

成都纺织高等专科学校《茶艺服务与管理》课程思政示范课程教案

教学基本情况									
课程名称	茶艺服务与管理	课程类型	专业教育类	课程学分	3				
授课内容	制茶的方法	授课时长	2课时	授课对象	酒店管理专业大一学生				
使用教材	广西师范大学出版社《茶艺基础》		学习平台	超星学习通					
学情分析									
<p>1. 学习需求分析: 学生大多对茶艺没有太多接触, 对茶艺实操部分内容比较感兴趣, 想学会茶艺冲泡的过程。但对于茶艺服务的理解还停留在浅层次的阶段, 只关注茶艺的过程, 不了解茶艺背后的知识和文化。</p> <p>2. 学习基础分析: 学生为酒店管理专业大二年级学生, 已具备一定的饭店管理概论和职业礼仪方面的基础知识, 但经过一年多的大学生活, 部分学生没有了高中时高考的压力和时间的约束, 容易出现迷失自我, 缺乏学习目标。</p> <p>3. 学习风格分析: 学生经过大学一年的训练, 已具备一定课程自学能力、信息收集整理的能力; 学生思想活跃、好奇心强, 可采取任务式的教学方法调动学生的主动性、积极性和创造性。</p>									
教学目标及内容									
知识目标	1. 了解茶叶采摘的标准 2. 掌握茶叶制作的方法 3. 了解各类茶叶制作的工艺								
能力目标	1. 能够清楚制茶的每一步流程 2. 能够知晓制茶方法对茶叶的影响 3. 能够分辨不同茶类的制作方法								
思政目标	通过学习茶叶采摘标准、观看制茶视频, 学习制茶的工艺技巧, 了解制茶的不易, 感受制茶人的工匠精神, 学会执着钻研、精益求精的职业态度, 同时引领学生建立规则意识和诚信意识, 培养良好的职业道德素养和个人品德素养。								
教学重点	不同制茶方法对茶叶的影响								
教学难点	各类茶叶的制作工艺								
教学内容设计思路	以翻转课堂教学法为基本设计理念, 课前发布学习任务, 训练学生自主学习的能力, 同时让学生提前熟悉所学知识, 便于后续课堂教学的学习; 教学中通过观看视频, 分享案例, 引发学生的思考, 加深对知识的掌握, 做好理论与实际相结合; 利用信息化的教学手段, 引导学生课堂讨论, 充分调动学生的积极性, 提高学生的参与度。								
学习资源	1、教学设备 多媒体教学设备、电脑。 2、教学材料 与本堂课学习任务有关的教材、任务书、评价表等。 3、学习耗材 不同茶类茶样等 4、信息化资源 慕课平台、超星学习通、视频、图片资料、懂茶帝微信公众号、茶道与茶文化微信公众号, B 站《茶, 一片树叶的故事》, B 站《跟着钟辉博士一起学茶》, 抖音云人访、抖音学茶研习社等。								

