

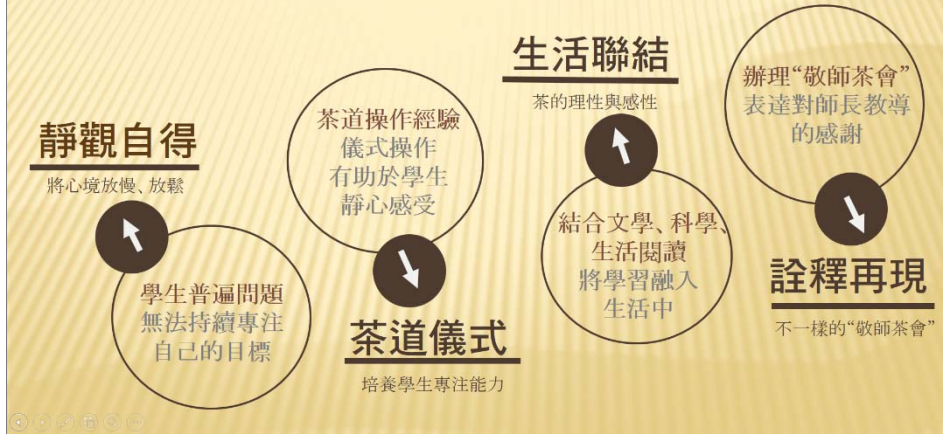
跨 領 域 美 感 課 程 教 學 方 案

中 部 / 臺 中 市 立 豐 東 國 民 中 學

學校名稱	臺中市立豐東國民中學		
團隊成員	詹校長谷原(召集人)、楊上瑜師(美術、導師)、魏嘉瑩師(國文)、 伍寒榆師(國文)、陳巧鐔師(理化、導師) 賴孟如師(美術、行政協助)、謝思師(美術、攝影)、楊仲勛師(行政協助)		
跨領域學科	國文、自然	藝術學科	美術
教學對象 先備能力	2 年級 3、4 班學生 1. 具備基本美術素養 2. 二年級上學期導師曾實施謝師感恩茶會		
跨領域 美感課程 實施模式	【實施模式】		
	1. 採用體驗→課程理論→實際操作模式進行 2. 體驗課程為慈濟人文茶道課程，令學生身歷其境感受儀式行為如何影響飲食體驗。 3. 以生活茶為目標，在國文、自然、美術三種課程建構相關知識。 4. 以美術課融合前述課程知識，設計謝師茶會。		
跨領域 美感課程 應用策略	【應用策略】(請勾選)		
	使用時機 <input type="checkbox"/> 課前預習 <input checked="" type="checkbox"/> 引起動機 <input checked="" type="checkbox"/> 發展活動 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 課後複習 <input type="checkbox"/> 其他	教學策略 <input checked="" type="checkbox"/> 應用藝術素材之問題導向教學 <input type="checkbox"/> 虛擬實境之情境教學 <input checked="" type="checkbox"/> 網路資源之體驗學習教學 <input type="checkbox"/> 應用藝術類數位典藏資源之探究式教學 <input checked="" type="checkbox"/> 合作學習式教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題討論式教學 <input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 創造思考教學 <input type="checkbox"/> 其他	評量模式 <input checked="" type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 試題測驗 <input type="checkbox"/> 遊戲評量 <input type="checkbox"/> 專題報告製作 <input checked="" type="checkbox"/> 展演實作 <input type="checkbox"/> 影音紀錄 <input type="checkbox"/> 其他

