

第一届全国技工院校教师职业能力大赛教学设计

参赛项目类别	05 服务类	作品编码	
专业名称	0504 饭店（酒店）服务		
课程名称	茶艺	参赛作品题目	茉莉花茶及其盖碗泡法
授课学时	2 课时	教学对象	16 级酒店服务专业高级工班
学习任务	为参与惊蛰节气茶会做茉莉花茶盖碗冲泡技艺准备		
一、选题价值			
（一）《茶艺》课程在酒店服务专业中的定位和价值			
<p>遵循人社部饭店（酒店）服务专业教学计划及大纲指导，结合本地区茶企行业发展及岗位需求实际，确定茶艺师为本专业学生就业对应职业岗位之一，需具备中高级茶艺师技艺水平，以满足饭店茶室或社会茶饮企业管理与服务人员的实际工作需要。</p> <p>茶艺课程作为酒店服务专业一体化核心课程，含练技与修身双重属性。其开设于第二学年，前置交叉课程《全国导游基础知识》中传统文化阴阳、五行、二十四节气等常识为茶文化学习提供了先导沉淀。本课程主要解决茶礼、七大茶类识别、选器、冲饮问题，培养学生对茶饮技艺掌握后的茶室、茶会工作迁移能力，为拓展茶生活空间美学奠定了基础，也为其他岗位任务学习铺垫了礼仪规范和沉稳心态。</p> <p>习茶不仅契合了茶“和”世界的外交形态，符合贯彻十九大精神要求的深入挖掘中华优秀传统文化之蕴含，为学生发现美、感知美、融入美打开了门径。学生通过该任务的学习实施，深化了仪礼规范，掌握了花茶冲泡技艺，丰富了传统节气文化，助</p>			

力提高岗位意识，内化自我提升，强化人际交往，有效保障良好综合职业素养的形成。

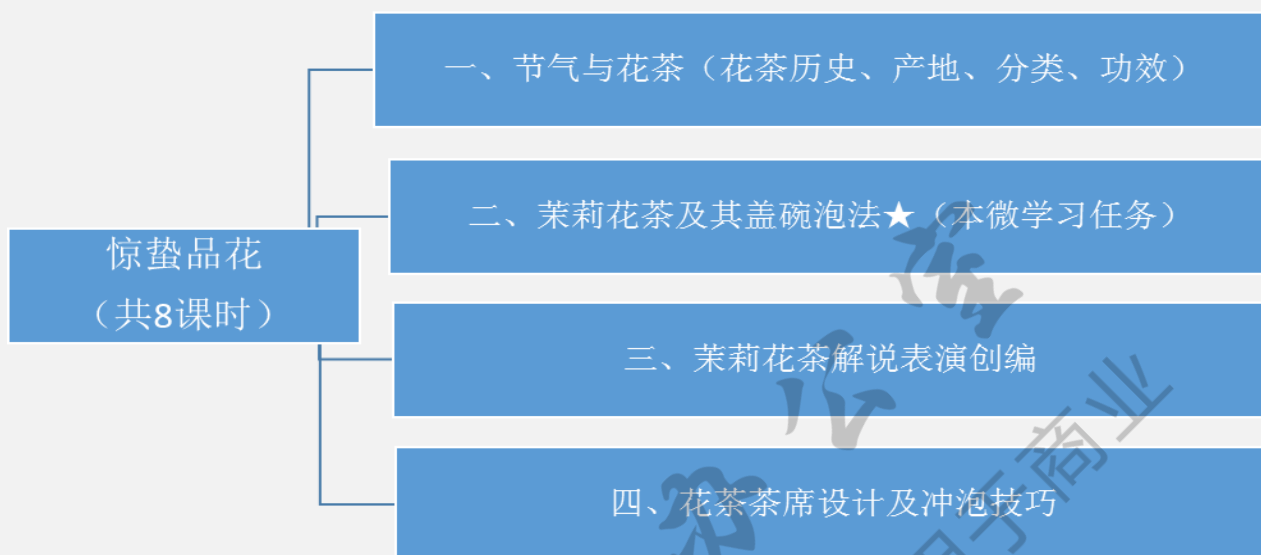
（二）茶企共建课题来源

依据工学结合一体化课程开发理论，针对性的进行茶行业企业调研，凝聚社会茶企经理、茶艺专业教师、教学科研专家团队力量，深入研究教材学材，结合传统文化二十四节气，选择节气养身茶品，重构教材章节模块内容，创设典型节气茶会情境任务，结合企业实时茶会活动，生成茶艺师学岗结合一体化核心知识体系。确定如下茶艺课程教学内容（包含 12 个习茶模块，7 大茶会任务情境）。

一	• 行茶礼仪
二	• 执器基础
三	• 立春行青（正月节，春之始，青驱寒）-以大红袍为例乌龙茶及冲泡
四	• 雨水择黑（春始木，水生木，黑调脾）-以云南普洱为例黑茶及冲泡
五	• 惊蛰品花（二月节，万物震，花平和）-以茉莉花茶为例花茶及冲泡
六	• 春分易白（天地闲二气，阳生于子，白抑热）-以白毫银针为例白茶及冲泡
七	• 清明优绿（三月节，物至洁齐，绿清心）-以西湖龙井为例绿茶及冲泡
八	• 谷雨宜红（三月中，土膏脉动，红补益）-以正山小种为例红茶冲泡
九	• 立夏饮黄（天地气交，万物华实，黄解暑）-以君山银针为例黄茶冲泡
十	• 民族茶---白族三道茶
十一	• 地方茶---安溪铁观音
十二	• 仿古茶---宫廷三清茶

