

## 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><b>1. 学习需求分析：</b>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><b>2. 学习基础分析：</b>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><b>3. 学习风格分析：</b>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。

<b>教学 内容 2 (20min)</b>	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。
<b>教学 内容 3 (15min)</b>	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。
<b>教学 内容 4 (15min)</b>	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。
<b>教学 内容 5 (12min)</b>	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。
<b>课程 小结 (3min)</b>	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。
<b>课后作业</b>	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。			
<b>教学反思</b>	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。			