

附 11-4

2023 年省精品在线开放课程 申报书

课程名称：《茶艺与茶文化》

课程负责人：王建玲

联系电话：15813293616

主要开课平台：职教云

申报课程学校：广东碧桂园职业学院

专业名称(代码)：酒店管理与数字化运营(540106)

填表日期：2023.6

广东省教育厅
2023 年

填表说明

1. 开课平台是指提供面向高校和社会开放学习服务的公开课程平台。

2. 申报课程名称、课程团队主要成员须与平台显示情况一致，课程负责人所在单位与申报课程学校一致。

3. 课程性质根据实际情况选择，可多选。

4. 申报课程在多个平台开课的，只能选择一个主要平台申报。多个平台的有关数据可按平台分别提供“课程数据信息表”（附 11-5）。

5. 因课时较长而分段在线开课、并由不同负责人主持的申报课程，可多人联合申报同一门课程。

一、课程基本情况

课程名称	《茶艺与茶文化》
课程负责人	王建玲
负责人所在单位	广东碧桂园职业学院
课程对象	<input checked="" type="checkbox"/> 普通高职（专科）生 <input checked="" type="checkbox"/> 社会学习者
课程性质	<input checked="" type="checkbox"/> 高校学分认定课 <input checked="" type="checkbox"/> 社会学习者课程
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 大学生文化素质教育课 <input type="checkbox"/> 公共基础课 <input type="checkbox"/> 专业课 <input type="checkbox"/> 其他
	<input type="checkbox"/> 思想政治理论课 <input type="checkbox"/> 创新创业教育课 <input type="checkbox"/> 教师教育课
课程讲授语言	<input checked="" type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 中文+外文字幕（语种） <input type="checkbox"/> 外文（语种）
开放程度	<input checked="" type="checkbox"/> 完全开放：自由注册，免费学习 <input type="checkbox"/> 有限开放：仅对学校（机构）组织的学习者开放或付费学习
主要开课平台	职教云
平台首页网址	https://zjy2.icve.com.cn/teacher/homePage/homePage.html
首期上线平台及时间	职教云，2019.3
课程开设期次	三学期
课程链接	https://zjy2.icve.com.cn/expertCenter/process/edit.html?courseOpenId=dvpagirz65befkyehjj5q&tokenId=sh13axgrxixfezkqbj2ka

若因同一门课程课时较长，分段在线开设，请填写下表：

序号	课程名称	负责人	负责人单位	课时（周）	课程链接
1					
2					
3					
4					

二、课程团队情况

课程团队主要成员（含负责人，限5人之内）							
序号	姓名	单位	职称	手机号码	电子邮箱	承担任务	平台用户名
1	王建玲	广东碧桂园职业学院	讲师	15813293616	415511376@qq.com	课程设计 课程建设	9008010036
2	崔淋	广东碧桂园职业学院	讲师	15307631313	2573267430@qq.com	课程题库 资源建设 课程平台运营	9008010426
3	周湘月	广东碧桂园职业学院	助教	13602926890	460515568@qq.com	课程图文、视频资源建设	9008010456

课程团队其他成员					
序号	姓名	单位	职称	承担任务	平台用户名
4	吴建华	广东碧桂园职业学院	教授	课程建设指导	9008010346
5	陶泐霖	广东碧桂园职业学院	副教授	课程思政建设	9008010017
6	聂瑞意	英德市上茗轩茶叶有 限责任公司	高级茶 艺技师	企业典型案例整合 校企资源共建共享	Nry2021
7	黄燕峰	英德市上茗轩茶叶有 限责任公司	高级评 茶技师	企业典型案例整合 课程推广应用	Hyf2021

课程负责人教学情况（不超过 500 字）

王建玲，专任教师，硕士研究生，高级茶艺师、高级评茶员、茶艺考评员，讲师。有 12 年高职一线教学经验，主要研究领域为酒店管理、职业教育。教学期间，连年获得教学质量评价优秀，主持省级教科研项目 3 项，实用新型专利 1 项，以第一作者发表学术论文 8 篇，其中 2 篇核心论文。

（一）主要教学工作

近 5 年主要承担 5 门专业课程，讲授 7 个年级，有高考班、学徒制班、扩招班多种学生群体，共 1464 学时，课时量饱满，课程稳定，积累了丰富的教学资源，见下表。

