

南投縣主題式教學設計教案格式

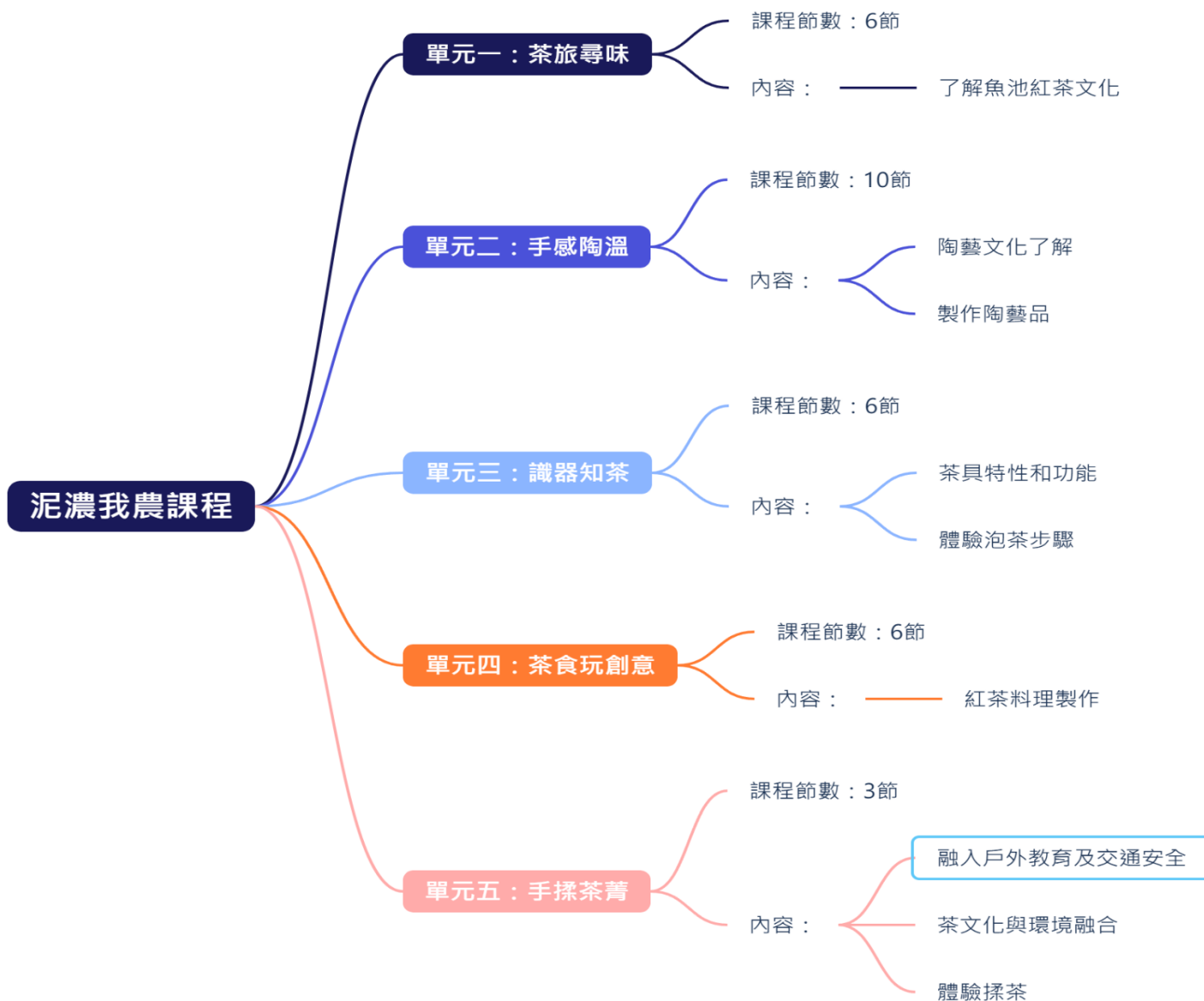
課程設計原則與教學理念說明（素養教材編寫原則+課程架構+課程目標）

課程設計理念

- 1、本課程以「你濃我農」為主軸，融合在地特色、生活經驗與跨領域素養，設計出兼具探究性與體驗性的學習歷程。課程主題圍繞魚池鄉特有的紅茶產業與陶藝文化，結合戶外教育與交通安全議題，讓學生在真實情境中學習與探索。
- 2、生活化與在地化結合：課程取材自學生生活周遭的魚池紅茶與陶藝文化，提升學習的實用性與親近感。
- 3、跨領域統整學習：整合社會、健康與體育等領域內容，實踐素養導向的統整課程設計。
- 4、探究與實作並重：透過閱讀、影片、訪談、實地踏查與手作體驗等多元活動，讓學生在做中學、學中做。
- 5、合作學習與表達：強調團隊合作與簡報表達能力的培養，促進學生溝通互動與資訊整合能力。
- 6、議題融入與永續關懷：課程納入交通安全與戶外教育等實質議題，培養學生對環境與自身安全的覺察與行動力。

課程教學理念

- 1、本教學設計秉持「以學習者為中心」的理念，重視學生的主動探索與經驗建構，讓學習從學生的生活經驗出發，逐步延伸至更廣的知識與文化視野。
- 2、從在地出發，拓展世界觀：引導學生從魚池鄉紅茶與陶藝入手，認識家鄉文化，進而培養對台灣乃至全球文化的尊重與理解。
- 3、強調體驗與感知：透過揉茶、製陶等體驗活動，讓學生身體力行、感知學習內容，加深記憶與理解。
- 4、鼓勵多元表達與思辨：課程中設計討論、簡報、學習單與創作活動，讓學生能以不同方式表達所學，並培養思辨能力。
- 5、培養自主與合作能力：透過小組任務與角色分工，發展學生的合作精神與責任感，同時增強其規劃與執行力。
- 6、尊重差異、欣賞多元：在探索茶文化與陶藝風格過程中，引導學生理解文化差異與創作多樣性，建立尊重與包容的價值觀。



二、主題說明

彈性學習課程 類別	統整性(<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)探究課程	設計者	六年級團隊
實施年級	六年級	總節數	共 31 節，__1240__分鐘
主題名稱	泥濃我農		

