

# 小茶蟲茶鄉「著蜒」去



## 目次

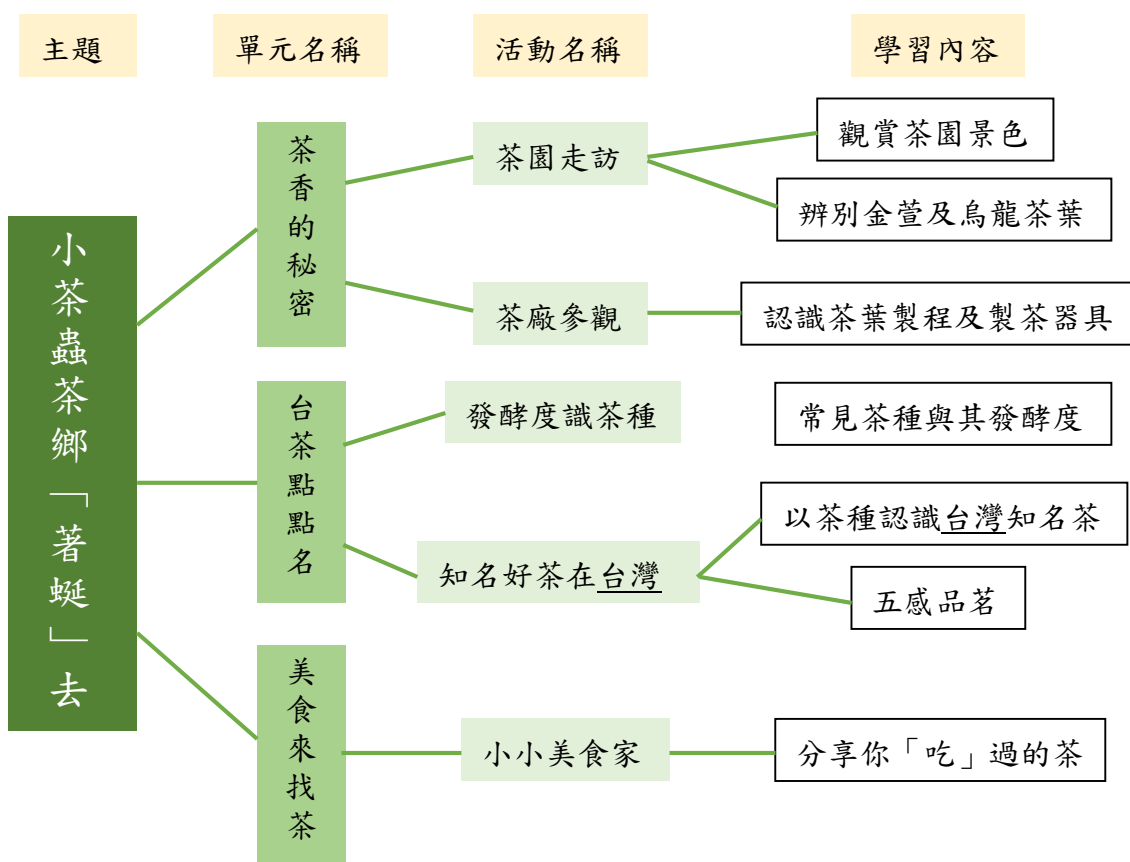
壹、課程理念 .....	3
貳、課程架構 .....	3
參、教學方法 .....	3
肆、評量方式 .....	4
伍、教學活動 .....	4
陸、教學成果 .....	12
一、教學過程 .....	12
二、學生作品 .....	14
柒、教學省思 .....	15

# 嘉義縣 110 學年度食農教育教案-小茶蟲茶鄉「著蜒」去

## 壹、課程理念

透過此次課程，讓孩子化身為小茶蟲，深深地咀嚼、品味家鄉的茶文化，以此為基礎，先認識太平在地的茶種，再認識台灣聞名世界的經典茶種。孩子透過五感在真實的生活情境中觸摸、搓揉、咀嚼、嗅息、啜飲，從而認識並分辨不同的茶種。課程中也期望激起孩子對於茶的喜愛、珍視，並逐步發展為對家鄉茶文化的認同，將茶鄉美名遠播。

