

教育局
課程支援分部
中學校本課程發展組

2023/24學年學校分享
價值觀教育

跨學科主題學習計劃—
品茶：「文化與人生·傳承中華文化及建立健康生活模式」

伊利沙伯中學

關姬遜副校長、關梓澄老師、周澄老師、陳焯民老師



伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

品茶

文化與人生

「品茶—文化與人生」價值觀教育：
統籌全學年課堂內外的活動，
傳承中華文化及建立健康生活模式





伊利沙伯中學

2023/24年度
中四級跨學科主題學習計劃



- ◆ 學年：2023-2024
- ◆ 對象：中四全級學生(122人)
- ◆ 協作科目和組別：

公民與社會發展、家政、中國語文、中國歷史、生物、化學
價值觀教育小組、學校交流計劃組、學生社會服務計劃組

- ◆ 主題：品茶—文化與人生



伊利沙伯中學

2023/24年度
中四級跨學科主題學習計劃

計劃背景



- ◆ 本學年的學校關注事項為「培育學生成為社會的未來領袖」，期望透過整體和均衡的課程培養學生積極的價值觀和態度、協助學生建立健康的生活方式及通過正式和非正式課程培養學生對中華文化的欣賞。
- ◆ 因此，我們策劃了這個跨學科價值觀主題學習計劃：品茶—文化與人生。
- ◆ 計劃於中四級全年推行，旨在培養學生欣賞及傳承中華文化，提升國民身份認同。學生透過學習茶藝文化，培養堅毅及尊重他人的精神，建立正向健康生活模式。



伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

課堂內外、多元策略、互相配合

課堂學習

全方位學習

服務學習

校園氛圍

• 跨學科學習課程 •

中國語文科

1. 中庸之道
2. 《第九味》- 以味道喻人

公民與社會發展科

1. 國家成熟的影響力
2. 國家非物質文化遺產

生物及化學科

1. 茶葉中的抗氧化成分及茶多酚
2. 實驗探究- 發酵過程及泡茶溫度如何影響抗氧化物
3. 品茶與健康生活

• 學習目標 •

1. 欣賞及傳承中華文化、提升國民身份認同
2. 從學習茶藝文化培養尊重他人及堅毅精神
3. 建立正向健康生活模式

• 學習活動 •

1. 以茶入饌烹飪比賽
2. 氣泡茶製作工作坊
3. 參觀氣泡茶製作廠房
4. 參觀茶具博物館
5. 中醫學與茶藝文化學習工作坊
6. 茶園及茶藝文化考察團(杭州)





伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃



知識層面

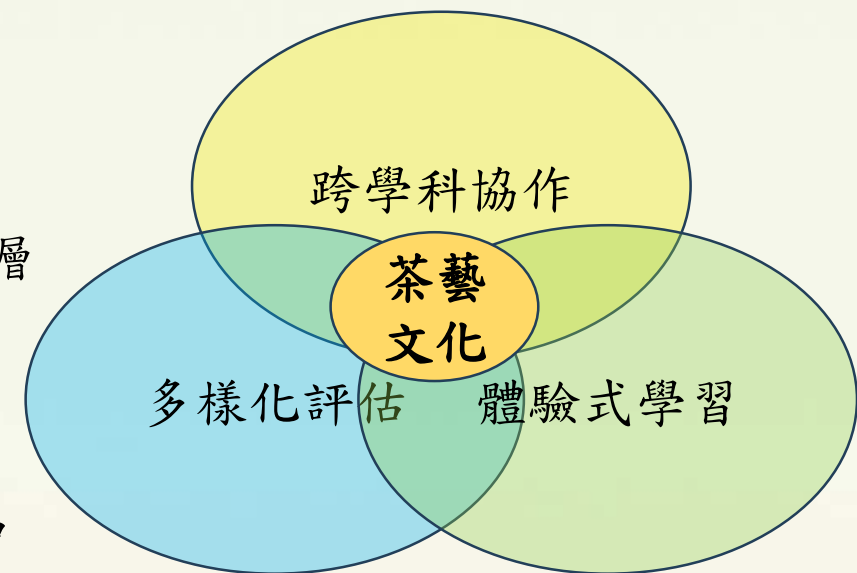
- 從茶的類別、茶源遠流長的歷史、茶具的運用、沖泡茶的方法和技巧、茶藝文化創新傳承等，認識茶藝文化。

技能層面

- 透過不同的學習經歷，讓學生學習與應用不同層次的的能力，包括資料整合與分析。

態度及 價值觀層面

- 認識及了解茶藝文化當中的價值與意義(如：中華文化的謙、和、禮、敬之品德修養、堅毅及尊重他人的精神，實踐健康生活模式的正面態度等)





伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃

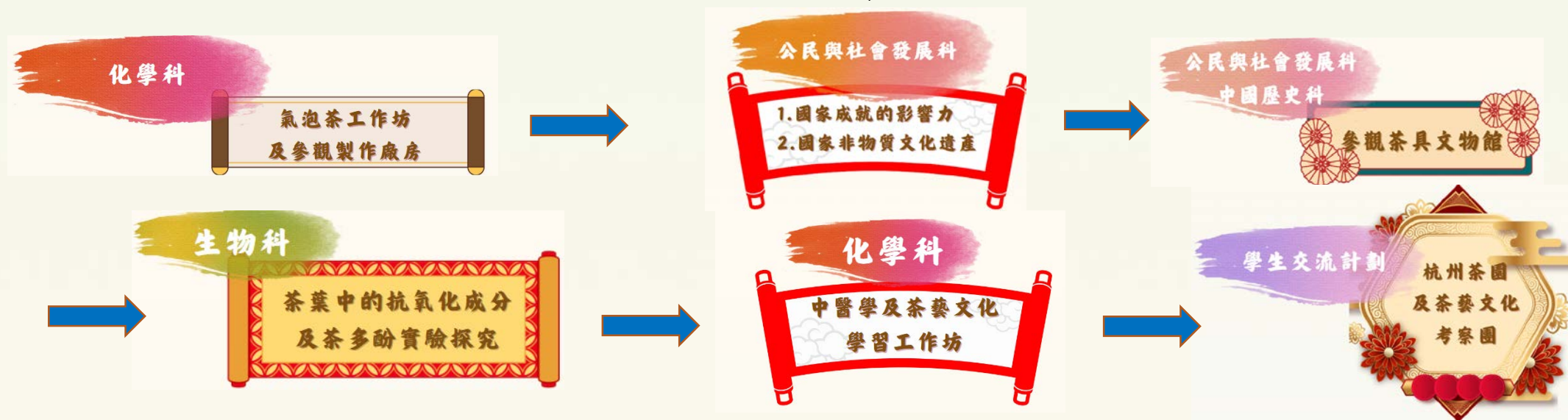


學習計劃進度：

上學期



下學期





伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃



全方位學習

茶藝文化工作坊 (外間機構的茶文化傳承課程)

工作坊讓學生深入認識茶藝文化，包括茶的類別、茶源遠流長的歷史、茶具的運用、沖泡茶的方法和技巧、品嚐茶湯、茶席布置及基本禮儀、茶席設計及佈局等。此外，學生亦藉此了解茶經的精行儉德、茶器呈現的中華傳統審美情趣，以及從中學習到中國人謙、和、禮、敬的價值觀，欣賞中國傳統的優秀文化。

以茶入饌烹飪比賽 (家政科)

活動透過設計和烹飪菜式，加深學生對茶的認識，藉此啟發他們以創新角度把茶融入生活，並推廣至他人。最終兩位學生以「烏龍茶慕斯」奪得冠軍，各得獎學生獲邀於周年頒獎典禮烹調參賽作品款待嘉賓。



伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

全方位學習



氣泡茶講座及參觀製作廠房

以新穎的方式傳承中國茶文化

→ 讓學生了解傳承中華茶文化的不同方法

→ 欣賞及傳承中華文化，培養國民身份認同



參觀茶具文物館

- 中國古代茶具欣賞

- 茶具的演變

- 沖茶技藝反映中國人對茶的要求及生活的態度

→ 欣賞及傳承中華文化，培養國民身份認同





伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃



全方位學習

中醫學及茶藝文化學習工作坊 (化學科)

中醫師以不同的角度，如茶葉的藥用價值，茶療等令學生認識不同種類的茶葉和其藥用價值、正確保存和沖泡方法等知識。活動能啟發學生以創新的角度欣賞中國茶文化，並了解其健康價值。

杭州茶園及茶藝文化考察團



- 學生體驗採茶，品嚐名茶（明前龍井）及不同茶的產品如糕點
 - 學生認識中國茶藝的歷史
 - 學生體驗宋代點茶技藝
- 學生能在開放日及成果展示日鞏固所學，向同學及老師展示成果



伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃



服務學習

泡茶藝術示範

完成茶藝文化工作坊的學生擔任茶文化大使，到小學探訪及把茶的深厚文化推廣開去。茶文化大使透過推廣茶文化，加深自己對中國茶文化的欣賞和敬慕之情。冀望茶文化大使藉著分享自身對茶文化的體會，以啟發更多年輕一代傳承中國茶藝文化。



伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃



課堂學習

茶葉中的抗氧化成分及茶多酚實驗探究 (生物科)

