

## 112 學年度第 2 學期北大高中自主學習微課程

課程名稱	品茗生活家-峽客茶人育成培訓		
課程目標	1. 建立學生對於臺灣特色茶品的鑑賞能力 2. 培育學生具備三峽特色茶品的沖泡技巧 3. 營造學生認同在地產業文化的豐富內涵		
授課教師	趙惠敏(專業茶師)		
週次	主題	內容	場地
第一週	華人六大茶葉分類～白茶，綠茶，黃茶	1、老師介紹如何分辨及示範沖泡。 2、學生觀摩及練習。	多功能教室一
第二週	華人六大茶葉分類～青茶，紅茶，黑茶	1、老師介紹如何分辨及示範沖泡。 2、學生觀摩及練習。	
第三週	茶具的種類及使用方法	1、老師介紹以瓷器為主的茶具和使用方式。 2、學生觀摩及練習。	
第四週	茶具的種類及使用方法	1、老師介紹以陶器為主的茶具和使用方式。 2、學生觀摩及練習。	
第五週	目前盛行的國外茶品	1、老師介紹不同地區的茶品（印度、斯里蘭卡、俄羅斯）及品嚐方式。 2、學生觀摩及練習。	
第六週	目前盛行的日本茶品	1、老師介紹不同地區及品牌的日本抹茶、煎茶、焙茶及品嚐方式。 2、學生觀摩及練習。	
第七週	茶席的美學	1、老師示範茶席佈置，行茶的風範及儀軌。 2、學生觀摩及練習。	
第八週	茶席主人及茶侶的搭配及分工	1、老師示範教導如何當一位稱職的茶主人及茶侶。 2、學生觀摩及練習。	
第九週	我手寫我心（泡一杯感動自己及客人的圓融茶湯）	1、學生分組佈置茶席、練習分工，並邀請賓客同飲茶湯。 2、老師講評。	