## 貳、課程架構



## 參、教學方法

活動名稱	茶園走訪	茶廠參觀	發酵度識茶種	知名好茶在台灣	小小美食家
教學方法	1.實地參觀 2.講述教學 3.實作體驗	1.實地參觀 2.講述教學 3.示範教學	講述教學	1.講述教學 2.示範教學 3.實作體驗	1.講述教學 2.實作體驗



## 肆、評量方式

活動名稱	茶園走訪	茶廠參觀	發酵度識茶種	知名好茶在 <u>台灣</u>	小小美食家
評量方式	1.正確問答 2.實作評量 3.情意評量	1.正確問答 2.學習單 3.情意評量	1.正確問答 2.情意評量	1.正確問答 2.實作評量 3.情意評量	1.正確問答 2.學習單 3.情意評量

## 伍、教學活動

領域/科目		校定課程/探索實作課程
實施年級		一年級
主題名稱		小茶蟲茶鄉「著蜒」去
主題內容 勾選 可複選		<input checked="" type="checkbox"/> 農事教育、 <input type="checkbox"/> 人類與糧食生態永續、 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 綠色生產與消費、 <input type="checkbox"/> 碳足跡、 <input type="checkbox"/> 食品安全 <input type="checkbox"/> 健康飲食、 <input type="checkbox"/> 午餐禮儀、 <input checked="" type="checkbox"/> 感恩惜物、 <input type="checkbox"/> 其他 _____
<b>設計依據</b>		
學習重點	學習表現	語 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 語 2-I-3 與他人交談時，能適當的提問、合宜的回答，並分享想法。 語 3-I-3 運用注音符號表達想法，記錄訊息。 生 2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。 生 3-I-1 願意參與各種學習活動，表現好奇與求知探究之心。 生 7-I-1 以對方能理解的語彙或方式，表達對人、事、物的觀察與意見。
	學習內容	生 B-I-3 環境的探索與愛護。 生 C-I-3 探究生活事物的方法與技能。
核心素養	總綱	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。
	領綱	生活-E-A3 藉由各種媒介，探索人、事、物的特性與關係，同時學習各種探究人、事、物的方法、理解道理，並能進行創作、分享及實踐。 生活-E-B1 使用適切且多元的表徵符號，表達自己的想法、與人溝通，並能同理與尊重他人想法。
議題融入	實質內涵	戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）。 戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。
	所融入之	家鄉認同

	單元	
與其他領域/科目的連結		國語領域、生活領域、在地主題課程
教材來源		自編
教學設備/資源		電腦、投影布幕、白板、白板筆、著色顏料、學習單(如附件)、東方美人茶、凍頂烏龍茶、台茶 18 號、鐵觀音、碧螺春綠茶、文山包種茶、日月潭紅茶蛋糕、茶杯、茶壺、餐盤、壓克力展示板

