哪一種茶葉？並說明喜愛原因。	1. 茶藝教師協助。 2. 電腦設備。 3. 網路資源。 4. 筆記本。 5. 年曆。	3
第 14 週 - 第 17 週	社會 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。  國語文 2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。  戶 E5 理解他人對環境的不同感受，並且樂於分享自身經驗。(戶外教育)	1. 採訪禮節與注意事項。 2. 採訪任務。	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。 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。	活動一：行前準備與規劃 1. 學生能分組進行茶農生命故事之課程內容。 2. 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。 3. 學生能提名出石棹社區想採訪的茶農名單，並能進行投票票選。 4. 學生能互相討論，想好採訪茶農的題目。 5. 學生能依所要採訪的茶農來製作感謝的小卡。 6. 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。	活動一：行前準備與規劃(4 節) 1. 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)加以做說明。 2. 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名單。 3. 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。 4. 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。 5. 教師引導學生討論，規劃出採訪時要提問的相關問題。 6. 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。	1. 製作感謝小卡的卡片數張(依採訪茶農人數而定)。 2. 著色用品。	4

第 18 週 - 第 21 週	<p>藝術 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。</p> <p style="text-align: center;">感恩茶會生活茶事</p>	<p>1. 茶席之美感要素 2. 桌巾、桌旗配色 3. 小品花插花技巧</p>	<p>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>	<p><b>活動一：茶席之美</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>能知道茶席之美感布置的元素有：</li> <li>桌巾</li> <li>桌旗</li> <li>茶具</li> <li>小品(基礎插花)</li> <li>茶帖設計</li> <li>茶服顏色選擇</li> <li>司茶人儀容</li> <li>能知道茶席之美感布置元素須注意的事項。</li> <li>學生能進行茶席美感布置(一人一席)。</li> <li>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。</li> <li>學生能票選心目中喜愛的茶席之美布置(複選，每人3票)。</li> <li>學生能學生說出心目中喜愛的茶席之美布置吸引人的優點。</li> <li>學生能利用小品花的插花技巧完成茶席之美布置。</li> </ol>	<p><b>活動一：茶席之美</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>茶藝教師說明茶席之美感布置的元素有哪些事項須注意。</li> <li>桌巾</li> <li>桌旗</li> <li>茶具</li> <li>小品(基礎插花)</li> <li>茶帖設計</li> <li>茶服顏色選擇</li> <li>司茶人儀容</li> <li>茶藝老師示範並加以分析茶席布置要點。</li> <li>茶藝老師指導學生進行茶席美感布置(一人一席)。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>票選心目中喜愛的茶席之美布置(複選，每人3票)。</li> <li>請學生說出心目中喜愛的茶席之美布置吸引人的優點。</li> <li>茶藝教師指導學生簡易的小品花插花技巧。</li> <li>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。</li> </ol>	<p>1. 茶藝教師協助。 2. 茶具。 3. 桌巾。 4. 桌旗。 5. 小品花。 6. 茶帖。 7. 學習單</p> <p style="text-align: right;">高年級茶藝課-茶席之美實作學習單 姓名_____ 1. 教師評量或客製資料：_____ 2. 家長或大老闆意見：_____ 3. 儲備材料評估(在空表格：最多、最滿和小滿的狀況與顏色進行)：請將資訊的 儲備材料列於下方表格。</p> 
	<p>教材來源</p>	<p><input type="checkbox"/>選用教材 ( )</p>	<p><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</p> <p><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>自行填入類型/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</u>，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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> </ol> <p>特教老師姓名： 普教老師姓名：吳濱如</p>					