本节课源自惊蛰节气花茶品饮项目，同时偶合企业茶会为澳洲交流生展示东方文化的实时背景。

（三）本节微任务“天香蕴、三才情”茉莉花茶及其盖碗泡法定位



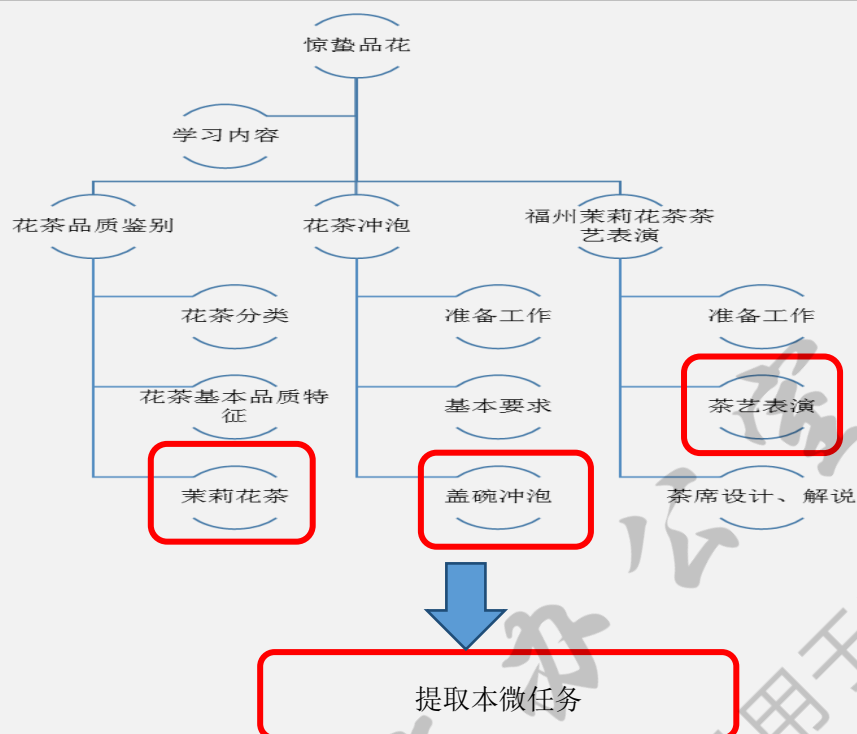
本微任务作为惊蛰品花职业模块的核心内容，起着承上启下的作用，为后续茶会中茶艺表演及解说做了知识及技能性铺垫。花茶冲泡是一体化教学中学生必须掌握的一项基本技能，也是中级茶艺师实操考试内容之一。以福州茉莉花茶为代表学习其茶品知识及冲泡技艺，促使学生由点及面推及其他花茶冲泡，缩短学岗对接链，有效增强学生专业知识的迁移能力。

（四）本微任务在工作岗位中的作用和价值

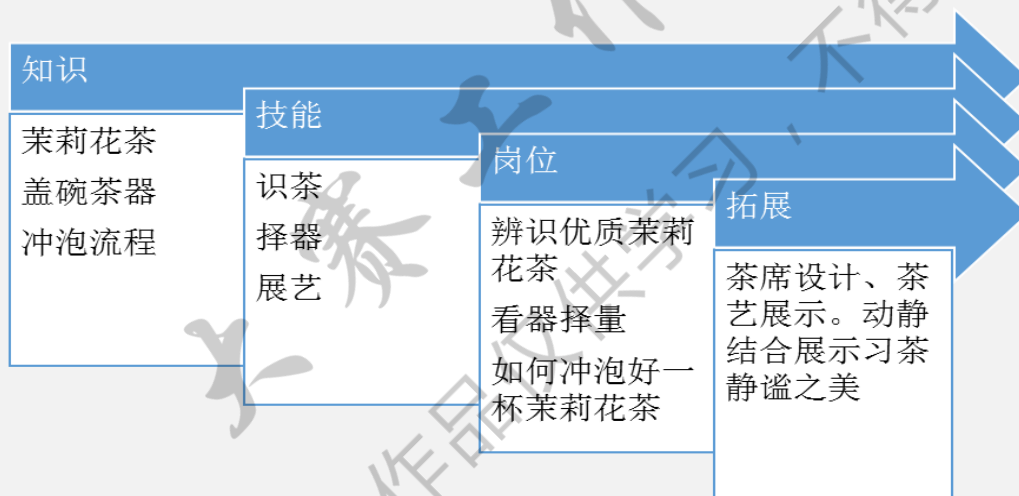
以茉莉花茶及其盖碗泡法岗前知识及技能储备打底，学生上岗后能够根据顾客状况及时令不同推荐相应茶饮，适时推介花茶与盖碗茶具，为宾客泡好一杯茉莉花茶，解答顾客提出的有关花茶冲泡问题。

（五）“工学一体”本微任务职业能力积累叠加示意图

“惊蛰品花”职业模块学习内容结构如下：



学岗交叠融合如下：

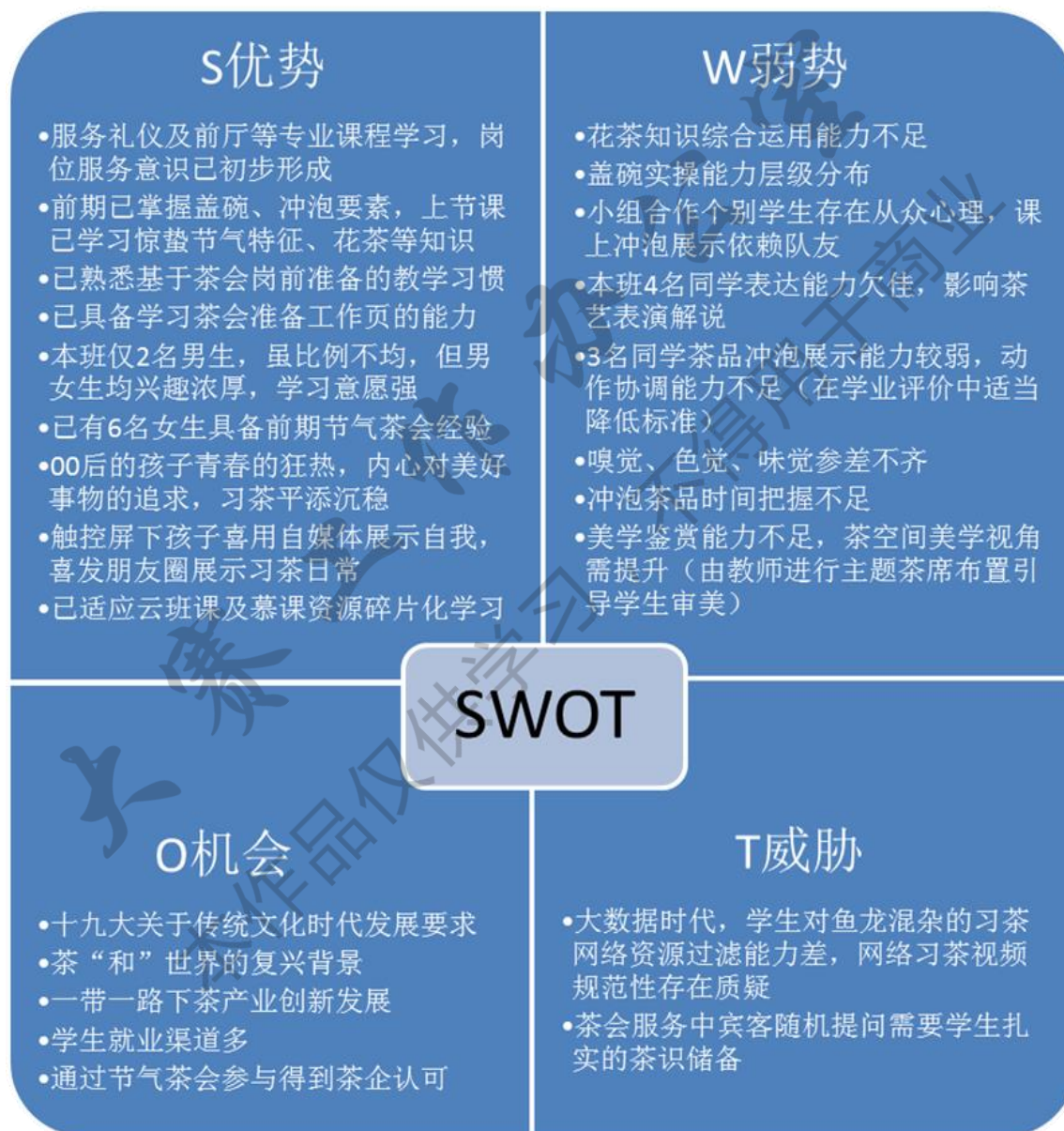


以知识为基础的茉莉花茶推介培养学生语言表达能力；以技能为核心的花茶审评、茶艺展示促进美学鉴赏；以岗位为导向的知识技能适用、实用深化茶艺师职业能力达成，层层深入培养学生综合职业素养与茶艺美学意识，具备中高级茶艺师技能，自觉践行传统文化辐射广度。

