## 三、嘉義縣中興國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表(上/下學期,各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

的 基本語文素養,並具有生活

全校學生人數未滿五十人需實施混齡,本課程是否實施混齡教學:是 (\_\_\_ 三 年級和 四 年級) 否□ 表 14-3 校訂課程教學內容規劃表 年級課程 總節數/學期 課程 王濼涵 20/上學期 年級 茶鄉茶香 B 中年級 主題名稱 設計者 (上/下) 第一類 跨領域統整性探究課程 ■主題 □專題 □議題 符合 彈性 □第二類 □社團課程 □技藝課程 課程 ┃️第四類 其他類課程 □本土語文/新住民語文□服務學習□戶外教育□班際或校際交流□自治活動□班級輔導 類型 □學生自主學習□領域補救教學(可以複選) 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 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 學校 與學校願景 勇於表達的能力,並且樂於分 |同與自信心,走出活力滿滿的每一天。 願景 呼應之說明 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。 E-A2 具備探索問題的思考能力,並 11. 具備探索家鄉文化的思考能力,並透過體驗與實踐,將所學嚐試體現於日常生 總綱 透過體驗與實踐處理日常生活 課程 活。 問題。 核心 目標 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 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」 素養 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。

	領域學習表現	自訂		表現任務	學習活動	節
融 議 實 內 報 質 滿	户 E1 善用教室外	、戶外及校外教學	,認識生活環境(自然	然或人為)。		
議題	等符號知能 在生活與人 E-C1 具備個人生 與是非判斷 守社會道德 識,關懷生	活道德的知識 的能力,理解並遵 規範,培養公民意 態環境。	•		與是非判斷的能力,理解並遵守表 養公民意識並能關懷在地生態環境 他議題(非必選)	<b>一</b>

		國語	1.	不同茶具的功	1.	運用不同媒材,	活動	一:識茶具	活動	一: 識茶具 2 節	1. 教師以 ppt 介	
		1-Ⅱ-2 具備聆聽不	1.	用	1.	介紹不同茶具的	1.	能正確地說出茶席上	1.	教師進行茶具介紹,讓學生認識茶	紹茶席上常見的	
		同媒材的基本能	2.	正確的茶具名		功用、正確的茶	1.	茶具的名稱與功用為	1.	我叫 运行 宋共 川 知 · 敬子 生 祕 祖 朱 里 。	知 采	
			۷.							· ·		
		力。		稱		具名稱,學生具		何。	2.	複習茶具的名稱與用法。	2. 教師以實體	
						備聆聽的基本能	2.	能完成茶具對對碰學	3.	示範泡茶流程步驟。	茶具一一介紹說	
						カ。		習單。	4.	完成學習單。	明講解。	
		藝術	3.	茶席茶具的擺	2.	透過茶席茶具的	3.	能上台分享介紹。	5.	學生上台分享介紹。	3. 教師實際擺放	
		2-Ⅱ-2 能發現生活		放設計		擺放設計,讓學	活動	二:我會擺茶席	活動	二:我會擺茶席 2節	茶席、茶具位置	
第		中的視覺元素,並				生發現茶席中的	1.	能獨自完成茶席茶具	1.	老師進行茶具位置擺放及泡茶流	與講解泡茶流	
1	成	表達自己的情感。				視覺元素,並能		位置的正確擺放。		程介紹。	程。	
週	為小					表達學生自己的	2.	能獨自完成泡茶流程	2.	老師示範操作泡茶流程。	4. 茶具對對碰學	
_	小					情感。		的步驟。	3.	學生在時間內完成茶具擺放。	習單。	4
第	茶達	國語	4.	泡茶流程	3.	在發表泡茶流程	3.	能完成茶席繪圖學習	4.	老師講解泡茶流程注意事項與茶	5. 茶席繪圖學習	
4	人	2-Ⅱ-3 把握說話的				與茶席展現上,		單。		席禮儀。	單。	
週		重點與順序,對談				把握說話的重點	4.	能在分組中,完成模	5.	學生實際操作泡茶流程。	6. 泡茶基本流程	
		時能做適當的回				與順序,與茶客		擬客入茶席的指定任	6.	學生觀察茶具並畫出泡茶所需茶	泡茶基本流程 1· 備具· 備水	
		應。				或老師、同學對		務。		具(須將茶具畫在正確位置),完成	2 · 選查 3 · 鐵茶 · 賞茶	
						談時能做適當的				繪圖學習單。	5、 溫盅 (茶海) 6、 蓋茶 7、 注水 (第一池茶)	
						回應。			7.	學生上台分享介紹茶席學習單。	8 · 溫杯 9 · 出第一道茶湯	
		綜合	5.	茶席上與茶客	4.	覺察自己的人際			8.	情境模擬:模擬客入茶席。學生分	10· 倒溫杯水 11· 分茶湯 12· 奉茶品飲	
		2a-Ⅱ-1 覺察自己的		展現合宜的互		溝通方式,在茶				組角色扮演司茶人與客人,進行對	13·注水奉茶(第二泡茶) 14·注水奉茶(第三泡茶)	
		人際溝通方式,展		動與溝通態度		席展現合宜的互				話練習。	15・收杯 16・去渣、洗壺、洗杯、茶具舞位	
		現合宜的互動與溝		和技巧		動與溝通態度和						

