



# 目录



课程定位



课程内容



课程资源





课程内容

教学设计

课程资源

#### 课程体系



#### 课程定位



教学目标



学情分析



2017年开设,7届学生513人



2020年校级精品课程



2022年省级继续教育质量工程优质网络课

培养学生的茶文化

自信、茶叶冲泡的

实践技能和工匠精

神、茶饮调配和茶

艺表演的创新思维

课程资源



#### 课程定位



教学目标



学情分析

聚焦立德树人根本任务

运用课程思政教学理念

以餐饮和茶艺相关岗位群 工作任务为载体

融入茶艺师考证内容

课程内容

教学设计

课程资源



课程定位



教学目标



学情分析

#### 知识目标

了解六大基本茶类的品质特点、制作工艺、代表名茶;茶艺基本动作要求;三大主泡器具的茶叶冲泡流程;茶饮创新要求;代表茶的茶艺表演技巧。

#### 能力目标

能够规范优雅展示茶艺礼仪,能够进行茶叶品质鉴别,能够熟练的进行茶叶冲泡,能够初步的进行茶饮创新,能够初步进行的茶艺表演和茶席设计。

#### 素质目标

具备茶艺表演姿态美、鉴赏美、高雅美等 专业审美能力和人文艺术修养,健康的心理 和乐观的人生态度,具备自信专注、精益求 精、团结协作的职业品质。

课程内容

教学设计

优势

不足

课程资源



课程定位



教学目标



学情分析



茶水冲泡技能欠熟练 冲泡质量不高 茶文化知识掌握不深 部分学生学习积极性不高 大二学生有一定学习基础 学习兴趣浓厚 喜欢动手操作 具备初步的自主学习能力





## 课程内容

## 教学设计

## 课程资源



#### 教学内容



教材建设



教学重难点



教学设计

课程资源

十三五规划教材《饭店服务技能综合实训——茶艺》,配套有二维码 学习视频和智慧职教资源库。



教学内容



教材建设



教学重难点







## 课程内容

## 教学设计



课程团队老师/人

● 职教云平台完成三期建课和推广使用,目前课程线上教学内容搭建较

为完善,资源容量较为丰富。



教学内容



教材建设



教学重难点



职教云



>>>**>** 

课程资源



教学内容



教材建设



教学重难点



## 教学重点



茶席礼仪标准 六大基本茶类的冲泡方法 三大主泡器具的操作技艺 茶饮创新配方



## 教学难点

茶席礼仪的规范程度 六大茶类的冲泡质量 三大器具操作的熟练程度 茶饮创新配方和比例



课程内容

教学设计

课程资源



#### 教学思路



教学策略



教学流程



实施成效



课程内容

教学设计

课程资源



教学思路



教学策略



教学流程



实施成效



以酒店中餐厅或茶室"茶叶 冲泡服务"真实任务为载体

任务驱动



学生

自主探究

课前自主学习 课中完成任务 课后互动答疑 恰当利用信息化手段 全程跟进学习结果

线上线下混合教学

小组合作

遵循"做中学,做中教"启智激趣、调动积极性

教学设计

课程资源



教学思路



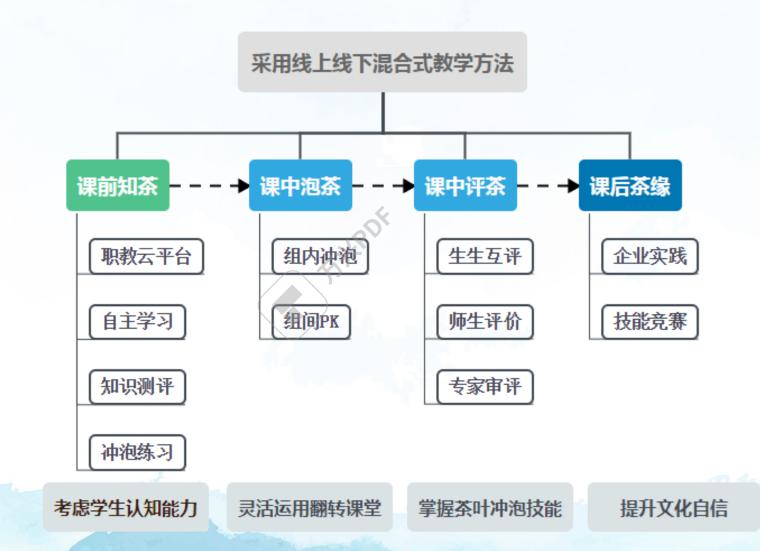
教学策略



教学流程



实施成效



课程内容

教学设计

课程资源

## ● 课前教师在云平台推送学习资源和示范视频,完成两项任务

任务一 自主学习完成茶文化测试

任务二 小组合作,完成红茶冲泡实操训练





提前熟悉茶叶冲泡流程与技能要求



课前



课中





教学设计

