

嘉義縣 安東國小 113 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	茶藝社團	課程 設計者	吳明純	總節數 /學期 (上/下)	21/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 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 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	愛生活 玩創藝 樂學習		與學校願景呼 應之說明	一、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。 二、茶藝之美能從小扎根，與生活結合，藉由定心定性學習泡一壺好茶，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(6)週	茶達人	<p>國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。</p> <p>綜 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。</p> <p>1- III -2 根據演講、新聞話語情境及其情感，聽出不同語氣，理解對方所傳達的情意，表現適切的回應。</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>	<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，學生具備聆聽他人的發言，並簡要記錄。</p> <p>2. 透過茶席茶具的擺放設計，讓學生欣賞茶席設計，並能接納學生自己與他人的設計。</p> <p>3. 在發表泡茶流程與茶席展現上，聽出說話的重點與順序，理解茶客或老師、同學所傳達的情意，對談時能表現適切的回應。</p> <p>4. 體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：認識茶具</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 3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 3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>1. 教師以 ppt 介紹茶席上常見的茶具。 2. 教師以實體茶具一一介紹說明講解。 3. 教師實際擺放茶席、茶具位置與講解泡茶流程。 4. 茶具對對碰學習單。 5. 茶席繪圖學習單。 6. 泡茶基本流程</p>	6
第(7)週 	茶知識	<p>國 1-III-1 聆聽他人的發言，並簡要紀錄。</p> <p>綜 2d-III-2 體</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</p>	<p>1. 聆聽教師介紹製茶流程順序、工具名稱、茶器具功用，並紀錄其中的重點。</p> <p>2. 透過問答的過程，體察自己</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</p>	<p>活動一：知文化 5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</p>	<p>1. http://tea4u.com.tw/index.php/t</p>	5

第 (11) 週		察、 分享並欣賞 生活中美感與創意的多樣性表現。	點記錄 3. 其他地區的製茶流程	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。 3. 在小組中，樂於 分享並欣賞其他地區的製茶流程 ，提供個人的觀點和意見。	的功用。 3. 能將重點記錄在製茶流程講義上。 4. 能正確回答老師的提問。 5. 能知道其他茶區的製茶流程。	為何。 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。 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。 5. 學生將聽到或看到的重點記錄在講義上。 6. 觀賞其他地區(苗栗銅鑼)老茶廠製茶的方式、並討論分享。	e a_art/knowledge/maketea/(台灣採茶趣) 2. https://www.youtube.com/watch?v=aYA_zVp0ScQ)(苗栗銅鑼)播到17:30 停。	
第 (12) 週 第 (17) 週	茶產業	社 3d-III-1 選定 學習主題或社會議題，進行探究與實作。 社 3c-III-1 聆聽他人意見， 表達 自我觀點，並能與他人討論。 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	1. 透過 ppt 選定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 進行探究與實作。 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、春夏秋冬茶的採收季節、冬茶片、當地的產業之珠露茶的過程 ， 體察 說話的重點與順序，與老師和同學對談時能做適當的回應。 4. 樂於參加課程活動討論，並 欣賞 同學的觀點和多樣性表	活動一：茶葉分類 1. 能正確知道六大茶類的名稱。 2. 能簡單說出六大茶類的代表茶葉名稱。 3. 能簡單說出六大茶類的特色。 4. 能介紹生茶、半生熟、熟茶的特色。 5. 能將泡好的生茶、半生熟、熟茶茶湯完成試飲並完成配對。 6. 能知道採茶是依據二十四節氣(農作也是依照二十四節氣來進行)。 7. 能簡單介紹春茶、夏茶、	活動一：茶葉分類 6 節 1. 以 ppt 介紹茶葉依茶葉發酵程度來區分的種類。 2. 老師將茶葉依發酵度分成的六大類一一介紹。 a. 綠茶 b. 白茶 c. 黃茶 d. 青茶 e. 紅茶 f. 黑茶 3. 老師介紹生茶、半生熟、熟茶的特色與口感和製成的不同。 4. 老師讓學生品嚐生茶、半生熟、熟茶的茶湯，並讓學生完成配對。 5. 老師介紹一年當中的二十四節氣。 6. 老師以 ppt 介紹茶葉依時間(採茶的季節)的分類。 7. 老師介紹各季茶業的特色。 8. 老師介紹何謂「冬片」。	1. https://www.tres.gov.tw/ws.php?id=1397(行政院農業委員會茶業改良場) 2. https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2506893(行政院	6