設計依據			
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。	
	領綱	社-E-C2 建立良好的人際互動關係，養成尊重差異、關懷他人及團隊合作的態度。 健體-E-C2 具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。	
與其他領域/科目的連結		社會、健康與體育	
議題融入	實質內涵	安全教育、戶外教育	
	所融入之單元	安全教育-手揉茶菁 戶外教育-手揉茶菁	
教材來源		1. 線上資源 2. 魚池鄉農會	
教學設備/資源		iPad、電腦、電視	
各單元與學習目標			
單元名稱	學習重點		學習目標
單元一 茶旅尋味	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	1. 學生能了解魚池紅茶茶葉的生長環境 2. 學生能分辨出茶葉摘取後的葉片與製揉茶的基本技能
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。	
單元二 手感陶溫	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	1. 能認識陶藝的基本概念，包括材料（土的種類）、用途與基本技法（手捏、搓條、壓印等）。 2. 能了解南投陶藝文化與魚池鄉在地特色（黑土、紅茶文化）之間的關聯。 3. 能分辨陶與瓷的基本差異（質地、吸水性、用途）。 4. 能欣賞他人作品並表達自己的創作理念與反思。
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。	
單元三 識器知茶	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	1. 能說出泡茶所需的基本茶具種類與名稱。 2. 能了解不同茶具的材質特性與功能。 3. 能欣賞不同造型與材質的茶具之美。 4. 能初步了解台灣茶藝的文化意涵與精神。 5. 能說出台灣常見的泡茶流程與禮儀。
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。	

			6. 能體驗簡單的泡茶步驟。
單元四 茶食玩創意	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	1. 能透過紅茶料理製作（茶凍飲品與茶葉蛋），實踐比例控制與火候技術，並分析物理現象（凝固與滲）對食材風味與狀態的影響。 2. 能運用紅茶與校園植物作為素材，透過科學觀察（滲透與凝固），實踐食材轉化與自然印記的創作。
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。	
單元五 手揉茶菁	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。 戶 E2 豐富自身與環境的互動經驗，培養對生活環境的覺知與敏感，體驗與珍惜環境的好。 交 A-III-2 了解交通工具與用路人行為可能導致的危險。	1. 能豐富和環境的互動 2. 能懂得珍惜環境 3. 學生能揉茶、解塊做著反覆的動作。 4. 學生會注意揉茶的手勢、時間及力道。
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。 戶 觀察在地茶文化與環境，培養對生活環境的覺察與敏感，並理解與珍惜在地文化與資源。 交 Ca-III-2 學習並演練安全穿越路段的方法。	

教學單元設計

1、教學設計理念

本單元以「魚池茶香之旅」為主題，結合在地特色課程，透過魚池鄉著名的紅茶產業，引導學生從生活經驗出發，逐步認識家鄉的自然環境、產業文化與製茶知識。

二、教學單元設計

主題	泥濃我農	設計者	六年級團隊
實施年級	六年級	總節數	共__6__節，__240__分鐘
單元名稱	茶旅尋味		
設計依據			
學習重點	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	核心素養
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。	
議題融入	學習主題		
	實質內涵		
與其他領域/科目的連結	社會、健康與體育		
教材來源	電腦、iPad、電視		
教學設備/資源	1. 影片一- 年賣破億魚池紅茶 百搭茶香再創榮景 https://www.youtube.com/watch?v=IaaiUomoGYg 2. 影片二- 什麼是春茶、冬茶？ https://www.youtube.com/watch?v=7pS_rFPJ020 3. 影片三- 製茶 高山茶製作過程 https://www.youtube.com/watch?v=7RXbwBB91wA		
學生經驗分析			
學習目標			
1. 學生能了解魚池紅茶茶葉的生長環境 2. 學生能分辨出茶葉摘取後的葉片與製揉茶的基本技能			
教學活動設計			
教學活動內容及實施方式		時間	評量方式

<p>1、引起動機 (一) 教師問候，宣布本單元主題「魚池茶香之旅」 提問「大家喝過紅茶嗎？知道魚池鄉最有名的茶是什麼嗎？」</p> <p>二、發展活動 (一) 魚池地理環境與茶種（如台茶 18 號紅玉、台茶 21 號紅韻、阿薩姆等）及其特色 (二) 介紹春茶與冬茶的採摘時間、氣候條件差異。</p> <p>三、綜合活動 (一) 總結本節課重點魚池鄉的地理優勢、特色茶種、春冬茶差異。 (二)預告下節課將深入了解紅茶是如何製作出來的。</p> <p>-----第一節結束-----</p>	<p>5</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>5</p>	<p>口頭問答、課堂參與</p>
<p>1、引起動機 簡要複習上節課內容「還記得魚池鄉為什麼適合種茶嗎？春茶和冬茶有什麼不一樣？」</p> <p>2、發展活動 (一)詳細介紹紅茶的製作流程（萎凋、揉捻、解塊、發酵、乾燥） (二)教師逐一步驟講解，說明每個步驟的目的與關鍵。</p> <p>萎凋如何讓茶葉失去水分變柔軟？ 揉捻為什麼要破壞茶葉細胞？ 發酵紅茶的顏色和特殊風味是怎麼來的？ 乾燥如何停止發酵並利於保存？</p> <p>(三)分組與任務說明「日月紅茶」閱讀 進行分組（可依學生能力或隨機分組，每組約 4-5 人）。</p> <p>(四)發下「日月紅茶」文章及簡報製作要求說明（例如需包含哪些重點、報告時間等）。</p> <p>3、綜合活動 (1) 初步閱讀與預告 請各組學生開始初步閱讀文章，標註重點或疑問。 預告下節課將進行小組討論與簡報內容規劃。</p> <p>-----第二節結束-----</p>	<p>5</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>5</p>	<p>口頭問答、學習單</p>
<p>1、引起動機 (一)教師說明目標深入討論文章內容，規劃簡報架構與分工</p> <p>2、發展活動 (一)各小組針對「日月紅茶」文章內容進行深入討論。</p> <p>引導問題 文章中提到了哪些魚池鄉紅茶的特色？ 文章如何描述紅茶的製作過程？與我們在影片中學到的有何異同？ 有哪些有趣的茶文化或故事？</p> <p>(二)各小組根據討論結果，開始規劃簡報內容大綱。</p> <p>紅茶產地部分 地理環境、主要品種、歷史背景</p>	<p>5</p> <p>25</p>	<p>小組討論觀察、簡報大綱檢核</p>