教學單元活動設計				
單元名稱	小茶蟲茶鄉「著蜒」去		時間	7 節
學習重點	學習表現	語 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 語 2-I-3 與他人交談時，能適當的提問、合宜的回答，並分享想法。 語 3-I-3 運用注音符號表達想法，記錄訊息。 生 2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。 生 3-I-1 願意參與各種學習活動，表現好奇與求知探究之心。 生 7-I-1 以對方能理解的語彙或方式，表達對人、事、物的觀察與意見。 綜 3d-III-1 實踐環境友善行動，珍惜生態資源與環境。		
	學習內容	生 B-I-3 環境的探索與愛護。 生 C-I-3 探究生活事物的方法與技能。 綜 Cd-III-4 珍惜生態資源與環境保護情懷的展現。		
學習目標	1.能透過觀察區辨不同茶葉之間的不同特徵。 2.能專注聆聽同學的發表並發表自己的想法及感受。 3.能認識製茶器具的名稱及其用途。 4.能認識茶葉發酵程度的不同對茶葉風味產生的影響。 5.能運用茶葉發酵程度區辨不同茶種。 6.能認識台灣特色茶並嘗試說出及區辨各特色茶的特徵。 7.能運用不同感官品茶，並發表自己的感受。 8.能藉由認識製茶過程體會茶農辛苦，發展感恩惜物觀念。			
領綱核心素養	生活-E-A3 藉由各種媒介，探索人、事、物的特性與關係，同時學習各種探究人、事、物的方法、理解道理，並能進行創作、分享及實踐。 生活-E-B1 使用適切且多元的表徵符號，表達自己的想法、與人溝通，並能同理與尊重他人想法。 家 Aa-IV-3 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。實踐環境友善行動，珍惜生態資源與環境。飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動。			
核心素養呼應說明	■ 藉由影片、簡報、茶葉實物，比較不同事物的特性與關係，同時學習各種探究人、事、物的方法以及蟲咬與自我保護、烘焙時間長短、揉捻方式、發酵程度的影響，並能進行創作、分享及實踐。			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 使用適切且多元的語言、文字，表達自己的想法、與人溝通，並能同理與尊重他人想法。</li> <li>■ 覺察生活中環境資源浪費的問題，探討並執行對環境資源友善的行動。實踐環境資源友善行動，珍惜各項生態資源與環境。不浪費糧食與環境永續之關聯、發展感恩惜物的觀念並實踐。</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>議題融入</b></p> <p style="text-align: center;"><b>說明</b></p>	<p style="text-align: center;">戶外教育、環境教育</p>
<b>第一節：教學活動內容及實施方式</b>	
<p><b>【引起動機】</b></p> <p>老師針對課程做引言：</p> <p style="padding-left: 2em;">茶葉為<u>太平</u>地區最重要的產業，只要踏出家門，我們就能看到一階一階的茶園，街坊鄰居或自己家裡在製茶時，我們總能聞到陣陣茶香。</p> <p>老師提問：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>太平</u>最主要產的是哪幾種茶呢？</li> <li>2. 你有曾經在茶園或家中製茶的時候，仔細的觀察過茶葉嗎？</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 學生依自身經驗發表回答</li> </ul>	<p><b>【時間】</b></p> <p>10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>
<p><b>【發展活動】茶園走訪</b></p> <p><b>1. 梯田種植：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 放眼望去，<u>太平</u>的山谷滿是一階階的茶園，請學生仔細觀察，並發表自己的想法，為什麼茶葉要以像階梯的方式種植呢？</li> <li>● 老師說明茶葉多種植於山坡地，因此因應地形，以階梯一樣的方式種植，稱為梯田。</li> </ul> <p><b>2. 金萱茶與烏龍茶：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 經由課堂一開始的提問，我們知道<u>太平</u>地區主要生產烏龍茶及金萱茶，請學生發表，你會如何分辨它們呢？是從茶葉看起來的樣子、聞起來的香味還是茶葉的顏色呢？</li> <li>● 老師說明兩種茶葉的特徵，並實際到兩種烏龍茶及金萱茶茶園觀察其茶葉，並讓學生嘗試分辨兩種茶葉。</li> <li>● 老師提醒在茶園中應注意自身安全、且不應隨意採下茶葉。</li> </ul>	<p><b>【時間】</b></p> <p>25 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p> <p>能觀察並說出茶葉特徵，分辨金萱與烏龍茶葉的不同</p>
<p><b>【綜合活動】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 老師複習本節課在茶園中說明及觀察的重點，讓學生發表在茶園走訪時有哪些發現。</li> <li>● 總結茶田陡峭、採茶時彎著腰以及烈日曝曬等在茶園中觀察到的事情，點出茶農種茶的辛苦，更應感恩惜物不浪費資源。</li> </ul>	<p><b>【時間】</b></p> <p>5 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>

