

111 學年度文興國中七年級國文教案

課程名稱	喫茶趣 - 茶葉的分類					
領域名稱	國文	實施年級	七年級	教學時間	1 節課 50 分鐘	
設計理念	透過生活連結教育，利用選讀篇較為生活化的課文來闡釋台灣人生活中常見的茶葉分類，以及如何從品茶中體驗人生。					
學習重點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解茶葉的分類。 2. 能自行閱讀選讀篇的課文。 3. 懂得品茶以及提高生活品味。 					
核心素養	A 自主行動 A2 系統思考與解決問題 B 溝通互動 B1 符號運用與溝通表達					
核心素養 具體內涵	國-J-A2 透過欣賞各類文本，培養思辨的能力，並能反思內容主題，應用於日常生活中，有效處理問題。 國-J-B1 運用國語文表情達意，增進閱讀理解，進而提升欣賞及評析文本的能力，並能傾聽他人的需求、理解他人的觀點，達到良性的人我溝通與互動。					
學習重點	【學習表現】 5-IV-2 應理解各類文本的句子、段落與主要概念，指出寫作的目的與觀點。 5-IV-4 應用閱讀策略增進學習效能，整合跨領域知識轉化為解決問題的能力。		【學習內容】 Ac-IV-3 文句表達的邏輯與意義。 Ad-IV-1 篇章的主旨、結構、寓意與分析。			
議題融入	【閱讀素養教育】 閱 J1 發展多元文本的閱讀策略。 【多元文化教育教育】 多 J9 關心多元文化議題並做出理性判斷。(各個國家不同的茶葉文化)					
教學資源	1. 教育部《閱讀理解策略教學手冊》 2. https://www.youtube.com/playlist?list=PL8oHde1qJF3gZidX2xzu9XP4KfvjPqHhQ (南一版茶葉的分類相關影片欣賞)		教學設備	投影機、網路		
教學活動流程						
教學活動			教學時間	教學資源	評量方式	備註
【第一節】						
一、引起動機 請學生說說對茶葉的認識，家裡有誰在喝茶。			10 分鐘	網路 投影機	口頭發表 參與態度	
二、發展活動			25 分鐘	學習單	學習單	

<p>課文提要</p> <p>一、主體：說明文。非連續文本（含表格、圖說）。</p> <p>二、主旨：介紹茶葉的分類方式，以及泡茶的工具及祕訣。</p> <p>三、作法（寫作手法）：</p> <p>（一）定義說明：簡明正確地概括出說明對象的本質、特徵。</p> <p>（二）列舉說明：舉出具有代表性的例子來說明事物的本質、特徵。</p> <p>（三）數據說明：運用正確的數據，正確和科學地顯示事物的特點。</p> <p>（四）分類說明：根據事物的性質、功能等一定標準分門別類，逐一說明，將複雜的事物條理分明地解說清楚。</p> <p>（五）比較說明：將兩種類別相同或不同的事物、現象加以比較，凸顯說明事物的特徵。（比較手搖茶+傳統茶葉在生活中的使用）</p>	10 分鐘		觀察記錄	口頭發表
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--	------	------

補充資料：

(三)世界各國的茶文化

1. 中國的飲茶文化

相傳茶葉在神農時代就被發現，神農百草經中有「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶（即茶）而解之」，當時茶葉作為藥用，人們是生嚼茶葉。至東周時，人們將茶葉煮熟，與飯菜一同食用。魏晉南北朝時期，南方栽種茶葉的規模擴大，茶也流傳到北方貴族之間。

飲茶成為風氣，始於唐代。唐代的飲茶方式與前代不同，唐人喝茶是把茶葉放進沸水鍋裡煮，加入薑、鹽、紅棗等作料調味。製茶技術上也有所突破，在製茶的「蒸青」（去除茶的青草味稱為「殺青」，有蒸青和炒青兩種）流程後增加壓榨去汁的步驟，讓茶葉的苦澀味大大降低；炒青技術也在唐代出現，但並不普及。

宋代則是飲茶最普及的時期。宋代人主要用「片茶」（將茶葉入模幾壓成某種造型，即現代的「磚茶」），飲用時將片茶碾磨成粉，放在碗裡，沖入熱水，攪拌打成茶湯，類似現在日本人喝抹茶的方式。除了片茶外，宋代還有「草茶」，也就是茶葉一片一片分開來的散茶，因其加工簡單，售價就比片茶來得便宜。