序号	授课名称	课程类别	总学时	专业年级和学生总数
1	茶艺与茶文化	专业技能课	432	2016、2017、2019、2020 级、2021 级、2022 级酒店管理/连锁经营管理/物业管理共 464 人
2	职业素养与礼仪	专业平台课	180	2014、2015、2016 级酒店管理共 210 人
3	有效沟通	专业平台课	240	2015、2016、2019（含学徒制班）、2020 级酒店管理共 296 人
4	前厅服务	专业核心课	432	2014 级、2015 级、2016 级酒店管理共 210 人
5	客房服务	专业核心课	180	2018 级酒店管理班、2019 级酒店管理扩招班共 111 人

（二）主持教学研究情况

近五年共立项教改类课题 6 项：均为信息化教改、课改类课题。

序号	课题名称	课题来源	研究年限	课题成果
1	校企深度融合人才培养模式探究—以广东碧桂园职业学院酒店课堂为例	校级质量工程教改课题，编号：2015zlgc jg02	2015.9—2018.6	论文、研究报告。已结题
2	MOOC 平台的高校在线公开课在酒店专业中的应用	广东省教育研究院横向课题，编号：GDJY2015Bb066	2015.7—2018.6	论文、研究报告。已结题
3	智能 APP 在酒店管理专业“教学与实训”中的应用研究	广东省高等职业教育研究会课题，编号：GDGZ19Y027	2019.10—2022.10	论文、研究报告。已结题
4	后疫情时代基于大数据的酒店场景式精准营销策略研究	广东省教育厅项目，编号：2020WQNCX258	2020.9—2022.9	论文、研究报告。已结题

5	《茶艺与茶文化》校级精品 在线开放课程建设	校级精品课程建设项目， 编号：2020KC11	2020.12-2 022.12	课程资源建 设。已结题
6	《茶艺与茶文化》广东省继 续教育质量工程优质网络课	广东省教育厅项目，编号： JXJYGC2021EY0252	2022.5-20 24.5	课程资源建 设。研究中

(三) 获得教学奖励情况：4 项

序号	教学表彰/奖励	获奖级别	获奖时间
1	“妙手催香、红茶冲泡”获广东省教学能力大赛 教学设计一等奖	省级	2019.08
2	《茶艺与茶文化》获广东省第五届青年教师教学 大赛（文化与艺术组）三等奖	省级	2020.08
3	“酒店管理专业课程思政的载体与方法创新研 究”获广东省高职研究会论文二等奖	市级	2020.12
4	本人荣获广东碧桂园职业学院 2018-2019 学年 “优秀教师”和“优秀学生导师”	校级	2019.09

三、课程简介及课程特色（不超过 800 字）

(一) 课程主要内容：分为三大项目（项目一茶文化知识、项目二茶叶品鉴与冲泡、项目三茶艺表演），细分为 17 个教学任务，共计 36 学时。

面向对象多元化：智慧管理与服务系的学生（专业群平台课）、对茶艺与茶文化感兴趣的其他学生（全校公选课），茶艺、酒店、餐饮相关行业的从业人员（企业培训课）和其他对中华优秀传统文化感兴趣的社学习者（社会科普课）。

序号	课程体系	教学内容	教学方法	学时
1	项目一 茶文化知识 (10 学时)	中国茶文化概述	任务驱动	2
		六大基本茶类	小组合作探究	4
		茶之具	理实一体化	2
		茶之水	线上线下混合教学	2
2	项目二 茶叶品鉴和 茶水冲泡 (16 学时)	茶席礼仪与基本操作	任务驱动 小组合作探究 理实一体化 线上线下混合教学	2
		绿茶的品鉴和玻璃杯冲泡		2
		黄茶的品鉴和玻璃杯冲泡		2
		白茶的品鉴与盖碗冲泡		2
		红茶的品鉴和盖碗冲泡		2
		乌龙茶的品鉴和紫砂壶冲泡		2
		黑茶的品鉴和紫砂壶冲泡		2
现代茶饮创新	2			
3	项目三 茶艺表演 (10 学时)	茶艺表演基本方法与案例展示	任务驱动	2
		杭州西湖龙井的茶艺表演	小组合作探究	2
		武夷大红袍的茶艺表演	理实一体化	2