<p>(若文章有提及)。</p> <p>製茶流程部分 各步驟及其目的、關鍵技術。</p> <p>3、綜合活動</p> <p>(一)確定簡報呈現方式。</p> <p>(二)進行組內分工資料整理、文字撰寫、圖片蒐集、美編設計、口頭報告等。</p> <p>(三)進度回報與提醒</p> <p>-----第三節結束-----</p>	10	
<p>1、引起動機</p> <p>(一)請各組拿出已準備的簡報資料或初稿</p> <p>2、發展活動</p> <p>(1)組製作簡報/海報</p> <p>各小組根據前一節課的規劃與分工，開始製作簡報。</p> <p>教師巡視，提供技術支援或內容指導。</p> <p>提醒學生注意內容的正確性、條理性和視覺呈現的美觀度。</p> <p>鼓勵學生加入圖片、圖表輔助說明。</p> <p>(二)初步演練</p> <p>3、綜合活動</p>	5	簡報製作進度與品質、小組合作觀察
<p>(1)教師總結今日進度，提醒各組完成簡報最終版本。</p> <p>-----第四節結束-----</p>	30	
<p>1、引起動機</p> <p>(一)公布各組報告順序</p> <p>2、發展活動</p> <p>(1)小組閱讀與報告「紅茶產地與製茶流程」簡報</p> <p>各小組依序上台報告。</p> <p>報告內容涵蓋「日月紅茶」文章中關於紅茶產地(魚池鄉特色)與製茶流程的重點。</p> <p>台下學生專心聆聽，可作筆記。</p> <p>教師可於每組報告後給予簡短回饋或提問。</p> <p>(2)觀察茶葉葉片</p>	5	
	20	

<p>教師引導「剛剛我們從知識面認識了紅茶，現在我們來親自看看茶葉的樣子。」</p> <p>分發新鮮茶葉（如一心二葉）與乾燥茶葉樣品（如紅茶成品）。</p> <p>引導學生觀察</p> <p> 新鮮茶葉 顏色、形狀、大小、葉脈、絨毛、聞起來的氣味。</p> <p> 乾燥茶葉 顏色（與新鮮時的對比）、形態（條索狀、球狀等）、乾燥後的香氣。</p> <p>3、 綜合活動</p> <p> (1) 教師詢問學生，新鮮茶葉和乾燥後的紅茶，看起來、聞起來有什麼不同？為什麼會有這些變化呢？</p> <p>-----第五節結束-----</p> <p>1、 引起動機</p> <p> (一) 簡要回顧紅茶製程中的「揉捻」步驟「還記得為什麼要揉捻茶葉嗎？」</p> <p>2、 發展活動</p> <p> (1) 進行手搓茶葉體驗</p> <p> 教師說明手搓茶葉的目的（模擬揉捻，破壞葉細胞，幫助發酵）。</p> <p> 示範手搓茶葉的技巧將適量新鮮茶葉（萎凋過的更佳，若無則直接用新鮮的）置於竹篩或盤中，用手掌適度施力、搓揉。</p> <p> 學生分組或個別進行體驗，感受茶葉在搓揉過程中水分釋出、香氣變化的過程。</p> <p> 提醒學生注意衛生，搓揉前洗淨雙手。</p> <p> 教師巡視指導，分享手感與技巧。</p> <p>3、 綜合活動</p> <p> (一) 清理與分享</p> <p>-----第六節結束-----</p>	<p>10</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>30</p> <p>5</p>	<p>小組簡報評量、實作觀察與口頭分享</p> <p>實作過程觀察</p>
<p>參考資料（請列出）</p>		

學生回饋	教師省思

註：本表單參考國教院研究計畫團隊原設計教案格式。

魚池茶香之旅學習單

一、觀察新鮮茶葉

項目	我的觀察
顏色	_____
葉子形狀	_____
葉子大小	_____
葉脈樣子	_____
味道或香氣	_____

二、觀察乾燥茶葉（紅茶成品）

項目	我的觀察
顏色	_____
茶葉形態（外觀）	_____
味道或香氣	_____
和新鮮茶葉有什麼不同？	_____

三、動手做做看手搓茶葉小體驗

1. 你覺得搓揉茶葉時最明顯的感覺是什麼？

2. 茶葉有什麼變化？請寫出你發現的至少一項變化。

3. 請在下方畫出你搓揉後的茶葉樣子（簡單圖示即可）

四、我學到了什麼？

請寫下你今天印象最深刻的一件事

附錄(一) 評量標準與評分指引

學習目標		(選定一項總結性學習任務之學習目標) 學生能了解魚池紅茶茶葉的生長環境				
評量標準						
主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
茶旅尋味	表現描述	能具體舉例說明魚池紅茶茶葉的生長環境(如氣候、海拔、土壤等),並說明這些環境條件如何影響茶葉品質	能清楚描述魚池紅茶的主要生長環境,並簡單連結其對茶葉的影響	能指出魚池紅茶的基本生長條件(如海拔、氣候),但未能連結到品質影響	能部分列出魚池紅茶的生長條件,但敘述片段、不完整	未達D級
	評分指引	1. 學生能正確指出魚池紅茶茶葉的生長條件(如海拔高度約600~800公尺、日夜溫差大、排水良好的紅壤等)。 2. 能說明這些條件如何影響茶葉風味(如增加茶香、苦澀度降低)。 3. 能舉例或應用圖文資料進行解釋,表達條理分明。	1. 學生能清楚描述2~3項魚池紅茶茶葉的生長環境條件。 2. 能簡單說明這些條件與茶葉品質的關聯。 3. 表達清楚、有組織。	1. 學生能指出基本生長環境條件(如海拔、氣候)。 2. 但說明未深入或關聯不明確。 3. 表達尚可,但略顯簡略。	1. 學生只能片段提及部分條件,內容不完整或錯誤。 2. 無法連結環境與品質。 3. 表達略顯混亂。	未達D級
	評量工具					
	分數轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	59 以下

