

广东碧桂园职业学院教案一

项目（章节）名称	项目一 茶文化概述 任务一 茶文化的源流、发展与饮茶方式	计划学时	2	
教学目标	知识目标： 1. 了解课程介绍 2. 熟悉茶之起源 3. 掌握茶之发展 4. 理解茶道精神内涵			
	能力目标： 1. 能够运用茶艺和茶文化的形成与发展过程辨析不同历史时期茶文化的特点 2. 能够产生对学习茶艺的兴趣			
	素质目标： 1. 增强同学们的茶文化自信和认同感 2. 提高同学们的审美和艺术修养			
教学重点	不同历史时期饮茶方式的特点			
教学难点	学生对茶文化起源和发展历史的掌握程度			
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input checked="" type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段与信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云平台			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配

新课导入	茶的地位	俗人开门七件事与文人七雅，都离不开一个“茶”。	请同学们说一说与茶相关的诗句、音乐、绘画、艺术、茶叶、茶具或者故事。	5min
新课教学	茶的起源	1. 茶之源 2. 茶马古道 3. 历代著名茶人对茶的论述、书画赏析	互动、听讲、答疑	55min
	茶的发展	1. 中国不同时期茶文化的特点 （一）唐代煮茶法 （二）宋代点茶法 （三）明清瀹饮法 （四）现代百花齐放 2. 茶的品饮方式变化 药用—食用—饮用 3. 中国茶道的精神内核	互动、听讲、答疑	20min
考核评价	茶的起源和发展历史： 1. 你如何理解中国茶文化的基本含义？ 2. 我国不同时期茶道各有什么特点？ 3. 茶的品饮方式的发展变化？			5min
课堂小结	茶的起源和发展历史			5min
作业布置	以小组为单位去本地的茶叶市场、茶馆、茶楼、茶室进行实地走访调研，茶叶种类、茶具种类、价格、经营方式、装饰风格、地理位置等，下节课进行汇报展示。（项目大作业）			
课后辅导	茶文化知识，课外阅读书籍推荐，自购茶具和茶叶的建议			
教学反思	同学们的学习热情比较高，积极阅读茶文化相关书籍，关注茶文化相关公众号进行第二课堂的学习。			

广东碧桂园职业学院教案二

项目（章节） 名称	项目一 茶文化概述 任务二 六大茶类及品质特征	计划 学时	4
教学目标	知识目标： 1. 掌握六大基本茶叶的分类，制作工艺，特点 2. 掌握代表名茶的名称、产地和特征 3. 各类茶的保健作用		
	能力目标： 1. 能够用标准的茶语口述代表名茶的功效特征 2. 能够掌握六大基本茶类的保健作用 3. 能够辨识六大茶类十种代表茶叶的干茶		
	素质目标： 1. 提高学生的茶文化知识水平 2. 增强学生的审美情趣和艺术修养		
教学重点	1. 六大基本茶类的制作工艺，特点及代表名茶 2. 能够辨识和描述各类代表名茶的实物特征		
教学难点	学生辨识和讲解代表茶叶品种的特征的准确和流利程度		
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学手段与 信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云平台		
教学过程设计			

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	唐代和宋代饮茶方式的区别？	随机提问	参与问答	5min*2
	大家知道有几大茶类吗？ 你曾经喝过什么茶？ 习总书记与马克龙总统会面时的两款接待用茶分别是？	互动讲解	参与问答	5min*2
新课教学	茶叶的分类讲评 <ol style="list-style-type: none"> 按茶多酚氧化程度为序把初制茶分为：绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶、黑茶。 按发酵程度不同分为不发酵茶、半发酵茶、全发酵茶、后发酵茶。 六大茶类的基本定义、基本工艺、品质特性、等级划分、代表名茶。 重点讲解：绿茶（产量最大、茶多酚含量最高）和乌龙茶（功夫茶首选茶，冲泡最讲究） 	互动讲解	互动问答	35min*2
	茶叶的保健功效与干茶识别 <ol style="list-style-type: none"> 各类茶的保健作用——饮茶十大好处（通用） 不同茶的功效 <ul style="list-style-type: none"> 绿茶：不适合胃弱者饮用，患冷症病者，不宜常饮绿茶。 红茶：温中暖胃，散寒除湿，具和胃健胃 乌龙茶：性温不寒，具有明显降低胆固醇和减肥功效 黄茶：性质清寒，具有提神助消化、化痰止咳、清热解毒的功效。适合老年人饮用 白茶：性微凉，清肺热，氨基 	辨识与提问	互动问答	20min*2