	論
<b>第二、三節：教學活動內容及實施方式</b>	<b>備註</b>
<p><b>【引起動機】</b></p> <p>老師提問：</p> <p>1.上一堂課我們到茶園走走看看，一起分辨了烏龍茶及金萱茶葉的不同，有沒有哪位同學可以分享，你還記得兩種茶葉的哪些不同呢？</p> <p>2.一年當中大多數的季節，<u>太平</u>的人們都會忙著製作茶葉，有沒有同學曾經看過或幫忙過製茶呢？</p> <p>老師說明：</p> <p>上一堂課到茶園走訪，實際觀察烏龍茶葉及金萱茶葉的不同，但這樣翠綠的葉子是怎麼變成我們平時常喝的茶呢？茶採摘後製作成可以泡的茶葉需要繁複的流程和師傅不眠不休的照顧。讓我們實地走進茶廠，認識茶是如何製作的吧！</p>	<p><b>【時間】</b></p> <p>10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>
<p><b>【發展活動一】茶廠參觀</b></p> <p>製茶流程參觀及製茶器具介紹：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 先由老師簡單介紹製茶主要的流程由哪些，並針對學生不理解或第一次聽到的名詞做解釋。</li> </ul> <p>製茶流程：1.採茶→2.茶青送到茶廠→3.日光萎凋→4.室內靜置+攪拌→5.浪青→6.殺青→7.揉捻→8.乾燥</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 由茶廠製茶師傅帶著學生一步一步觀看製茶的流程，說明各項流程主要的目的，並介紹製茶器具及其名稱。</li> <li>● 老師提問並請學生進行口頭發表，學生分組在製茶器具前向其他同學說明器具名稱及用途，若有遺漏則由老師、師傅或其他同學補充。</li> </ul>	<p><b>【時間】</b></p> <p>55 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p> <p>口頭發表</p>
<p><b>【綜合活動】</b></p> <p>整理茶廠參觀筆記及完成學習單</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 老師回顧茶廠參觀過程及學習重點，指導學生整理筆記及完成學習單。</li> <li>● 總結製茶流程繁瑣，「滴滴茶水」皆是多人合作完成的辛勞結晶。</li> </ul>	<p><b>【時間】</b></p> <p>15 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>

	能根據所學主動完成學習單
<b>第四節：教學活動內容及實施方式</b>	<b>備註</b>
<p><b>【引起動機】</b>  老師說明：  上一次到茶廠時，師傅說到茶葉發酵的時機就是在萎凋和浪菁這兩個步驟上，發酵的程度會決定茶葉在口中的滋味，所以是很重要的步驟喔！</p> <p>老師提問：  1.除了<u>太平</u>主要生產的烏龍茶及金萱茶，你還知道那些常見的茶種呢？  2.在手搖飲料店或便利商店你能買到的茶有哪些？</p>	<p><b>【時間】</b>  10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b>  能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>
<p><b>【發展活動】 發酵度識茶種</b></p> <p>1. 以<u>茶葉發酵程度</u>認識常見的茶種：  ● 老師說明<u>台灣</u>主要生產的茶類，以<u>發酵度</u>來區分的話總共有三大類：1.綠茶--不發酵 2.青茶(烏龍茶)--半發酵 3.紅茶--全發酵  <u>台灣</u>目前以生產半發酵的<u>青茶(烏龍茶)</u>為最大宗，<u>太平</u>地區最主要生產的金萱茶及烏龍茶就包含在其中，而在夏天產的紅茶則屬於全發酵的茶種。</p> <p>2. 以<u>茶種</u>認識<u>台灣</u>知名好茶：  1. <u>東方美人</u>—青茶(烏龍茶)  2. <u>木柵鐵觀音</u>—青茶(烏龍茶)  3. <u>日月潭紅茶</u>—紅茶  4. <u>碧螺春</u>—綠茶  5. <u>凍頂烏龍</u>—青茶(烏龍茶)  6. <u>文山包種</u>—青茶(烏龍茶)</p>	<p><b>【時間】</b>  25 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b>  能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>
<p><b>【綜合活動】</b>  老師複習本節課講述的重點，引導學生發表是否曾經聽過或品嚐過剛剛介紹的幾種<u>台灣</u>茶。</p>	<p><b>【時間】</b>  5 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b>  能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>



