



广东省精品在线开放课程认定评审 自评报告

课程名称: 《茶艺与茶文化》

负责人: 王建玲

所属单位: 广东碧桂园职业学院

认定时间: 2023年7月

目录

一. 自评结果总览	1
二. 课程概况	2
三. 分项自评情况	3
1. 一票否决指标	3
2. 课程团队	4
3. 课程教学设计	9
4. 课程内容	13
5. 课程教学活动与教师指导.....	15
6. 课程应用效果与影响.....	19
7. 课程平台支持服务.....	20

一. 自评结果总览

序号	一级指标	分值	自评分值
一	一票否决指标	符合	符合
二	课程团队	15	15
三	课程教学设计	15	14
四	课程内容	20	18
五	教学活动与教师指导	15	13
六	应用效果与影响	25	18
七	课程平台支持服务	10	10
总计		100	88

二. 课程概况

1. 课程基本信息

本课程普适性强，内容充满趣味性，理实一体化教学，既面向智慧管理与服务系开放也面向全校学生开放，课程总学时为36课时，其中实训教学为26学时。旨在通过茶文化知识的学习和茶艺技能的练习，激发同学们对中国优秀传统文化的热爱，同时融入现代茶饮创新和茶艺表演创作，陶冶学生的情操，提升学生的综合审美，对专业课学习和日常生活起到相辅相成的作用。

在课程体系中，该课程的前续课有《职业素养与礼仪》、《有效沟通》等，后续课程有《前厅服务与管理》、《餐饮服务与管理》等。

2. 课程对应的岗位及任务

本课程对应的岗位是高星级酒店餐饮及茶艺相关岗位群的从业人员及对茶艺和茶文化感兴趣的社会学习者，通过三大项目17个任务的解决，使学生能根据要求掌握六大基本茶类的理论知识和三大主泡器具的行茶技法，并能进行规范的茶水冲泡和茶艺表演，正确运用茶文化知识，提高综合人文素养，增强职业变化的适应能力并为继续学习能力打下坚实基础；同时培养学生自信专注、团结协作、敬业爱岗的职业价值观。

3. 课程目标

(1) 知识目标

使学生掌握六大茶类及代表品种茶叶的特点、制作方法、保健功效，熟悉三大器具的冲泡流程和行茶规范，掌握茶饮创新、茶席设计、茶艺表演的技巧。

(2) 能力目标

培养学生正确运用茶文化知识，茶叶品质初步鉴别能力，茶叶冲泡技能，茶饮调配的创新能力，茶席设计和茶艺表演的综合审美能力。

(3) 素养目标

培养学生茶艺表演姿态美、鉴赏美、高雅美等专业美学素养和人文艺术修养，增强学生对茶艺和茶文化的认知素养，健康的心理和乐观的人生态度，认同、热爱、传承、创新中国优秀传统文化的综合素养。

三. 分项自评情况

1. 一票否决指标

专业群平台课《茶艺与茶文化》已面向专业群学生、全校学生和社会学习者开放三个学期，开放平台为职教云。具体如下表所示：

表1 “职教云”平台课程开设情况（三期）

使用时间	使用单位	使用专业	职教云班级名称	学生人数
2019.3-2019.7	广东碧桂园职业学院（本校）	酒店管理	2018级酒店班	79
2020.2-2020.7	广东碧桂园职业学院（本校）	酒店管理	2019级酒店班	60
2021.3-2021.7	广东碧桂园职业学院（本校）	酒店管理	2020级酒店班	44
总计				183

本课程主要在线教学平台为职教云，因平台功能只允许创建本校班级，无法创建外校班级，故在进行校外推广使用时，采取了校外用户与本校学生使用相同班级的做法，以提升在线教学的实施效果。

参与《茶艺与茶文化》学习的企业用户为碧桂园凤悦酒店管理公司旗下的子酒店和英德上茗轩茶叶有限公司的员工，由于工作需求，特开设技能提升培训班，在平台新开设班级，用于企业用户的技能培训，共36人。见下表2：