	<p>酸含量丰富，最大保存了茶叶中的营养</p> <p>黑茶：消食下气治胃胀，醒脾健胃，解油腻，降血脂、降胆固醇、减肥功效明显</p> <p>茉莉花茶：性温和，疏肝解郁，理气调经，可刺激神经，提高胃肠的功能，助消化</p>			
	<p>师泡生品：</p> <p>绿茶、黄茶、白茶的品鉴</p> <p>青茶、红茶、黑茶的品鉴</p>	泡茶实践	品茶实践	15min*2
考核评价	学生辨识和讲解代表茶叶品种的特征的准确和流利程度			5min*2
课堂小结	六大基本茶类与再加工茶代表（茉莉花茶）的核心制作工艺、代表名茶、产区、功效特点与保健作用。			5min*2
作业布置	<ol style="list-style-type: none"> 六大基本茶类的核心制作工艺 六大茶类的代表名茶及其品鉴特征 			
课后辅导	六大茶类代表品种的干茶特征辨识和茶汤品鉴四要素			
教学反思	同学们要利用网络资源观看茶的制作工艺，有机会多走访茶园和茶叶店，理论与实践相结合，沉浸式学习茶文化。			

广东碧桂园职业学院教案三

项目（章节）名称	项目一 茶文化概述 任务三 茶之具	计划学时	2
教学目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握茶具的种类、特点与性质 2. 熟悉茶艺中常用的茶具种类 3. 了解茶具与茶类的搭配 		

	能力目标: 1. 能够辨别不同材质的茶具 2. 能够识别茶盘上的茶具及名称用途 3. 能够进行茶具与茶类的搭配
	素质目标: 1. 提高学生的茶具文化知识水平 2. 增强学生的审美情趣和艺术修养
教学重点	1. 陶土类、瓷器类、玻璃类茶具的材质和优缺点 2. 茶具辨识与功能组合 3. 绿茶、红茶、乌龙茶冲泡的茶具搭配方法
教学难点	1. 对茶具的辨识熟练度 2. 根据指定茶叶进行茶具组合的实用度美观度
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学手段与信息技术运用	讲授法, PPT 多媒体演示法, 任务驱动法, 启智激趣法; 微信公众号, 职教云课堂

教学过程设计

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	潮汕工夫茶的茶室四宝?	随机提问	参与问答	5min
	器为茶之父, 水为茶之母。——有好茶, 需要妙器和好水。 “宜砂景瓷” ——紫砂壶以宜兴产的最好, 瓷器以景德镇产的最好	互动讲解	自由发言 参与问答	5min

新课教学	一.茶具的种类、特点与性质讲评 (一) 陶土类茶具：紫砂 (二) 瓷器茶具：白瓷、彩瓷、青瓷、黑瓷 (三) 漆器茶具：红色漆器、黑色漆器 (四) 金属茶具 (五) 竹木茶具 (六) 玻璃茶具	互动讲解 发起提问	参与辨识 自由发言	20min
	二.茶艺常用茶具的种类讲评与辨识 古人的茶室四宝：潮汕炉、玉书煨、孟臣罐、若琛杯 (一)主茶具：1.茶壶 2.茶盘 3.公道杯 4.品茗杯 5.闻香杯 6.盖碗 (二)辅助用品：茶巾类，茶盘类，杯托类，赏茶荷	互动讲解 发起提问	参与辨识 分组介绍	20min
	三.茶具与茶类的搭配讲评 (一) 茶具的色泽 (二) 茶具与茶类色泽的搭配	互动讲解	参与问答	20min
	四.茶具的组合搭配实训 每一组同学根据教师指定茶叶进行对应的器具组合搭配，并上传碧职云	指定冲泡任务 线下巡查 线上打分	进行茶具组合 线上传送	10min
考核评价	随机挑选两组同学对教学茶盘上的茶具材质、名称、用途进行解说，考核学生的掌握程度			5min
课堂小结	1. 茶具的种类、材质、特点和适合冲泡的茶叶类型； 2. 茶具的选用与搭配。			5min

作业布置	1. 紫砂、玻璃、瓷器三种常见材质茶具的优缺点？ 2. 绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、黑茶与茶具的搭配技巧？
课后辅导	茶具的选用和购买方法
教学反思	学生的主观能动性需要教师的激发，不仅要注重课堂训练，更要注重讲评和总结反馈，这样学生才能快速成长。

广东碧桂园职业学院教案四

项目（章节） 名称	项目一 茶文化概述 任务四 茶之水	计划 学时	2
教学目标	知识目标： 1. 掌握泡茶水源、水质的要求 2. 掌握不同茶类的泡茶的水温、水沸 3. 掌握五大名泉基本知识		
	能力目标： 1. 能够口述泡茶用水的要求 2. 能够掌握泡茶的水温和水沸 3. 能够口述五大名泉		
	素质目标： 1. 提高学生的茶文化知识水平 2. 增强学生的审美情趣和艺术修养		
教学重点	1. 泡茶水质的要求 2. 泡茶水温和浸泡时间的要求		
教学难点	用不同水质冲泡同一款茶汤的色香味对比		
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		