二、学习目标

（一）学习对象分析（SWOT 分析法）

学生为酒店服务专业高级工班二年级学生，外部环境分析呈机会矩阵分布。



（二）本微任务目标

通过本微任务学习，学生能够根据中级茶艺师国家职业标准，按照茶企惊蛰节气茉莉花茶主题茶会要求，规范、独立的完成茉莉花茶推介及瓷盖碗冲泡花茶工作，胜任席主岗位，展示茶人素养。

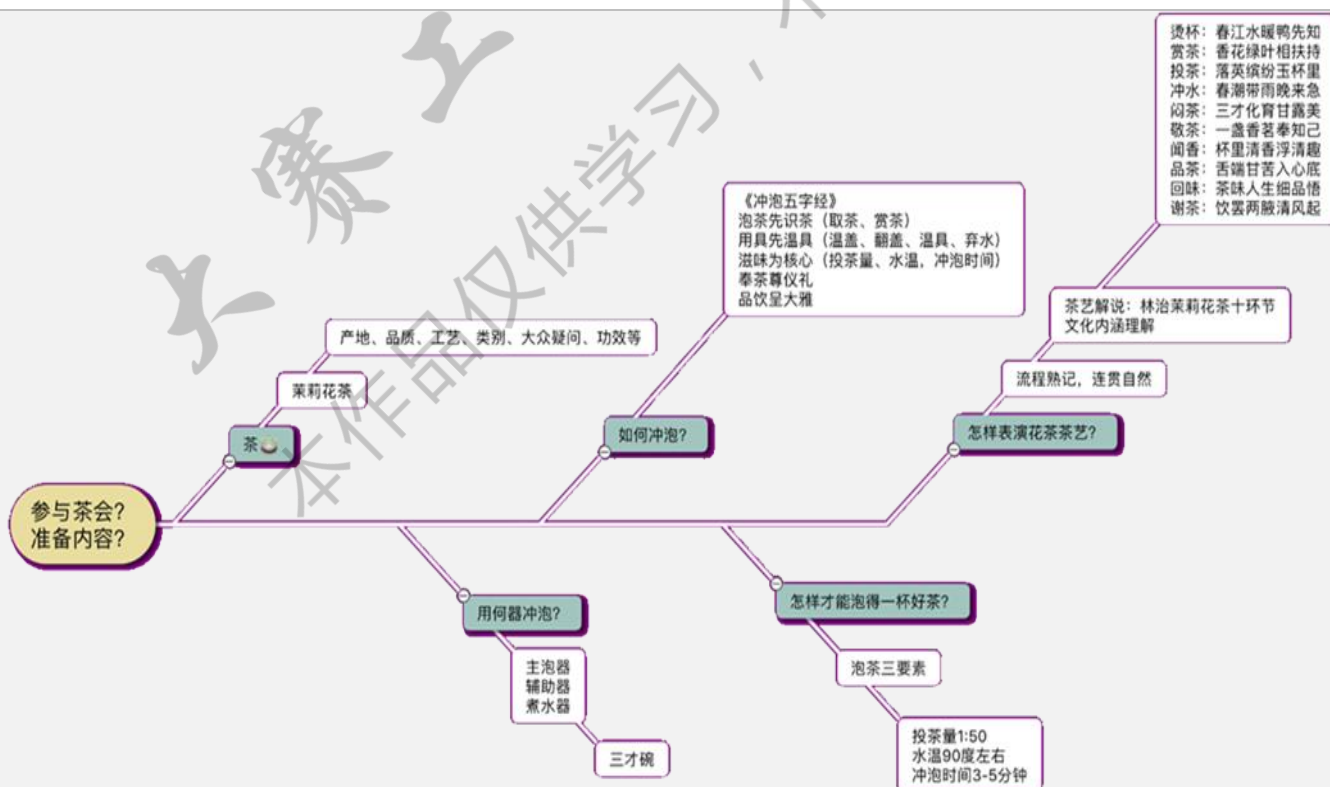
	目标生成	目标分解	实现途径
课前任务目标	1. 获得茶会邀约，明确企业茶会要求 2. 学生构建学习内容 3. 教师结合中级茶艺师技能考核点梳理学生欲学知识 4. 企业对学生学习内容认可，共建评价表	1. 能够识别花茶品类、准备冲泡茶品	学习卡自学，工作页完成； 资源平台搜集知识； 完成小组任务茉莉花茶微介绍上传云班课； 旋转木马谈话法保障人人习得
		2. 能够完成茉莉花茶冲泡用具的准备工作	查看工作单，了解主泡茶具盖碗； 煮水器及辅助茶器
		3. 能够完成茉莉花茶冲泡用水的准备工作	视茶坯嫩度，茉莉花茶冲泡水温 90 度左右
课中任务目标	1. 茶会岗前准备引导任务实施 2. 师生共进检验自主学习效果 3. 教师监控冲泡过程	1. 能够介绍茉莉花茶产地、品质特征等	小组课前任务微介绍课上整理评价； 平台资源再现问答；现场引导感官评审
		2. 能够正确配置茉莉花茶茶艺茶具、布置练习台	Flash 择器游戏初步选择茶具； 课上扫描二维码查看备具清单； 小组合作完成现场备具、布具
		3. 能够正确规范演示茉莉花茶茶艺过程	回忆微课流程；现场小组合作练习； 教师针对性指导；同屏照片学生纠偏
课后任务目标	1. 茶企成果验收 2. 学生自学拓展 3. 培养美学视角	1. 能够解答茶友提出的有关茉莉花茶问题	完成作业向美国朋友推荐茉莉花茶
		2. 能够独立组织茉莉花茶茶艺表演，并解说其文化内涵	学习课后微课，小组合作创编； 录像输出企业方参评
		3. 能够按照茶会主题要求，选择相应服饰、插花进行席面布置	社团活动布席品茗； 真实企业茶会参与，社会效果反馈

三、学习内容

(一) 茶会任务描述

惊蛰茶会任务卡			
时间	本周六上午 10:00	地点	茶缘茶室
参与人数	约 60 人	参加者	技工院校澳洲交流生及随行人员
席位	共 10 席	茶器	自备
任务说明			
<p>本周末将有 20 名澳洲交流生前往茶缘茶室品茗交流，感悟中国茶文化之美。恰逢惊蛰时节，人体肝阳之气渐升，阴血相对不足，养生应顺乎阳气升发、万物始生之特性，馥郁的花茶可令五脏和平、胸怀舒畅。为更好传播中华优秀传统文化，从茶品特征、冲泡技艺、品饮、养生、文化等方面让澳洲交流生感知四时流转，万物有序，顺应自然的美好情怀，我公司将以花茶为媒，征集席主，自创茶席，展示茶会主题。</p>			