表2 企业用户使用情况

开放平台	使用时间	校外单位	使用对象	平台班级名称	人数
职教云	2021.3— 2021.12	碧桂园凤悦酒店管理公司旗下子酒店	一线管理人员	技能提升培训班	25
职教云	2021.9— 2022.6	碧桂园凤悦酒店管理公司旗下子酒店	一线管理人员	技能提升培训班	11
总计					36

2. 课程团队

指标	主要观测点	分值	自评 分值
课程团队	课程负责人须为申报高校正式聘用的教师，具有丰富的教学经验和较高学术造诣。主讲教师师德好，教学能力强，积极投身信息技术与教育教学深度融合的教学改革。课程团队结构合理、人员稳定，除课程负责人和主讲教师外，还应配备必要的助理教师，保障线上线下教学正常有序运行。同一课程负责人只能申报一门课程。	15	15

(1) 课程负责人

王建玲，广东碧桂园职业学院正式聘用专任教师，硕士研究生，高级茶艺师、高级评茶员、茶艺考评员，讲师。主要研究领域为酒店管理、职业教育。有 12 年高职一线教学经验，主讲《茶艺与茶文化》课程 432 学时，授课人数 464 人次，学生评教分数都在 93 分及以上。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，获授权实用新型专利 1 项，以第一作者发表学术论文 8 篇，其中 2 篇核心论文。

课程负责人承担教学情况见下表 3。

表 3 课程负责人教学情况

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

课程负责人开展科研情况见下表 4。

表4 课程负责人科研情况

序号	课题名称	课题来源	研究年限	排名
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:2015zlgcjg02	2015.9—2018.6	主持
2	MOOC 平台的高校在线公开课在酒店专业的应用	广东省教育研究院横向课题, 编号:GDJY2015Bb066	2015.7—2018.6	主持
3	智能 APP 在酒店管理专业“教学与实训”中的应用研究	广东省高职教育研究会课题, 编号:GDGZ19Y027	2019.10-2022.10	主持
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	广东省教育厅科研平台项目, 编号:2020WQNCX258	2020.9—2022.9	主持
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	2020.12-2022.12	主持
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	2022.5-2024.5	主持

课程负责人发表论文情况, 教改论文 3 篇, 科研论文 5 篇, 见下表 5

表5 课程负责人发表论文情况

序号	论文名称	期刊	发表时间	排名
1	基于 IPA 分析法的清远民宿吸引力研究	安徽农业科学 (CN34-1076/S)	2021.8	独立
2	粤港澳大湾区视域下清远民宿创新发展路径	特区经济 (CN44-1032/F)	2020.11	第一
3	校企深度融合下的“企业课堂”教学模式改革探究——以广东碧桂园职业学院酒店管理专业为例	中国市场 (CN11-3358/F)	2017.01	独立
4	酒店管理专业实施 MOOC 式选修课的学习效果评价——以广东碧桂园职业学院为例	当代教育实践与教学研究 (CN13-9000/G)	2016.12	独立
5	清远民宿发展现状调查研究——基于他山之石台湾、浙江民宿现象的思考	旅游纵览 (CN13-1138/K)	2019.03	第一
6	清远“三连一阳民俗风情圈”的旅游开发应用探究	旅游纵览 (CN13-1138/K)	2016.07	第一

7	校企共育机制下企业背景教师的教科研能力提升路径研究	中国市场 (CN11-3358/F)	2019.11	第二
8	直播视角下清远乡村旅游沉浸式体验探索	当代旅游 (CN23-1508/G)	2021.7	第二(通讯)