令學生認識茶葉中的抗氧化成分及茶多酚，並設計實驗，探究茶葉的發酵過程對抗氧化物成份的影響。以科學角度欣賞茶的價值，提升健康生活素質。鼓勵學生選擇以茶替代其他飲品作為日常提神飲料。

課前
預習

了解中國茶
種類
了解中國茶
的發酵過程

課堂
實驗

進行實驗，
探討不同的
中國茶中的
抗氧化成分
全發酵 (普洱茶)
半發酵 (烏龍茶)
無發酵 (龍井茶)

實驗結
果分析
及討論

龍井茶有較多
抗氧化成份
抗氧化物對人
的健康價值
培養年輕人飲
中國茶的習慣





伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

茶

文化與人生



課前預習

Biology x Tea culture - Pre-lesson study materials

Scenario:

Tea is an important part of Chinese tradition. As Chinese society developed and progressed, tea production has played a role in driving economic development while tea consumption has remained a practice of daily life. Meanwhile, tea culture is an integral part of the excellent traditional Chinese culture. It is the combination of tea art and spirit, and the expression of tea art through spirituality. The main varieties of Chinese tea are classified as green tea, black tea, Oolong tea, white tea, yellow tea, and dark tea. Even nowadays, brewing tea is very popular not only for its fragrance but also for its anti-oxidative power. During brewing, antioxidants such as vitamin C and polyphenols are released from tea leaves.



Peter finds 2 types of tea leaves at home, one is Dragon Well (Loong Cheng) tea leaves and the other is Oolong tea leaves. He wants to know which kind of tea contains more antioxidants. What can he do?

Source 1:

One of the steps in the tea manufacturing process is the degree of fermentation the tea leaves. It means how much a tea is allowed to undergo enzymatic oxidation before drying. This oxidation process may be stopped by either roasting or steaming the leaves before they are completely dried out. Through fermentation, the originally deep green leaves become reddish-brown color. The longer is the fermentation, the darker is the color. Depending on the length of roasting and degree of fermentation, the fragrance can range from floral to fruity and malty.

It is known that Oolong Tea leaves are partially fermented while Dragon Well Tea leaves are unfermented green tea. While enzymatic oxidations occur inside the cells of tea leaves, antioxidant level will decrease. Regarding this, steaming tea leaves and then drying them before storage can prevent the decline in antioxidant level.



Tea making process of Oolong Tea

Questions:

1. What are the conditions for fermentation of tea leaves?

QR code - 製作烏龍茶的過程

2. Why steaming can prevent the decline in antioxidant level?

Source 2:

In Form 3 Chapter 5, you had learnt about the use of DCPIP test to test for the presence of vitamin C in different fruit juices. DCPIP is blue when oxidized, and is decolorized when reduced. It can be used to test for the presence of vitamin C and other antioxidants. Vitamin C is one of the common antioxidants that can help boosting our immunity and prevent aging. Ageing is the process by which cells accumulate oxidative damage and hence results in declined cellular activities.

During brewing of tea, antioxidants from tea leaves will be released as they are water-soluble. DCPIP test can be used to detect the presence of antioxidants due to its high reducing power. The smaller volume of solution added to decolorize the DCPIP solution, the higher relative concentration of antioxidants. The relative amount of antioxidants released in tea can be estimated by 1 ml of DCPIP solution.



Presence of antioxidants will decolorize the blue DCPIP solution.

測試抗氧化劑的實驗方法及相關公開試題

HKCEE 1995 Paper 2 Q.9

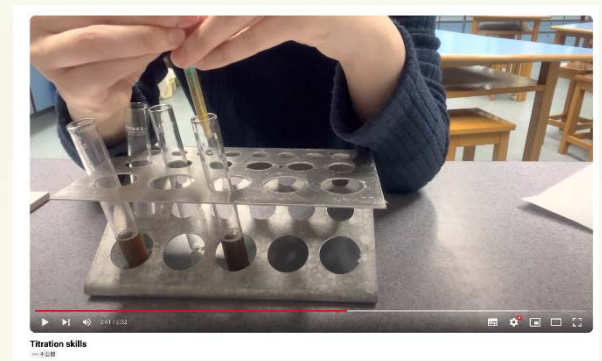
The table below shows the result of an experiment to compare the amount of vitamin C in four fruit juices P, Q, R and S:

Fruit juice	Number of drops used to decolorise 1 cm ³ DCPIP
P	20
Q	24
R	40
S	28

Which fruit juice has the highest vitamin C concentration?