			珠露茶	現。。	秋茶、冬茶的採收季節並知道春茶、夏茶、秋茶、冬茶的別名為何。 8. 能知道分辨冬片茶。 9. 能知道當地時棹的產業珠露茶。	9. 老師介紹春茶與冬茶的差異與特色。	農業委員會, 24 節氣) 3. https://kknews.cc/zhtw/news/anygoq.html (茶葉依發酵度分類)	
第(16)週 第(18)週	台灣茶的種類	2d-III-2 運用美感與創意, 解決生活問題, 豐富生活內涵。 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。	1. 茶與人類活動的關係 2. 台灣常見茶的種類	1. 體察茶與人類活動的關係。 2. 體察由不同自然環境, 而產出的台灣常見茶的種類。	1. 能說出茶與人類活動的關係。 2. 能分辨台灣茶的種類, 並正確完成學習單。	活動一 認識茶的種類 3 節 1. 撥放影片, 透過內容了解茶與人類活動的關係。 2. 與學生一同歸納, 如何區分台灣茶的種類? (1)以種植地區分類: 高度: 平地、高山。 方位: 北部、南部。『臺灣第一個經濟奇蹟! ? 臺灣茶外銷全世界的秘密!』-《偵茶事務所》EP3 1 (2)以發酵程度分類: 全發酵、半發酵、不發酵。	影片	3
第(19)週 第	泡茶師小學堂	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。	1. 泡茶影片 2. 泡茶練習活動 3. 茶席佈置	1. 能認真參與泡茶影片的活動並回應老師的提問 2. 能完成並扼要說明泡茶技巧練習活動的內容 3. 能認真參與泡茶練習活動	1. 能認真觀賞泡茶影片並回應老師的提問。 2. 能認真學習和練習泡各種茶。	活動一: 泡茶基礎 1 1 節 1. 教師播放泡茶影片讓小朋友觀賞, 並根據影片內容做簡單的說明和提問。 2. 老師說明依據不同茶葉品種	簡報、影片、電腦、單槍投影機	3

(21) 週	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		5. 能與同學合作規劃茶席佈置，同時分享自己喜歡的茶種和原因	3. 能完成茶席佈置。 4. 能上台分享自己最喜歡的一種茶種並說明其原因和泡茶心得。	有不同的泡茶技巧和沖泡時間。 活動二：泡茶基礎 2 1 節 1. 老師示範高山茶基本泡茶順序(溫壺->置茶->溫潤泡->回沖->喝茶) 2. 學生依照老師的教學，輪流練習泡茶和品茶。 3. 老師示範紅茶基本泡茶順序。 4. 學生依照老師的教學，輪流練習泡茶和品茶。 活動三：泡茶練習與茶席布置 1 節 1. 學生分組進行茶人、茶侶與茶客的角色扮演，練習奉茶禮儀及同學彼此間的默契。 2. 學生分組練習布置茶席，並說明布置理念與意境。 3. 上台分享自己最喜歡的一種茶種並說明其原因和泡茶心得。		
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(6)節 (以連結資訊科技議題為主)						
特教需求學生課程調整	※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(6)人、情緒障礙(1)人、自閉症(1)人、其他(1)人 ※資賦優異學生： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有-一般智能優異(1)人 ※課程調整建議(特教老師填寫)：						

1. 建議授課指令清楚, 並請較有耐心或愛心的同學在旁邊, 能適時給予協助及提醒。可給予較簡單可完成的任務, 並請同組同學能協助完成。
2. 教師於課堂上, 進行行間巡視, 立即給予學生適時的協助。
3. 給予智能優異學生較高任務, 並鼓勵其和同學共同完成任務。

特教老師簽名：吳芊樺

普教老師簽名：吳明純