教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学手段与信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云课堂

教学过程设计

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	茶具的种类知多少 主泡和助泡茶具辨识	随机提问	参与问答	5min
	你们家中泡茶用的水质和水源是？	互动讲解	自由发言	5min
新课教学	一. 泡茶水源、水质的选择	互动讲解	互动问答	20min
	二. 泡茶水温和水沸的把控	互动提问	自由发言	10min
	三. 五大名泉讲解	互动讲解	互动问答	10min
	四. 清远本地适合泡茶的名泉，所谓当地水泡当地茶更原汁原味	互动讲解	互动问答	10min
	五. 用三种不同水质冲泡同一款茶的色香味对比	教师冲泡 线上发起头脑风暴	品鉴对比 线上回答头脑风暴	20min

考核评价	学生口述和讨论泡茶水质对茶汤的影响	5min
课堂小结	<ol style="list-style-type: none"> 1. 泡茶水源、水质的选择 2. 泡茶的水温、水沸的把控 3. 五大名泉 4. 不同水泡同款茶的色香味对比 	5min
作业布置	<p>陆羽《茶经》中对泡茶用水的选择有哪些记载？</p> <p>请收集整理后上传职教云。</p>	
课后辅导	<p>同学们对六大茶类泡茶用水的水温知识还需加强，要综合学习历史、地理、文学等文化知识。</p>	
教学反思	<p>同学们要利用职教云和微信公众号观看六大茶类的冲泡，有机会多走访茶园和茶叶店，热爱中国茶文化知识，学习的兴趣会更浓。</p>	

广东碧桂园职业学院教案五

项目（章节） 名称	项目二 茶叶冲泡专训 任务一 茶席礼仪和基本动作	计划 学时	2
教学目标	知识目标： 1. 了解茶艺基本礼仪规范。 2. 掌握茶艺师站姿、行姿和坐姿的基本礼仪规范。 3. 熟练掌握最基础的茶艺礼仪动作。		
	能力目标： 1. 能够进行基本的茶艺礼仪展示 2. 能够表演茶艺的基本动作		
	素质目标： 1. 提高学生的文化底蕴与动手能力 2. 增强学生的审美感与艺术修养		
教学重点	茶艺礼仪基本仪容仪态要求与基本动作练习： 鞠躬礼；伸掌礼；寓意礼；注目礼；行茶注意事项		

教学难点	学生展示和表演茶艺基本礼仪和基本动作的规范优美程度
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学手段与信息技术运用	讲授法, PPT 多媒体演示法, 任务驱动法, 启智激趣法; 微信公众号, 职教云课堂

教学过程设计

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	关于茶之水, 包括水源、水质、水温的选择	发起提问	参与答题	20min
	茶艺基本礼仪有哪些	互动讲解	自由发言	5min
新课教学	一、茶礼基础知识	互动讲解	互动问答	5min
	二、茶礼基本仪容仪态 站姿、行姿、坐姿、跪姿	互动讲解+示范	自由发言+实操练习	20min
	三、茶艺基本动作 鞠躬礼、伸掌礼、寓意礼、注目礼	互动讲解+示范	自由发言+实操练习	20min

	四、操作手法基本要求	互动讲解	互动问答	10min
考核评价	口试与演练礼仪操作			5min
课堂小结	1. 茶艺基础礼仪都有哪些? 2. 礼仪动作之鞠躬礼、寓意礼、神掌礼、注目礼的要求?			5min
作业布置	分组拍摄茶艺基本礼仪和常用手法的小视频, 上传职教云			
课后辅导	如何让茶艺基本动作更规范和优美			
教学反思	同学们要利用职教云和微信公众号观看茶艺基本礼仪和基本动作, 多加练习和不断纠错, 养成良好的职业形象。			

广东碧桂园职业学院教案六

项目(章节)名称	项目二 茶叶冲泡专训 任务二 绿茶的玻璃杯冲泡与品鉴	计划学时	4
教学目标	知识目标: 1. 掌握绿茶的初制工艺、品质特征及其分类。 2. 熟练掌握西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰等名优绿茶的品质特点。 3. 初步掌握绿茶的玻璃杯冲泡流程和技法		
	能力目标: 1. 能够口述并鉴别西湖龙井、碧螺春、黄山毛峰三大名优绿茶的特点 2. 熟练掌握玻璃杯冲泡绿茶的基本流程和一般技法		
	素质目标: 1. 提高学生的茶文化知识水平和审美情趣 2. 增强学生的茶艺修养		
教学重点	1. 绿茶的初制工艺、品质特征和三大名优绿茶的品鉴技巧 2. 玻璃杯冲泡绿茶的基本流程和操作技法(七步行茶法)		