通態度和技巧。	技巧。		

		社會 3b-Ⅱ-1	1.	製茶流程順	1.	學生利用平板蒐	活動	一:知識文化	活動	一:知文化 (2節)	1.http://tea4u.com	
		透過適當的管道蒐		序、工具名		集製茶流程順	1.	能了解正確的製茶流	1.	學生每人一張製茶流程講義,仔細	.tw/index.php/tea	
		集與學習主題相關		稱、茶器具的		序、工具名稱、器		程順序與製茶工具名		<b></b> 静聽內容。	art/knowledge/m	
		的資料,並判讀其		功用		具功用,教師補		稱。	2.	老師利用 ppt 詳細講解製茶步驟	aketea/(台灣採茶	
		正確性。	2.	其他地區的製		充講解。	2.	能知道製茶器具的		流程名稱與製茶工具為何。	趣)	
				茶流程	2.	學生 <mark>把握</mark> 說話的	功月	用。	3.	提問製茶流程應注意事項為何?學	2. https://www.	
		國語 2-Ⅱ-3	3.	茶廠參訪		重點與順序,在	3.	能將重點記錄在製茶		生小組討論並上台回答。	youtube.com/wa	
第		把握說話的重點與				茶廠參訪時與老		流程講義上。	4.	觀看「台灣採茶趣」影片,並逐一	tch?v=aYA_zVp0	
5		順序,對談時能做				師或製茶師傅對	4.	能正確回答老師的提		說出製茶流程及工具和器具的介	ScQ) (苗栗銅	
週	茶	適當的回應。				談能做適當回		問。		紹。	鑼)播到 17:30	
	茶葉知					應,並在講義上	5.	能知道其他茶區的製	5.	學生將重點記錄下來。	停。	
第	識大	國語 2-Ⅱ-4				重點紀錄。		茶流程。	6.	觀賞其他地區(苗栗銅鑼)老茶廠	3. 社區茶廠與製	6
10	人 集 合	樂於參加討論,提			3.	在小組中,樂於	活動	二:走茶廠		製茶的方式、並討論分享。	茶師傅。	
週	合	供個人的觀點和意				討論其他地區的	1.	能知道製茶標準流程	活動	二:走茶廠 (2 節)	4. <a href="https://kkne">https://kkne</a>	
129		見。				製茶流程,提供		順序。	1.	老師帶隊至社區內茶廠進行參訪。	ws.cc/zh-	
						個人的觀點和意	2.	能知道每個製茶的步	2.	茶場製茶師傅按照製茶流程逐一	<pre>tw/culture/yr3</pre>	
						見。		驟與製茶原理。		介紹。	<u>rknk.html</u> )	
					4.	透過茶廠參訪,	3.	能專心聆聽茶場製茶	3.	學生觀看製茶方式與製茶工具。	(亞洲各國茶文	
						蒐集與學習茶廠		師傅的講解,並把重	4.	學生一邊參訪製茶流程一邊做筆	化)	
						相關的資料,並		點記錄在筆記本上。		記,將所觀察到的寫或畫下來。	5. <a href="https://www.b">https://www.b</a>	
						判讀其正確性。	4.	能回答茶廠師傅的提	5.	茶廠師傅對學生提問有關製茶流	<u>ilibili.com/vi</u>	
								問。		程的相關問題。	deo/av28988240	
									6.	茶場體驗茶客並享用茶點。		