填表說明：

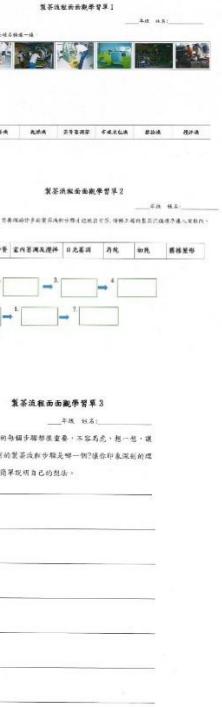
(1)依照年級或班群填寫。

(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。

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	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)	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 checked="" type="checkbox"/>生命教育 <input type="checkbox"/>安全教育 <input 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。</p> <p><input type="checkbox"/>第二類 <input type="checkbox"/>社團課程 <input type="checkbox"/>技藝課程</p> <p><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><b>活力</b>：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><b>自信</b>：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><b>感恩</b>：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>1.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>2.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<b>感恩</b>之心並親鄉愛國，培育國際情操，建立<b>自信</b>，展現<b>活力</b>。</p>			
總綱 核心 素養	<p>E-A2 具備<b>探索</b>問題的思考能力，並透過<b>體驗</b>與<b>實踐</b><b>處理</b>日常生活問題。</p> <p>E-B2 具備<b>科技</b>與<b>資訊應用</b>的基本素養，並<b>理解</b>各類媒體內容的意義與影響。</p> <p>E-C2 具備<b>理解</b>他人感受，<b>樂於</b>與人互動，並與團隊成員<b>合作</b>之素養。</p>	課程 目標			<p>1. 具備<b>探索</b>問題的思考能力，並透過<b>體驗</b>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<b>解決</b>身為茶鄉孩子日常生活中發現的問題。</p> <p>2. 培養<b>應用</b>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，<b>推廣</b>石棹茶農生命故事與泡茶流程步驟之中英文說法。</p> <p>3. <b>理解</b>不同文化以及他人的感受，樂於與組員互動並討論並<b>合作</b>完成茶知識技能並能運用在茶席情境中，與人交流<b>互動</b>。</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	雙杯 泡法	藝術 3-III-4 能與他人 <b>合作規畫</b> 藝術創作或展演，並扼要說明其中的美感。  綜合 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。	1.泡茶流程 2.茶席展演 3.聞香杯使用方法	1.能與他人 <b>合作規畫</b> 茶席展演，並能扼要說明茶席的美感及聞香杯的使用方法。 2. <b>欣賞</b> 茶席展演之美感並接納自己與他人的茶席設計之美。	<b>活動一：雙杯泡法教學</b> 1. 能正確擺放茶席展演之雙杯泡茶具應放之位置。 2. 能進行茶席展演之雙杯泡茶流程。 3. 能知道茶席展演之雙杯泡茶流程進行時的注意事項。 4. 能進行場地之復原。	<b>活動一：雙杯泡法教學(4 節)</b> 1. 教師茶具位置擺放及雙杯泡茶流程介紹。 2. 教師實際雙杯泡茶流程示範操作。 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。 4. 學生實際操作雙杯泡茶流程(學生一人一席)。 5. 教師引導學生進行雙杯泡茶流程實作。 6. 教師指導學生雙杯泡茶實作之動作調整。 7. 教師引導學生進行場地之復原。	1.茶藝教師協助。 2.泡茶茶具(包含聞香杯)。 3.桌巾。 4.桌旗。 5.燒水壺。 6.茶葉。	4

第 5 週 - 第 9 週	<p>社會 3d-III-1 <b>選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</b></p> <p>社會 3c-III-1 <b>聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。</b></p> <p>國語文 2-III-2 <b>從聽聞內容進行判斷和提問，並做合理的對應。</b></p>	<p>1. 製茶流程順序。 2. 製茶工具名稱。 3. 製茶器具的用途。</p> <p>1. 學習製茶流程的主題，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。 2. 聆聽茶藝教師意見，表達自我觀點，並能與同學討論石棹製茶流程。 3. 聽聞石棹製茶流程，進行判斷和提問，並做出合理的對應。 4. 回答老師提問與正確說出製茶流程步驟與製茶工具名稱。 5. 上台發表印象深刻之製茶流程步驟與製茶工具名稱(擇一個製茶流程步驟與製茶工具名稱來發表)並說明理由。</p>	<p><b>活動一：製茶流程面面觀</b></p> <p>1. 能知道正確的製茶流程步驟與製茶工具名稱。 2. 能知道製茶工具的用途。 3. 學生能專心聆聽茶藝教師的講解並把重點記錄下來(可搭配繪圖)。 4. 能回答老師提問與正確說出製茶流程步驟與製茶工具名稱。 5. 能上台發表印象深刻之製茶流程步驟與製茶工具名稱(擇一個製茶流程步驟與製茶工具名稱來發表)並說明理由。</p>	<p><b>活動一：製茶流程面面觀(5 節)</b></p> <p>1. 茶藝教師利用影片詳細介紹製茶流程每個步驟名稱與使用到的製茶工具名稱。 2. 茶藝教師說明每個製茶流程步驟應注意事項。 3. 茶藝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(可搭配繪圖)。 4. 學生能回答老師提問與正確說出製茶流程步驟與製茶工具名稱。 5. 學生能上台發表印象深刻之製茶流程步驟與製茶工具名稱(擇一個製茶流程步驟與製茶工具名稱來發表)並說明理由。</p>	<p>1. 標準之高山茶製茶流程。 2. 茶藝志工老師協助。 3. 茶廠製茶師傅協助。 4. 新鮮烏龍茶茶葉。 5. 新鮮金萱茶茶葉。 6. 記事本。 7. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=J9FJ0A6LeCU">https://www.youtube.com/watch?v=J9FJ0A6LeCU</a> 8. 學習單</p> 
---------------------	---	--	---	--	--