分數轉換可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

教學單元設計

一、教學設計理念

本單元以「在地文化 × 藝術創作 × 探究學習」為核心，結合南投陶藝文化與魚池鄉紅茶特色，設計循序漸進的陶藝學習課程。實作部分則採「由基礎技法到創作應用」的方式，引導學生先練習基本陶藝技法，再進一步進行茶席小物設計與製作

二、教學單元設計

主題	泥濃我農		設計者	六年級團隊	
實施年級	六年級		總節數	共__10__節，__400__分鐘	
單元名稱	手感陶溫				
設計依據					
學習重點	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	核心素養	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。	
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。			
議題融入	學習主題				
	實質內涵				
與其他領域/科目的連結	社會、健康與體育				
教材來源	親手窯				
教學設備/資源	電腦、iPad、電視				
學生經驗分析					
學習目標					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識陶藝的基本概念，包括材料（土的種類）、用途與基本技法（手捏、搓條、壓印等）。 2. 能了解南投陶藝文化與魚池鄉在地特色（黑土、紅茶文化）之間的關聯。 3. 能分辨陶與瓷的基本差異（質地、吸水性、用途）。 4. 能欣賞他人作品並表達自己的創作理念與反思。 					
教學活動設計					
教學活動內容及實施方式			時間	評量方式	

<p>1、引起動機 詢問學生對於陶製品的了解程度。 生活中有什麼器具會用陶來製成？</p> <p>2、發展活動 (1) 陶藝初體驗觸摸與觀察 1. 提供多種不同質感的陶土、陶器碎片，讓學生觸摸感受其特性。 2. 展示不同造型、紋飾的陶藝作品，引導學生初步觀察與討論，並說出感受。 (二) 陶藝作品猜猜看 1. 展示陶器與非陶器的生活用品圖片，讓學生分辨並說明判斷理由。 -----第一節結束-----</p> <p>一、引起動機 展示南投陶藝作品圖片（茶壺、茶杯、擺飾） 提問：你覺得這些作品是用什麼做的？為什麼茶文化會和陶藝有關？</p> <p>二、發展活動 (一) 南投陶藝文化介紹 南投為陶藝重要發展區（如水里蛇窯） 陶藝用途：生活器皿（茶具）、藝術創作 (二) 魚池鄉在地連結 教師引導提問，為什麼魚池適合發展陶藝？ 帶入魚池鄉在地的特色，紅茶文化（茶具需求）、在地黑土（適合陶藝）。</p> <p>三、統整活動 心智圖整理： 「茶 × 陶 × 在地資源」 -----第二節結束-----</p> <p>一、引起動機 展示黑土 vs 一般黏土，有什麼不同，進行觀察比較。引導學生思考不同材料所做出的器具會有不同的性質。</p> <p>1、發展活動 (一) 材料觀察與操作（感官探索） 1. 學生實際操作： 捏一捏黑土與一般黏土，拉、壓、塑形（簡單測試可塑性），進行觀察紀錄：顏色觸感（粗/細）、是否容易塑形、是否容易裂開。 2. 教師引導：哪一種比較好塑形？哪一種比較容易控制？ (二) 陶與瓷的細微差異 1. 深入觀察利用放大鏡觀察陶器與瓷器的細微結構與質地。 2. 小實驗進行簡單的敲擊、吸水等實驗，比較陶與瓷的特性差異。</p> <p>三、統整活動 討論：哪種土比較適合做茶具？為什麼？ -----第三節結束-----</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>25</p> <p>5</p>	<p>口頭分享</p> <p>小組討論記錄 心智圖筆記</p> <p>口語表達 探討紀錄</p>
--	--	--

<p>一、引起動機 教師引導學生思考什麼是陶藝？進一步帶著學生深入探討。</p>	5	口語表達 實作評量(陶藝作品)
<p>二、發展活動 (一)定義陶藝 1. 小組討論陶藝的定義、媒材(土的種類)、基本技法(手捏、拉坯、模製等)。 2. 教師補充：材料(土)、做法(手捏等)、用途(生活或藝術)。</p>	10	
<p>(二)陶藝基本技法操作 練習三種技法： ● 搓條法(做圓形) ● 手捏法(做小碗) ● 壓印(紋路裝飾)</p>	20	實作評量(陶藝作品)
<p>三、統整活動 分享哪種技法最難。 -----第四節結束-----</p>	5	
<p>一、引起動機 回顧上一節課所學的技法。</p>	5	
<p>二、發展活動 (一)陶藝基本技法操作 練習三種技法： ● 搓條法(做圓形) ● 手捏法(做小碗) ● 壓印(紋路裝飾) ●</p>	10	口語表達 實作評量(設計圖)
<p>(二)任務操作 試著用將基本技法，運用在製作小碗。 -----第五節結束-----</p>	10	
<p>一、引起動機 展示茶席擺設圖片，茶席代表著茶藝師的個人風格，想傳達的理念，如果今天你是一名茶藝師，你會怎麼擺設自己的茶席，在你的茶席上會有什麼小物呢？</p>	15	
<p>二、發展活動 設計任務：設計一組「茶席小物」包含：小茶杯、擺飾(如茶寵、葉子、山形造型)</p>	15	實作評量(陶藝作品)
<p>引導思考：要呈現什麼風格？(自然風/可愛風/茶文化風) 三、統整活動 畫設計圖並說明理念。 -----第六節結束-----</p>	5	
<p>一、引起動機 回顧設計圖</p>	35	
<p>二、發展活動 製作作品(小茶杯及茶席擺飾)： 教師重點指導在製作茶杯上要厚薄均勻、杯口平整、底部穩定。</p>	30	實作評量(陶藝作品)