	5.	能分辨出品茗的茶葉	7.	老師適時提問品茗的茶為哪一種	<u>/</u> (亞洲各	
		為哪一品種。		茶葉?	國茶文化)	
	活到	動三:製茶流程記憶考驗	活動	三:製茶流程記憶考驗 (2節)		
	1.	能寫出完整的泡茶流	1.	老師以 ppt 複習製茶流程、器具名		
		程、所需的器具名稱		稱及器具功能。		
		與應注意事項(可用	2.	老師分下空白紙,請學生回想並寫		
		繪圖方式完成)。		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)。		

		社會 3b-II-2	1.	茶葉依發酵程	1.	能摘取茶葉依發	1.	能說出茶葉依發酵程	活動	一:《喝的是什麽茶?》	平板電腦	
		摘取相關資料中的		度來區分的種		酵程度來區分的		度來區分的種類、分	1.	展示6杯不同種類茶湯照片或實體	茶葉	
		重點。		類、分成的六		種類、茶葉依發		成的六大類的差異		樣品 (綠、白、青、紅、黒、黄)。	圖畫紙	
				大類的差異		酵度分成的六大		性。	2.	請學生依顏色、香氣猜猜是哪一類		
		藝術 2-Ⅱ-2		性。		類的差異性的重	2.	能說出生茶、半生		茶,並說出理由。		
		能發現生活中的視	2.	生茶、半生		點。		熟、熟茶的特色與口	3.	教師講解不同茶色來自於「發酵程		
		覺元素,並表達自		熟、熟茶的特	2.	能發現生茶、半		感和製成的不同。		度的差異」。		
		己的情感。		色與口感和製		生熟、熟茶的特	3.	能知道做茶與二十四	活動	二:節氣與茶的生命週期		
第				成的不同。		色與口感和製成		節氣的關聯性。	1.	教師講解茶葉六大類與其發酵程		
11		國語 2-Ⅱ-3	3.	二十四節氣的		的不同。	4.	能知道春茶、夏茶、		度、製程與風味差異。		
週	茶產	把握說話的重點與		關聯性。	3.	能把握做茶與二		秋茶、冬茶的採收季	2.	學生製作一張「茶類分類思維導		
_	業	順序,對談時能做	4.	春茶、夏茶、		十四節氣的關聯		節。		圖」或「六茶雷達圖」。		3
第	認識	適當的回應。		秋茶、冬茶的		性。			3.	團體討論補充「熟茶、生茶、半生		
13				採收季節。	4.	能討論春茶、夏				熟」的特色與製程差異。		
週		國語 2-Ⅱ-4				茶、秋茶、冬茶			4.	教師導入二十四節氣與茶樹生長		
		樂於參加討論,提				的採收季節,並				關係。		
		供個人的觀點和意				提供自己的意			5.	學生閱讀資料或影片後,完成「茶		
		見。				見。				與節氣對照表」。		
									範例	:清明-春茶採收;芒種-夏茶成		
									熟;	霜降-冬茶等。		
									6.	小組共作「茶葉季節採收月曆」海		
										報。		

			活動	7名稱:《我是小小茶文化導覽員》	
			1.	各組輪流發表他們的任務成果。	
			2.	同儕以「2+1 回饋」:說出兩點優	
				點、一點可改善之處。	
			3.	教師補充修正觀念、補充文化知	
				<b>識。</b>	