教学难点	绿茶品鉴与玻璃杯冲泡的知识掌握和熟练程度
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学手段与信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云

教学过程设计

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	绿茶的特征和核心制作工艺？	摇一摇提问	温故知新	5min*2
	绿茶的冲泡和品鉴技巧	互动讲解	自由发言	5min*2
新课教学	一. 绿茶的玻璃杯冲泡七步行茶法	思维导图梳理	听讲记录	10min*2
	二. 示范视频赏析	示范讲解	观摩记录	10min*2
	三. 教师现场示范	示范演练	跟练动作	10min*2

	四. 学生组内冲泡练习	巡查指导并纠错	组内互助轮流冲泡练习, 互评互饮	20min*2
	五. 学生组间 PK	巡查指导纠错 发起线上投票	小组代表冲泡, 其他成员观摩记录、互评互饮并投票	10min*2
	六. 教师总结和答疑	总结讲评	分享冲泡感悟	5min*2
考核评价	口试与演练玻璃杯冲泡绿茶的流程和技法			5min*2
课堂小结	<ol style="list-style-type: none"> 1. 绿茶的制作工艺和品质特征 2. 绿茶的玻璃杯冲泡流程和技法 3. 绿茶的品鉴方法 			5min*2
作业布置	以小组为单位拍摄玻璃杯冲泡绿茶的操作视频, 上传职教云。			
课后辅导	如何让玻璃杯冲泡绿茶的操作更规范和优美, 流程更顺畅			
教学反思	学生通过课堂学习, 提升了玻璃杯冲泡技能, 增强了文化自信, 并且通过团队协作, 组间 PK, 营造了赶比超的学习氛围。			

广东碧桂园职业学院教案七

项目(章节)名称	项目二 茶叶冲泡专训 任务三 红茶的盖碗冲泡与品鉴	计划学时	4
教学目标	知识目标: 1. 掌握红茶的初制工艺、品质特征及其分类 2. 熟练掌握正山小种、英德红茶、祁红、滇红等名优红茶的品质特点 3. 初步掌握红茶的盖碗冲泡要求与流程		

	能力目标: 1. 能口述并鉴别正山小种、英德红茶等名优红茶的特点 2. 熟练掌握盖碗冲泡红茶的基本流程和一般技法
	素质目标: 1. 提高学生的茶文化知识和审美情趣 2. 增强学生的茶艺修养
教学重点	1. 红茶的初制工艺、品质特征和名优红茶的品鉴技巧 2. 红茶盖碗冲泡基本流程和操作技法（八步行茶法）
教学难点	红茶的盖碗冲泡与品鉴知识和技能掌握的熟练程度
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
教学手段与信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云

教学过程设计

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	玻璃杯冲泡绿茶的七步行茶法？	摇一摇提问	温故知新	5min*2
	红茶的盖碗冲泡和品鉴技巧	互动讲解	自由发言	5min*2

新课教学	一. 红茶的盖碗冲泡八步行茶法	互动讲解+视频播放+示范	听讲记录	10min*2
	二. 视频赏析	示范讲解	观摩记录	10min*2
	三. 教师示范	示范演练	跟练动作	10min*2
	四. 学生组内练习	巡查指导并纠错	组内互助轮流冲泡练习, 互评互饮	20min*2
	五. 学生组间 PK	巡查指导纠错发起线上投票	小组代表冲泡, 其他成员观摩记录、互评互饮并投票	10min*2
	六. 总结和答疑	总结讲评	分享冲泡感悟	10min*2
考核评价	口试与演练盖碗冲泡红茶的流程和技法			5min*2
课堂小结	1. 红茶的制作工艺和品质特征 2. 红茶的盖碗冲泡流程和技法 3. 红茶的品鉴方法			5min*2
作业布置	盖碗冲泡红茶的技法和流程			
课后辅导	如何让盖碗冲泡红茶的操作更规范和优美, 流程更顺畅			
教学反思	学生通过课堂学习, 提升了盖碗冲泡技能, 增强了文化自信, 并且通过团队协作, 组间 PK, 营造了赶比超的学习氛围。			