到了明代，炒青製法愈趨完善，也出現黃茶、黑茶、紅茶等不同茶類，此時人們喝茶主要喝散茶，喜歡加調味品，例如牛奶、羊奶、糖、檸檬。清代時磚茶基本上消失了，飲用散茶時也不再加調味品，講究茶原本的清香滋味，因此相當重視茶葉及茶水，例如紅樓夢中，賈母喝六安茶都取梅花雪水，妙玉給賈母上的老君眉則用舊年的雨水等，可看出當時當時對於茶水的講究。明、清時期茶葉開始外銷、傳往世界各地，茶葉迅速廣泛傳播，成為世界三大飲料之一。

2. 「喝茶王國」土耳其

土耳其是世界上人均喝茶量最大的國家，平均一人一年要用掉七磅（將近三點二公斤）的茶葉，一天就要喝掉三杯茶。

土耳其人喝紅茶，但不是用泡的，而是用煮的。他們用土耳其特有的雙層茶壺煮紅茶，茶壺有一大一小，小茶壺裝乾茶葉，放在大茶壺上，大茶壺裝滿水，用大火把水燒開。在這個過程中，茶葉的清香會被徹底烘烤出來，待大茶壺的水煮沸後，把水倒入小茶壺，但此時還不能喝，而要再把大茶壺裝滿水，小茶壺放在大茶壺上繼續加熱，等到大茶壺煮沸後才能飲用。喝茶時先喝小茶壺裡的茶，再依個人口味添加大茶壺裡的水。

土耳其人喝紅茶時，會使用鬱金香形狀的玻璃杯，配有碟子，碟子上放兩顆方糖，可以加入紅茶飲用。土耳其人嗜甜食，有些人甚至會先把方糖含在口中，再喝茶。

3. 英國「下午茶」

英國的大眾飲茶文化歷史悠久。自從十九世紀英國人在印度北部山區發現大量野茶樹，茶

葉變得便宜，平民也能夠享受，因而發展出一套特別的飲茶文化。

英國人喝茶，最特別的地方在於他們「跟著作息喝茶」。

床邊茶Early Morning Tea：起床後，在床頭喝下今天的第一杯茶。英國多雨濕冷，需要靠早晨的這一杯茶來暖身。

早餐茶Morning Tea：正統的早餐茶會特別挑選適合搭配培根、香腸和蛋的早餐，具有去油解膩功效的茶葉。

十一時茶Elevenes Tea：介於早餐和午餐之間的茶飲，又稱作「工休茶（Tea Break）」，為了提醒你工作繁忙也要記得休息。

午餐茶Lunch Tea：英國人的午餐多半會食用三明治一類的輕食，並搭配午餐茶。

下午茶Afternoon Tea：最早起源於十七世紀的英國貴族社會。正統的英式下午茶開始時間是下午四點鐘，專用茶為大吉嶺、伯爵茶等，點心則以三層瓷盤裝盛（第一層放三明治、第二層放英國傳統點心司康、第三層放蛋糕和水果塔，要由下往上吃）。因為是在起居室的矮桌上享用的，所以也稱作Low Tea。

正式茶點High Tea：盛行於大眾之間，因為英國的晚餐時間是八點，六點左右必須先補充能量。由於是在高背椅、晚餐桌上吃的，所以稱作High Tea。

告別茶After Dinner Tea：餐後家人相聚、交流的喝茶時間，也是睡前的舒緩時間。

4. 日本「茶道文化」

日本的茶道歷史，可以追溯到十三世紀，原先是僧人用茶來集中思想，後來才演變為分享茶食的儀式。現代的茶道，由主人準備茶及點心招待客人，主人及客人都必須按照固定的規矩和步驟行事，茶室的書畫布置、庭院的園藝和飲茶的陶器也都是茶道鑑賞的環節。

茶師要依照固定的程序點炭火、煮水、沖茶，然後獻茶給賓客，這些茶道的儀式都需要經過專門訓練。茶師將茶獻給賓客，客人要恭敬地雙手接茶，然後三轉茶碗，品茶，奉還。喝茶時要讓茶湯在舌下滾動，發出聲音，以表示對茶師的讚譽，飲茶完畢也要對茶具進行鑑賞和讚美。