(二) 学习内容主线茶——器——艺生成图



（三）茶艺师技能鉴定融合点

课前课中课下三阶段知识及技能贯穿，线上线下混合学习促成学习目标达成。茶艺师技能考核与本微任务融合学习内容如下：

本微任务学习内容		技能重要度	本微任务地位	学习要点	重难点突破化解途径
知识点	技能点				
茉莉花茶茶艺使用水	正确选择用水	核心要素	基础	纯净水，视茶坯嫩度，水温85-90 度左右	
茉莉花茶茶艺使用茶具	正确配备最佳冲泡器	核心要素	基础	主泡器瓷盖碗三个、煮水器、辅助茶具等	
盖碗的组成	介绍盖碗构造及内涵	核心要素	基础	盖为天、托为地、碗为人；含天盖之、地栽之，人育之道理	《三字经》拓展天地人文化内涵：“三光者，日月星；三才者，天地人”
茉莉花茶的种类、产地	能回答产地、类型问题	一般要素	基础	横县、福州、苏州；普通茉莉花茶、特种茉莉花茶、造型工艺花茶三类。	
茉莉花茶制作工艺	说出茉莉花茶加工步骤	一般要素	基础	加工茶叶—鲜花处理—关键环节窖制	
花茶感官审评法	掌握感官项评审五项指标及相关评审术语	核心要素	重点、难点	外形、香气、滋味、汤色、叶底。（详见《工作页》）	课前工作页中预习；课中教师给出评茶参考，现场干茶感官评审；课后交换品饮各小组茶汤，对比观察；深化在日常品饮过程中
花茶功效	介绍花茶养生功效	一般要素	基础	安神、解抑郁、健脾理气、抗衰老防辐射、提高机体免疫力	

				的功效（详见《工作页》）	
瓷盖碗冲泡花茶茶艺流程	正确规范演示盖碗花茶冲泡	核心要素	重点	布具、取茶、赏茶、温盖、翻盖、温碗、弃水、揭盖、投茶、润茶、摇香、冲泡、奉茶、闻香示饮、收具	课前自主学习微课；课中梳理泡茶五子经口诀、游戏接龙，线上自学线下分析，重复强化
特色子环节翻盖、闻香、示饮动作规范	正确规范操作茉莉花茶典型冲泡子环节	核心要素	难点	（详见课前微课《茉莉花茶冲泡流程》）	课前微课解说、平台讨论区讨论；课中教师现场实操，实时录播系统放大、同屏纠偏各个击破
花茶冲泡时间要求	能把握冲泡时间技巧	核心要素	基础	投茶量 1: 50；冲泡时间 3-5 分钟	
舌头各部位味蕾的功能	能够初步完成感官评审	核心要素	基础	舌尖易感受甜味，舌心易感鲜味，舌根易感苦味	
结合解说进行茶艺创编	能小组合作进行茉莉花茶茶艺表演，理解解说内涵	核心要素	重点	茉莉花茶茶艺表演十步骤（详见课后微课）	结合课后微课林治解说词深入传统文化学习（下节课强化）
茉莉花主题茶席设计	能了解茶席布置寓意，拓展茶文化内涵，心生热爱，主动传播	辅助要素	拓展	茶席构成要素（教师布置为主，学生感受主题文化，提升审美）	了解惊蛰节气背景及澳洲国家风俗，小组合作设计自定主题茶席，培养对外交流能力

四、学习资源

（一）场地资源

茶生活工作站、增强多媒体演示空间

功能区	1. 整体环境	2. 实操区	3. 表演区	4. 茶席陈列展示区 资料区
运用时点	集中学习需要	行茶练习需要	课中	课后任务实施
工作站图例				
功能作用	模拟茶楼工作环境	服务茶艺冲泡训练	教师教学、学生展示	学生茶席设计展示 资料查阅
本微任务植入	上一节课学习区	课后学生练习地点，用于强化本微任务重点	课后茶艺创编拍摄，整体环境氛围和谐	下节课茶席设计参考
功能区	5. 茶水、茶具区	6. 茶叶耗材区	7. 同屏展示区	8. 增强多媒体演示空间
运用时点	课前茶、具、水准备	冲泡练习	课中行茶动作放大	课堂实录

工作站图例				
功能作用	茶具收纳，茶水提供区域	博古架陈列实训各类茶叶耗材	放大呈现实操细节，解决流程动作难点	多机位捕获课堂实景，储备教学资料
本微任务植入	助教准备 10 套瓷盖碗等课中练习茶具	课中练习所用茉莉花茶取茶区	花茶冲泡揭盖、闻香、示饮教师示范，化解难点	因工作站灯光过暗，学生由实操区进入录播区





（二）设备资源



为满足学生岗位工作需要，本微任务提供下列茶具实训设备 10 套，保障茉莉花茶冲泡流程进行。

序号	岗位设备名称	数量	序号	岗位设备名称	数量
1	浮雕纹盖碗	30 个	6	茶叶罐	10 个
2	玻璃提梁壶	10 个	7	茶荷	10 个
3	水盂	10 个	8	托盘及奉茶盘	20 个
4	茶巾	10 个	9	多媒体设备	1 套
5	茶道组	10 套	10	茉莉花茶叶	1kg

(三) 文案资源

工作页、教材、学材、过程记录表等贯穿任务始终。

类型	内容	图例	价值	本微任务作用
教材	新形态一体化教材《茶艺》第二版		本教材针对茶艺服务人员岗位工作需要，从提高学生的实践技能出发，内容精炼，针对性强，核心知识点和技能点与技能鉴定知识点相匹配，辅以视频资源	以教材为蓝本，课前将花茶知识内容整合提炼，协同茶企经理及教学专家，结合学生实际，制订服务于茶艺师岗位工作过程线的茉莉花茶知识技能学习内容。
	国家职业资格培训教程 初级、中级、高级		遵循茶艺师国家职业标准，对初中高三个级别的技能鉴定内容循序渐进融入教学，以技能实用性引领茶室岗位迁移	
题库	技能鉴定考试指导手册 初级、中级、高级		国家题库网络建设成为职业技能鉴定质量保证抓手，有效提升茶艺行业从业者素质及对宾客服务质量	课中云班课随堂在线测试“茉莉花茶知识”题目来源，知识目标掌握遵循国家职业标准。
学生工作页	介绍茉莉花茶产地、历史、功效、滋味、评审等		学生岗位工作任务实施前知识储备，培养学生自主学习能力	针对学生认知程度及学习习惯，将茉莉花茶主题茶会岗前准备内容以工作页形式呈现，为学生自主学习提供方面。