广东碧桂园职业学院教案八

项目（章节）名称	项目二 茶叶冲泡专训 任务四 乌龙茶的紫砂壶冲泡与品鉴	计划学时	4	
教学目标	知识目标： 1. 掌握乌龙茶的初制工艺、品质特征及其分类 2. 熟练掌握闽北、闽南、广东、台湾名优乌龙的品质特点 3. 初步掌握乌龙茶的紫砂壶冲泡要求与流程			
	能力目标： 1. 能口述并鉴别铁观音、大红袍、凤凰单丛、冻顶乌龙等地名优乌龙茶的特点 2. 熟练掌握紫砂壶冲泡乌龙茶的基本流程和操作技法			
	素质目标： 1. 提高学生的茶文化知识水平和审美情趣 2. 增强学生的综合素养			
教学重点	1. 乌龙茶的初制工艺、品质特征和代表乌龙茶的品鉴技巧 2. 乌龙茶的紫砂壶冲泡基本流程和操作技法（九步行茶法）			
教学难点	乌龙茶的紫砂壶冲泡与品鉴知识和技能掌握的熟练程度			
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段与信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配

复习及 新课导入	红茶盖碗冲泡的八步行茶法？	摇一摇提问	温故知新	5min*2
	乌龙茶的紫砂壶冲泡和品鉴技巧	互动讲解	自由发言	5min*2
新课教学	一. 乌龙茶的紫砂壶冲泡的九步行茶法理论讲解	互动讲解	听讲记录	10min* 2
	二. 示范视频赏析	播放视频	观摩视频	10min* 2
	三. 教师现场示范	示范演练	跟练动作	10min* 2
	四. 组内轮流冲泡	巡查指导	互评互饮	20min* 2
	五. 组间 PK, 经验分享	线上发起投票	线下观摩 线上投票	10min* 2
	六. 教师点评答疑 学生收器洁具	总结讲评	分享冲泡感悟	10min* 2
考核评价	口试与演练紫砂壶冲泡乌龙茶的流程和技法			5min*2
课堂小结	1. 乌龙茶的制作工艺和品质特征 2. 乌龙茶的紫砂壶冲泡流程和操作技法 3. 乌龙茶的品鉴方法			5min*2
作业布置	课后以小组为单位多加练习紫砂壶冲泡乌龙茶的技法；把操作视频或图片发布至朋友圈集赞，配文为你对这款茶的介绍或自己的冲泡感悟			

课后辅导	如何让紫砂壶冲泡乌龙茶的操作更规范和优美，流程更顺畅
教学反思	学生通过课堂学习，提升了紫砂壶冲泡技能，增强了文化自信，并且通过团队协作，组间 PK，营造了赶比超的学习氛围。

广东碧桂园职业学院教案九

项目（章节） 名称	项目二 茶叶冲泡专训 任务五 现代茶饮调配创新	计划 学时	2
教学目标	知识目标：掌握新式茶饮的特征，了解经典茶饮创新的配方和比例。		
	能力目标：能制作 2-3 款经典的调饮茶品，能适当进行茶饮配方创新。		
	素质目标：培养学生对茶多样与包容性的理解，既能传承技艺，又能提高创新思维，培养创新意识。		
教学重点	新式茶饮产品的配方、比例、演示程序、主题思想、命名		
教学难点	新式茶饮配方的创新与研发		
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		

教学手段与信息技术运用	讲授法，PPT 多媒体演示法，任务驱动法，启智激趣法； 微信公众号，职教云，腾讯课堂			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
复习及 新课导入	黑茶的紫砂壶冲泡和品鉴技巧	摇一摇提问	温故知新	5min
	大家喝过的茶饮品牌有哪些？	互动讲解	自由发言	5min
新课教学	一. 茶饮行业背景介绍： 消费规模、金额、品牌、数字化	互动讲解	互动记录	5min
	二. 茶饮经典配方解析	案例剖析	听讲记录	10min
	三. 茶饮创新要点	互动讲解	听讲记录	10min
	四. 组内合作调饮出创意	巡查指导纠错	合作调饮	20min
	五. 组间 PK 解说展创意	组织评饮 线上发起投票	线下观摩互饮 线上投票互评	20min
	六. 教师点评、答疑；学生洁具收器	总结点评	分享感悟	5min
考核评价	口试与演练茶饮创新的配方、比例、演示流程和主题思想			5min

课堂小结	1. 调饮创新的行业大数据 2. 调饮经典配方 3. 调饮的创新要点 4. 作品点评和分享	5min
作业布置	课后多加尝试和修正完善调饮作品，把调饮创意方案和调饮作品配图上传至职教云平台。	
课后辅导	如何让茶饮调配的名字、主题思想、观赏度和口感综合得分更高。	
教学反思	学生通过课堂学习，提升了茶饮调配创新意识和技能，增强了创新思维 and 创新能力，并且通过团队协作，组间 PK，营造了赶比超的学习氛围。	