课程负责人获得教学奖励情况见下表6

表6 课程负责人获得教学奖励情况

序号	教学表彰/奖励	获奖级别	获奖时间	排名
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	第一
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	第一
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	第一
4	“智能化驱动下的机器人餐厅顾客体验的感知、满意与行为意向研究”获广东省高职研究会论文二等奖	市级	2021.12	第一
5	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	第一

课程负责人获实用新型专利授权1项,如下表所示:

表7 课程负责人获得专利情况

序号	名称	类型	专利号	发明人
1	一种用于酒店管理的培训辅助装置	实用新型	ZL202022625424.0	王建玲

课程负责人指导学生开展省级攀登计划4项和挑战杯5项,如下表所示:

表8 课程负责人指导攀登计划和挑战杯项目

序号	项目负责人	项目名称	来源	日期	指导教师
1	张鑫	民俗风情在生态旅游中的开发应用调查—以清远三连一阳民俗风情圈为例 (pdjh2015a0896)	广东省团委 广东省教育厅 (攀登计划)	2015.3	王建玲
2	叶远兵	清远民宿发展现状调查研究—基于他山之石“台湾、浙江”民宿现象思考 (pdjh2018b0998)	广东省团委 广东省教育厅 (攀登计划)	2018.3	王建玲
3	彭紫琪	网络直播视角下清远乡村旅游深度参与项目调查与	广东省团委 广东省教育厅	2020.3	王建玲

		研究 (pdjh2020b1448)	(攀登计划)		
4	陈章民	文旅融合视角下清远茶研学的创新路径与长效机制探索 (pdjh2022b1148)	广东省团委 广东省教育厅 (攀登计划)	2022.3	王建玲
5	张鑫	民俗风情在生态旅游中的开发应用调查—以清远三连一阳民俗风情圈为例	广东省团委 广东省教育厅 (挑战杯三等奖)	2015.3	王建玲
6	彭紫琪	清远绿途乡村旅游产品策划公司	广东省团委 广东省教育厅 (挑战杯铜奖)	2020.7	王建玲
7	彭紫琪	网络直播视角下的清远乡村旅游“深度参与”项目调查与研究	广东省团委 广东省教育厅 (挑战杯二等奖)	2021.8	王建玲
8	张格格	清远智能研学有限公司	广东省团委 广东省教育厅 (挑战杯铜奖)	2022.7	王建玲
9	梁晓怡	文旅融合视角下清远茶研学的创新路径与长效机制探索	广东省团委 广东省教育厅 (挑战杯三等奖)	2023.6	王建玲

课程负责人编制校本实训教材 3 本，如下表所示：

表 9 课程负责人编制校本实训教材

教材名称	日期	编制人
茶艺实训技能指导书	2019.3	王建玲
前厅服务技能强化训练指导书	2020.9	王建玲
客房服务技能强化训练指导书	2021.9	王建玲

(2) 课程团队

本课程教学团队是一支结构合理，师德师风良好，治学严谨，事业心较强，教学水平高的教学队伍。本教学队伍与企业联系紧密，定期深入高星级酒店和茶企业挂职锻炼，学习采茶、制茶、泡茶、品茶的先进工艺，提升教师本身的业务水平，并能将所学新技艺融入教学内容。团队既有关注“如何教”的教师，又有关注学生“如何学”的教师，为课程建设高质量实施提供了良好的人力资源保障。教学队伍共 7 名教师，其中企业技师 2 名，“双师型”教师 5 名。教学实施过程注重学生对传统茶文化的认同感和自豪感，也融入新时代茶饮调配知识，激发学生的创新思维，教学特色明显。同时本课程也配备了助理教师。详情见表 10。

表 10 课程团队结构

课程团队人数	7人		“双师型”比例	71.4%	
职称	高级职称	4人	学历	博士	1
	中级职称	2人		硕士	4
	助理教师	1人		本科	2

课程团队分工明确，各司其职，课程团队**主要成员**分工见表11：

表 11 课程团队主要成员分工

序号	姓名	单位	职称	承担任务
1	王建玲	广东碧桂园职业学院	讲师	课程整体设计 课程主体资源建设
2	崔淋	广东碧桂园职业学院	讲师	课程内容资源建设 课程思政建设
3	周湘月	广东碧桂园职业学院	助教	课程试题库、作业库、 考试库资源建设