- A. P
- B. Q

簡單實驗技巧預習



Titration skills



QUEEN ELIZABETH SCHOOL

S.4 BIOLOGY

SBA (Pre-SBA Task B1 and B2)

Compare the amount of antioxidants in different tea samples

Deadline: _____ Block: _____
Name: _____ Date: _____
Class: _____ () Grade: _____

Nowadays, brewing tea is becoming popular not only for its fragrance but also for its anti-oxidative power. During brewing, antioxidants such as vitamin C and polyphenols are released from tea leaves. Antioxidants are substances that inhibit oxidation. Oxidation is a chemical reaction that can produce free radicals, thereby leading to chain reactions that may damage the cells of organisms.

Peter finds 2 types of tea leaves at home, one is Dragon Well (Loong Cheng) tea leaves and the other is Oolong tea leaves. He wants to know which kind of tea contains more antioxidants.

Part One – Experimental design and procedures

1. What is the independent variable of this experiment?

2. What is the dependent variable of this experiment?

3. Suggest way(s) to measure the dependent variable. Briefly describe the pros and cons of each way you have suggested.

了解實驗中的變項

4. What are the controlled variables for this experiment?

5. What is/are the major assumption(s) underlying the whole experimental design?

紀錄實驗步驟和結果

Materials and apparatus provided

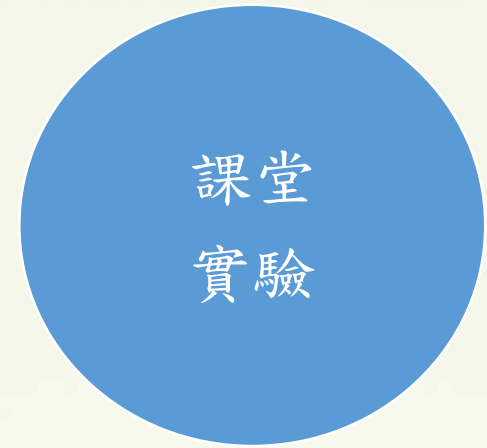
Item	Quantity	Item	Quantity
Brew tea	~ 100 ml	10-ml syringe	2
Oolong tea (partially fermented tea)	+3g tea leaves		
Or			
Dragon Well tea (unfermented tea)			
Plastic bottle	2	100-ml Beaker	1
DCPIP solution	1 bottle	Marker pen	1
5-ml syringe	2		

Procedures

1. Weigh (1) _____, transfer them into a teapot.
2. Pour (2) _____ hot water into the teapot. Place the lid on the teapot and wait for (3) _____ minutes.
3. Label the plastic bottles with (4) _____.
4. Using a 5-ml syringe, extract 2ml DCPIP solution and transfer it into a plastic bottle labelled as oolong tea/Dragon Well tea.
5. Using a 10-ml syringe, extract 10-ml of tea sample A or B. Add tea sample A or B into DCPIP solution (5) _____ until the DCPIP solution (6) _____ (7) _____ the plastic bottle gently after adding each drop of sample.
6. Determine the (8) _____. Record the amount of tea sample used.

Precautions

- Be careful when handling hot solutions.
- Cool down the tea samples before performing DCPIP test.





伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃

* leaves, some antioxidants will retain in the tea leaves during diffusion, and hence will have a lower level of antioxidants. There is retention of anti-oxidants.

Part Two – Results and discussion

1. Draw a table with title to show the results

Title: Volume of tea samples used to decolorize 2-ml DCPIP solution and relative amount of antioxidants in tea samples

Tea sample	Volume used to decolorize 2ml DCPIP solution (ml)					Relative amounts of antioxidants (ml ⁻¹)
	1 st	2 nd	3 rd	4 th	Average	1 / average volume used to decolorize 2-ml DCPIP solution
A (Oolong Tea)	0.8	1	1	0.95	0.94	1.07
B (Dragon Well Tea)	1.125	1	1	1	1.03	0.970

實驗結果及結論

2. What is the conclusion of the experiment? Explain the results of the investigation.

Relative amount of antioxidants in oolong tea is lower than that of dragon well tea. ^{This is because} Oolong tea is partially fermented while dragon well tea is unfermented. It will hence reduce amount ^{of} antioxidants in fermentation.

Longjing
PROMOTING CHINESE TEA CULTURE THROUGH BIOLOGY

Longjing's Background
Long Jing is also known as Dragon Well tea. Its history dates back over a thousand years and is closely associated with the West Lake region near Hangzhou. The final result is a tea that has a vibrant green color and a distinct chestnut-like aroma. It is known for its smooth, mellow flavor with a slight sweetness and a lingering vegetal aftertaste. Often from the *Camellia sinensis* plant, the leaves used for Long Jing tea are characterized by their flat and smooth shape, resembling the appearance of a sparrow's tongue or the blade of a sword. It's worth noting that there are different grades of Long Jing tea, ranging from the highest-quality "Pre-Qing Ming" (harvested before the Qing Ming Festival) to lower-grade teas. The highest-grade Long Jing tea are made from the earliest spring harvest and are highly prized for their exceptional taste and aroma. Long Jing tea is a type of green tea, and green teas are known for being non-fermented. Therefore, Long Jing tea undergoes very little fermentation during its production. This sets it apart from fermented teas like black tea or partially fermented teas like oolong tea. It can be found in various tea shops and tea houses around us!

