

教學進度	單元名稱	領域學習表現/議題實質內涵	自訂學習內容	學習目標	表現任務(學習評量)	學習活動(教學活動)	教學資源	節數
第(1)週—第(6)週	茶達人	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 綜 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。 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。 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. 不同茶具的功用 2. 正確的茶具名稱 3. 茶席茶具的擺放設計 4. 泡茶流程 5. 茶席上與茶客展現合宜的互動與溝通態度和技巧	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。 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。 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。 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。	活動一：認識茶具 1. 能正確地說出茶席上茶具的名稱與功用為何。 2. 能回答老師的提問。 3. 能完成茶具對對碰學習單。 4. 能上台分享介紹茶具學習單。 活動二：我會擺茶席 1. 能獨自完成茶席茶具位置的正確擺放。 2. 能知道茶席所需的禮儀為何。 3. 能獨自完成泡茶流程的步驟。 4. 能完成茶席繪圖學習單。 5. 能上台分享介紹茶席學習單。 6. 能在分組中，完成模擬客入茶席的指定任務。	活動一：識茶具 3 節 1. 教師進行茶席示範，讓學生認識茶具。 2. 複習茶具的名稱與用法。 3. 示範泡茶流程步驟(適時提問) 4. 茶具對對碰學習單。 5. 學生上台分享介紹茶具學習單。 活動二：我會擺茶席 3 節 1. 老師茶具位置擺放及泡茶流程介紹。 2. 老師實際泡茶流程示範操作。 3. 學生於指定時間內完成茶具擺放。 4. 老師講解泡茶流程注意事項與茶席禮儀。 5. 學生實際操作泡茶流程。 6. 引導學生進程泡茶實作。	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	6
第(7)週—第(11)週	茶知識	國 1-III-1 聆聽他人的發言，並簡要紀錄。 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. 製茶流程順序、工具名稱、茶具的功用 2. 在講義上重點記錄	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。 2. 透過問答的過程，體察自己說話的重點與順序，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。	活動一：知文化 1. 能了解正確的製茶流程順序與製茶工具名稱。 2. 能知道製茶器具的功用。 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	活動一：知文化 5 節 1. 學生每人一張製茶流程講義，仔細聆聽內容。 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。 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，	1. http://tea4u.com.tw/index.php/tea_art/knowledge/maketea/(台灣採茶趣) 2. https://w	5

		現。	3. 其他地區的製茶流程	3. 在小组中，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。	流程。	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。	ww. youtube. com/ wa tch?v=aYA_z Vp 0ScQ)（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. 當地的產業珠露茶	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現。。	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、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。	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. 老師介紹各季茶葉的特色。 8. 老師介紹何謂「冬片」。 9. 老師介紹春茶與冬茶的差異與特色。	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 （行政院農業委員會，24 節氣） 3. https://kknnews.cc/zhtw/news/nanygoq.html （茶葉依發酵度分類）	6

第 (16) 週 — 第 (17) 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 2 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	2
第 (18) 週 — 第 (20) 週	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。 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	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 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	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。 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。	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。	簡報、影片、電腦、單槍投影機	3

						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	☐ 選用教材 () ☐ 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	☒ 無 融入資訊科技教學內容 ☐ 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	※身心障礙類學生: ☐無 ☒有-學習障礙(1)人 ※資賦優異學生: ☐無 ☒有-一般智能資優(1)人 ※課程調整建議(特教老師填寫): 1. 學習障礙及疑似學習障礙學生學生認知學習能力較差，活動講解時請配合操作示範，說明語應盡量條列式明確表達。 2. 針對部分有識字困難之學生，老師可以報讀文本或安排同儕支持給予協助。 3. 書寫困難之學生，評量時請以口語回答、繪圖實作等多元方式替代紙本學習單，或讓學生使用語音輸入完成學習單，不會寫的字可予以提示。 4. 請適當調整評量難度、簡化內容或進行替代性活動，並給予相關提示策略，採多元評量方式進行評量。 5. 提供資賦優異學生加深加廣的學習機會，提供難度較高的任務並鼓勵完成。分組學習時，可善用資優學生的優勢能力，引導同儕進行學習活動。 特教老師姓名：李乙蘭 普教老師姓名：吳明純							

填表說明：

1. 第一類課程需跨領域，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
2. 第四類其他類課程，在同一份設計中可以依照不同的週次需要，複選多種內容。例如:1-4 週為班級輔導，5-7 週為自治活動，8-10 週為班際交流，11-14 週為戶外教育，15-20 週為班級輔導。
3. 議題融入:性別平等教育、安全教育(交通安全)、戶外教育，以上三項議題至少需選擇一項，其他議題則是自由選擇。

教學進度	單元名稱	領域學習表現/議題實質內涵	自訂學習內容	學習目標	表現任務(學習評量)	學習活動(教學活動)	教學資源	節數
第(1)週 — 第(4)週	茶產品大搜查	社/2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。 綜/2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。	1. 家鄉茶業發展 2. 茶產品	1. 表達並展現對家鄉茶業發展的關懷 2. 能利用網路搜尋並分析與判讀茶產品相關資訊。 3. 能運用軟體呈現有條理的資訊，規劃策略「茶產品」相關資料，整理後以ppt編輯呈現。	1. 能以網路進行「茶產品」相關資訊搜尋，小組可以ppt編輯，最後進行口頭分享。 2. 能思考並說明為什麼要不斷開發多元化的茶產品，對家鄉產業有何幫助。	活動一：搜尋茶品項目 2節 1. 分組利用網路搜查茶產品的多元化開發，進行資料分析、整理後以ppt呈現。 活動二：茶品報告 2節 1. 各組上台進行口頭報告 2. 老師可針對學生未搜尋到的茶產品進行補充說明。	電腦、喇叭、單槍投影機	4
第(5)週 — 第(8)週	茶食	藝/3-III-2 能了解藝術展演流程，並表現尊重、協調、溝通等能力。 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. 茶葉蛋相關知識 2. 茶葉蛋製作流程 3. 茶凍製作流程	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。 2. 參與茶葉蛋製作流程，並完成茶葉蛋製作。 3. 參與茶凍製作流程，並完成茶凍製作。	活動一：茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」 1. 能說出茶葉蛋及茶香餅乾製作流程。 2. 能製作茶葉蛋。 活動二：茶香茶點介紹-「茶凍製作」 1. 能了解茶凍製作流程- 2. 能依照指示與步驟製作「茶凍」	活動一：茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」2節 1. 教師介紹茶葉蛋，並講解茶葉蛋製作流程。 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。 活動二：茶香茶點介紹-「茶凍製作」2節 1. 教師講解茶凍製作流程。 2. 教師引導下，學生完成茶凍製作。	電鍋 茶葉 生蛋 電磁爐 茶凍粉	4
第(9)週 — 第(14)週	特色茶席	藝/3-III-2 能了解藝術展演流程，並表現尊重、協調、溝通等能力。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，	1. 特色茶席的設計 2. 欣賞並提問討論	1. 了解特色茶席的設計並表達自己對特色茶席的想法和情感。 2. 聆聽他人特色茶席的設計，透過欣賞同儕的茶席，表達個人的觀點和意見樂於提問討論，。	活動一：特色茶席展現 1. 能完成特色茶席的設計。 2. 能分享自己特色茶席的設計理念。 3. 能適時提問並回答問題。	活動一：特色茶席展現 4節 1. 複習茶席應有的茶具。 2. 複習泡茶流程。 3. 老師說明泡茶禮儀。 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。 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	茶具	6