广东碧桂园职业学院教案十

项目（章节） 名称	项目三 茶艺表演 任务一 茶艺表演的元素和要点	计划 学时	2
教学目标	知识目标： 1. 掌握茶艺表演的基础知识 2. 掌握茶艺表演的一般技法 3. 熟练掌握茶艺表演的解说方法		
	能力目标： 1. 能够按照主题完成某种茶类的茶席设计 2. 能够按照主题完成某种茶类的主题解说 3. 能够按照主题设计完成某种茶类的茶艺表演		
	素质目标： 1. 提升学生的茶艺表演能力和审美情趣 2. 让学生具备中级茶艺师的茶艺表演素养		
教学重点	茶席设计、主题解说和茶艺表演方法、要领		
教学难点	茶席设计、主题解说和茶艺表演的技艺		

教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input checked="" type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段与信息技术运用	讲授法，任务驱动法，小组合作探究法； 职教云，微信公众号			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
旧课复习	茶饮创新的要素	互动提问	互动回答	5min
新课导入	如何完成一场美轮美奂的茶艺主题表演	互动提问	互动回答	
新课教学	茶艺表演基础知识	互动讲解	互动、观看	15min
	茶艺表演技能解读：茶席设计是重点	1. 准备工作 2. 操作手法 3. 表演流程	互动听讲、记录	15min
	茶艺表演流程梳理	梳理茶艺表演中的知识与技能要点，指出操作中的注意事项	互动听讲	15min
	茶艺解说要点精讲	互动讲解	小组合作探究	20min
	教师总结：升华、修正学生的主题设计创意，以便课后完善落地	总结修正，指导点评	小组记录	10min
考核评价	茶席设计、主题解说和茶艺表演的方法和要点			5min

课堂小结	茶艺表演要素、流程；茶席设计要点；茶艺解说的注意事项	5min
作业布置	绿茶的茶艺表演准备	
课后辅导	茶席设计和茶艺表演的课外读物和微信公众号推荐、学习指导	
教学反思	同学们的学习热情比较高，积极学习茶席设计和茶艺表演相关资源，加强第二课堂的学习。	

广东碧桂园职业学院教案十一

项目（章节） 名称	项目三 茶艺表演 任务二 绿茶的茶艺表演	计划 学时	2
教学目标	知识目标： 1. 掌握绿茶的表演基础知识 2. 掌握绿茶茶艺表演的一般技法 3. 熟练掌握绿茶茶艺的解说与操作流程		
	能力目标： 1. 能够按照主题完成绿茶的茶席设计 2. 能够按照主题完成绿茶的主题解说 3. 能够按照主题和设计完成绿茶的茶艺表演		
	素质目标： 1. 提升学生的茶艺表演能力和审美情趣 2. 让学生具备中级茶艺师的茶艺表演素养		
教学重点	绿茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演技艺		
教学难点	绿茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演质量		
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input checked="" type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		

教学手段与信息技术运用	讲授法，任务驱动法，小组合作探究法； 职教云，微信公众号			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
旧课复习	绿茶的知识和玻璃杯冲泡技法	互动提问	互动回答	5min
新课导入	绿茶的茶艺表演需要哪些要素	互动提问	互动回答	
新课教学	视频赏析： 炎炎夏日里的一抹绿——杭州西湖龙井的茶艺表演	播放视频	互动、观看	10min
	教师示范茶艺表演技能操作：	1. 准备工作： 备器—赏茶—环境音乐设计—煮水—候汤—温杯洁具 2. 操作手法： 所需物品—基本手法—基本要求 3. 表演流程： 备器—赏干茶—洁具—置茶—温润—冲泡—奉茶—赏茶叶姿态—品茶 4. 茶艺解说： 西湖龙井介绍—焚香除妄念—冰心去凡尘—玉壶养太和—清宫迎佳人—甘露润莲心—凤凰三点头—观音捧玉瓶—旗枪舒展—一看二闻三品味	示范表演 互动听讲、记录	30min
	教师示范总结	梳理表演中的知识与技能要点，指出操作中的注意事项	互动听讲	5min
	学生分组开展茶席设计与茶艺表演	根据课前布置的任务，小组分别布置茶席，进行主题解说与茶艺表演。 小组互评+教师点评	小组展示，小组互评	30min

	总结与收尾洁具工作	老师总结与点评,在教学过程中贯穿育人理念和茶文化知识,提升学生的审美与艺术欣赏、互相协作等综合素养。	小组代表上台发言 收器洁具	30min
考核评价	绿茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演质量			5min
课堂小结	绿茶的茶艺表演要素、流程、茶席设计要点、茶艺表演注意事项			5min
作业布置	课后加强练习,让动作更规范、更熟练			
课后辅导	茶文化知识,课外阅读书籍推荐,自购茶具和茶叶的建议			
教学反思	同学们的学习热情比较高,积极阅读茶席设计和茶艺表演相关书籍,加强第二课堂的学习。			