	論
<b>第五、六節：教學活動內容及實施方式</b>	<b>備註</b>
<p><b>【引起動機】</b>          老師說明：          上一次大家發表了幾種曾經喝過的台灣茶，像是飲料店賣的鐵觀音奶茶就是由鐵觀音加牛奶製成的品項。今天會介紹上次認識的幾種台灣茶，究竟這樣好喝的茶是從台灣的哪個地方出產的，茶葉的樣子和滋味又是如何的呢？          教師提問：          台灣人喜歡喝茶飲，因此手搖飲料店非常多，你有沒有曾經在飲料店的菜單上，看過你認識的台灣茶呢？</p>	<p><b>【時間】</b>          10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b>          能仔細聆聽並發表自己的想法           積極參與活動及討論</p>
<p><b>【發展活動】知名好茶在台灣</b></p> <p><b>1. 台灣茶的故鄉：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>老師針對六種知名茶的產地及產季進行介紹，並補充他相關資訊，如茶名的意涵及特殊製茶過程。</li> </ul> <p><b>2. 五感品茗：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>針對剛剛介紹的六種台灣知名茶的茶葉進行觀察及品嚐：</li> </ul> <p><b>用眼睛看一看茶葉的形狀和顏色</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-茶葉的形狀是條索狀(像繩子一樣長長的)、球形(圓圓的像顆小小的球)還是其他形狀的呢？</li> <li>-茶葉的顏色是一種顏色還是有不同的顏色呢？你看到了哪些顏色呢？</li> </ul> <p><b>用手摸一摸、揉一揉茶葉</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-茶葉摸起來是怎樣的感覺呢？</li> <li>-揉一揉後，再放到鼻子下聞一聞。</li> </ul> <p><b>用鼻子聞一聞茶葉的香氣</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-你覺得茶葉聞起來是甜甜的、苦苦澀澀的還是其他不一樣的感覺？有沒有聞起來像哪種你吃過的食物呢？</li> </ul> <p><b>用嘴巴嚐一嚐茶葉的味道</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-在沒有泡成茶之前，茶葉吃起來味道如何呢？香香的、苦苦的還是甜甜的呢？</li> </ul> <p><b>用耳朵聽一聽注入熱水後，茶葉慢慢展開的聲音</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-注入熱水後，茶葉在水中慢慢地泡開來了，用耳朵聽一聽，你聽到了哪些聲音呢？</li> </ul>	<p><b>【時間】</b>          60 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b>          能仔細聆聽並發表自己的想法           積極參與活動及討論           能發表自己對實作體驗的感受</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● 細細品味現泡的六種好茶：</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 先看一看泡好的茶，茶湯和茶葉的發酵度有沒有關係呢？</li> <li>2. 聞一聞，你能試著描述不同茶種聞起來有什麼不一樣嗎？</li> <li>3. 喝喝看，茶喝起來是什麼味道呢？甜甜的還是澀澀的？像哪一種你吃過的食物呢？</li> </ol>	
<p><b>【綜合活動】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 老師引導學生依序發表最有印象或是最喜歡的一種茶，並說明原因及感受。</li> <li>● 日常生活中不管是飲料店還是超商，大家能喝到的各種滋味的茶飲，是許多人努力完成的！像是茶園工作的茶農、茶廠中的製茶師傅等等.....知道茶飲製作的辛苦，我們更應該好好珍惜不浪費。</li> </ul>	<p><b>【時間】</b></p> <p>10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p> <p>能發表自己對實作體驗的感受</p>
<p><b>第七節：教學活動內容及實施方式</b></p>	<p><b>備註</b></p>
<p><b>【引起動機】</b></p> <p>老師提問：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 上次的課程我們從茶葉發酵度認識並品嚐了六種台灣名茶，你能試著說說看一項台灣名茶以及它是何種茶種，屬於何種發酵程度嗎？</li> <li>2. 上次的課程我們聞茶香、吃茶葉也喝好茶，不過茶除了用喝的之外，也會在很多料理中被使用。我們常吃的茶葉蛋就是一種茶料理，除了茶葉蛋，你還吃過或聽過那些茶料理呢？</li> </ol>	<p><b>【時間】</b></p> <p>10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p>
<p><b>【發展活動】小小美食家</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 日月潭紅茶蛋糕品嚐： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 上一次課程說明，<u>台灣</u>知名的紅玉紅茶—台茶 18 號便是來自<u>南投縣魚池鄉</u>，因此也是日月潭紅茶的一種。</li> <li>● 課堂一開始提到，茶不只可以用喝的，也有許多茶料理、茶製品，結合上一次喝過紅玉紅茶的經驗，這一次我們要來品嚐紅玉紅茶做成的茶製品—日月潭紅茶蛋糕，並請學生分享與直接喝茶時的不一樣。</li> </ul> </li> <li>2. 茶香入菜，分享你「吃」過的茶： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 經由課堂一開始的提問以及剛剛品嚐日月潭紅茶蛋糕，我們知道茶也能被使用到各種料理中。</li> <li>● 在我們去茶園時，看到的茶籽其實也能做成茶製品喔！老街上販售的</li> </ul> </li> </ol>	<p><b>【時間】</b></p> <p>20 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並發表自己的想法</p> <p>積極參與活動及討論</p> <p>能根據自身經驗主動完成學習單</p>