		綜合 3a-II-1	1.	茶葉蛋相關知	1. 了解茶葉蛋相關	活動	動一:茶香茶點介紹-「茶	活動	n一:茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」	食譜	
		覺察生活中潛藏危		識	知識,並覺察製作	葉子	<b>蛋製作</b> 」	1.	教師介紹茶葉蛋,並講解茶葉蛋製作	烘焙器具	
		機的情境,提出並演			中潛在危機,提出	1.	能說出茶葉蛋的製作		流程。	電鍋	
		練減低或避免危險			並遵守安全規範。		流程。				
		的方法。				2.	能依照流程製作茶葉	2.	教師引導下完成茶葉蛋製作,並於		
							蛋。		茶葉蛋熬煮過程進行場地清潔。		
		户 E7 參加學校校	2.	茶葉蛋製作流	2. 認識茶葉蛋製作	3.	能協助整理活動場地。				
		外教學活動,認識		程	流程完成茶葉蛋						
第		地方環境,如生			製作。	活動	動二:茶香茶點介紹-「茶	活動	0二:茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」		
14		態、環保、地質、				香色	拼乾製作」	1.	在教師指導下品嚐不同茶品,並發		
週		文化等的戶外學				1.	能知道茶香餅乾,並說		揮個人創意,調製專屬配比。		
_	茶點	習。(戶外教育)					出茶香餅乾的製作流	2.	進行麵粉及添加物之揉製。		3
第							程。	3.	放入烤箱烘烤。		
16		藝術 1-Ⅱ-6	3.	客製化茶香餅	3. 透過「客製化茶香	2.	能依照製作流程製作	4.	利用時間進行場地清潔。		
週		能使用視覺元素與		乾	餅乾」活動,使學		茶香餅乾。				
		想像力,豐富創作主			生使用視覺元素與	3.	能協助整理活動場地。				
		題。			想像力,豐富個人						
					創作。						
		綜合 2a-II-1	4.	場地整潔	4. 在場地整理中,						
		覺察自己的人際溝			覺察自己與同儕						
		通方式,展現合宜			間的互動與溝通						
		的互動與溝通態度			態度和技巧。						
		和技巧。									

		綜合 la-Ⅱ-l	1. 特色茶席	1	展現自己特色茶	ST	<b>包,此名廿</b>	X. 4	b一:特色茶席展現	茶具	
			1. 符巴余吊	1.			動一:特色茶席展現			余县	
		展現自己能力、興			席的設計並表達	1.	能完成個人特色茶席	1.	複習泡茶流程。		
第		趣與長處,並表達			自己對特色茶席		的設計。	2.	老師說明泡茶禮儀。		
17		自己的想法和感			的想法和感受。			3.	學生設計出具個人特色之特色茶		
週	創	受。				2.	能分享自己特色茶席		席。		
_	創意茶席						的設計理念,表達想法	4.	學生所設計之特色茶席包含		4 節
第	席	國語 2-Ⅱ-4	2. 欣賞同儕茶席	2.	透過欣賞同儕的		及感受。	a. ネ	· 床主題 b. 茶席名稱		
21		樂於參加討論,提			茶席,樂於提問討			C. 討	b計理念 d. 繪圖設計呈現		
週		供個人的觀點和意			論,提供個人的觀	3.	欣賞荃席的過程中能		學生上台發表所設計的特色茶席,		
		見。			點和意見。		適時提問,提出自己		並介紹。		
		,u			W 71. W 70			6	學生適時提問與回答問題。		
34	材來						的 机和 亚口名 内及	0.	<b>十工也可提问共口各问</b> 应		
	70 不源	□選用教材(	)		□自編教材(請按單	元俏	系列敘明於教學資源中)				
_	. •										
	主題 否融										
_	ひ敝 資訊	■無 融入資訊科技教	(學內容								
	貝矶 技教	□有 融入資訊科技教	學內容 共( )節 (	以連	結資訊科技議題為主	<u>E</u> )					
	內容										
4	1 12	※ 負心障碍箱磨斗・■	■毎 □右-知能陪邸() /	人、爲	息羽陪邸()人、膳经	陪好		9 行植	「⋋粨刑/人虧)		
特	教需							117 使	·/ / · / / · · · · · · · · · · · · · ·		
求	學生	※貧賦優異學生:■系	無 □有- <u>(自行填入類</u>	型/人	<u>數,如一般智能負債</u>	と使う	<u> </u>				
課	程調	公理犯调敷建議(收料业师适宜)。									
	整	1.									
	_						特教老師姓名				
1											

普教老師姓名:王濼涵

## 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。

## 三、嘉義縣中興國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表(上/下學期,各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

全校學生人數未滿五十人需實施混齡,本課程是否實施混齡教學:是 ( 三 年級和 四 年級) 否□ 表 14-3 校訂課程教學內容規劃表 總節數/學期 年級課程 課程 茶鄉茶香 B 王濼涵 20/下學期 年級 中年級 主題名稱 設計者 (上/下) 第一類 跨領域統整性探究課程 ■主題 □專題 □議題 符合 彈性 □第二類 □社團課程 □技藝課程 課程 □第四類 其他類課程 □本土語文/新住民語文□服務學習□戶外教育□班際或校際交流□自治活動□班級輔導 類型 □學生自主學習□領域補救教學(可以複選) 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。 與學 自信:多元及跨域的學習活動培 校願 學校 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。 景呼 養學生勇於表達的能力, *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。 願景 應之 並且樂於分享,以行動實 現終身學習。 說明 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。