广东碧桂园职业学院教案十二

项目(章节)名称	项目三 茶艺表演 任务三 红茶的茶艺表演	计划学时	2
教学目标	知识目标: 1. 掌握红茶的表演基础知识 2. 掌握红茶茶艺表演的一般技法 3. 熟练掌握红茶茶艺的解说与操作流程		
	能力目标: 1. 能够按照主题完成红茶的茶席设计 2. 能够按照主题完成红茶的主题解说 3. 能够按照主题和设计完成红茶的茶艺表演		
	素质目标: 1. 提升学生的茶艺表演能力和审美情趣 2. 让学生具备中级茶艺师的茶艺表演素养		
教学重点	红茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演技艺		
教学难点	红茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演质量		

教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input checked="" type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段与信息技术运用	讲授法，任务驱动法，小组合作探究法； 职教云，微信公众号			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
旧课复习	红茶的知识和盖碗冲泡技法	互动提问	互动回答	5min
新课导入	红茶的茶艺表演需要哪些要素	互动提问	互动回答	
新课教学	视频赏析：包容、开放——武夷正山小种或清远英红九号茶艺表演	播放视频	互动、观看	10min
	教师示范红茶茶艺表演操作：	<p>1. 准备工作：茶叶检查—备器—茶席设计—茶席—煮水候汤—温杯洁具</p> <p>2. 操作手法：所需物品—基本手法—基本要求—用水要求</p> <p>3. 表演流程：备器—温具—赏干茶—置茶—洗茶—冲泡—出汤—分茶—品茶</p> <p>4. 茶艺解说：正山小种介绍—洗净凡尘—喜遇知音—十八相送—相思血泪—楼台相会—红豆送喜—英灵化蝶—情满人间</p>	示范表演 互动听讲、记录	30min
	教师示范总结	梳理表演中的知识与技能要点，指出操作中的注意事项	互动听讲	5min

	学生分组开展红茶的茶席设计与茶艺表演	根据课前布置的任务,小组分别布置主题茶席,进行主题解说与茶艺表演。 小组互评+教师点评	小组展示, 小组互评	20min
	总结与收尾洁具工作	老师总结与点评,在教学过程中贯穿育人理念和茶文化知识,提升学生的审美与艺术欣赏、互相协作等综合素养。	小组代表上台发言 收器洁具	10min
考核评价	红茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演质量			5min
课堂小结	红茶的茶艺表演要素、流程; 茶席设计要点、茶艺表演注意事项			5min
作业布置	课后加强练习,让茶席设计主题更富文化内涵,茶艺表演动作更规范、更熟练			
课后辅导	茶席设计与茶艺表演课外阅读书籍推荐,自购茶艺表演用具的建议			
教学反思	同学们的学习热情比较高,积极阅读茶席设计和茶艺表演相关书籍,加强第二课堂的学习。			

广东碧桂园职业学院教案十三

项目(章节)名称	项目三 茶艺表演 任务四 乌龙茶茶艺表演	计划学时	2
教学目标	知识目标: 1. 掌握乌龙茶的表演基础知识 2. 掌握乌龙茶茶艺表演的一般技法 3. 熟练掌握乌龙茶茶艺的解说与操作流程		
	能力目标: 1. 能够按照主题完成乌龙茶的茶席设计 2. 能够按照主题完成乌龙茶的主题解说 3. 能够按照主题和设计完成乌龙茶的茶艺表演		
	素质目标: 1. 提升学生的茶艺表演能力和审美情趣 2. 让学生具备中级茶艺师的茶艺表演素养		

教学重点	乌龙茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演技艺			
教学难点	乌龙茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演质量			
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input checked="" type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段与信息技术运用	讲授法，任务驱动法，小组合作探究法； 职教云，微信公众号			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
旧课复习	乌龙茶的知识 紫砂壶冲泡技法	互动提问	互动回答	5min
新课导入	乌龙茶的茶艺表演需要哪些要素	互动提问	互动回答	
新课教学	视频赏析：凤求凰——广东潮州凤凰单丛的茶艺表演	播放视频	互动、观看	10min
	教师示范乌龙茶艺表演操作：	1. 准备工作： 茶叶检查—备器—茶席设计—茶席—煮水候汤—温杯洁具 2. 操作手法： 所需物品—基本手法—基本要求—用水要求 3. 表演流程： 备器—点香—温壶—赏干茶—置茶—冲泡（洗茶、淋壶）—温杯—分茶—闻香—品茶 4. 茶艺解说： 铁观音介绍—焚香静气—叶嘉酬宾—孟臣沐霖—乌龙入宫—乌龙入海—高山流水	示范表演 互动听讲、记录	30min