课程团队**其他成员**分工见表12：

表 12 课程团队其他成员分工

序号	姓名	单位	职称	承担任务
4	吴建华	广东碧桂园职业学院	教授	课程建设指导 课程标准制定
5	陶泐霖	广东碧桂园职业学院	副教授	课程思政建设 课程实训项目建设
6	聂瑞意	英德市上茗轩茶叶有限公司	高级茶艺技师	企业典型案例整合 校企资源共建共享
7	黄燕峰	英德市上茗轩茶叶有限公司	高级评茶技师	企业典型案例整合 课程推广应用

除负责人外，课程团队其他成员业绩也比较突出，承担省级教研项目1项，省级科研项目1项，获得省级校内实践教学基地1个，主持市级社科项目2项，校级教研项目多项，主持校级精品课程1门。多次指导学生参加广东省“挑战杯”大学生课外学术作品竞赛和创新创业大赛获得二等奖1项、三等奖2项，指导学生团队获得广东省“攀登计划”项目资金支持多项。企业教师在茶企业工作经验丰富，热心校企共育事业，在茶文化研究、茶叶冲泡技艺、茶研学活动开展、茶艺技能比赛等领域有较大的行业影响力。

3. 课程教学设计

指标	主要观测点	分值	自评 分值
课程教学设计	遵循教育教学规律，体现现代教育思想，符合《普通高等学校本科专业类教学质量国家标准》等要求，具有大规模在线开放课程教学特征。注重以学生为中心建立教与学新型关系，注重学生批判性思维、合作能力、复杂问题解决能力的培育，构建体现信息技术与教育教学深度融合的课程结构和教学组织模式，课程知识体系科学，资源配置、考核评价方式合理，适合在线学习和混合式教学。	15	14

(1) 课程设计理念

课程按照“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“能学、辅教”的应用功能与资源开放共享机制，以满足高校学生、企业人员及社会人员等多元化群体的使用学习需求。

根据《茶艺与茶文化》课程的特点，对知识结构、资源属性和运行平台功能等进行整体设计。在保障科学性和先进性、系统性和有效性的前提下，将课程解构为项目化的学习任务，便于颗粒化存储、检索和组织内容教学，以及构建新的在线精品开放课程。

(2) 课程设计思路

本课程构建了职教云在线课程学习平台，课程平台已经完整运行3期次，已经公开面向高校、专业技能人员和各类社会学习者，截至2023年7月1日，课程已面向274人开展在线教学与培训，符合《普通高等学校本科专业类教学质量国家标准》等要求，具有大规模在线开放课程教学特征。

本课程与碧桂园高星级酒店、英德著名茶企深入开展调研合作，按照“课前知茶、课中泡茶评茶、课后茶缘”的进阶式、链条式设计课程内容，充分运用线上线下混合式教学法，构建线上信息共享渠道，同时根据茶产业发展，动态调整课程体系，实现茶文化育人目标、技艺传承与表演创新的综合目标。详见下图。



图1 课程设计理念

(3) 本课程采用“三位一体”，即线上与线下、理论与实践、过程与结果，构建混合式课程教学模式。利用职教云在线教学平台，教师向学生课前发布学习任务、课中在线测试、课后布置作业，教学团队随时提供学习指导、答疑，整个教与学的过程记录完善，能保证教学改革良好实施。本课程混合式教学过程如图所示：