課程架構圖

目的：透過飲茶儀節認識茶文化並培養學生專注力



三點一刻架構說明



課程架
構與跨
領域課
程設計
概念

教學計畫			
單元名稱	三點一刻—潮茶道		
教學時數	8 節+午休後休憩時間數次	實施班級	203、204
實施情形	依教學計畫進行		
設計理念	<p>「來呷茶啊」，一杯茶水所帶來的或是人情酬對或是休閒小憩，總能適時拉近人與人的距離與轉化心境。然而現代人往往過於匆促、忙亂，越來越無法體會生活中找出空檔「閑聽落雨聲，抵茶詩書裡」的悠然；孩子們對茶水的印象，也常常被便利的手搖杯所占據。</p> <p>於是，我們由上學期曾經辦過的敬師茶會中尋求一個契機，希望在平時課間，藉由一杯杯茶水，重新幫助孩子省思，如何在零碎時間中，倒杯茶清口細抵，得到身心靈的放鬆。同時藉由對「茶」有更多的認識，近而更願意接觸這看似熟齡的生活必需品。</p> <p>而飲茶時，週遭環境配飾、茶器擺設等，正是增強這生活美學體驗不可或缺的一環。</p>		
藝術概念與美感元素	<p>生活美學</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 環境布置(動線安排、空間規劃) 2. 茶席擺設(色彩和諧、擺放搭配均衡) 3. 活動整體規劃 		
教學方法	講述法、分組合作、實作法		
教學資源	活動體驗、影音教學資料、學習單、板書		
教學目標			
單元目標	<p>【認知】 對茶飲文化、茶的種類有所了解</p> <p>【技能】 能基本品茶、並習得一般泡茶技巧</p> <p>【情意】 能將生活美學具體實踐在生活中</p>		
具體目標	能力指標／核心素養		

1. 認知飲食儀式如何影響生活感受
2. 從糕餅認識在地文化及其美感
3. 能更生動準確表達飲食體驗
4. 分組合作辦理活動的能力
5. 將美感要素融入餐會設計

【語文領域】

語 C-3-3-8-4 能修正自己說話的內容，使之更動聽，更感人。

語 C-3-4 能自然從容發表、討論和演說。

語 C-3-4-10-1 能和他人一起討論，分享成果。

【社會領域】

社 2-2-2-2 認識居住城鎮(縣市鄉鎮)的古蹟或考古發掘，並欣賞地方民俗之美。

社 4-3-3-6 描述人類社會中出現過的各種藝術形式，並舉例說明人類如何藉由各種藝術形式，進行美感的欣賞、溝通與表達。

社 5-4-4-5 在面對個體與個體、個體與群體之間產生合作或競爭的情境時，能進行負責任的評估與取捨。

社 5-4-5-4 分析人際、群己、群體相處可能產生的衝突及解決策略，並能運用理性溝通、相互尊重與適當妥協等基本原則。

【藝術與人文】

藝 1-4-8-1 覺察人群間的各種情感特質，透過藝術的手法，選擇核心議題或主題，表現自我的價值觀。

藝 1-4-9-5 與同學針對特定主題，規劃群體展演活動，表達對社會、自然環境與弱勢族群的尊重、關懷與愛護，澄清價值判斷，並發展思考能力。

藝 2-4-8-5 尊重與讚美別人的意見與感受，願意將自己的創意配合別人的想法作修正與結合。

藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。

【核心素養】

J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於日常生活中。

J-B3 具備藝術展演的一般知能及表現，欣賞各種藝術的風格和價值，並瞭解美感的特質、認知與表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗。

節次	課程名稱	教學重點	教學工具
1、2	慈濟人文茶道體驗	體驗何謂茶道生活美學	投影設備、黑板
3、4	如果你來泡茶招待(國文)	透過文本閱讀學習茶飲文化內涵	投影設備、黑板
5、6	茶的故事(理化)	了解茶的理化特性、系統化習茶	投影設備、黑板
7、8	謝師茶會(美術、班級活動)	設置茶席款待師長	茶具、茶葉
9	生活茶(班級活動)	將飲茶休憩融入生活	茶具、茶葉