课程资源

## ◆任务一: 茶叶清饮冲泡的操作

◆ 任务二: 茶饮调制创新的操作

## 教师示范讲解















- ◆任务一: 红茶清饮冲泡的操作
  - ◆任务二: 茶饮调制创新的操作
    - 教师示范讲解



课前



课中









小组团竞赛:分组完成指定调饮,作品展示解说,互评互饮; 教师全过程指导,发起投票,经验分享,总结点评



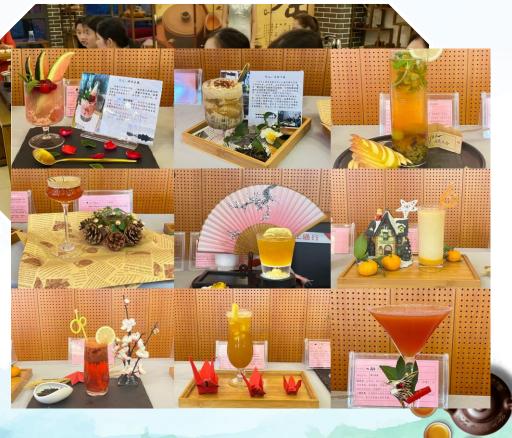
课前



课中









课前



课中



课后

- ◆ 总结引导
- ◆ 布置作业
- ◆ 升华文化内涵



## 制作工艺与性质特点

发酵程度,保健功效



如何做人

开放包容,胸怀宽广



纳入课堂考核

洁具整理, 善始善终





课程内容

教学设计

课程资源



课前



课中







#### ◆ 企业实践检验学习效果

• 学以致用,用以致学,到真实酒店茶餐厅、茶园基地进行"茶叶冲泡服务",接受企业与顾客的评价。



课前



课中





酒店中餐厅"红茶冲泡服务"



学生暑期三下乡茶艺表演活动

## 课程内容

## 教学设计

## 课程资源

#### ◆ 企业实践检验学习效果

学以致用,用以致学,到校企合作基地英德上茗轩茶园基地进行 "茶艺接待服务"和"茶艺表演展示",接受企业与顾客的评价。



课前



课中



课后



校外实践教学基地: 英德上茗轩



学生茶艺表演: 茶有度



## 课程内容

## 教学设计

## 课程资源

## ◆ 线上"互动答疑"巩固新知

• "头脑风暴"激发讨论,利用云平台在线学习温故知新,拓展学习时空



课前



课中







教学设计

课程资源

## ◆ 以赛促学,赛练结合

• 指导学生参加职业技能竞赛, 教学相长、共同进步, 丰实学习成果



课前



课中





课程内容

教学设计

课程资源

◆多元化考核评价:课前+课中+课后,完成课堂考核



课前



课中



课后



#### 课前评价

课前自主学习,学 生自评30%+组内 互评30%+组间评 价40%



#### 课中评价

学生分组合作探究,
组内评价30%+组间
评价30%+老师评价
40%



#### 课后评价

巩固提升环节,企业 评价50%+老师评价 50%



用云平台线上教学平台完成考核



## 课程内容

## 教学设计

## 课程资源



教学思路



教学策略



教学流程



实施成效

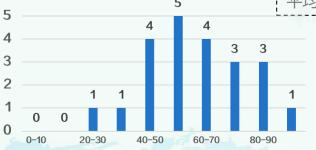
## 成效

1.实践检验,茶饮创新 具备基本技能, 培养创新精神

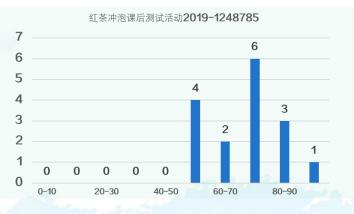
> 2.自主学习,线上测试 茶叶冲泡知识明显增强



VS









3.小组合作, 互评互饮

提高学习积极性, 营造学习氛围



## 课程内容

## 教学设计

## 课程资源



校内实训室



校外实践基地



线上教学平台



线下教学资源



茶香琴韵: 茶艺实训室

茶艺实训室占地面积84㎡,实训室坚持茶艺实训的仿真性,布局合理、工位充足,配备有足够数量的茶桌椅、各类茶具、字画等茶艺器具及茶文化衍生品,凸显浓厚的传统文化氛围。还配有多媒体教学设备,可容纳40人同时开展实践教学。实训项目主要有:中国茶艺基本礼仪实训、茶艺环境及茶具整理与养护实训、六大茶类冲泡训练、茶艺表演训练、茶艺比赛训练等。