<p>-----第七節結束-----</p> <p>一、發展活動 製作作品(小茶杯及茶席擺飾): 教師重點指導在製作茶杯上要厚薄均勻、杯口平整、底部穩定</p> <p>二、統整活動 進行自我檢查，作品的完整性，茶杯有裂痕嗎?是否能站穩?</p> <p>-----第八節結束-----</p> <p>一、引起動機 展示陶藝作品上的紋路裝飾(刻紋、壓印)</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 修邊刻紋 將作品進行修邊刻紋，可以刻上自然風格的紋路(如茶葉紋、山紋)。</p> <p>2. 壓印裝飾 將作品進行壓印裝飾。</p> <p>三、統整活動 完成作品並製作作品介紹小卡，寫下作品名稱及製作理念。</p> <p>-----第九節結束-----</p> <p>一、引起動機 展示全班作品(小型展覽)</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 成果分享與反思 學生進行分享，作品的設計理念，在製作過程遇到的困難。</p> <p>三、統整活動</p> <p>1. 引導反思： (1)陶藝與生活的關係是什麼? (2)在地文化如何影響創作?</p> <p>2. 茶席擺設: 小組將作品放入茶席進行擺設，將獨具特色的茶席拍攝下來。</p> <p>-----第十節結束-----</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>10</p>	<p>實作評量(陶藝作品、介紹卡)</p> <p>口頭發表、互評</p>
<p>參考資料(請列出)</p>		
<p>學生回饋</p>	<p>教師省思</p>	

註:本表單參考國教院研究計畫團隊原設計教案格式。

附錄(一) 評量標準與評分指引

學習目標		(選定一項總結性學習任務之學習目標) 能分析南投陶藝在地方文化與產業發展中的角色。				
評量標準						
主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
手感 陶溫	表現 描述	能深入分析南投陶藝對地方文化與產業的影響，並提出具創見的見解，論述條理清晰、有說服力	能清楚分析南投陶藝在地方文化與產業中的角色，論點完整具邏輯	能基本說明南投陶藝與地方文化、產業的關聯，有初步的分析能力	能部分描述南投陶藝，但缺乏明確觀點與分析深度	未達 D級
	評分 指引	1. 學生能完整說明南投陶藝在文化與產業中的角色，並具備深入分析能力。 2. 能整合相關資料、實例或訪談進行支持，表達清晰且具邏輯性。 3. 能進行多面向的反思，並提出有深度的觀點與未來想像。	1. 學生能清楚說明陶藝與地方文化、產業的關聯，分析具邏輯。 2. 能適當引用資料或觀察佐證分析。 3. 能提出生活中的連結與基本反思。	1. 學生能說明南投陶藝的基本內容，並嘗試進行分析。 2. 有使用資料但尚不充分，表達略顯簡略。 3. 能提出簡單的連結或個人想法。	1. 學生能部分說明主題內容，但觀點不夠清楚或分析薄弱。 2. 幾乎未運用資料，表達不夠流暢。 3. 反思或連結缺乏深度或未明確提出。	未達 D級
	評量 工具					
	分數 轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	59 以下

分數轉換可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

附錄(一) 評量標準與評分指引

學習目標		(選定一項總結性學習任務之學習目標) 學生能完成陶藝的創作。				
評量標準						
主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
手感 陶溫	表現 描述	能完成精緻的作品，並清晰完整的分享創作理念。	能完整完成作品，並清晰完整的分享創作理念。	能完整完成作品，並簡單的分享創作理念。	能完成作品，並簡單分享創作理念。	未達 D級
	評分 指引	1. 學生能完成精緻且富有創意的陶藝創作，展現高超的技巧和美感。 2. 學生能清晰且完整地分享創作理念，並展現對茶文化的理解和熱情。 3. 學生能與他人分享創作過程和經驗，並展現良好的溝通能力和團隊合作精神。	1. 學生能完成完整且美觀的陶藝創作，展現良好的技巧和美感。 2. 學生能清晰地分享創作理念，並展現對茶文化的理解。 3. 學生能與他人分享創作過程和經驗，並展現良好的溝通能力。	1. 學生能完成基本的陶藝創作，展現基本的技巧和美感。 2. 學生能簡單地分享創作理念，並展現對茶文化的初步理解。 3. 學生能與他人分享創作過程和經驗。	1. 學生能完成簡單的陶藝創作，但可能存在一些瑕疵。 2. 學生能簡單地分享創作理念。 3. 學生能與他人分享創作過程。	未達 D級
	評量 工具	口語評量: 分享自己的創作。 實作評量: 製作陶藝創作的成品。				
	分數 轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	59 以下

分數轉換：可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)

教學單元設計

2、教學設計理念

本教學設計以「魚池的土與味」為題，結合陶藝與紅茶文化，引導學生認識家鄉

特色。透過捏陶體驗，感受黑土孕育的陶藝之美，並了解陶與茶的關係。學習紅茶沖泡與奉茶禮儀，培養尊重與傳承的態度。戶外踏查農會行銷，啟發學生創意，為家鄉農特產設計海報並於班級推廣。設計融入時間軸，藉由茶香喚起學生對故鄉的記憶與情感，深化在地認同。旨在培養學生對家鄉文化的感知、尊重與傳承意識。

二、教學單元設計

主題	泥濃我農		設計者	六年級團隊	
實施年級	六年級		總節數	共_6_節，__240__鐘	
單元名稱	識器知茶				
設計依據					
學習重點	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	核心素養	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。	
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。			
議題融入	學習主題				
	實質內涵				
與其他領域/科目的連結	社會、健康與體育				
教材來源					
教學設備/資源					
學生經驗分析	先前做作其他陶藝作品				
學習目標					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出泡茶所需的基本茶具種類與名稱。 2. 能了解不同茶具的材質特性與功能。 3. 能欣賞不同造型與材質的茶具之美。 4. 能初步了解台灣茶藝的文化意涵與精神。 5. 能說出台灣常見的泡茶流程與禮儀。 6. 能體驗簡單的泡茶步驟。 					
教學活動設計					
教學活動內容及實施方式			時間	評量方式	
1、引起動機 展示不同的茶壺（陶、瓷、玻璃等）與茶杯，提問學生泡茶需要哪些器具。			10	口頭提問	
2、發展活動 (1) 泡茶的基本茶具介紹（茶壺篇） 1. 展示不同材質與造型的茶壺，講解其名稱、材質特性（如保溫性、透氣性）、適合沖泡的茶類。 2. 提問：你覺得哪種茶壺最特別？為什麼？			20		
-----第一節結束-----			10	口頭分享	
一、引起動機 教師出示一組「不完整的茶具組」（例如只有茶壺＋茶葉）。提問學生：「如果只有這些東西，可以			10		