		云南普洱茶的茶艺表演	线上线下混合教学	2
		主题茶会与小组作品汇报		2

(二) 课程运用信息技术的改革情况

1. 课程体系改革

本门课程具有很强的普适性，既面向旅游酒店等专业学生开放，也面向全院学生公选课开放，更可面向全社区等社会学习者开放。课程体系聚焦茶文化育人根本任务，运用课程思政教学理念，以学习者主动自发学习为中心，以餐饮和茶艺相关岗位群工作任务为载体，融入茶艺师考证标准，将课程整合为三大递进式项目：茶文化概述（10学时）—六大茶类的冲泡专训（16学时）—茶艺表演综合实训（10学时），共36学时。

2. 教学内容改革

课程内容侧重茶文化内涵，重在增强学习者的文化自信。通过茶文化的起源和发展到六大基本茶类的传统冲泡再到现代茶饮的工艺创新，从传统茶席礼仪到创新茶艺表演，通过举办主题茶会，展现小组作品，既追本溯源，又吐故纳新。职教云建课制作了与课程内容相配套的多媒体课件、精彩图频及实践案例等颗粒化资源，内容既紧扣餐饮和茶艺相关工作岗位需求和茶艺师考证标准，又融入生活茶艺，实用性强且操作简单，真正实现随时随地可学、愿学的口袋课程。

3. 教学方法改革

通过线上线下混合式教学法，贯穿课前、课中、课后三阶段进行教法改革。课前知茶：教师通过线上信息平台发布教学任务，学习者线上自主学习后进行理论测试并以小组为单位上传实操视频，查看得分排名和教师点评。课中泡茶评茶和茶饮创新：线下教师用思维导图提炼核心知识和冲泡步骤要求，并现场示范演示冲泡技巧，任务驱动学习者完成组内冲泡、组间PK，线上集体投票评选出最佳妙手、分享实训感悟，通过不断打磨冲泡技艺，提升学习者精益求精的工匠精神和团队协作意识，并通过茶饮创新激发学习者的创新创业思维。课后茶缘：通过线上头脑风暴、朋友圈或短视频平台分享集赞，线下社团活动、茶艺竞赛、茶市场走访、茶基地研学，深入对茶艺与茶文化的理解和认同，提升文化自信。

四、课程考核（试）情况（不超过500字）

课程采用多元化考核评价：课前+课中+课后“三三四”评价法。

1. 考核方法

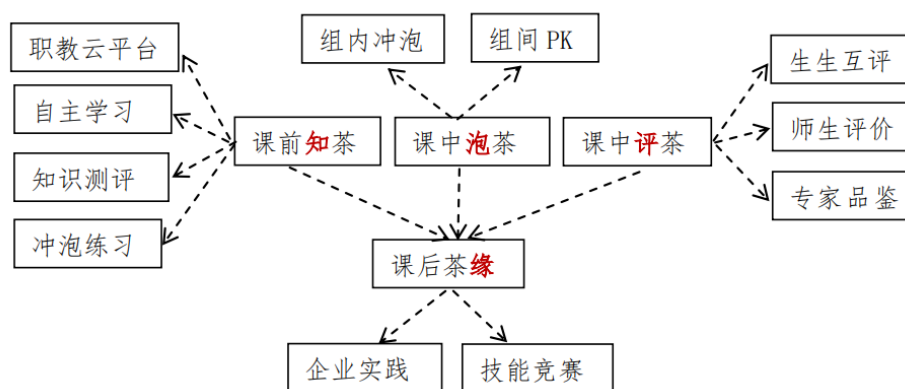
课程考核三结合：理论测试和茶艺操作相结合，线上和线下相结合，过程考核与结果考核相结合。理论考核采用线上试题测试方式，茶艺操作考核采用线下规定茶叶和器具冲泡方式（融入茶艺师考证内容和行业茶艺比赛规程）；过程考核通过课前、课中、课后综合评定，结果考核采用期末理论+实操的方式评定。