教學流程

節次	活動	時間	藝術媒介 藝術資源	藝術概念 美感元素	跨領域 策略	評量模式	備註
班級 1、2	慈濟人文茶道體驗	2 小時	慈濟豐原 靜思堂	儀式性氛圍	協同教學	互動討論 實作體驗	
國 1、2	如果你來、泡茶招待	90 分鐘	簡報說明	文字表述、 歷史文化	媒材賞析	互動討論、 學習單	
理 1、2	茶的故事	90 分鐘	簡報說明	口語表達、 實作體驗	媒材賞析	互動討論、 學習單	
班級 3、4	謝師茶會	90 分鐘	綜合操作	口語表達、 情境布置	創作體驗	實作評量	
班級	生活茶	10 分鐘/ 數次	茶具、 茶席	視覺、味覺	媒材賞析	互動討論	

教學省思與建議

一、課程研發準備

1. 跟據上一期操作經驗，認為辦理午餐主題現階段確有其難度，是以本期計畫改以操作性較簡便之「生活飲茶」融入。
2. 為能更有效率推展計畫，團隊成員於上學期末即開始共備、建立默契。
3. 上學期末 203 導師聯合其他班級已試辦學生敬師茶會，讓學生體會茶會活動。
4. 每一段課程應該分別設計學習單，以了解學生實際學習狀況。

二、實際操作

1. 利用第二、三次段考間時段實施，原計畫認為時間充裕，然因課程無法與現有考試進度配合，仍需抽離班級活動課程時間，以導師立場而言，執行確有困難。
2. 移地至慈濟靜思堂辦理學生茶道體驗效果很好，因靜思堂場地、燈光、音效等均較一般教室感受性更佳。
3. 茶席擺設原為美學體驗重點，然考量學生實作能力，成效仍與課前預估有所落差。
4. 透過文本閱讀→茶話創作、茶知識學習→品茶實作、生活飲茶、謝師茶會等知識建構與實作結合，讓學生更能深刻感受課程內涵。

教學研發成果

一、教學部分

1. 形成跨領域團隊，團員間彼此有一定默契，有利後續計畫推廣。
2. 設計本校跨領域教學計畫範例，可使本校教師更了解跨領域美感教育操作。
3. 各科參與教師跳脫本位框架，以其他科目角度檢視自身教學內涵。

二、學生部分

1. 對生活美學有初步認識。
2. 更願意在生活中稍加改變，以得到更好的生活品質。

未來推廣計畫

1. 將課程方案及其他總計畫教案資源在本校分享，有效活化資源。
2. 輔導室已表示有意願以其生命教育計畫經費延伸本主題，於下學期繼續鼓勵茶生活美學體驗。

課程實施紀錄（教學照片 10 張加說明）

106-1 前導活動--敬師茶會



團隊教師茶園參訪



靜思堂茶道體驗



茶道體驗



閱讀茶(國文)



閱讀茶學習單填寫



生活茶(班級奉茶)



自然茶(理化課)



席方繪製研習



謝師茶會



學生作品





如果你來，泡茶招待

班級：203 座號：2
姓名：尚詩哲

★茶的歷史

一、閱讀完李開國〈宋人煮茶成癡 陸羽也佩服〉一文，說說「茶」如何滲透到宋人的生活當中？(解釋「鬥茶」、「煮分茶」、「茶湯錢」、「茶飯」、「茶博士」分別是什麼意思)

名詞	鬥茶	煮分茶	茶湯錢	茶飯	茶博士
解釋	比賽誰的茶湯最香醇，誰的茶具最精緻，誰的手藝最高超	(煮茶館) ✓	(小費) ✓	(日常飲食) ✓	(飯店服務生) ✓

★茶的喝法

二、閱讀完李開國〈宋人煮茶成癡 陸羽也佩服〉一文，說說唐代人「煎茶」、宋代人「點茶」、現代人「泡茶」的差異。

名詞	煎茶	點茶步驟	泡茶
作法	把茶葉焙乾，碾碎，篩成粉末，撒到鍋裡，燒開後喝那鍋茶湯。這鍋茶湯很香，但也很苦，簡直像藥湯。為了減少苦味，或者說為了壓制苦味，唐朝人會往茶湯裡放鹽、薑、花椒、胡椒、核桃仁，結果又把藥湯變成了菜湯	1. 茶葉蒸熟 2. 漂洗 3. 壓榨 4. 揉白 5. 放進模具 6. 壓成茶磚 7. 焙乾 8. 搗碎 9. 碾成粉末 10. 篩出茶粉	把茶葉放到茶壺或者茶杯裡，用熱水直接沖泡，泡好開喝。喝完把茶葉渣倒掉。和唐朝的茶湯相比，現在的茶湯沒那麼苦，小口細品，舌底生津，回甘綿長，齒頰生香