<p>順利泡茶嗎？」「你覺得還缺少哪些東西？」</p>		
<p>二、發展活動</p> <p>(1) 泡茶的基本茶具介紹（茶杯、茶海、濾茶器等）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 展示不同材質與造型的茶杯、茶海、濾茶器、茶匙等，講解其名稱與功能。 2. 小組討論：這些茶具在泡茶過程中扮演什麼角色？少了哪一個會影響泡茶？ 	20	
<p>三、統整活動</p> <p>快問快答讓學生再次複習茶具組的功用，教師進行總結，泡茶不只是放茶葉和水，不同茶都有不同功能。</p> <p>-----第二節結束-----</p>	10	
<p>1、發展活動</p> <p>(1) 欣賞茶具之美</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 展示精美的茶具圖片或實物，引導學生從造型、線條、色彩、材質等方面欣賞茶具的藝術性。 2. 提問：你最喜歡哪一件茶具？它的哪個部分吸引你？ 	10	口頭分享
<p>(二) 台灣茶藝文化初探</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 播放介紹台灣茶藝文化的短片（如泡茶的精神、禮儀等）。 2. 提問：看完影片後，你對台灣茶藝有什麼初步的認識？ 	20	
<p>二、統整活動</p> <p>教師引導統整，泡茶能蘊含美感，包含著「禮儀」與「尊重」。</p> <p>-----第三節結束-----</p>	10	
<p>1、發展活動</p> <p>(1) 台灣常見的泡茶流程與禮儀（準備與溫壺溫杯）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 講解：泡茶前的準備工作（茶葉選擇、水溫控制等）。 2. 示範：溫壺、溫杯的步驟與目的。 	15	口頭分享
<p>(二) 台灣常見的泡茶流程與禮儀（沖泡與奉茶）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 講解：沖泡茶葉的步驟與時間掌握。 2. 角色扮演：學生模擬奉茶的禮儀。 	20	
<p>二、統整活動</p> <p>再次講解泡茶的步驟與禮儀，並向學生提問。</p> <p>-----第四節結束-----</p>	5	
<p>一、引起動機</p> <p>回顧上節課的泡茶流程，教師提問「如果今天真的要泡茶，你覺得最難的是哪一步？」宣布今日泡茶的任務。</p>	5	實作評量(泡茶體驗)
<p>二、發展活動</p> <p>(1) 簡單泡茶體驗（準備與溫壺溫杯）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提供簡單的茶具與茶葉，讓學生實際操作溫壺、溫杯的步驟。 2. 教師巡視指導，糾正錯誤動作。 	20	
<p>(二) 簡單泡茶體驗（沖泡與奉茶）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生實際操作沖泡茶葉與奉茶的步驟。 2. 小組互相觀察與給予回饋。 	15	
<p>三、統整活動</p>		

我的茶席—茶具創意設計圖學習單

姓名：_____ 座號：_____

一、靈感搜查線：美感元素選擇

二、職人手稿圖：我的茶具設計圖(請把設計的樣式包含特殊紋路都畫記下來)

附錄(一) 評量標準與評分指引

學習目標	(選定一項總結性學習任務之學習目標) 能了解不同茶具的材質特性與功能。					
評量標準						
主題	表現	A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後

識器知茶	描述	能清楚區分多種茶具（如陶、瓷、玻璃、不鏽鋼、紫砂等），並說明其材質特性與適用情境	能區分常見茶具材質，並簡單說明其用途與優缺點	能辨認基本茶具種類與部分材質特性	能部分辨識茶具或材質，但描述不清或混淆	未達D級
評分指引	<ol style="list-style-type: none"> 學生能辨識4種以上茶具材質，並說明其特性（如透氣性、保溫性、易清洗）與適用茶類（如玻璃壺適合觀察花茶、紫砂壺適合熟普洱）。 能比較不同茶具之間的優缺點，並運用於實際情境。 表達清楚，內容具邏輯與完整性。 	<ol style="list-style-type: none"> 學生能辨識3種以上茶具材質，並說明其基本用途與特性。 能簡單連結茶具材質與使用方式。 表達清楚，內容具結構。 	<ol style="list-style-type: none"> 學生能辨識2種以上茶具材質，說明略顯簡單。 對茶具功能有初步理解，但不夠具體。 表達尚可。 	<ol style="list-style-type: none"> 學生僅能辨識1~2種茶具，內容不完整或有錯誤。 功能敘述模糊或混淆。 表達不夠清楚。 	未達D級	
主題	表現描述					
分數轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	59 以下	

分數轉換：可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

教學單元設計格式

1、教學設計理念

本單元結合魚池鄉紅茶文化，將抽象的農產知識轉化為具體的飲食體驗，讓學生從生活中理解紅茶的多元價值。透過品嚐、分享與反思活動，引導學生回顧學習歷程，思考紅茶在不同料理中的角色變化與風味表現，並培養其表達能力與美感經驗。

二、教學單元設計

主題	你濃我農		設計者	六年級團隊	
實施年級	六年級		總節數	共__6__節，__240__分鐘	
單元名稱	茶食玩創意				
設計依據					
學習重點	學習表現	健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	核心素養	社-E-C2 建立良好的人際互動關係，養成尊重差異、關懷他人及團隊合作的態度。 健體-E-C2 具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。	
	學習內容	健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。			
議題融入	學習主題				
	實質內涵				
與其他領域/科目的連結	社會、健體				
教材來源					
教學設備/資源					
學生經驗分析	學生在低中年級製作過簡易料理。				
學習目標					
1. 能透過紅茶料理製作（茶凍飲品與茶葉蛋），實踐比例控制與火候技術，並分析物理現象（凝固與滲）對食材風味與狀態的影響。 2. 能運用紅茶與校園植物作為素材，透過科學觀察（滲透與凝固），實踐食材轉化與自然印記的創作。					
教學活動設計					
教學活動內容及實施方式			時間	評量方式	
第一節：紅茶食譜 一、引起動機 1. 教師指出紅茶入菜的料理，請學生思考這道料理中，紅茶所扮演的角色是什麼?(主角還是配角)他在這道料理中的功用有哪些?(去油解膩、軟化肉質、增添茶香) 二、發展活動 1. 分享所知道的紅茶相關料理。 2. 紅茶食譜搜查及記錄，將紅茶料理進行分類(主食類、點心類、小吃類)，教師提問「哪一類最能表現紅茶的特色？為什麼？」			5	學生能回答教師提問	
			15	學生能找出相關食譜並做紀錄	