總核素	E-A2 具備探索問題的思考能力,並透過體驗與。 語問題 數與 實 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是	数知 課程 課程 課程 課程 票	<ol> <li>具備「聽、說、 能,並能將同理</li> <li>具備個人生活並</li> </ol>	讀、寫、作」的基本語文 心與人際溝通技巧應用在	B、數與實踐,將所學嚐試體現於日常 素養,並具有生活所需的基礎自然 是分組活動及訪談過程中。 能力,理解並遵守社會道德規範, 態環境。	、科技及藝術等知
議題融入	*應融入 □性別平等教育 □	<mark>安全教育</mark>	(交通安全) ■戶外	教育(至少擇一) 或 □其々	他議題(非必選)	
融入 議質 內涵	戶 E7 參加學校校外教學活動	———— 为,認識均	也方環境,如生態、	環保、地質、文化等的戶	·外學習。	
教 單 元	領域學習表現 自言 /議題實質內涵 學習內	*	學習目標	表現任務 (學習評量)	學習活動 (教學活動)	教學資源 數

進	名				
度	稱				

		國語 1-Ⅱ-2	1.	茶具的功用	1.	學生仔細聆聽教	活動	カー:識茶具	活動	一:識茶具 2 節	1. 教師以 ppt 介	
		具備聆聽不同媒材				師介紹不同茶具	1.	能正確地說出茶席上		教師進行茶席示範,讓學生認識茶	紹茶席上常見的	
		的基本能力。	2.	茶具名稱		的功用、茶具的		茶具的名稱與功用為		具。	茶具。	
		,				名稱。		何。	2.	複習茶具的名稱與用法。	2. 教師以實體	
							2.	能完成茶具對對碰學	3.	完成茶具對對碰學習單。	茶具一一介紹說	
								習單。	4.	學生上台分享介紹茶具功用及名	明講解。	
		藝術 2-Ⅱ-2	3.	泡茶流程	2.	透過泡茶流程,	3.	能上台分享介紹茶具		稱。	3. 教師實際擺放	
		能發現生活中的視				讓學生發現茶席		的功用以及茶具的名	活動	二:我會擺茶席 2 節	茶席、茶具位置	
第		覺元素,並表達自				中的視覺元素,		稱。		老師茶具位置擺放及泡茶流程介	與講解泡茶流	
$\frac{1}{1}$		己的情感。				並能表達學生自		311	1.	紹。	程。	
週	司茶	C 117 174 784				己的情感	活動	カニ:我會擺茶席	2.	老師實際泡茶流程示範操作。	4. 茶具對對碰學	
_	小達					C HJ IA SK	1.	1一· 我 電號 乘师	3.	學生完成茶具擺放。	習單。	4
第	人						1.	<b>的步驟</b> 。	4.	老師講解泡茶流程注意事項與茶	5. 茶席繪圖學習	4
'	北						0		4.		J. 余师僧 國字百 單。	
4							2.	能完成茶席繪圖學習	_	席禮儀。	,	
週								單。	5.	學生實際操作泡茶流程。	6. 泡茶基本流程	
							3.	能完成模擬客入茶席	6.	請學生觀察茶具並畫出泡茶所需	泡茶基本流程 1· 獨具·備水	
								的指定任務。		茶具(須將茶具畫在正確位置),完	2 · 溫壺 3 · 倘茶 4 · 誠茶 · 賞茶	
										成繪圖學習單。	<ul><li>5・温生(茶海)</li><li>6・蓋茶</li><li>7・注水(第一泡茶)</li></ul>	
									7.	學生上台分享介紹茶席學習單。	8 · 溫杯 9 · 出第一道茶湯	
									8.	模擬客入茶席。學生分組角色扮演	10· 倒溫杯水 11· 分茶湯 12· 泰茶品飲	
										司茶人與客人,進行對話練習。	12·苯基酚(第二泡茶) 13·注水奉茶(第二泡茶) 14·注水奉茶(第三泡茶)	
											15·收杯 16·去渣、洗壶、洗杯、茶具歸位	