第 10 週 - 第 14 週	社會 2b-III-1 <b>體認</b> 人們對社會事物與環境有不同的 <b>認知、感受、意見與表現方式</b> ，並加以 <b>尊重</b> 。  綜合 2d-III-2 <b>體察、分享並欣賞</b> 生活中美感與創意的多樣性 <b>表現</b> 。	1. 茶具的擺放位置。 2. 特色茶席設計。	1. <b>體認</b> 大家對 <b>特色茶席的茶具擺放位置</b> 有不同的 <b>認知、感受、意見與表現方式</b> ，並加以 <b>尊重</b> 。  2. <b>體察</b> <b>特色茶席之美、分享</b> <b>特色茶席設計</b> 並 <b>欣賞茶席與生活中美感與創意的多樣性表現</b> 。	<p><b>活動一：設計高手</b></p> <p>1. 能正確說出<b>茶席</b>上的應有的<b>泡茶器具與茶席</b>展演所需物品。</p> <p>2. 能探究要呈現具有獨一無二的專屬個人<b>特色茶席設計</b>。(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)。</p> <p>3. 能記錄正確之<b>茶席</b>應具備之<b>茶具</b>種類與數量。</p> <p>4. 能進行繪製出探究的個人<b>特色茶席設計</b>內容，並加以著色和註明說明設計理念與想法。</p> <p>5. 能逐一發表自己設計的<b>特色茶席</b>理念與想法。</p> <p><b>活動一：設計高手(5 節)</b></p> <p>1.我有我的專屬茶席： (1)學生收集不同風格的茶席照片，分享自己收集的原因。 (2)分享自己喜歡的茶席類型，其中的特別之處。</p> <p>2.統整： (1)各種茶席風格，帶給人們和自己的感受。 (2)在不同風格的茶席中，泡茶的實境體驗。 (3)如何讓自己在茶席中的泡茶更為流暢？</p> <p>3.挑戰任務： (1)想一想，嘗試運用自己可以取得的素材設計獨一無二的專屬自己的<b>特色茶席設計</b>。 (2)茶席完整性：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。</p> <p>3. 學生記錄正確之茶席應具備之茶具種類與數量。</p> <p>4. 創作與紀錄：嘗試將個人<b>特色茶席設計</b>內容進行繪製，並加以著色和註明說明設計理念與想法。</p> <p>5. 學生能逐一發表自己設計的個人<b>特色茶席</b>理念與想法。</p>

第 15 週 - 第 17 週	綜合 1b-III-1  規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。  綜合 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。  (安全教育) 安 E4 探討日常生活應該注意的安全。 (安全教育)	茶香傳情 珍珠撞奶	<p>1. 茶點製作相關知識。 2. 珍珠撞奶。 3. 場地整潔。</p> <p>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。 2. 參與茶點製作課程活動(珍珠撞奶)，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。</p>	<p><b>活動一：茶點介紹—珍珠撞奶</b></p> <p>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。 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. 將特製的珍珠撞奶飲品取名稱並發表名稱。 7. 能發表演品嚐後的口感滋味如何(每位學生都需上台發表)。 8. 學生能做場地整潔的復原。</p> <p><b>活動一：茶點介紹—珍珠撞奶(3 節)</b></p> <p>1. 生活中的茶點：學生分享日常生活中，曾經品嚐過的茶點，並且能說出使用茶點的感受。 2. 學生討論想製作的茶點種類-做出決定。 3. 上網蒐集「珍珠撞奶」內容與製作步驟，紀錄後，討論確認製作的步驟。 4. 規劃及分配「珍珠撞奶」的使用材料有哪些(烏龍茶、紅茶、日本抹茶、珍珠)，以及食材的來源。 5. 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。 6. 提問：製作茶點時應注意事項(安全、合作、包容....)。 7. 來一杯創意茶飲：學生常識調出自己喜歡的珍珠撞奶口味。 8. 品嘗與分享：品嚐自製茶飲(每生一人一杯)，與同學分享。 9. 請學生將特製的珍珠撞奶飲品取名稱並發表名稱為何。 10. 請學生發表演品嚐後的口感滋味如何(每位學生均發表)。 11. 學會負責：結束後學生一同做場地整潔的復原。</p>	<p>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. 茶藝老師示範奶泡的製作</p> 