图2 混合式教学过程

(4) 本课程混合式教学模式的线下教学，强调“教、学、做、练、赛”一体化，根据课程特点所有教学过程都在真实茶艺接待室内进行，利用教学平台直播功能，在助教协助下，教师通过讲课-演示-指导-纠错-总结；学生通过学习-提问-练习-展演-分享，实现课堂理论教学与实践技能培养深度融合。在教学中通过组内合作探究、组间PK投票，激发学生赶比超的学习积极性。图3为课程主讲教师通过一体机设备投屏茶饮调配创新的操作，实现了信息技术与教育教学

的无缝融合。



图3 混合式教学现场

(5) 课程考核采用三结合：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（融入茶艺师考证题库），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。

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%）

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4-5 课前自主学习

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 6-7 课中合作探究

课后巩固提升环节 40%: 参加茶文化科普活动、技能竞赛、企业实践质量



图 8-9 课后巩固提升

(2) 期末成绩占考核成绩 60% (理论 50%+实操 50%)

表 13 期末实操成绩评定标准

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		

4. 课程内容

指标	主要观测点	分值	自评 分值
课程内容	坚持立德树人，能够将思想政治教育内化为课程内容，弘扬社会主义核心价值观。课程内容规范完整，体现前沿性和时代性，反映学科专业最新发展成果和教改教研成果，具有较高的科学性，内容更新和完善及时。无危害国家安全、涉密及其他不适宜网络公开传播的内容，无侵犯他人知识产权内容。	20	18

(1) 课程内容

课程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。课程内容重构为三大项目、17个任务，采用任务驱动、小组合作探究、理实一体化的教学方法。

表 13 课程内容

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 小组合作探究 理实一体化 线上线下混合教学	2
		六大基本茶类		4
		茶之具		2
		茶之水		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 小组合作探究 理实一体化 线上线下混合教学	2
		杭州西湖龙井的茶艺表演		2
		武夷大红袍的茶艺表演		2
		云南普洱茶的茶艺表演		2
		主题茶会与小组作品汇报		2

(2) 融入课程思政

① **教学理念先进。**通过精品在线开放课程的建设 and 开放，从根本上转变了学习者的学习观念与学习模式，提高了学习者的学习主动性和积极性，创造性和趣味性，使学习者真正成为学习的主体，实现“授之以渔”的教学理念。

② **教学方法新颖、灵活、多样化。**课程将传统教学方法与现代信息技术相结合，变静态为动态，变抽象为具象，变无形为有形，变复杂为简单，激发多感官的刺激学习效果，充分调动学习者的学习兴趣和主动性。

③ **教学内容岗课赛证融通，理论与实践无缝对接。**在理论认知基础上，开设基于茶艺专业岗位能力的校内虚拟岗位实训项目和校外真实岗位实训项目，从而强化训练学习者的岗位工作能力。

④ **坚持立德树人，融入课程思政教育。**在课程教学中注重培养学习者的人文素质、观察发现问题的敏锐视野、善于合作的团队精神、精益求精的工匠精神、坚定的文化自信和国际视野的文化输出。