		社會 3b-II-2	1.	製茶流程順	1.	教師講解製茶流	活動	一:知識文化	活動	一:知識文化 (2 節)	1.http://tea4u.com	
	ı	摘取相關資料中的		序。		程順序,學生摘	1.	能說出製茶流程順	1.	發下製茶流程講義,學生仔細聆聽	.tw/index.php/tea	
		重點。				取其中的重點。		序。		內容。	art/knowledge/m	
			2.	講義上重點。			2.	能說出製茶器具的功	2.	教師師利用 ppt 介紹製茶步驟流	<u>aketea/</u> (台灣採茶	
		國語 2-Ⅱ-3			2.	透過問答的過		用。		程名稱與製茶工具。	趣)	
		把握說話的重點與	3.	其他地區的製		程,培養學生把	3.	能將重點記錄在製茶	3.	學生小組討論並回答製茶流程應	2. https://www.	
		順序,對談時能做		茶流程。		握說話的重點與		流程講義上。		注意事項為何?	youtube.com/wa	
第		適當的回應。				順序,與老師或	4.	能說出其他茶區的製	4.	教師播放「台灣採茶趣」影片,並	tch?v=aYA_zVp0	
新   5			4.	茶廠參訪		製茶師傅對談時		茶流程。		逐一說出製茶流程及工具和器具	ScQ) (苗栗銅	
週	茶	國語 2-Ⅱ-4				能做適當的回				的介紹。	鑼)播到 17:30	
	茶藝知	樂於參加討論,提	5.	泡茶流程。		應,並製作講義	活動	二:走茶廠	5.	學生將聽到或看到的重點記錄在	停。	
第	識	供個人的觀點和意				上的重點。	1.	能了解茶場製茶標準		講義上。	3. 社區茶廠與製	6
10	大集合	見。						流程順序。	6.	觀賞其他地區(苗栗銅鑼)老茶廠	茶師傅。	
週	合				3.	樂於討論其他地	2.	能說出每個製茶的步		製茶的方式、並討論分享。	4. <a href="https://kkne">https://kkne</a>	
34		社會 3b-Ⅱ-1				區的製茶流程,		驟。	活動	二:走茶廠 (2節)	ws.cc/zh-	
		透過適當的管道蒐				提供個人的觀點	3.	能專心聆聽茶場製	1.	教師與學生整隊完成後出發至社	<pre>tw/culture/yr3</pre>	
		集與學習主題相關				和意見。		茶師傅的講解,並把		區內茶廠。	<u>rknk.html</u> )	
		的資料,並判讀其						重點記錄在筆記本	2.	茶場製茶師傅按照製茶流程逐一	(亞洲各國茶文	
		正確性。			4.	<b>参加茶廠參訪</b> ,		上。		介紹。	化)	
						認識茶廠環境。			3.	學生觀看茶場製茶方式與製茶工	5. <a href="https://www.b">https://www.b</a>	
		户 E7 参加學校校								具。	<u>ilibili.com/vi</u>	
		<b>外教學活動</b> ,認識			5.	蒐集與學習茶廠			4.	學生一邊參訪製茶流程一邊做筆	deo/av28988240	
		地方環境,如生				參訪相關的資				記,將所觀察到的寫或畫下來。		

態、環保、地質、	料,並判讀其正	5.	. 於茶場體驗茶客並享用茶點。	<u>/</u> (亞洲各
文化等的戶外學	確性。	6.	. 老師提問品茗的茶為哪一種茶葉?	國茶文化)
羽。				
(戶外教育)				