工作过程记录表	随堂在线记录冲泡流程及茶、水、温度等泡茶要素		对茉莉花茶盖碗冲泡流程进行过程性自检与监督，同时组间评分，有效检查内容真实性	主泡练习过程中，助泡实时监控数据生成，有效融入课堂学习中，增进了小组合作团队意识，促进学习目标人人达成。
小组评价表	对学生冲泡表演全程考核，将各项指标进行量化考核，利于学生查漏补缺		多元评价着重学生技能掌握，促进学生茶艺师岗位花茶冲泡的直接运用。（详见学生工作页）	利于学生集中注意力关注学习重点茉莉花茶冲泡流程，巩固了盖碗冲泡技能的内化。

（四）信息化资源

名称	手机、iPad 等移动终端	云班课教学平台	企业邀约视频	数字化教学资源：
图例				
使用价值	课前自主学习载体	打破习茶时空限制	企业茶会常态化，有效促进工学一体、学岗对接，为学生岗位知识迁移搭建展示舞台	100 唯尔教育、MOOC、 http://zyjy.class.com.cn/index.jsp 、央视纪录片提供学生自主学习、小组合作探究信息渠道
本微任务运用	登录云班课及其他学习	领取茉莉花茶前置	激发学生学习意愿，通	学生能够积累茉莉花茶

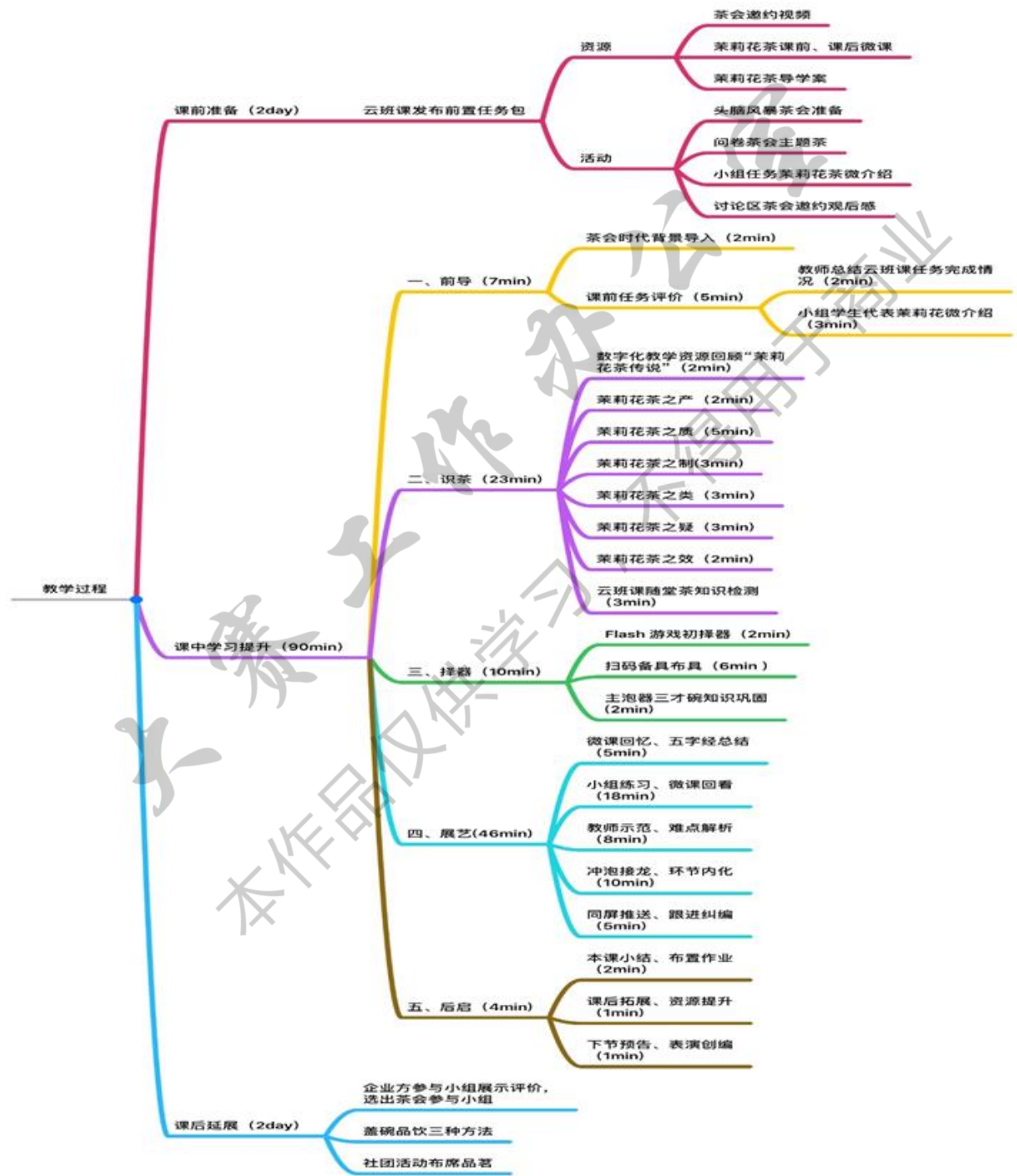
	平台	任务包，自主学习	过茶会精美影响学生	知识
名称	自制微课	Flash 择器游戏、	爱泡茶 APP	PPT 课件：
图例				
使用价值	适用于课前、课中、课后，线上线下混合式教学提供支持	提升学生学习兴趣，促进“要我学”向“我要学”转变	解决冲泡时间把控	教师授课课件 小组微介绍课件直观展示本课教学内容
本微任务运用	学生课前自主学习，能够掌握茉莉花茶冲泡子环节	有效提高学生课上能动性，初步判断冲泡器	助泡辅助主泡冲泡练习中把握冲泡时间	学生能够结合工作页及信息渠道将茉莉花茶知识整合并向他人介绍

(五) 岗位角色资源

角色岗位说明书				
岗位名称	人数	任职方式	工作职责	本任务工作内容
助教	1 人	定岗	茶具茶水准备、分组、组织签到、辅助组织任务始终的各项活动	准备盖碗茶器、茉莉花茶等用具；登录平台组织签到；组织台湾手腕操热身；课中组织备具
主泡	1 人	轮岗	课中实操，组织小组任务完成	制作花茶微介绍 ppt；布具；流程练习
副泡	1 人	轮岗	参与小组冲泡其他任务完成	花茶资料收集；辅助备具；平台填写工作过程记录表；爱泡茶 APP 计时