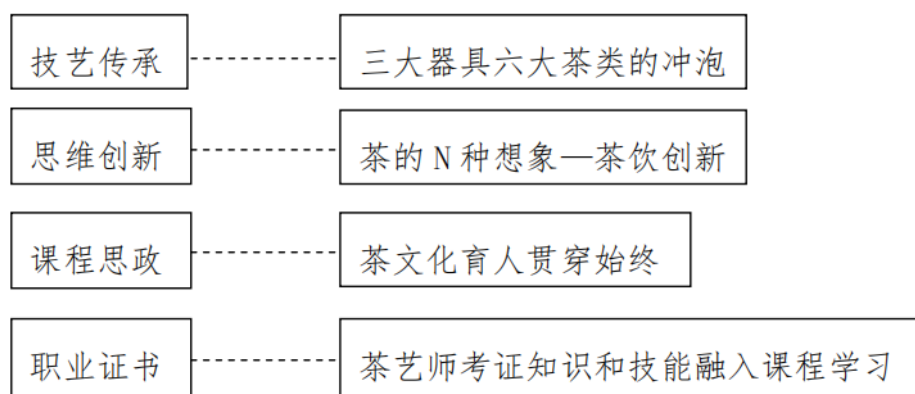


图 10 课程思政理念

思政目标	学习内容	思政维度	茶艺师技能标准	课程思政融入路径
1. 培养学生的文化自信	茶叶冲泡与茶饮创新 16学时	文化自信	茶文化内涵，茶艺礼仪规范、标准	真实对客服务：传统茶礼，现代茶礼，文化内涵，文化自信
2. 培养学生不断打磨冲泡技艺、精益求精的工匠精神		精益求精	玻璃杯、盖碗、紫砂壶的冲泡流程和操作技法，及注意事项	任务驱动：课前自学传视频、课中互评互饮选妙手、课后再次打磨展成果； 小组合作探究：互评互饮、小组PK、团队协作
3. 培养学生大胆想象、不断创新的职业思维		创新思维	茶饮调制的配方、比例、器具、原材料选取等要求	现代茶饮店的统计调查，现代茶饮品的数据统计，课堂上老师的身体展演和学生的具身体验相结合

图 11 课程思政融入路径

5. 课程教学活动与教师指导

指标	主要观测点	分值	自评分值
教学活动与教师指导	通过课程平台，教师按照学校的教学计划和要求为学习者提供在线测验、作业、考试、答疑、讨论等教学活动，及时开展在线指导与测评，按时评定成绩。各项教学活动完整、有效，按计划实施。学习者在线学习响应度高，师生互动充分，能有效促进师生之间、学生之间进行资源共享、互动交流和自主式与协作式学习。	15	13

(1) 教学活动开展

任务驱动：以酒店中餐厅或茶室“茶叶冲泡服务”真实任务为载体，驱动学生完成“为客人冲泡一杯色香味俱佳的茶”，学习效果接受企业实践检验。

线上线下混合教学：恰当利用信息化手段，学生课前在职教云平台预习新知，课中互动强化新知，课后互动答疑、头脑风暴巩固新知，全程跟进学习结果。

自主探究：遵循以学习者为中心，课前学生自主学习完成茶文化测试和上传练习视频；课中分小组完成茶叶冲泡任务，互评互饮交流学习心得；课后学生在职教云进行互动答疑，并前往企业实践锻炼、参加行业竞赛，拓展学习时空。