2. 考核成绩评分比例

考核成绩遵循过程考核与结果考核相结合，加以固定权重综合评定。

(1) 过程表现占考核成绩 40%（课前预习 30%+课中表现 30%+课后作业 40%）

(2) 期末成绩占考核成绩 60%（理论 50%+实操 50%）



➤ **课前自主学习 30%：** 课前知识测试水平和冲泡练习视频的上传质量

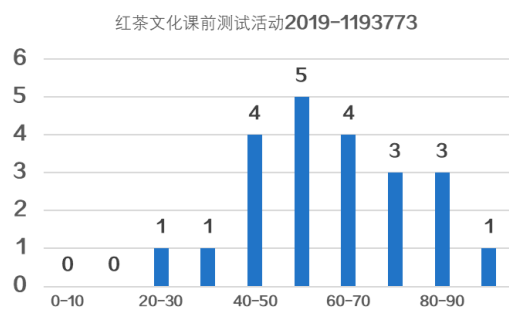


图1 红茶的盖碗冲泡课前测试结果



图2 学生上传课前自主练习视频

➤ **课中分组合作探究 30%：** 茶叶冲泡的质量和茶具清洗归位的质量



图3 课中学习者分组练习冲泡技能



图4 把茶具清洗列入考核内容

➤ 课后巩固提升环节 40%: 参加茶文化科普活动、技能竞赛、企业实践的质量



图5 学习者参加社团活动



图6 学习者参加职业技能竞赛

3. 茶艺专训和表演综训的考核评价标准

项目分值	评分细则	评分
冲泡过程 (30分)	1. 仪容仪表佳, 眼神有交流, 面带微笑 (10分) 2. 动作连绵、协调, 过程科学合理, 过程完整流畅, 奉茶姿态、姿势自然, 言辞恰当 (10分) 2. 干净卫生, 符合操作卫生标准 (10分)	
茶汤质量 (30分)	1. 茶汤温度适宜, 茶量、水量适中 (15分) 2. 茶汤色、香、味俱佳, 最充分地表达茶的质量 (15分)	
解说 (10分)	1. 突出茶的品质特点, 能引导和启发观众对茶艺的理解, 给人以美的享受 (5分) 2. 讲解清晰, 委婉动听, 词语恰当 (5分)	
时间 (20分)	1. 总时间不少于3分钟, 不超过5分钟 (10分) 2. 分步骤时间均匀, 不会过快、过慢 (10分)	
创新性 (10分)	1. 茶具配置有创意 (5分) 2. 泡茶手法、音乐、服饰有新意, 且符合该茶主题, 符合茶文化的基本理念 (5分)	
总评		

五、课程应用情况 (不超过 800 字)

(在申报高校教学中的应用情况；面向其他高校学生和社会学习者应用情况及效果，其中包括使用课程学校总数、选课总人数、使用课程学校名称等)

1. 在申报高校教学中的应用情况

通过本校七个学期的授课，本课程深受学生的欢迎和好评。2016级选课学生80人，评教分为93.19；2017级参评学生75人，评教分94.05；2018级选课学生76人，评教分93.48；2019级选课学生106人(含学徒制班19人和扩招班26人)，评教分94.10；2020级学生选课56人(含扩招班11人)，评教分94.18；2021级学生选课43人(专业群限选课)，评教92.16分；2022级学生选课100人(全院公选课)，评教分94.21分。共计536人次，学生普遍认为这种教学模式和授课方式获得感很强，对茶文化知识的理解和茶艺技能的掌握都有明显提升。

2018-2019学年第二学期教学质量评价教师排名

课程代码	课程名称	职工号	教师姓名	所在院系	评价分数
6401017	茶艺与茶文化	9008010036	王建玲	智慧管理与服务系	93.475

2019-2020学年第二学期教学质量评价教师排名

课程代码	课程名称	职工号	教师姓名	所在院系	评价分数
3123120	茶艺与茶文化	9008010036	王建玲	智慧管理与服务系	94.104

2022-2023学年第二学期教学质量评价教师排名

课程代码	课程名称	职工号	教师姓名	所在院系	评价分数
3123120	茶艺与茶文化	9008010036	王建玲	智慧管理与服务系	94.21

现摘录部分教学评语如下：

学生说：主讲教师授课内容详细，重点突出；案例视频，条分缕析，逻辑性强；通俗易懂，氛围活跃；举一反三，耐心解答；授课形式多样，能充分调动同学们的积极性，激发同学们钻研茶文化知识的欲望；考核方式灵活，突破传统，如主题茶会、茶艺表演、茶艺比赛等方式，趣味十足。

学生说：主讲教师授课偏重实操和真实工作岗位中的能力培养，示范教学和试误教学中能学到很多知识；通过课前课中课后不间断的知识更新迭代，每天都能学到新的茶文化知识，从小组合作和组间PK中能向同伴汲取营养，逼着自己去努力；通过在线云平台的及时交流反馈，能获得教师的实时在线指导，理实结合，学习获得感很强。