教学过程				
教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图
课前准备 (不占课时)	1、读懂情境描述任务。 2、观看视频并完成任务单填写。 （1）观看制茶大师视频； （2）记录 15 道制茶工序，填写任务单。	1、发布学习任务：教师提前上传视频、课件、任务单等学习资源到学习通平台，并发布课前学习任务。 2、批阅预习任务：通过 APP 学生的经验值和提交的任务单，检查学生预习情况，及时反馈。	1、登陆超星学习通 APP，查看学习任务。 2、学习本项目相关学习资料，明确学习任务及考核要点。 3、完成任务单，并通过超星 APP 提交。	培养学生正确阅读信息的能力、信息收集咨询的能力、归纳总结的能力，为课堂教学做准备。
课前早训 (不占课时)	集合、点到、着装检查、工前操	1、提前 10min 通过超星学习通 APP 发布签到任务； 2、检查学生着装是否符合课程要求； 3、督促学生进行课前礼仪操。	1、完成签到； 2、整理着装，小组内部进行检查； 3、完成礼仪操；	培养学生职业精神；训练学生职业态度。
知识回顾 (4min)	回顾上一节课所学关于茶叶的基础知识	1、教师提问茶叶的分类； 2、提问思考如何将茶青制作成茶叶。	1、积极思考，主动回答老师所提问题； 2、对于未能完全熟悉的内容再次理解，加深掌握。	通过提问抢答等方式考察学生对所学知识掌握情况，为本节内容的学生做好铺垫。
课程导入 (6min)	通过观看蒲江雀舌采摘视频的方式引入本节知识点	1、教师播放蒲江雀舌采摘的视频，了解同学们有无茶叶采摘的经历； 2、教师组织学生做好视频中茶叶采摘的相关要求的记录。	1、观看蒲江雀舌采摘的视频； 2、认真记录视频中茶叶采摘的相关要求。	引导学生对课程做积极的准备，提高学生自主学习能力，激发学生学习兴趣。
教学内容 1 (15min)	制茶的方法——茶叶的采摘与筛选	1、教师按照课前任务的要求，安排学生分享茶叶采摘的经历； 2、教师根据学生填写的任务单，讲解茶叶采摘的要求与采摘的标准； 3、教师分享几例近年茶叶质量安全事件，讲解茶叶采摘中关于茶叶农残的标准； 4、教师讲解茶叶筛选的要求和注意事项。	1、提交任务单，并分享个人茶叶采摘的经历； 2、认真听取教师讲解，并记录采摘标准； 3、了解茶叶农残的危害，反思茶叶质量安全问题； 4、学习茶叶筛选的标准。	训练学生信息归纳能力、语言表达能力、规则意识、底线意识以及诚信意识，培养良好的职业道德素养和个人品德素养，掌握科学的选择方法。

教学内容 2 (20min)	制茶的方法——萎凋与杀青	1、通过观察绿色蔬菜枯萎的过程，分析茶叶萎凋的过程； 2、讲解茶叶萎凋的目的； 3、组织学生进行头脑风暴，思考茶叶萎凋的方法，并进行讲解； 4、讲解茶叶杀青的目的； 5、介绍茶叶杀青的方法。	1、仔细观察，并思考茶叶萎凋的过程； 2、思考茶叶萎凋的方法，并做好记录； 3、思考茶叶杀青的方法，并做好记录。	训练学生的观察能力和总结能力，以及创新思考的能力，掌握运用知识解决实际问题的能力。
教学内容 3 (15min)	制茶的方法——发酵	1、讲解茶叶发酵的概念与目的； 2、讲解茶叶发酵的几种类型； 3、选取几款茶样，对比茶叶发酵程度的区别； 4、分析茶叶发酵后的作用。	1、认真听取教师的讲授； 2、仔细记录茶叶发酵的相关知识； 3、观察茶叶发酵程度不同对干茶外形及对内含物质的影响。	训练学生的观察能力、发散思维能力和知识理解能力。
教学内容 4 (15min)	制茶的方法——揉捻	1、播放制茶大师的视频； 2、讲解揉捻的制茶方法； 3、介绍揉捻的主要目的。 4、选取几款茶样，对别干茶外形的区别。	1、认真观看视频，了解揉捻的手法； 2、认真听取教师讲解，并记录。	训练学生的观察能力、发散思维能力和知识理解能力。
教学内容 5 (12min)	制茶的方法——干燥	1、介绍茶叶干燥的目的； 2、讲解茶叶干燥的方法；	1、认真听取教师讲解，并记录。	训练学生的知识理解能力。
课程小结 (3min)	对本节内容进行小结	1、带领学生一起回顾制茶的方法 2、让学生思考不同的茶类制茶方法的区别。	1、跟着老师的思路一起回顾所学知识； 2、认真思考不同茶类制茶方法的区别。	训练学生的学习方法，巩固所学知识，锻炼学生的思维能力，同时为下一节课的学习打好基础。
课后作业	1、绘制茶叶制作的方法思维导图； 2、观看网络学习平台上的拓展资源； 3、完成下一节课的课前任务。			
教学反思	1、采用以学生为主体，教师为主导的教学理念，最大限度的发挥学生的主观能动性，教师讲和学生讲相结合，让他们在轻松愉快的氛围下学习； 2、运用丰富的学习资源，引入学生喜爱的抖音、B站、微信公众号的学习资源，充分调动了学生学习的主动性和积极性； 3、运用视频的形式，让学生直观地感受制茶大师的人格魅力，引发学生养成严谨、追求完美的习惯，培养学生精益求精的意识，增强学生的工匠精神。			