<p>茶籽油正是從茶籽去榨出來的，可以做成茶油雞、茶油麵線等料理。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 把你吃過、看過得茶料理畫在學習單上，並試著和大家分享你的美食心得——它的外觀是什麼顏色或形狀、聞起來是什麼味道、吃起來又是怎樣的口味跟口感呢？</li> </ul>		<p>能嘗試使用不同詞彙描述自身的經驗</p>
<p><b>【綜合活動】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本次小茶蟲主題課程到這邊告一段落，引導學生發表在這三個禮拜的課程中，最有印象的一個部分並說出為什麼。</li> <li>● 老師引導孩子回想，課程中看到茶農和製茶師傅的辛勞，並總結我們喝的茶飲是很多人努力才有的成品，應當珍惜、愛惜不浪費。</li> </ul>		<p><b>【時間】</b></p> <p>10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>能仔細聆聽並給予回饋</p> <p>積極參與活動並分享自身感受及想法</p>
<p><b>教學提醒</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.在校外進行教學時，需提醒學生注意自身安全，不做危險行為及動作。</li> <li>2.在茶廠參觀時，需提醒學生與大型器具保持距離，避免受傷。</li> <li>3.在茶園中，提醒學生不應隨意摘取茶葉。</li> </ol>	
<p><b>參考資料</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.行政院農業委員會茶業改良場 <a href="https://www.tres.gov.tw/">https://www.tres.gov.tw/</a></li> <li>2.茶的旅程 <a href="https://www.yoshantea.com/pc/news_list.php?s=3&amp;sc=2&amp;lang=en">https://www.yoshantea.com/pc/news_list.php?s=3&amp;sc=2&amp;lang=en</a></li> <li>3.泡茶流程 <a href="http://tea4u.com.tw/index.php/tea_art/knowledge/tea-process/">http://tea4u.com.tw/index.php/tea_art/knowledge/tea-process/</a></li> <li>4.台灣茶葉簡介 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=MkZDvknKB_U">https://www.youtube.com/watch?v=MkZDvknKB_U</a></li> <li>5.台灣茶種台灣茶 <a href="zh.wikipedia.org/wiki/">zh.wikipedia.org/wiki/</a></li> <li>6. Facebook 專頁—台灣好食 Taiwan Good Food</li> </ol>	
<p><b>附錄</b></p>		