<p>三、統整活動</p> <p>討論哪些料理可以在學校製作。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 設備限制：學校是否有電鍋、電磁爐或烤箱？ 2. 時間限制：兩節課（約 80-90 分鐘）內能完成嗎？（例如：燉豬肉可能太久，但紅茶奶酪或茶葉蛋很適合）。 3. 清潔難度：是否會產生大量油煙或難洗的油鍋？ 	20	
<p>第二、三節：料理實作(一)</p> <p>一、引起動機</p> <p>播放茶凍製作影片。</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=6I9SLrCdCo4</p> <p>思考紅茶凍可以加在什麼料理當中？</p>	5	學生能根據食譜製作料理
<p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食譜製作紅茶凍 <ol style="list-style-type: none"> (1) 將吉利丁粉倒入冷水中混合均勻 (2) 再將糖倒入混合均勻 (3) 放上瓦斯爐上，使用小火加熱 6-7 分鐘至吉利丁粉完全融化 (4) 將紅茶過濾到煮沸的吉利丁糖水中混合均勻 (5) 倒入容器中完全冷透放冰箱冷藏就完成了 2. 接著製作鮮奶茶，根據食譜製作鮮奶茶。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 沖泡紅茶 (2) 過濾茶葉 (3) 趁熱時加入糖攪拌均勻，引導學生思考為什麼要趁熱加入。 (4) 加入適量牛奶攪拌均勻。 (5) 將紅茶凍加入鮮奶茶當中。 3. 整理環境 	55	學生能分享心得
<p>三、統整活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各組享用。 2. 心得感想(最難的步驟是?給自己製作的料理打幾分) 3. 請學生思考紅茶在這道料理是主角還是配角？ 4. 請學生思考糖可以換成哪些調料，味道的變化又是什麼？ 	20	能清洗食材及根據食譜製作料理
<p>第四-六節：料理實作(二)</p> <p>一、引起動機</p> <p>播放茶葉蛋製作影片。</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=6I9SLrCdCo4</p> <p>請學生思考魚池鄉還有什麼在地的食材適合加入茶葉蛋料理當中？</p> <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗食材(雞蛋、香菇)，泡香菇的水可以保留當滷汁使 	50	能說出其他的蛋料理

<p>用</p> <p>2.根據食譜製作茶葉蛋</p> <p>(1)先取一深鍋，冷水將洗淨的蛋一一放入，水要覆蓋著蛋，煮滾轉小火煮 8 分鐘，熄火將煮好的水煮蛋沖冷水降溫備用</p> <p>(2)取電鍋內鍋，將滷包薑片放入，所有的調味料也一起加進去，香菇也一同加入。</p> <p>(3)水煮蛋輕輕的敲出細緻的裂痕，不要破掉，敲好的蛋一一放入內鍋</p> <p>(4)蛋平均放置好，加入可以覆蓋住蛋的水量（剛好蓋住即可，水量不用太滿）</p> <p>(5)在瓦斯爐上先把整鍋滷汁煮滾，熄火</p> <p>(6)電鍋外鍋 2 杯水，內鍋整個放入，蓋上鍋蓋，按下開關</p> <p>(7)待開關跳起，爛到不燙手的程度取出，但多泡幾個鐘頭甚至泡到隔天的茶葉蛋才是最入味好吃的</p> <p>(8)待整鍋茶葉蛋冷卻後，泡著滷汁冰在冰箱，1 個禮拜內食用完即可！</p> <p>3.講解大理石紋的由來</p> <p>展示一顆「完全沒敲殼」的蛋與「敲碎殼」的蛋在滷汁中的差異</p> <p>4.茶葉的角色與其他蛋料理</p> <p>討論為什麼選用「紅茶」而非「綠茶」？（紅茶單寧酸重、色澤深、去腥效果好）及介紹不同國家的蛋料理（如：西方的魔鬼蛋 vs 東方的茶葉蛋）。</p> <p>三、統整活動</p> <p>1.享用茶葉蛋。</p> <p>2.教師引導學生思考，加入香菇的茶葉蛋，和沒有加入的香菇的茶葉蛋有什麼區別嗎？在風味上是否有所提升？</p> <p>3.環境整理</p>	<p>10</p> <p>15</p>	
<p>參考資料：（若有請列出）</p>		
<p>學生回饋</p>	<p>教師省思</p>	

評量標準與評分指引

<p>學習目標</p>	<p>（選定一項總結性學習任務之學習目標）</p> <p>能運用紅茶與校園植物作為素材，透過科學觀察（滲透與凝固），實踐食材轉化與自然印記的創作。</p>
<p>評量標準</p>	

主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
茶食 創意	表現 描述	能精確執行食譜步驟，並主動觀察與分析現象（如：能準確判斷吉利丁溶解狀態、敲出極具層次的大理石紋）。對於「滲透作用」能提出深刻的觀察心得。	能順利完成料理製作，成品品質穩定。能理解紅茶在料理中的功能，並正確操作實驗設備。	在他人協助下能完成料理製作，成品尚可。對於紅茶的角色與科學原理僅具備初步認識。	操作過程較為被動，難以掌握加熱時間或比例，成品完整度較低，需密切提醒安全規範。	未達 D級
	評分 指引	能精確掌握比例（如吉利丁、滷汁）。茶葉蛋敲殼細緻，茶染紮縫緊實，敲染脈絡清晰且無破損。	能依照食譜與步驟完成。茶葉蛋有明顯紋路，茶染上色均勻，敲染圖案大致完整。	勉強完成步驟，但比例或力道掌控不穩。如：茶凍過軟、茶葉蛋破碎、敲染顏色模糊。	無法獨立完成步驟，成品失敗率高（如未凝固、布料嚴重髒汙），需大量協助。	未達 D級
	評量 工具	學習單、教師觀察記錄				
	分數 轉換	95-100	90-94	85-89	80-84	79 以下

教學單元設計

一、教學設計理念

透過閱讀、影片與實作活動，走出校園感受在地的產業，讓學生認識魚池紅茶的背景、特色及製作流程，並結合交通安全的知識，讓學生了解農村生活中可能面對的交通風險，建立正確的行路與騎乘習慣。