Production Process

- Step 1: Plucking** (usually after the rain, temperature heats up so the plant grows faster)
- Step 2: Drying** (to reduce the taste of grass and enhance the aroma of tea)
- Step 3: Water-proofing and Frying** (include pressing, shaking, and throwing for preliminary molding)

Brewing Method

1. Rinse a **gaiwan** or **teacup** with hot water. **Swirl** the hot water around to warm the cup.
2. Take **one teaspoon** of Dragon's Well loose tea and place them in a **tea strainer** and set in the **gaiwan**.
3. Fill the teacup with **water** around 150 degrees Celsius (or boiling water instead).
4. Let the tea leaves **steep for 2 to 3 minutes**.
5. **Remove** the tea leaves and enjoy your cup of tea!

Benefits

- 🌿 **Antioxidizing:** Contain **catechins** to protect the body against **oxidative stress**, which is associated with various **chronic diseases**.
- 🌿 **Heart Health:** Improve **cardiovascular health** and reduce risk of **heart diseases**.
- 🌿 **Weight Management:** **Catechins** increase **fat oxidation** and **boost metabolism**.
- 🌿 **Digestive Health:** Promote **healthy gut bacteria** and provide relief from certain **gastrointestinal issues**.
- 🌿 **Oral Health:** Antibacterial properties to **inhibit the growth of bacteria** for **dental plaque and cavities**.
- 🌿 **Mental Alertness:** Contain **caffeine** to help promote **alertness** and enhance **cognitive function**.

Remarks:

- ☑ Better use **loose leaf tea** rather than tea bags
- ☑ Use **filtered water or spring water** instead of tap water for the most authentic flavour.
- ☑ **Brew at lower temperatures** than black tea or oolong tea, which can tolerate more heat



實驗結果 分析及討論

海報製作

中國茶的健康價值





伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

課堂學習

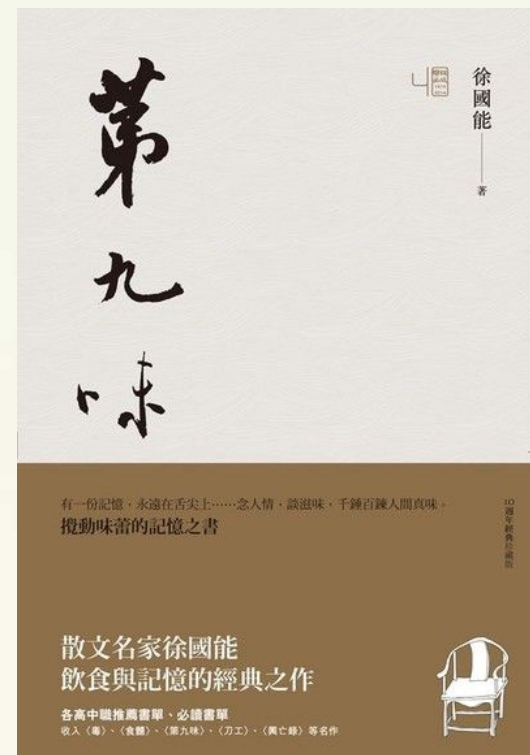
以茶喻人（中文科）



課程調整及統整：把文憑試篇章《第九味》放至中四上學期教授，讓同學了解可藉味道比喻人生或人的性格特徵。同學掌握方向及方法後，能於公民科的課業實踐。



自然連繫





伊利沙伯中學

課堂學習

2023/24年度
中四級跨學科主題學習計劃

中國茶文化的歷史與文化
成就及傳承（公民科）



讓學生了解中國茶文化的歷史及文化、中國茶文化的成就及中國民衆傳承茶文化的情況

了解中國茶文化的
歷史及文化



中國茶文化的成就
（茶葉進出口量）



傳承中國茶文化的
現況



以個人身份傳承
茶文化的方式

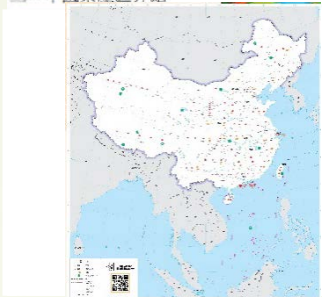
知、情、行並重



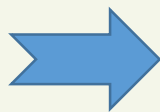
伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃

三、中國茶產區介紹



- 四川：_____
- 雲南：_____
- 湖南：_____
- 廣東：_____
- 安徽：_____
- 福建：_____
- 浙江：_____



讓學生了解中國茶有名的產地及其特性



每年的五月是採摘烏龍茶的最佳季節

學生觀看影片後，反思自己能夠有什麼行動以傳承中國茶文化

觀看影片及更了解茶文化的歷史後，你認為自己能夠有什麼行動傳承中國茶文化呢？



中國茶文化的歷史與文化 成就及傳承（公民科）

茶

品
文化與人生

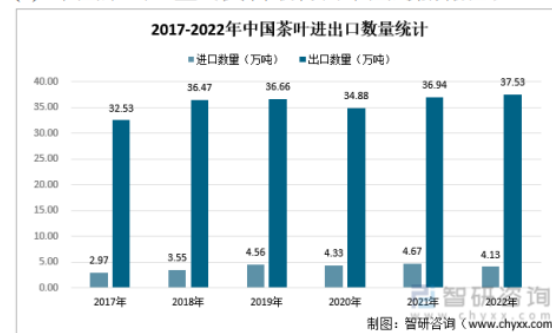


四、中國茶的成就

(a) 中國茶文化推廣



(b) 中國茶出口量（資料取材自中國海關報告）



你認為中國茶的成就如何促進國家的發展？（經濟、社會、文化方面等等）

中國茶文化的成就



伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃

中國茶文化的歷史與文化 成就及傳承（公民科）

品茶

文化與人生



學生課堂內的學習成果

觀看影片及更了解茶文化的歷史後，你認為自己能夠有什麼行動傳承中國茶文化呢？

首先，要傳承中國茶文化，我會先多嘗試及品嚐不同種類的中國茶並了解更多有關其特色和歷史。

然後，我會向身邊的家人、親戚和朋友推廣茶文化，例如向他們介紹中國茶文化的成就。

以日常生活化的方式飲用茶，如喝用冷泡茶、珍珠奶茶、^{新式}氣泡茶，更好傳承中國茶文化。

學生們對中國傳統茶文化有深入了解，能夠欣賞其獨特價值，並將之視為中華優秀文化遺產的一部分。他們不僅在學習中認識到其對國家發展的貢獻，也會身體力行、代代相傳，以確保這種文化得以永續發展。

觀看影片及更了解茶文化的歷史後，你認為自己能夠有什麼行動傳承中國茶文化？

一 在社交媒體上載以茶入饌的食品以推廣茶文化

一 參加茶艺工作坊以了解中國傳統的烹茶、打茶茶艺

你認為中國茶的成就如何促進國家的發展？（經濟、社會、文化方面等等）

經濟：出口貿易 → 經濟收益

茶艺需求 ↑ → 服務物

社會：了解中國茶文化（茶艺師）

→ 增強國民歸屬感

文化：製造就業機會（農民、茶艺師）

→ 收入來源 ↑ → 社會和諧

→ 長期性

文化：文化影響力 ↑

· 國際形象改善



伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

中國茶文化的歷史與文化 成就及傳承 (公民科)

品茶 文化與人生



學生學習成果-以茶喻人
扣連中文科：文章《第九味》的延伸學習

學生學習成果-品茶與健康生活
扣連公民科：傳承與發展中國茶文化

以茶喻人 烏龍茶 (青茶)

烏龍茶的特性：

- 香氣平衡與細嫩、高雅、風味多層次
 - 口感圓滑淨和
 - 茶性溫潤、不寒不燥
 - 半發酵
- 既有的紅茶的純和甘潤，亦有綠茶的清香

我的性格：

- 心思細膩
- 溫和平允、單純
- 冷靜 (不輕易發怒)

烏龍茶最能代表我的性格，它的細緻與我的心思細膩相近。它的圓滑淨和象徵我的溫和平允。而茶性溫潤、不寒不燥更代表我的冷靜的特質。

傳承及宣傳烏龍茶的方法：

- 透過參加茶學、茶道等活動，學習有關茶的知識，學以致用，傳承中國文化傳統。
- 學以致用的同時，加以創意去製作茶，創新的方法更容易宣傳，以及讓人透過新式方法接觸到茶文化。