## 陸、教學成果

### 一、教學過程（含照片）



■ 仔細觀察烏龍茶葉及金萱茶葉的特徵。



■ 試著剝開茶籽，看看裡面的構造。



■ 摸摸看剛採收下來、翠綠的茶葉。



■ 分別聞一聞烏龍茶葉和金萱茶葉的味道





■ 摸一摸熱風萎凋機，感受到陣陣的熱氣。



■ 聆聽製茶師傅介紹各式製茶器具。



■ 試著向大家介紹身後的器具名稱和用途。



■ 坐在曬青布上休息並完成茶廠參觀筆記及學習單。



■ 老師以簡報向學生介紹台灣特色茶種



■ 仔細觀察茶葉外觀，搓揉、嗅息、品味茶葉香氣。





■ 看茶湯、聞茶香，細細品味好茶。



■ 紀錄學習內容，共同完成學習單。

## 二、學生作品（學習單或其他）

製茶小记者【學習單】

一、認識製茶工具 (一年甲班)(2)號 姓名: 蔡宜芳

小朋友們，讓我們一起來做個小測驗！考考你——認識了幾種製茶工具呢？(小朋友請填寫適當的代號)

ㄋ	ㄉ	ㄐ
ㄉ	ㄋ	ㄐ
ㄐ	ㄉ	ㄋ

參考答案:

ㄋ 烘茶:	ㄉ 焙火籠:	ㄐ 半月型揉捻機:	ㄉ 滾清機:
ㄉ 曬茶布:	ㄉ 篩茶架:	ㄋ 熱風萎凋機:	ㄉ 曬茶廣場:
ㄐ 乾燥機:	ㄋ 紅茶揉捻機:	ㄉ 茶籠:	ㄋ 炒青機:

■ 學習單——認識製茶工具

嘉義市 美食來找「茶」! 學習單

(一年甲班)(2)號 小小美食家: 蔡宜芳

☆各位小朋友，請你想想——你曾用過或看過或聽過哪些利用「茶」製作而成的美味食物嗎？

請你把它們畫下來，並和同學們一起分享吧!

美食名稱: 茶蛋	美食名稱: 山仔茶
美食名稱: 茶葉包	美食名稱: 茶王

■ 學習單——美食來找茶



- 動手做一做，將台灣特色茶布置在教室裡面，隨時都能聞到茶香喔！



- 孩子向家長、客人分享自己在茶廠和茶園中看到的景象以及進行的活動。

## 柒、教學省思

身在茶鄉，放眼望去是一階階的茶田、空氣中瀰漫著茶香味，這樣的環境和資源若是能利用在孩子的學習中就太好了！此次課程因為和孩子的生活經驗及生活環境有關，所以他們顯得格外的投入，也因為大多數孩子家裡多少都與製茶產業有關，在走訪茶廠及茶園時，孩子們非常踴躍的發表哪些器具他曾經看過、哪些製茶步驟他曾經聽家中長輩分享過。

而讓我最為感動的是，在跟著師傅一步一步認識製茶的器具及步驟時，傑蔚和我分享：「我本來不知道為什麼製茶的時候，爸爸都整個晚上不在家。現在才知道爸爸工作真的好辛苦，因為就連這個曬青布拿起來都這麼重，我回家會好好跟爸爸說聲辛苦了。」而在之後的某一天，傑蔚爸爸給我的回饋是：「學校進行的『茶的課程』，讓小朋友更了解他自己的生生活、爸爸媽媽的工作，還有更懂得感恩了……」

在課程後孩子能有這樣的反思、家長有這樣的回饋，我想，一方面是課程有貼近到孩子的生活經驗，一方面也讓我了解到，原來這次的主題課程能帶給孩子的除了「家鄉認同」外，還有更多不同面向的學習和思考。