★日本抹茶、英國紅茶

三、閱讀完李開國〈宋人煮茶成癡 陸羽也佩服〉一文，可以知道日本抹茶、英國紅茶與宋代茶的相同與相異點為何。

	日本抹茶	英國紅茶
相同點	不厭其煩的(蒸青-磨粉)都是把(茶粉)放進茶碗，然後用(熱水)沖	(甘香醇滑) ✓
相異點	但是抹茶比宋茶少了一道最關鍵的工序-做茶時沒有經過(壓榨揉搓)因此葉綠素和茶多酚沒什麼損失，可是卻苦得很，所以日本人喝抹茶之前，一般都要吃一些甜點。	但是因為加了(牛奶)有時候還要加糖，加咖啡，如果沒有(奶)和(糖)的幫忙，它們的味道立馬打折

★宋代磚茶

四、閱讀完李開國〈宋人煮茶成癡 陸羽也佩服〉一文，宋代成品茶的視覺美感表現在什麼地方？與現代茶磚有何不同？

	宋代磚茶	現代磚茶
相異點	(小巧輕便) 扇形、環形、玉圭、月牙、花瓣等複雜造型，磚茶表面還能壓出遊龍戲鳳和五色彩雲等吉祥圖案。	個頭(偏大)，形狀(單一)，要麼方形，要麼圓形，要麼菱形

★宋茶之美

五、閱讀完李開國〈宋人煮茶成癡 陸羽也佩服〉一文，你覺得宋茶之美表現在哪些方面？(包含生活習慣、工法、成品茶……等)

方面	生活習慣	工法	成品茶
美感表現	扇形、環形、玉圭、玉圭、月牙、花瓣等複雜造型，磚茶表面還能壓出遊龍戲鳳和五色彩雲等吉祥圖案。	工序(講究)不厭其煩 ✓	完全沒有了苦澀，只留下(甘香醇滑)的芳香 ✓

★泡茶的美感

六、閱讀完張俊穎〈如果你來，泡茶招待〉的第一段，說說茶與美感生活有何關聯？(這種美感也會帶帶表現在人情感受)

美感經驗	視覺表現	人情感受
	(一杯香醇的粥) 一碗(細細的) 知(及)菓子	「物物不礙無」 咖啡或香醇

★茶的儀式

七、閱讀完張俊穎〈如果你來，泡茶招待〉的第三、四段，說說在過往火車上的觀光小憩如何泡茶？(技巧的呼喚起林森，另一只手上還有一杯，熱騰騰的泉水像像，暖象似的直直注入杯中，一滴也不外溢。)

★奉茶

八、承上題，這種火車上倒茶的儀式，就像台灣早期社會鄉下路旁大樹下擺放的「茶寮」，試著體會並表達火車上為旅客倒茶與「奉茶」背後的使用意義。奉茶：讓路人有需要的時候使用，溫暖的感覺。

火車上沖茶服務：不管火車怎麼晃，都還是去幫客人服務。

★茶的激勵

九、閱讀完張俊穎〈如果你來，泡茶招待〉的第八段，說說紅茶在作者的生活中產生什麼影響？(從小不愛紅茶，因為茶湯顏色太深，味道也苦。)

老師世紀沖泡一壺紅茶，第一次聞到紅茶的甜香氣味，反覆嗅聞他的氣味，慢慢嚥下茶湯，感覺一點甜甜醇醇的醇厚。
自己的創作 很清楚!