第 18 週 - 第 20 週	<p>社會 2b-III-1 <b>體認</b>人們對社會事物與環境有不同的<b>認知、感受、意見與表現</b>方式，並加以<b>尊重</b>。</p> <p>社會 2b-III-2 <b>理解</b>不同文化的特色，<b>欣賞並尊重</b>文化的多樣性。</p> <p>英語 2-III-7 能作簡易的<b>回答和描述</b>。</p> <p>國 E3 具備表達我國本土文化特色的能力。 (國際教育)</p>	<p>1. 石棹社區珠露茶的認識與認同。</p> <p>2. 茶席泡茶流程相關英文。</p> <p>3. 茶席間的應對技巧。</p> <p>3. 簡易的使用所學的英文能力<b>回答</b>外國人的問題並描述石棹社區珠露茶茶產業的特色。</p>	<p><b>活動一：茶席課程</b></p> <p>1. 能知道正確的<b>泡茶流程</b>。</p> <p>2. 能聽懂與說出正確的<b>泡茶流程步驟之英文</b>說法。</p> <p>3. 能陳述每個泡茶流程步驟操作的原理。</p> <p>4. 能於規定時間內完成茶席布置(包含茶具擺設、桌巾、桌旗與小品)。</p> <p>5. 能於茶席布置完成後執行正確的<b>泡茶流程</b>。</p> <p>6. 能聽懂教師所說的<b>泡茶流程英文版</b>而進行流暢的泡茶流程順序。</p> <p>7. 學生完成活動場地清潔工作。</p> <p>8. 學生輪流發表感想。</p> <p><b>活動一：茶席課程(3 節)</b></p> <p>1. 學生觀察茶藝教師示範正確的茶席之泡茶流程。</p> <p>2. 學生聆聽教師介紹並且練習泡茶流程步驟之中英文流程。</p> <p>3. 茶藝教師以提問方式，引導學生思考，每個泡茶流程步驟背後的原理。</p> <p>4. 學生發表：介紹泡茶過程中需要注意的部分並且說明其原因。</p> <p>5. 學習任務挑戰：學生嘗試於固定時間內完成茶席布置(包含茶具、桌巾、桌旗與小品)。</p> <p>6. 討論與思考：</p> <p>(1)可以在時間內完成茶席布置的關鍵原因是什麼？</p> <p>(2)無法在時間內完成茶席布置的因素有哪些？可以怎麼調整？</p> <p>7. 嘗試挑戰：學生茶席布置完成後獨立正確的泡茶流程(茶藝教師協助)。</p> <p>8. 雙語茶席：</p> <p>(1)學生聆聽懂教師以英語示範和說明泡茶流程。</p> <p>(2)分享：可以流暢泡茶順序和關鍵的地方。</p> <p>9. 茶席應對：</p> <p>(1)學生實作練習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。</p> <p>(2)分享在茶席中使用中文和英文對於自己差異之處。</p> <p>(3)省思：雙語茶席帶給自己和茶客的感受是什麼？</p> <p>10. 茶席之後：學會負責，學生透過合作方式完成場地清潔工作，並且能獨立完成自己茶具的整理。</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)	

1. 網路資源。
2. 泡茶器具。
3. 泡茶流程步驟中英文版本。
4. 桌巾。
5. 桌旗。
6. 小品花。
- \*泡茶中英文流程稿：
-

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、<u>(自行填入類型/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 style="text-align: right;">特教老師姓名： 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。