#### 课程内容

## 教学设计

## 课程资源



#### 校内实训室



校外实践基地



线上教学平台



线下教学资源



英德上茗轩茶叶有限公司, 集茶叶种植、培育、生产、销 售、研学、文化推广于一体。

## 打开门: 上茗轩茶叶公司

广东碧桂园职业学院 英德市上茗轩茶叶有限责任公司

共建企业实践教学基地协议书

甲方: 广东碧桂园职业学院

乙方: 英德市上茗轩茶叶有限责任公司

为加强校企合作,促进校企交流,发挥各自优势,实现资源共 享,按照平等自愿、互惠双赢、相互促进、共同发展的原则,甲乙 双方经友好协商,乙方愿意作为甲方-智慧管理与服务系的实践教学 基地,为甲方-智慧管理与服务系学生提供社会实践的条件,并就有 关事项达成如下协议:

- 一、甲方的权利、义务
- 1. 有计划地安排学生到乙方进行实践教学活动:
- 2. 甲方须培训实践学生遵守乙方的规章制度和安全规定,遵守 操作规程, 爱护设施设备;
- 3. 实践教学期间,承担乙方安排的实践任务,讲求效率、保证
- 4. 根据乙方需求并受乙方邀请,甲方为乙方讲授相关课程,或 者共同开展相关科普、教科研活动
- 5. 参与乙方的企业文化建设。
- 二、乙方的权利、义务
- 1. 每年接受 1-2 批甲方学生到乙方进行实践教学活动,每批约 40 人左右:

2. 根据甲方需要并受甲方邀请, 乙方来校建立大师工作室, 指 导业务活动并讲授相关课程;

3. 乙方安排专人负责协调实践教学工作,并根据实际情况,为 甲方师生提供实践条件如场地、食宿等,协助甲方完成实践教学任

4. 协助甲方做好实践教学期间的管理工作,出具实习生实践鉴 定意见书:

5. 甲方应为前往乙方参加实践活动的学生购买意外伤害险,如 甲方学生在实践活动中因个人原因出现的安全事故,甲方应及时联 系保险公司报险并处理后续理赔相关事宜。

三、为加强协作,甲乙双方定期互通信息,总结交流经验,确 保实践教学与基地工作有序、正常运行。

四、本合同有效期3年,即从2021年9月1日起至2024年 9月1日。有效期满后,若双方有意续约,另签补充协议。

五、本协议书一式四份, 甲、乙双方各执两份。

六、本协议未尽事宜,由甲乙双方协商解决。







全部文件

## 课程内容

## 教学设计





校内实训室



校外实践基地



线上教学平台



线下教学资源



- 校级精品课程结项
- 省级继续教育质量工程优质网络课建设
- 省级精品在线开放课程推广应用

# 信息化: 职教云平台







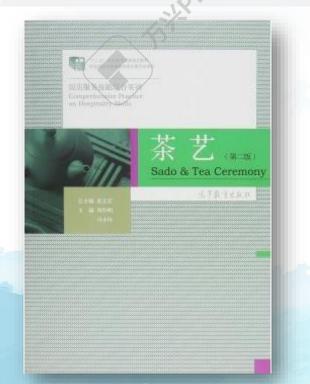
校外实践基地





岗位工作需求 职业技能要求 生活实际应用

传统资源:十三五新业态教材+实训指导书





#### 实训任务指导书

【课程内实训适用】

课	程	名	秋	ĸ	:	茶艺与茶文化
课	星学 旪	/实	训当	卢氏	<b>:</b>	36 学时/30 学时
开	课	学	其	FI	:	2022-2023 第一学期
适	用	专	1	<u>/</u>	:	智慧管理与服务系
编	制		人		:	王建玲
审	定		人		:	吴建华
K	部 /	粉	研	宏		知替管理与服务系



## 教学反思



# 加强第二课堂的引导学习

把茶艺与插花、书法、古筝、绘画等古典 元素相融合,提升学生的综合人文素养。

鼓励学生多阅读相关书籍、参加国学类社团活动、自学古典乐器、参加技能竞赛,以赛促学、以赛促练。





## 教学反思





文化是中国优秀传统文化的一部分,既要传承也要创新。引导学生在掌握传统冲泡技法的基础上加以市场化创新,积极参加创新创业大赛,增强传统文化与现代科技的融入,让更多创新成果实现转化。