★茶的哲理

十、由張俊穎〈如果你來，泡茶招待〉一文中，可以領略到「茶」在生活中所富含的哲理是什麼？(對你來說，茶代表什麼？請說說自己的生活經驗。)

方面	張俊穎	你自己認為茶代表什麼	你的生活經驗
哲理	朋友	朋友、家人	在忙碌的時候，有人可以遞一杯茶給我，去當當好感重九。

★活動一茶的書籤

◎寫下有關「茶」的哲理小語(十句以內)，加上美編，變成可以砸爛自己的書籤。

例如：人生就像茶葉蛋，有裂痕才能入味。

好茶，要經過(壓榨)才能有飽滿清香的味道。
和人生一樣，要承受(壓力)才能有(精彩)的人生。
自開關成長，才能有(豐收)的折騰。
要承受(壓力)才能有(精彩)的人生。
9/6

美感教育-茶的故事

1. 請將 6 大類的茶依發酵程度的不同，分類在下表格中。

不發酵茶 (5%)	部分發酵茶 (10%~70%)	全發酵茶 (80%)
1. 綠茶 2. 黃茶	1. 白茶 4. 凍頂烏龍茶 5. 鐵觀音茶 6. 白毫烏龍茶 (白毫烏龍茶) 3. 高山茶 (白毫烏龍茶)	1. 紅茶 2. 黑茶

2. 要泡出一杯好茶，除了老師上課時所講到要注意的因素，你們認為還有哪些因素會影響到泡茶的品質呢？

1. 溫度
2. 時間
3. 水量

3. 今天上課內容中，讓你們印象最深刻的部分是什麼呢？請你把原因一併寫下來。

(每個人皆須回答)

令我覺得印象最深的是老師講解茶葉還有焙茶時，我嚇到了因為我只知道前面幾個成條，焙茶起真的很高，可是我又不喜歡焙茶的味道，因為喝上去有一點酸澀的，我印象最深的是茶香水，因為我第一次和茶葉也能做成香水，而且都有個種特別的香味，讓我十分喜歡。我印象最深的是圍在這些過程，因為能夠品出各種茶的風味，所以令我感受到心曠神怡的感覺。我上了這堂課不知道，原來茶有那麼多的用途，其中我印象最深的是茶醋，一般的醋都是用水果，第一我聽到有用茶的。13:我印象最深刻的是茶香水，我用的時候，茶香水味道好香，你會想要設計怎樣的菜單呢？

4. 上完課若請你煮一道茶料理，你會想要設計怎樣的菜單呢？

1. 先讓茶葉在炒一個高麗菜淋上面。

2. 飯煮前茶葉一起放入。

3. 可以把梅子放到茶醋裡醃梅涼可以當點心。

班級 204

座號 10151616

美感教育-茶的故事

1. 請將 6 大類的茶依發酵程度的不同，分類在下表格中。

不發酵茶	部分發酵茶	全發酵茶
綠茶 黃茶	白茶 包種茶 高山茶 凍頂烏龍茶 鐵觀音茶 白毫烏龍茶 白毫	紅茶

2. 要泡出一杯好茶，除了老師上課時所講到要注意的因素，你們認為還有哪些因素會影響到泡茶的品質呢？

溫度 時間 水量

3. 今天上課內容中，讓你們印象最深刻的部分是什麼呢？請你把原因一併寫下來。

(每個人皆須回答)

18: 這讓我印象最深的部分是開茶的部分，每種茶都有不同的味道。

13: 品茶的部分，因為平常都不會有品茶的機會，經由這次，更認識茶的口味道。

23: 讓我印象最深刻的就是茶香水，因為從前根本就不知道茶葉有這麼多功用，原來茶葉可以拿來做香水。

11: 今日讓我印象最深刻的還是開茶，可以品嘗到各種的茶香

4. 上完課若請你煮一道茶料理，你會想要設計怎樣的菜單呢？

茶泡麵

先準備若干份的麵
再泡一壺凍頂烏龍茶
(依人數增加或減少)
將烏龍茶倒入
碗中
把麵放入
即完成

班級 204
座號 5.11 18.23