		—春风佛面—重洗仙颜 —若琛出浴—关公巡城 —韩信点兵—捧杯敬茶 —三龙护鼎—喜闻幽香、 鉴赏汤色—初品其茗— 尽杯谢茶		
	教师示范总结	梳理表演中的知识与技能要点，指出操作中的注意事项	互动听讲	5min
	学生分组开展乌龙茶的茶席设计与茶艺表演	根据课前布置的任务，小组分别布置主题茶席，进行主题解说与茶艺表演。 小组互评+教师点评	小组展示，小组互评	20min
	总结与收尾洁具工作	老师总结与点评，在教学过程中贯穿育人理念和茶文化知识，提升学生的审美与艺术欣赏、互相协作等综合素养。	小组代表上台发言 收尾洁具	10min
考核评价	乌龙茶的茶席设计、主题解说和茶艺表演质量（动作规范、熟练程度、用时把握；茶席设计美观、简洁度；解说词熟悉程度、茶艺表演操作的连贯、自然、美观度）			5min
课堂小结	乌龙茶的茶艺表演要素、流程； 茶席设计要点、茶艺表演注意事项			5min
作业布置	课后加强练习，让茶席设计主题更富文化内涵，茶艺表演动作更规范、更熟练			
课后辅导	茶席设计与茶艺表演课外阅读书籍推荐，自购茶艺表演用具的建议			
教学反思	同学们的学习热情比较高，积极阅读茶席设计和茶艺表演相关书籍，加强第二课堂的学习。			

广东碧桂园职业学院教案十四

项目（章节） 名称	项目三 茶艺表演 任务五 主题茶会和作品汇报	计划 学时	2
----------------------	---------------------------	------------------	---

教学目标	知识目标: 1. 熟悉主题茶会布置的方法 2. 掌握主题茶会布置的要素 3. 掌握主题茶会的布置与操作流程			
	能力目标: 1. 能够按照要求完成主题茶会的布置 2. 能够按照主题完成茶会的表演 3. 能够按照主题完成茶会的操作			
	素质目标: 1. 提升学生的茶艺表演能力和审美情趣 2. 让学生具备中级茶艺师的茶艺表演素养			
教学重点	茶席设计和茶艺表演的方法			
教学难点	茶席设计、主题解说和茶艺表演的质量			
教学方式	项目教学 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学 <input type="checkbox"/> 情境教学 <input checked="" type="checkbox"/> 模块教学 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学方法	启发式 <input type="checkbox"/> 探究式 <input checked="" type="checkbox"/> 讨论式 <input type="checkbox"/> 参与式 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学模式	翻转课堂 <input type="checkbox"/> 混合式教学 <input type="checkbox"/> 理实一体教学 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段与信息技术运用	讲授法，任务驱动法，小组合作探究法； 职教云，微信公众号			
教学过程设计				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	时间分配
旧课复习	乌龙茶的茶艺表演需要哪些要素	互动提问	互动回答	5min
新课导入	主题茶会如何布置？	互动提问	互动回答	
新课教学	视频赏析：2019年清远市茶艺技能比赛一等奖作品“敬世界一杯中国茶”	播放视频	观看讨论	10min

	茶会组织与开展，案例讲评	教师播放、讲评茶会组织案例	案例讲评 互动听讲、记录	20min
	学生分组开展乌龙茶的茶席设计与茶艺表演	根据课前布置的任务，小组分别布置主题茶席，进行主题解说与茶艺表演。 小组互评+教师点评	小组展示，小组互评	20min
	茶艺表演作品点评与讨论	梳理茶会中的知识与技能要点，指出作品的注意事项	互动讨论	10min
	总结与收尾洁具工作	老师总结与点评，在教学过程中贯穿育人理念和茶文化知识，提升学生的审美与艺术欣赏、互相协作等综合素养。	小组代表分享感悟 收尾洁具	10min
考核评价	茶席设计、主题解说和茶艺表演质量（动作规范、熟练程度、用时把握；茶席设计美观、简洁度；解说词熟悉程度、茶艺表演操作的连贯、自然、美观度）			5min
课堂小结	茶会的组织开展方法； 茶艺表演要素、流程； 茶席设计要点、茶艺表演注意事项			5min
作业布置	课后加强练习，让茶席设计主题更富文化内涵，茶艺表演动作更规范、更熟练			
课后辅导	茶席设计与茶艺表演课外阅读书籍推荐，自购茶艺表演用具的建议			
教学反思	同学们的学习热情比较高，积极阅读茶席设计和茶艺表演相关书籍，加强第二课堂的学习。			