

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<br>主題名稱 | 茶藝社團           | 課程<br>設計者   | 吳明純 | 總節數<br>/學期<br>(上/下) | 21/上學期 |
|------------------|---|--------------|----------------|---|-----|---------------------|--------|
| 符合<br>彈性課<br>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<br>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。<br><input checked="" type="checkbox"/> 第二類 <input checked="" type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程<br><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<br><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<br>願景         | 愛生活<br>玩創藝<br>樂學習   |              | 與學校願景呼<br>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。<br>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<br>核心素<br>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。<br>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。<br>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<br>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。<br>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。<br>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<br> <br>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<br>           | 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. <a href="http://tea4u.com.tw/index.php/t">http://tea4u.com.tw/index.php/t</a></p>                       | 5  |

|                                       |     |  |   |  |   |  |  |   |
|---------------------------------------|-----|--|---|--|---|--|--|---|
| 第<br>(11)<br>週                        |     | 察、 <b>分享並欣賞</b> 生活中美感與創意的多樣性表現。  | <b>點記錄</b><br>3. <b>其他地區的製茶流程</b>   | 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。<br>3. 在小組中，樂於 <b>分享並欣賞其他地區的製茶流程</b> ，提供個人的觀點和意見。  | 的功用。<br>3. 能將重點記錄在製茶流程講義上。<br>4. 能正確回答老師的提問。<br>5. 能知道其他茶區的製茶流程。  | 為何。<br>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。<br>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。<br>5. 學生將聽到或看到的重點記錄在講義上。<br>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<br>a_art/knowledge/maketea/(台灣採茶趣) 2.<br>https://www.youtube.com/watch?v=aYA_zVp0ScQ)(苗栗銅鑼)播到17:30 停。            |   |
| 第<br>(12)<br>週<br> <br>第<br>(17)<br>週 | 茶產業 | 社 3d-III-1 <b>選定</b> 學習主題或社會議題，進行探究與實作。<br><br>社 3c-III-1 聆聽他人意見， <b>表達</b> 自我觀點，並能與他人討論。<br><br>綜 2d-III-2 <b>體</b> 察、 <b>分享並欣賞</b> 生活中美感與創意的多樣性表現。 | 1. <b>茶葉依發酵程度來區分的種類、分成的六大類的差異性</b><br>2. <b>生茶、半生熟、熟茶的特色與口感和製成的不同</b><br>3. <b>做茶與二十四節氣的關聯性</b><br>4. <b>春茶、夏茶、秋茶、冬茶的採收季節</b><br>5. <b>冬片茶</b><br>6. <b>當地的產業</b> | 1. 透過 ppt <b>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</b> 進行探究與實作。<br>2. 藉由品嚐 <b>生茶、半生熟、熟茶能發現生活中的美學元素</b> ，並 <b>表達</b> 品嚐後自己認為特色、口感和差異的情感。<br>3. 透過 <b>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</b> 的過程， <b>體察</b> 說話的重點與順序，與老師和同學對談時能做適當的回應。<br>4. 樂於參加課程活動討論，並 <b>欣賞</b> 同學的觀點和多樣性表 | 活動一：茶葉分類<br>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。<br>3. 能簡單說出六大茶類的特色。<br>4. 能介紹生茶、半生熟、熟茶的特色。<br>5. 能將泡好的生茶、半生熟、熟茶茶湯完成試飲並完成配對。<br>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 <b>6 節</b><br>1. 以 ppt 介紹茶葉依茶葉發酵程度來區分的種類。<br>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<br>3. 老師介紹生茶、半生熟、熟茶的特色與口感和製成的不同。<br>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。<br>5. 老師介紹一年當中的二十四節氣。<br>6. 老師以 ppt 介紹茶葉依時間(採茶的季節)的分類。<br>7. 老師介紹各季茶業的特色。<br>8. 老師介紹何謂「冬片」。 | 1.<br>https://www.tres.gov.tw/ws.php?id=1397(行政院農業委員會茶業改良場 )<br>2.<br>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。<br>8. 能知道分辨冬片茶。<br>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. <a href="https://kknews.cc/zhtw/news/anygoq.html">https://kknews.cc/zhtw/news/anygoq.html</a> (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。<br>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<br>2. 台灣常見茶的種類     | 1. 體察茶與人類活動的關係。<br>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。<br>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<br>1. 撥放影片, 透過內容了解茶與人類活動的關係。<br>2. 與學生一同歸納, 如何區分台灣茶的種類?<br>(1)以種植地區分類: 高度: 平地、高山。 方位: 北部、南部。<br>『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<br>(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<br>2. 泡茶練習活動<br>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<br>2. 能完成並扼要說明泡茶技巧練習活動的內容<br>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。<br>2. 能認真學習和練習泡各種茶。                           | 活動一: 泡茶基礎 1 1 節<br>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。<br>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 |



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