五、教学实施过程

(一) 教学结构流程





(二) 任务落实

阶段一、课前准备							
学习要求	学习内容	学生活动	教师活动	助教活动	教学手段	教学方法	引导成效
能够 明晰 茶会任务	茶会邀请电子视频及惊蛰节气任务卡	云班课观看茶会邀请	将茶企经理邀请视频上传云班课	观看邀请	云班课、茶会邀请微视频	任务驱动	学生云班课讨论，发去想要参与茶会意愿
能够 制定 参与茶会所需准备	学生探索学习主线茶器艺	云班课头脑风暴讨论；九宫格罗列欲学知识	梳理学生欲学知识；与 企业 茶会需求对接，确定教学内容	收集九宫格	曼陀罗水平思考法	思维导图	学生结合自身情况罗列欲学知识，激发学习能动性
能够自主学习工作页	茉莉花茶介绍及岗前工作准备	登录资源平台观看茉莉花茶传说	教师端查看学生预习情况；与茶企经理沟通 审定 工作页	资源平台学习	信息化资源平台	自主学习	学生能够读懂工作页并完成其中问题
能够合作完成课前任务	茉莉花茶微介绍	小组分工搜集资料合作完成微介绍文本及展示ppt；相互讲解并聆听	云班课查看小组任务，根据知识全面程度进行各组赋分	督促小组按时完成微介绍并上传云班课；组织旋转木马交流	云班课	小组合作 任务分解 旋转木马法	四组 ppt 图文并茂；旋转木马谈话使得人人习得茉莉花茶知识
能够熟记茉莉花茶冲泡流程	茉莉花茶冲泡流程微课	自主学习课前微课	制作课前微课并上传云班课	学习冲泡微课	自建微课云班课	自主学习	大部分学生能够掌握冲泡流程
能够完成课上茉莉花茶、冲泡器具、冲泡用具、用水的准备工作	茉莉花茶识别、冲泡器具、冲泡用水纯净水	资料区或实操区学习工作页；部分学生辅助助教活动	茶具、茶水区辅助助教准备设备	准备课上用茶、10套茶具准备、课上用水准备	工作页	小组合作	学生自己动手，熟悉茶会岗前准备工作（为保障镜头捕捉，实操区转演示区）
能够完成岗前常规工作指令	异质分组；平台考勤；岗前台湾手腕操热身	根据分组名单按组入座；完成签到；上岗预热	调试同屏及多媒体设备	组织上课铃响前常规指令	平台签到 台湾手腕操	小组合作	各小组为单位组织岗前手腕操，为操作做准备

阶段二、课中提升（90 分钟）





实施层次	教学环节	学习要求	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	资源运用
一、 前导 7' （明确茶企共建任务并审核计划实施）	茶会时代背景导入 2 分钟	学生能够再次领悟茶事综合活动常用组织形式——“茶会”	认真观看，感知茶会，融入前一任务雨水节气茶会情境，提升学习兴趣	1. 播放茶企雨水节气真实茶会微视频 2. 介绍国内部分对外交流茶会，引导学生关注本次茶会服务对象异域礼节	微视频 （雨水节气茶会实录）	真实情境导入	 
	引导成效（学生投入）		针对学生形象思维较强特点，视频导入，动态呈现使学生快速融入情境，提升习茶自觉，增强情感共鸣。				
	课前任务点评 5 分钟	能够自主学习茉莉花茶产地、品质特征等。（主产地分布广西横县、福建福州、江苏苏州；从外形、香气、滋味方面评审；茉莉花茶历史及文化）	1 云班课小组合作完成任务得分最高组进行课堂展示：茉莉花茶知识介绍，小组代表进行茉莉花茶微介绍 2 回答问题：茉莉花香又称天香	1 总结学生课前任务包完成情况。 2 展示云班课前置任务完成情况，提炼本课所要解决三大问题：茶-器-艺 3 提炼微介绍内容，提出问题：天香含义	云班课平台	角色扮演模拟 导游讲解 归纳分析法	 
	引导成效		真实岗位任务驱动促使学生课前自主学习，多渠道搜集茉莉花茶知识，小组合作探究制作茉莉花茶介绍 PPT，以微介绍的方式及课前旋转木马方法加深对茉莉花茶的认识。				




二、识茶 23'	教学资源回顾 2分钟	能够根据资源平台介绍内容准确积累茉莉花茶知识素材	观看资源平台动画短片,回忆茉莉花茶知识点	登录数字化教学资源平台简短播放“茉莉花茶传说”	数字化教学资源平台	提问自检	 100 唯尔教育资源
	引导成效		刺激了学生的有意注意,深化记忆,巩固学生对茉莉花茶产地、类型、品质等已有知识的掌握。				
	茉莉花茶知识讲解 18分钟	能够识别茉莉花茶、推介茉莉花茶、初步审评茉莉花茶,完成茶室对客推荐销售	回答教师提问,一一解读短片中生成知识点【茶之产】横县、福州、苏州【茶之质】外形和内质评审五因子【茶之制】加工茶叶-处理花蕾-关键环节窈制【茶之类】再加工茶细分三类,根据茶坯不同,茉莉花茶又可分为普通茉莉花茶、特种茉莉花茶、造型工艺花茶【茶之疑】辨非茶之茶,花香源自窈制过程花本身而非外加花【茶之效】保健:安神、解抑郁、健脾理气、美容养颜、净白皮肤、抗衰老、防辐射等	1. 资源短片截屏提问检测学生学习情况 重点关注学生对茉莉花茶的审评指标阐述:外形与内质评审,优品茉莉花干茶呈条形,肥硕饱满,条索紧细匀整。干茶评审看条索、整碎、色泽、净度 2. 引导学生判断即将冲泡茶为大宗茉莉花茶	资源平台动画截图 央视纪录片《茶,一片树叶的故事》片段 自建微视频(企业常见问题探访)	生答师评 岗位实际情况对接	   企业对接





	引导成效		1. 学生利用资源短片检验自主学习情况，步步深入茉莉花茶知识。 2. 学生结合五项评茶因子对茉莉花茶进行现场感官审评。 3. 茉莉花茶制作工艺视频，加强学生直观记忆。 4. 播放企业交流视频，学生掌握生活常见问题，疑惑得到解答。 5. 学生掌握茉莉花茶功效在茶室茶品推介中能够找到切入点。			
	云班课 随堂测试 3 分钟	能够熟练掌握茉莉 花茶知识	登录平台答题，完成茉莉花茶 知识在线随堂测试 生生互答错误题目	查看答题结果并点评	云班课 随堂在线测 试	平台量化考核 评价
	引导成效		学生及时检测知识掌握情况，教学内容实时消化。			
三、 择 器 10'	Flash 游戏初 择器 2 分钟	能够初步判断最佳 冲泡器	通过 flash 游戏，选择茉莉花 茶冲泡器具，了解不同茶品不 同茶器匹配广度，更应严谨、 虚心习茶	点评选择理由，茶随境 迁，不同茶器不同冲泡技 巧	Flash 游戏	游戏法
	引导成效		通过游戏选择器具，学生学习兴趣被有效激发，了解冲泡花茶茶器非绝对，培养学生学习其他茶器如何冲泡的兴趣，工作中应随品茗环境灵活择器。			