以茶喻人

中國有多種茶類：

1. 綠茶：清新 簡約 經典
2. 烏龍茶：多變 深厚 有層次感
3. 紅茶：強烈 豐富 熱情
4. 白茶：溫和 淡雅 高貴
5. 黃茶：獨特 溫潤 典貴

我選擇烏龍茶來形容自己，
因為烏龍茶與我的性格相符

烏龍茶的特性

- 多變：具有不同的茶製程，味道和香氣多樣
- 深厚：茶湯濃郁，帶有深邃的茶香
- 有層次感：口感豐富，帶有淡淡的花果香

我的性格

- 多變：我喜歡嘗試新事物，對生活充滿好奇心
- 深厚：我的內在在世界豐富，有許多深層次的思考和感受
- 有層次感：我的個性不單薄，有豐富的層次和面向

我最欣賞烏龍茶的層次感。
這讓我想起自己，
擁有豐富的內心和多樣性的才華。

我將這款茶比喻成自己
藉由以下方法向別人介紹：

1. 將不同才能和興趣展現彷彿烏龍茶的多樣性
2. 與人建立深厚的交流，分享內心深處的想法，展現與茶相似的深度
3. 生活中追求多元化體驗讓自己成為值得品味的茶

烏龍茶

簡介

用泡茶的歷史可以追溯到中國明朝，其中桂花茶在中國已有2500年的種植歷史，以廣西桂林、湖北咸甯、四川成都、重慶等地產製最盛。

桂花是一種芳香濃郁且黃色的花，沖泡出的桂花茶香味襲擊持久，湯色綠而明亮。桂花通常以白茶、綠茶、紅茶和烏龍茶的組合為特色，具有溫補陽氣、美白肌膚、排解體內毒素、止咳化痰、養生潤肺的功效。

桂花茶

以茶入饌

桂花湯圓

湯圓外皮細膩柔軟，吃起來有嚼勁。湯圓添加香氣濃郁桂花醬，以獨特的口感和豐富清甜的味道，讓人们在品嚐美食的同時，也能感受到滿滿的幸福。

而湯圓有富貴吉祥、團圓圓圓的寓意，承載對未來生活的美好願望的寄託。與家人一同享用這款美食的時候會讓你感到當中的溫暖及思念之情，並認識元宵節歷史悠久、最具有特色的食物以及中國人對傳統節日的傳承和熱愛。

喝茶帶來的好處

生理

- 預防老年癡呆增強思維和記憶能力。
- 促進新陳代謝，降低心與腦血管疾病的風險
- 對預防蛀牙有益。
- 有助於抑制細胞衰老，延年益壽。
- 預防老年癡呆

心理

- 有助於消除疲勞
- 抗焦慮與減輕壓力
- 振奮精神，開開心胸

桂花湯圓

茉莉花茶

推介原因

茉莉花茶是屬於花茶類和再加工茶的一種，簡稱香片。製作材料為茶葉以及茉莉花，因此能兼有二者的香味。茉莉花茶有「在中國的花茶裡，可聞春天的氣味」之美譽。所謂茉莉花茶就是用含苞欲放的茉莉鮮花加入綠茶中窰製而成的。當你在飽餐一頓過後，搭配茉莉花茶可以有效幫助消化、消脂，也讓口氣清新。

喝茶對生活的好處

1. 作為下午茶，享受花香所帶來的療癒氛圍
2. 搭配餐點，清爽茶湯助消化且不膩口
3. 夏天製成冷泡茶，清香、涼爽一次滿足

喝茶如何維持健康

- 美容：茉莉花有豐富的維生素C及E，兩者有助促進皮膚細胞組織健康，可以減慢細胞老化，有美顏作用。
- 增強免疫力：茉莉花茶屬於綠茶類，含有抗氧化成分兒茶素，有助保護細胞防止自由基入侵，增強免疫力。
- 紓解壓力：茉莉花茶裡的綠茶富含兒茶素，能夠刺激中樞神經，令人精神振奮，保持清醒。茉莉花茶同時帶有清新香氣，能夠令人心曠神怡，紓解壓力。

以茶入饌：柑橘茉莉花茶千層蛋糕

如果我要以茶入饌，我會製作柑橘茉莉花茶千層蛋糕以推廣這款茶。茉莉花茶味蛋糕皮與柑橘味奶油層層相間，蛋糕表面淋有由茉莉花茶和柑橘熬製成的糖漿，令這個千層蛋糕的口味給人清新的感覺，品嘗到柑橘內餡結合的花果味，更令人彷彿置身花叢，蝴蝶翩然起舞。這道料理把中國花茶與西式甜點結合，卻能演變為獨特的美食。





2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃



開放日及成果展示活動

同學於10/5/2024 化身茶文化大使進行匯報及攤位示範（茗茶及點茶），當日除了有友校同工到訪，姊妹學校亦有來訪，共同體驗茶文化學習成果。



伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃

學生自評問卷

設有前測及後測以評鑒計劃達致目的的程度。



目標一：欣賞及傳承中華文化

項目	非常不同意	不同意	同意	非常同意
我願意認識和學習中華文化。				
我願意傳承中華文化。				
作為年輕一代的中國人，我有責任推廣中華文化。				
我的國家的成就應受到其他國家的尊重。				
人民應該對中國獨有的文化感到驕傲。				