小组合作：遵循“做中学，做中教”，学生在老师指导下课前合作完成冲泡练习、课中分组练习冲泡技能并进行组间冲泡PK，通过互评互饮、专家点评共

同选出“最佳妙手组”，启智激趣的调动学生积极性。

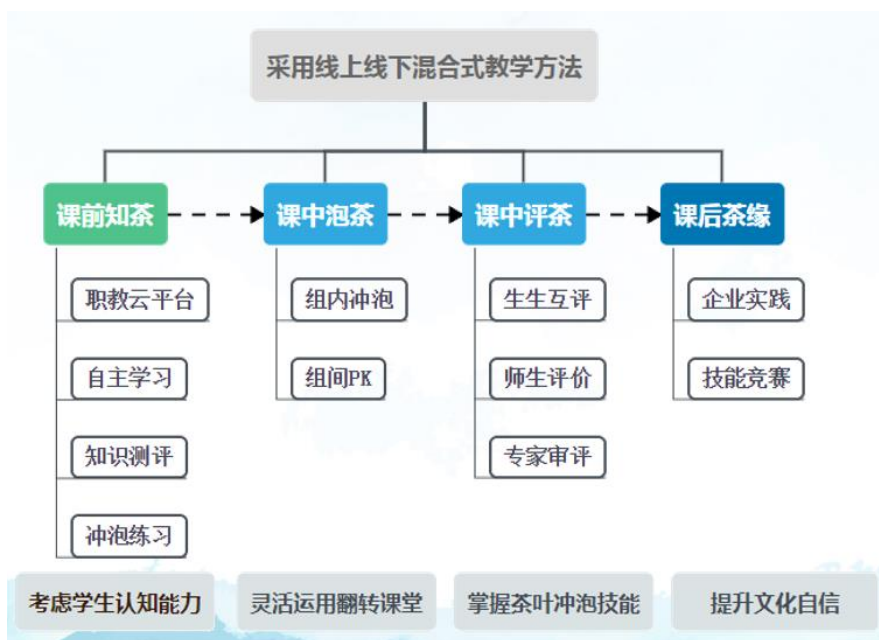


图 12 教学开展过程

(2) 教师指导情况

课程充分考虑学生的认知能力与实操能力，采用线上线下混合式教学方法，灵活运用翻转课堂，让学生通过**知茶—泡茶—评茶—茶缘**，掌握茶叶冲泡技能、提升文化自信。

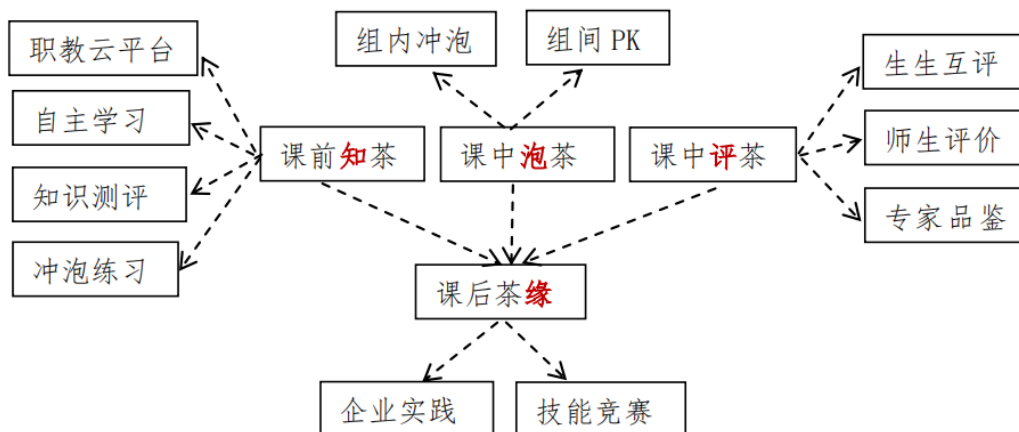


图 13 课程教师指导过程

首先，通过**职教云**教学平台，推送红茶冲泡知识和示范视频，学生进行课前测试和自主练习，初步掌握冲泡要领；

小组 2 (7)



图 14-15 课前茶文化知识测验和视频作业

其次,在校内茶艺实训室,采用任务驱动、小组竞赛、合作探究的方式,做中学、做中教,逐步提升茶水冲泡技能;