Flash 游戏

四、展 艺 46'	扫码择器 6 分钟	能够正确配置茉莉花茶茶艺茶具、布置练习台	1. 扫描二维码查看茶具清单，现场备具 2. 助教辅助组织备具布具 3. 布具注意细节，遵循方便拿取，实用原则	检查备具布具情况，存在问题及时纠正	二维码	岗位角色分解 学生体验感知 情境迁移	  二维码
	引导成效		学生充分互动，团队协作完成备具，助教“小老师”角色有效分担教师课堂任务，提高课堂效率。				
	巩固旧知 2 分钟	能够掌握主泡器结构及内涵，岗位上自如回答宾客问题	回答主泡器三才碗构建及天地人涵义：盖为天、碗为人、托为地；天盖之、地载之、人育之道理	提问，引出三才来源《三字经》“三才者，天地人”	多媒体课件	回忆法	
	引导成效		学生回忆前期盖碗知识，重申天地人文化内涵，人在天地间应心存敬畏。				
四、展 艺 46'	回忆微课提炼 五字经 5 分钟	能够自主学习微课，掌握冲泡各个子环节	1. 回忆微课茉莉花茶冲泡子环节 2. 小组讨论，理解理解冲泡环节轴五字经：泡茶先识茶-用具先温具-滋味为核心-奉茶尊仪礼-品饮呈大雅涵义	1. 提炼冲泡五字经 2. 指导学生掌握冲泡关键点：投茶量 1: 50，水温 85-90 度左右，时间 3-5 分钟。	多媒体课件	归纳法 小组合作 探究法	
	引导成效		学生掌握冲泡子环节，理解教师整合的“五字经”内涵，便于学生记忆，突出教学重点。小组讨论，阐述见解，启发学生思考。				

小组练习微课回看 18分钟	课上主泡角色能够正确规范演示茉莉花茶瓷盖碗行茶过程,助泡能够正确记录行茶工作过程	小组协作,角色分工,课上主泡练习冲泡流程,可回看微课课上助泡填写《工作过程记录表》,登录爱泡茶 APP 冲泡计时,课后角色互换练习	教师同屏抓拍,学生小组练习中存在不规范动作纠偏指导,对工作过程记录表的填写随机查看,过程监控	同屏推送微课云班课爱泡茶 APP	小组合作 岗位角色分工 学生体验感知	
引导成效		1. 小组协作练习、任务分工,增强学生团队沟通及合作意识。 2. 微课回看提供练习参照,有效应对不同程度学生学习节奏。 3. 对拍摄的不规范动作,抓住了典型问题。				
教师示范难点解析 8分钟	能够规范掌握冲泡子环节(揭盖、闻香、示饮)具体操作	跟随学习,认真观察教师示范冲泡流程中难点子环节:翻盖及闻香示饮动作	示范翻盖及闻香示饮动作,指出细节之处如何手法绵柔连贯	实施录播放大	示范法	
引导成效		同屏推送教师操作手势,放大动作学生易掌握。教师重点讲解关键点以规范学生动作,突破难点子环节。				
冲泡接龙环节内化 10分钟	学生能正确演示茉莉花茶冲泡环节	1 梳理难点子环节后按小组位置就近分队,各队讨论出第一人后开始接龙 2 集中注意力关注游戏环节,随时参与冲泡环节接龙	1 组织分队 2 对存在问题现场纠错,接龙节点为细化冲泡子环节(取茶、赏茶、温具、翻盖、温碗、弃水、揭盖、投茶、润茶、摇香、冲泡、奉茶、示饮)过程控制	游戏设置	游戏法	

五、 后 启 4'	引导成效		学生接龙互动，组间协作，加深冲泡流程记忆，强化教学重点。 教师现场纠错，加深学生范例学习印象。			
	同屏推送跟进纠偏 5分钟	学生能够及时指出行茶不规范动作	自评同屏传输切换学生照片。画面呈现学生自评，同学互评，找出不规范之处	跟进接龙纠错。教师点评。对不规范姿势进行纠偏。	同屏推送	现场自评、组评、师评动作规范 
	引导成效		同屏推送手段运用，定格学生练习瞬间，教学更具针对性与时效性。多方评价，找出问题及时解决问题，提高教学效果。			
	本课小结布置作业 2分钟	能够归纳总结岗前知识及技能储备内容	总结本课学习知识点：茉莉花茶-三才茶器-冲泡流程。感悟天香蕴、三才情。整合所学知识结合生活实例向美国朋友介绍茉莉花茶	评价学生习得内容并布置作业	微视频（美国朋友茶品咨询）	 
五、 后 启 4'	引导成效		学生归纳本课主要知识点并及时运用到向美国友人介绍茉莉花茶，通过作业夯实学生知识与技能的掌握。			
	课后拓展资源提升 1分钟	能够延伸课上知识，丰富岗前宾客服务知识储备	登录平台跟学习：MOOC《静思茶道》及100 唯尔教育茶事服务”	安排参考课程继续学习：盖碗其他冲泡手法等	数字资源 MOOC	自主学习法  100 唯尔教育
	引导成效		学生能够利用信息化资源拓宽知识广度。			

下节预告表演创编 1分钟	能够自主学习茶艺表演解说	学习课后微课，参考茶艺表演评分细则，小组完成茶艺创编【助教】对现场全程拍摄	1 提供课后微课——林治先生茉莉花茶茶艺表演解说十步骤 2 根据拍摄录像与企业方共同挑选同学参与茶会	微课	自主学习法	 <p>课后微课</p>
引导成效		运用本节知识，自主学习课后微课，理解林治先生冲泡十步骤文化内涵，完整背诵解说。				

阶段三、课后延展

1. 盖碗花茶品饮另外两种方法如何？其他花茶如何冲泡？其他茶器如何使用？带着延伸问题，学生可登录 MOOC 爱课程、《静思茶道》及 100 唯尔教育茶事服务”课程继续学习。
2. 社团活动学生们以茉莉花为主题元素布席品茗拓展新知，茶席布置突出文化内涵，静态茶席设计成果，学生创意得以发挥，快乐收获。
3. 课上优秀小组同学参与惊蛰茶会，拓展了茶美学视角。学生得到社会认可，自我实现需要得以满足。

六、教学反思

（一）实施效果

通过“知识与技能交叠线；课前、课中、课后三段；前导、识茶、择器、展艺、后延五层”的架构实施，将茉莉花茶、三才茶器、花茶冲泡各单项能力进行融合，达成了学习目标，学生能够从容应对茶艺师岗位花茶职业模块工作。

信息化思维运用，教学支持七项联动，拓宽了学生花茶搜集渠道，提高了课堂效率，为上岗后花茶推介做了充分准备。

Flash 动画择器、流程接龙等游戏教学活动设计，充分调动了学生习茶积极性，学生能够独立解决茉莉花茶用何器泡，如何泡的问题；助教、主泡、助泡角色岗位分解使得不同程度学生均能融入课堂，参与茶会准备的任务实施；角色轮岗使得学生主动性更好发挥。

课前、课后深入茶企，有效学岗一体，缩短校企延伸链，学生可直接胜任惊蛰节气茶会席主岗位冲泡工作。在后续真实茶会中三名学生成功销售了 23 份茉莉银针、16 份茉莉龙珠；通过建立微信好友关系可有效进行茶文化宣传，在与宾客互动中锻炼了自己的综合职业能力。