二、教學單元設計

主題	泥濃我農	設計者	六年級團隊
實施年級	六年級	總節數	共__3__節，__120__分鐘

單元名稱		手揉茶菁		
設計依據				
學習重點	學習表現	<p>健 1a-III-2 描述生活行為對個人與群體健康的影響。</p> <p>社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。</p> <p>戶 E2 豐富自身與環境的互動經驗，培養對生活環境的覺知與敏感，體驗與珍惜環境的好。</p> <p>交 A-III-2 了解交通工具與用路人行為可能導致的危險。</p>	核心素養	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。
	學習內容	<p>健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。</p> <p>社 Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性。</p> <p>戶 觀察在地茶文化與環境，培養對生活環境的覺察與敏感，並理解與珍惜在地文化與資源。</p> <p>交 Ca-III-2 學習並演練安全穿越路段的方法。</p>		
議題融入	學習主題	戶外教育 交通安全		
	實質內涵			
與其他領域/科目的連結		社會、健康與體育		
教材來源		喝喝茶		
教學設備/資源				
學生經驗分析				
學習目標				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 能豐富和環境的互動 2. 能懂得珍惜環境 3. 學生能揉茶、解塊做著反覆的動作。 4. 學生會注意揉茶的手勢、時間及力道。 				
教學活動設計				
教學活動內容及實施方式			時間	評量方式

<p>一、引起動機</p> <p>期待「喝喝茶」的揉茶之旅</p> <p>再次介紹「喝喝茶」作為魚池鄉知名的紅茶文化推廣中心，激發學生對即將到來的揉茶體驗的期待。</p> <p>對即將前往「喝喝茶」感到期待。</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)前往「喝喝茶」的觀察</p> <p>帶領學生前往「喝喝茶」，引導學生觀察沿途的茶園景觀、與茶相關的標誌或建築。提醒學生注意交通安全。</p> <p>觀察前往「喝喝茶」途中的環境。</p> <p>(1)交通安全的提醒</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵守路隊行進，不奔跑、不脫隊。 ● 過馬路遵守指揮與號誌。 ● 如遇大車須注意大車轉彎時的內輪差。 <p>(二)抵達「喝喝茶」初印象</p> <p>帶領學生觀察「喝喝茶」的建築外觀、周圍環境佈置，引導學生思考這些設計是否與紅茶文化有關。</p> <p>觀察「喝喝茶」的環境，分享第一印象。</p> <p>(三)製茶環境的初步認識</p> <p>教師與導覽員 在進入製茶區域前，簡要介紹「喝喝茶」的製茶理念與環境。</p> <p>聆聽介紹，初步了解「喝喝茶」的製茶環境。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>環境觀察記錄</p> <p>引導學生在筆記上記錄前往「喝喝茶」的沿途觀察以及對「喝喝茶」環境的第一印象。</p> <p>-----第一節結束-----</p>	<p>5</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>	<p>學生能口語表達在地環境的特色</p> <p>學生能跟著完整操作揉茶動作。</p> <p>學生能注意揉茶的手勢、時間及力道。</p> <p>製茶師評鑑學生揉茶的成果</p>
<p>一、引起動機</p> <p>期待揉茶的實際操作</p> <p>再次強調今天將在「喝喝茶」親身體驗揉茶的過程。</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)觀摩「喝喝茶」專業揉茶</p> <p>教師/「喝喝茶」製茶師活動 帶領學生觀摩「喝喝茶」專業人員進行揉茶的過程。講解其揉茶的手法、力道、時間等，並與之前課堂上學到的知識相結合。鼓勵學生仔細觀察並提問。</p> <p>(二)揉茶技巧的再次講解與示範(在地情境)</p> <p>教師/「喝喝茶」工作人員活動 結合「喝喝茶」的實際操作，再次講解揉茶的技巧要點，並進行示範。強調在地製茶的特色與考量。</p> <p>(三)準備揉茶</p> <p>教師/「喝喝茶」工作人員活動 指導學生分組，並準備揉茶所需的茶葉與工具</p> <p>教師/「喝喝茶」工作人員活動 再次提醒揉茶的注意事項與安全規範。</p> <p>-----第二節結束-----</p> <p>一、發展活動</p>	<p>15</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>25</p>	

學習目標		(選定一項總結性學習任務之學習目標) 學生能揉茶、解塊做著反覆的動作並注意揉茶的手勢、時間及力道。				
評量標準						
主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
揉茶	表現描述	能分析自然與人文環境如何相互影響，並能探討臺灣地理位置特色對歷史發展的影響。	能理解自然與人文環境的相互影響，以及臺灣地理位置特色對歷史發展的影響。	能識別自然與人文環境的要素與關係，以及臺灣地理位置的特色。	能部分識別自然與人文環境的要素。	未達D級
	評分指引	能順暢完整的分享魚池鄉的茶文化、製茶過程，並獨力完成製茶揉茶的步驟。	能完整的分享魚池鄉的茶文化、製茶過程，並完成製茶揉茶的步驟。	能大略的分享魚池鄉的茶文化、製茶過程，並完成製茶揉茶的步驟。	在協助下能大略分享魚池鄉的茶文化、製茶過程，並完成製茶揉茶的步驟。	未達D級
	評量工具	心得分享				
	分數轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	59 以下

分數轉換可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

姓名_____ 座號_____ 班級 六年_____班

一、紅茶的製作過程

請依照正確順序填寫紅茶的製作流程

() → () → () → () → ()

選項乾燥、萎凋、揉捻、發酵、解塊

二、觀察與發現（請用文字或繪圖記錄）

揉茶前：茶葉看起來像什麼？摸起來的感覺是？

（回答區：_____）

揉茶中：當你開始用力揉壓時，你聞到了什麼味道？茶葉的形狀發生了什麼變化？

（回答區：_____）

揉茶後：完成「解塊」後，茶葉變成什麼樣子了？

（回答區：_____）

二、職人精神思考

在揉茶的過程中，哪一個步驟最讓你覺得辛苦？為什麼？

答：

三、活動回顧與觀察

四、活動心得與反思

請分享你今天最有收穫的部分，或是想要再深入了解的內容。