图 16-17 课中茶叶冲泡感悟和线上投票

再次,通过小组互评互饮、专家品评、企业实践,让学生感受时间差和温度差引起的茶汤优劣,突破教学难点。



已结束 课后答疑讨论--红茶冲泡 2019-1153579

共 19 人参与 | 2019-05-15 | 3 经验



已结束 头脑风暴--红茶清饮? 调饮? 感悟体会

共 10 人作答 | 2019-05-15 | 3 经验



图 18-19 课后头脑风暴和答疑讨论

期末考试情况如下图所示。

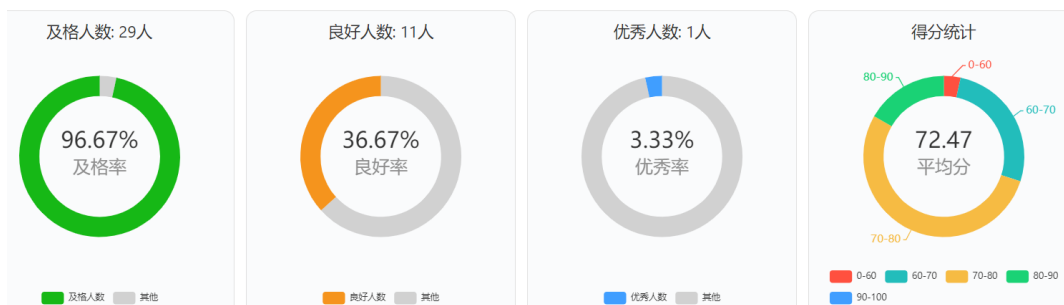
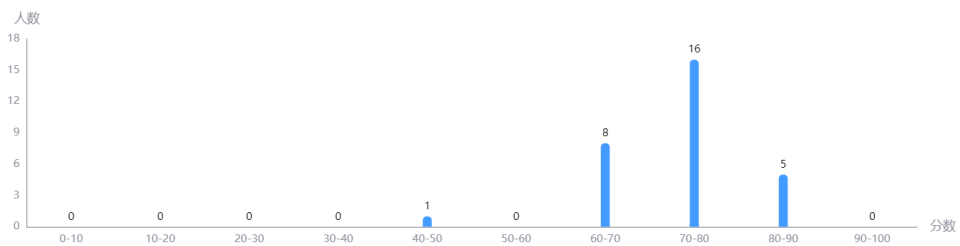


图 19-20 线上考试分析图

6. 课程应用效果与影响

指标	主要观测点	分值	自评 分值
应用效果与影响	申报课程已完成两学期及以上教学活动，在本校教学过程中能较好地应用，将在线课程与课堂教学相结合，教学方法先进，教学质量高。在其他高校和社会学习者中共享范围广，应用模式多样，应用效果好，社会影响大，示范引领性强。	25	18

(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。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。

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

(2) 面向其他高校和学习者应用情况

课程之前主要面向本校学生开放，目前已面向企业员工和社区学习者开放，接下来课程团队会重点做好课程推广和应用事宜。

使用课程单位总数/人员总数	选课总人数	使用课程学校/单位名称
12 个/ 614 人	393	广东碧桂园职业学院
	25	清远职业技术学院
	37	广东南华工商职业学院
	19	广东岭南职业技术学院
	50	清远碧桂园假日半岛酒店
	21	广州凤凰城酒店
	32	高明碧桂园凤凰酒店
	40	佛山希尔顿凤悦酒店
	12	惠州十里银滩酒店
	11	韶关碧桂园凤凰酒店
	25	英德上茗轩茶叶有限公司

7. 课程平台支持服务

指标	主要观测点	分值	自评分值
课程平台支持服务	课程平台为公开课程平台，符合《中国互联网管理条例》等规定，至少获得国家信息安全等级保护二级认证。平台运行安全稳定畅通，课程在线教学支持服务高效。	10	10

本课程平台采用**职教云**在线教学平台，为面向全国的公开课程平台，符合符合《中国互联网管理条例》等规定，获得国家信息安全等级保护二级认证。平台

运行安全稳定，在线教学高效顺畅。如下图所示：



课程平台在线教学功能丰富，数据统计功能完备，在线教学支持服务顺畅。本课程教学团队配有教学助教，能有效支持课程在线教学。主要提供服务如下：

- (1) 按预先公告的教学计划和教学进度，及时发布课程在线作业、在线测试及考试等教学资源；
- (2) 周期性发布学习公告，提醒学生按时参与课程学习；
- (3) 组织学生学习讨论，开展在线指导与测评；
- (4) 及时处理学生成绩，显性反馈学习效果；
- (5) 密切跟踪讨论区，融入课程思政教育，防止有害信息传播。

该平台真正发挥了教师引领、启发、监控教学过程的主导作用，又充分体现了学习者作为学习过程主体的主动性、积极性与创造性，从而真正达到翻转课堂的目的。