2. 面向其他高校和学习者应用情况

目前课程已面向清远大学城的兄弟院校、校企合作企业员工开放，共计272人次。

课程名称	使用时间	使用课程单位	使用对象	使用人数

茶艺与茶文化	2020.9 至今	清远职业技术学院	在校学生	25
茶艺与茶文化	2021.3 至今	广东南华工商职业学院	在校学生	37
茶艺与茶文化	2021.3 至今	广东岭南职业技术学院	在校学生	19
茶艺与茶文化	2021.9 至今	清远碧桂园假日半岛酒店	在校学生	50
茶艺与茶文化	2021.9 至今	广州凤凰城酒店	一线员工	21
茶艺与茶文化	2021.9 至今	高明碧桂园凤凰酒店	一线员工	32
茶艺与茶文化	2021.9 至今	佛山希尔顿凤悦酒店	一线员工	40
茶艺与茶文化	2021.9 至今	惠州十里银滩酒店	一线员工	12
茶艺与茶文化	2021.9 至今	韶关碧桂园凤凰酒店	一线员工	11
茶艺与茶文化	2021.9 至今	英德上茗轩茶叶有限公司	一线员工	25
总计				272

六、课程建设计划（不超过 500 字）

1. 教学应用计划和面向社会开设期次

(1) 主动引流，加强课程推广力度

同兄弟院校加强专业建设合作，加强校际之间的资源共享和教学团队的互动交流，提升本课程建设水平，形成品牌效应，推动本课程广泛应用。

开展相关行业的技能培训，从本校长期合作的企业入手，不断适应企业培训需求，完善课程资源门类，提升培训服务质量，推广社会应用。

(2) 开设期次

利用智慧职教云平台，每年开展两期线上教学培训，服务于本校的混合式教学实践的同时，持续开展校外服务功能。

2. 持续更新

根据茶艺行业发展，以目标为导向，满足用户需求，对课程微课、题库、教学应用案例、行业标准、虚拟仿真等资源进行持续更新，建成一个资源内容丰富、先进技术支撑、可持续更新的智能共享动态精品在线开放课程资源库，辐射其他院校、企业及社区，并着手推动教材开发。

3. 教学服务

- (1) 课程教学团队维持稳定状态，为课程配备助教，保障线上教学平台正常有序运行；
- (2) 持续更新课程资源，开展调查问卷，了解用户需求，对课程资源开展针对性建设；

(3) 按预先公告的教学进程, 周期性发布学习公告, 及时发布课程教学资源;

(4) 组织学生学习讨论, 并给与回复问题, 及时处理学生成绩;

(5) 密切跟踪讨论区, 防止有害信息传播。

4. 课程建设计划表

按照“一体化设计、项目化课程、冗余化资源”的逻辑建设《茶艺与茶文化》课程, 强化其“能学、辅教”的应用功能与资源开放共享机制, 以满足高校师生、行业企业一线人员、社区居民等多元化群体的学习需求。

计划	第一年	第二年	第三年	第四年	第五年
应用计划	其他高校用户 2 所, 人数 60 人; 企业用户 2 家, 30 人	其他高校用户 3 所, 人数 80 人; 企业用户 2 家, 40 人	其他高校用户 3 所, 人数 100 人; 企业用户 2 家, 50 人	其他高校用户 4 所, 人数 120 人; 企业用户 2 家, 60 人	其他高校用户 5 所, 人数 140 人; 企业用户 2 家, 70 人
开设期次	2 期	2 期	2 期	2 期	2 期
资源更新	微课数 30 个, 非视频教学资源 800 个, 包括习题作业、试题库、课程案例	微课数 40 个, 非视频教学资源 1000 个, 包括习题作业、试题库、课程案例	微课数 50 个, 非视频教学资源 1200 个, 包括习题作业、试题库、课程案例	微课数 60 个, 非视频教学资源 1400 个, 包括习题作业、试题库、课程案例	微课数 70 个, 非视频教学资源 1600 个, 包括习题作业、试题库、课程案例
教学服务	课程开设期间配备专业的课程教师和技术人员, 设置固定联系方式及时解疑答惑	在已有课程服务基础上, 利用图书馆及数字资源供应商渠道, 为学员提供资源查询及获取服务	在已有服务基础上为学员提供定制化课程内容建设服务	在已有服务基础上为学员提供茶艺师技能证书考核的培训服务	在已有服务基础上, 围绕茶行业, 为学员提供省市级职业技能比赛的培训服务

七、课程负责人诚信承诺

本人已认真填写并检查以上材料, 保证内容真实有效。

课程负责人(签字)



2023年7月10日