		社會 3b-II-2	1.	茶葉的六大類	1.	摘取茶葉依發酵	1.	能依茶葉發酵程度了	活動	一:季節配對遊戲	平板電腦	
		摘取相關資料中的		的差異性。		度分成的六大類		解六大茶類的差異	1.	出示「春、夏、秋、冬」四季圖卡		
		重點。	2.	生茶、半生		的差異性的重		性。		及茶葉圖片		
				熟、熟茶的特		點。	2.	能說出生茶、半生	2.	學生配對:哪一種茶是哪一季採		
		藝術 2-Ⅱ-2		色。	2.	藉由品嘗生茶、		熟、熟茶的特色。		收?老師補充說明各季茶的特色		
		能發現生活中的視	3.	做茶與二十四		半生熟、熟茶能	3.	能說出做茶與二十四		與口感差異。		
		覺元素,並表達自		節氣的關聯		發現生活中的美		節氣的關聯性。	活動	二:介紹冬片茶		
第		己的情感。		性。		學元素,並表達	4.	能說出春茶、夏茶、	1.	用圖片說明:什麼是「冬片茶」?		
11			4.	春夏秋冬茶的		品嘗後自己認為		秋茶、冬茶的採收季		它為什麼比冬茶更晚採收?		
週	茶產業	國語 2-Ⅱ-3		採收季節、冬		特色、口感和差		節、冬片茶、當地的	活動	三:地方特色探究:珠露茶		
-	産業調	把握說話的重點與		片茶、珠露		異的情感。		產業珠露茶。	1.	播放簡介影片、使用地圖介紹當地		3
第	ض	順序,對談時能做		茶。	3.	把握發表機會,	5.	能在參訪的過程積極		茶產業。		
13		適當的回應。				分享做茶與二十		投入並確實執行任	2.	分組討論:珠露茶有什麼特色?生		
週						四節氣的關聯		務。		長環境如何?		
		國語 2-Ⅱ-4				性。	6.	能完成行動紀錄與回	3.	小組上台分享剛剛所討論的內容。		
		樂於參加 <mark>討論</mark> ,提			4.	分享春夏秋冬茶		饋表。	活動	四:季節與節氣連連看		
		供個人的觀點和意				的採收季節、冬	7.	能分享走茶過程之心	1.	二十四節氣簡介 + 學生完成配對		
		見。				茶片及珠露茶,		得。		活動單(茶葉與節氣的關係)。		
						與老師和同學討			2.	結合「穀雨、清明、立夏」等與採		
						論時能做適當的				茶相關的節氣。		
						回應。						

活動一:茶香茶點介紹-「茶葉蛋製作」	食譜	
1. 教師介紹茶葉蛋,並講解茶葉蛋製作	烘焙器具	
流程。	電鍋	
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-「茶香餅乾製作」		
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。		
2. 進行麵粉及添加物之揉製。		
3. 進行烘烤。		3
4. 烘烤之餘進行場地清潔。		
	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,並於茶葉蛋熟煮過程進行場地清潔。 2. 活動二:茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」 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。 2. 進行麵粉及添加物之揉製。 3. 進行烘烤。	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。 2. 活動二:茶香茶點介紹-「茶香餅乾製作」 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。 2. 進行麵粉及添加物之揉製。 3. 進行烘烤。 4. 烘烤之餘進行場地清潔。

	I			l		_				1		
		綜合 1a-Ⅱ-1	1. 特色茶席	1.	展現自己的特色	活	動一:特色茶席展現	活動一:特色茶席展現	茶具			
		展現自己能力、興			茶席設計並表達	1.	能完成個人特色茶席	1. 複習茶席的茶具。				
第		趣與長處,並表達			自己對特色茶席		的設計。	2. 複習泡茶流程。				
17		自己的想法和感			的想法和感受。			3. 學生將所學的茶知識融入美學,並設				
週	創	受。				2.	能分享自己特色茶席	計出具個人特色之特色茶席。				
_	創意茶席						的設計理念,表達想法	4. 學生所設計之特色茶席包含		4 節		
第	席	國語 2-Ⅱ-4	2. 欣賞同儕茶席	2.	透過欣賞同儕的		及感受。	a. 茶席主題 b. 茶席名稱				
21		樂於參加討論,提			茶席,樂於提問討			c. 設計理念 d. 繪圖設計呈現				
週		供個人的觀點和意			論,提供個人的觀	3.	能提出自己的觀點,並	5. 每位學生上台發表所設計的特色茶				
		見。			點和意見。		回答問題。	席,並加以介紹。				
教	才來									1		
;	原	□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	■無 融入資訊科技教學內容										
入	資訊											
科	支教	□有 融入資訊科技教學內容 共( )節 (以連結資訊科技議題為主)										
學內容												
	※ <b>身心障礙類學生:■無</b> □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)											
	<b></b>	※資賦優異學生:■無 □有-(自行填入類型/人數,如一般智能資優優異 2 人)										
	學生	※課程調整建議(特教老師填寫):										
	望調	小咖啡生明正天明(竹秋										
j	整						特教老師姓名					
						堇	*教老師姓名:王濼涵					

## 填表說明:

- 3. 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
- 4. 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。
- 5. 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。