目標二：從茗茶培養尊重他人及堅毅精神

項目	非常不同意	不同意	同意	非常同意
我認為懂得尊重他人是十分重要的個人素質。				
我能在不同立場下實踐尊重他人的精神。				
問題愈是困難，我愈會努力嘗試。				
我不介意花時間解決困難。				
我經常堅持達至成功。				
當我要解決問題時，除非我找到答案或其他解決方法，我是不會放棄的。				

目標三：建立正向健康生活模式

項目	非常不同意	不同意	同意	非常同意
在飲食方面，我會較常選擇有營養的食品。				
我理解不同食品的營養價值。				
我知道什麼是壓力。				
我知道壓力的來源。				
我知道壓力對我的影響。				
我懂得舒緩精神壓力的方法。				
我會以實際行動提升自己的精神健康。				

生理健康

精神健康



伊利沙伯中學

2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃



學生自評問卷

設有前測及後測以評鑒計劃達致目的的程度。

目標一： 欣賞及傳承中華文化	平均值 (最高為4分)
前測 (樣本數目: 109)	3.18
後測 (樣本數目: 99)	3.32 ↑

目標二： 從茗茶培養尊重他人 及堅毅精神	平均值 (最高為4分)
前測 (樣本數目: 109)	3.00
後測 (樣本數目: 99)	3.15 ↑

目標三： 建立正向健康 生活模式	平均值 (最高為4分)
前測 (樣本數目: 109)	3.01
後測 (樣本數目: 99)	3.14 ↑



2023/24年度 中四級跨學科主題學習計劃



教師專業發展

1

教師參加相關的專業培訓和研討會，了解多元的課程和活動設計及推廣策略。

2

提供了教師專業發展和交流平台，促使教師擴展知識領域，完善教學策略，並與其他教師分享經驗和實踐的成果，如訪校活動等。

3

教師需要閱讀相關的教育文獻、研究報告和專業書籍，以規劃、推行和評估跨學科價值觀主題學習的成效，適時反思自己的教學實踐，從中發現問題、改進方法，並不斷提升自身的專業水平。

4

教師也能識別自己的優勢和需要改進的領域，並根據學生的學習需要和回饋調整自己的教學策略。



伊利沙伯中學

2023/24年度

中四級跨學科主題學習計劃

品茶
文化與人生



1

在設計跨學科價值觀主題學習計劃中，教師會共享教學資源和教學策略，促使教師團隊之間建立協作文化，互相支持和鼓勵，從而提高教學效能和促進學生學習。

2

在課程和活動推行中，教師團隊需要進行頻繁的溝通和協作，以確保計劃的順利實施和評估學生的學習進展，這有利於增強教師團隊的溝通協作能力，培養良好的團隊互動氛圍，以及提升其問題解決的能力。

4

激勵教師團隊共同探索和研
究新的教學方法和策略，從
而提升團隊的整體教學水平。

教學團隊協作文化

3

教師不時檢視學生的學習成果和計劃的教學效能，鼓勵教師共同反思和改進教學方法，不斷建立協作文化，豐富學生的學習體驗，創造更完善的學習環境。



1

扣連不同學科的知識、技能、價值觀和態度是一個挑戰，教師需經多次協作會議，共同設計和實施課程，加強學科之間的連繫。

2

評估學生在整個主題學習計劃中的學習成果甚具挑戰性。教師可以使用多種評估方法，如專題報告、口頭演講、資料圖像設計和反思日誌等，以全面評估學生的學習成果和價值觀培養的成效。

3

在課程和活動實踐中，教師應當定時反思自己的教學實踐，從中發現問題、尋求改進方法，並不斷提升教學效能。

困難及應對
(課程領導的角色)

4

推行跨學科學習計劃需要額外的資源和時間，教師可以優化課程規劃，合理分配時間，將跨學科學習融入現有的課程和學習活動中，以確保學習計劃的順利進行。

5

學校管理層(如副校長)應提供適切的支援和多與教師溝通，了解他們的需要，予以協助，給予支持和鼓勵，陪伴同行。



2023/24年度
中四級跨學科主題學習計劃



前瞻及建議

- ◆ 由於教師團隊已累積一些推行跨學科價值觀主題學習計劃的經驗，**學生亦對相關計劃的課堂內外之學習經歷感興趣**，表示確實能夠豐富他們的學習經歷，培養正面的價值觀和態度。
- ◆ 明年學校會**繼續推行跨學科價值觀主題學習計劃**，將以推廣身心靈健康及堅毅精神為主題，**邀請不同的科組和組別參與**，**深化教學團隊的協作文化**，提升全校參與的動力。



伊利沙伯中學

2023/24年度
中四級跨學科主題學習計劃



謝謝！