（二）教学改进

虽然学生掌握了冲泡流程，但因窈制茉莉花茶茶坯类型、幼嫩程度等因素不同，冲泡水温及时间也应适时调整，学生对冲泡过程中技巧的灵活处理需在后续反复练习中精进；同时，本课对茉莉花茶的审评不能有效检验，今后学习中将增加盲品任务，锻炼学生的茶品识别能力，更好服务于茶品推荐销售工作。

七、岗位任务学业评价

课前知识点学习卡	课前准备工作单	课中工作过程记录表	茶艺创编评价表（师控表）
			

本微任务采用多元化评价方式，以学生为主体，关注学习目标达成，通过一系列活动设计保障人人参与，生生融入。评价结构为：自评+组评+师评+企业评+宾客评（宾客评价由于茶会接触时间短，目前通过茶会过程中茶品及茶具成交量反映，学生推介成功可通过茶企发放的积点卡兑换礼品）。评价监控覆盖课前、课中、课后三个阶段，以课中评价为主，教师跟随引导控制。

评分内容及总体占比如图所示：

教学环节	评价主体	评价方式	评价内容	分值	占比
课前	教师	师评	课前小组任务《茉莉花茶微介绍》	20 分	20%
	学生	自评	《岗前工作准备自评表》	5 分	5%
课中	学生	自评	云班课茉莉花茶知识在线随堂测试	5 分	5%
	学生	组评	《工作过程记录表》组间评价	20 分	20%
	学生	组评	《茶艺展示评分表》小组评分	30 分	30%
	教师	师评	冲泡接龙现场点评控制		
课后	教师、经理	师评、企业评	茉莉花茶推介文案、课后表演视频 《茶会席主考核表》	20 分	20%

注：评价表详见附件一

附件：1. 学业考核评价表（表 1-表 6）

2. 茉莉花茶及其盖碗泡法学生工作页

附件 1：学业考核评价表

表 1.《小组任务茉莉花茶微介绍评分表》（师评、20 分）

组别	第一组	第二组	第三组	第四组
按时完成（2 分）				
内容完整（8 分）				
文字通顺（4 分）				
PPT 美观（4 分）				
全员参与资料收集（2 分）				
小组总分				

表 2.《岗前工作准备自评表》（自评、5 分）

内容	要求	总分值	得分
仪容仪表	发型——长发要束起来或盘于脑后，整洁、不掉落、不散发、不影响操作；额发不过眉，不影响视线	0.5	
	着装——端庄舒适，忌无袖，与环境、茶具匹配的中式服装	0.5	
	手部——清洁、忌指甲过长、不涂指甲油，不佩戴多余饰物	0.5	
	面部——干净、整洁，男性面部修饰干净，不留胡须，女生不画浓妆，工作站忌喷洒香水	0.5	
	站姿、坐姿符合规范，端正大方	1	
准备泡茶用水	纯净水，适量	0.5	
准备适量茉莉花茶	配茶正确且足量	0.5	
环境保持	保持茶生活工作站干净整洁，无异物，无异味	0.5	
台湾手腕操	四节全部完成，充分活动手腕	0.5	

注：自评要求中如有一项不符即扣该项总分值。

表 3. 茉莉花茶知识随堂在线测试（自评、5 分）

通过云班课测试系统答题结果自动生成。测试题目选自国家职业技能鉴定考试指导手册《茶艺师》（中级）。

详见云班课《茉莉花茶知识随堂测试卷》，共五题，每题 1 分。

表 4. 《工作过程记录表》(组内记录, 组间互评打分, 20 分)

学生小组合作, 冲泡任务实施中自我过程监控, 教师审核。

学生工作任务单			
班级			小组成员
主泡角色者			助泡角色者
任务	茉莉花茶盖碗泡法		
用茶	茉莉花茶		
干茶品质 特征(6 分)	香气		
	色泽		
	工艺		
茶具选择 (3 分)	主泡器		
	煮水器		
	辅助茶器		
冲泡环节 (6 分)			
难点环节			
冲泡要素 (2 分)	水温		
	投茶量		
	闷茶时间		
	注水方式		
茶汤品质 特征(3 分)	香气		
	滋味		
	汤色		
填写要求(结合工作页审评术语)		1、根据上述资料记录茶样特征。 2、根据感官品鉴记录品质特征。	
得分(填写完整度与正确率)			日期

表 5. 《茶艺展示评分表》(小组互评、教师监控点评 30 分)

序号	评分项	分值	要求和评分标准	扣分点	得分
1	布具 3 分	0.5	坐姿正确	入座不规范,扣 0.2 分。 行茶中坐姿倾斜,扣 0.5 分。	
		0.5	跟随音乐韵律	音乐节奏感欠佳,扣 0.3 分。 音乐与动作节奏感分离,扣 0.5 分。	
		2	布具对称、整洁、方便拿取	布具细节存在问题,扣 1 分。 布具不对称,扣 2 分。	
2	流程展示 20 分	20	动作适度、手法连绵、轻柔,冲泡程序合理,过程完整、流畅。	动作不连贯扣 5 分。操作过程水洒出来扣 3 分。杯具翻到扣 3 分。冲泡程序有明显错误,扣 3 分。缺乏表情,扣 3 分。	
3	茶汤质量 5 分	2	茶汤色、香、味表达充分。	未能充分表达出茶色、香、味,扣 2 分。 仅能表达出茶色、香、味其一者,扣 1 分。	
		3	茶汤适量,温度适宜。	茶汤过量或过少扣 3 分。茶汤温度不适宜,扣 1 分。	
4	时间 2 分	2	在 10 分钟内完成茶艺表演。	表演时间超 1min,扣 1 分,超 2-3min,扣 2 分。	

表 6. 《茶会席主考核表》(茶企经理评价、教师评价 20 分)

考核项目	考核内容	考核点	评分标准	得分
茶品推介 8 分	茉莉花茶推介 8 分	推介文本至少涵盖五方面内容,语句通顺,措辞优美,能从节气养生角度抓住顾客心理,促进销售	不足五方面缺少一点扣 2 分。	
茉莉花茶冲泡展示 12 分	茶席 2 分	茶席设置有创新,与主题吻合	缺乏新意,扣 1 分。与主题不吻合扣 2 分。	
	流程展示 6 分	动作适度、手法连绵、轻柔,冲泡程序合理,过程完整、流畅	动作不连贯扣 4 分。操作过程水洒出来扣 3 分。杯具翻到扣 3 分。冲泡程序有明显错误,扣 3 分。	
	整体氛围 2 分	表演者表情自然,从容舒适,泡茶手法、音乐服饰协调	缺乏表情,音乐、服饰不匹配,扣 1 分。无表情、音乐、服饰有新意但与主题不相符,扣 2 分。	
	解说 2 分	讲解口齿清晰婉转,能引导和启发观众对茶艺的理解,给人以美的享受	讲解与表演过程不协调,扣 0.5 分。 讲解口齿不清晰,扣 1 分。 讲解死板,扣 2 分。	

附件二：《茉莉花茶及其盖碗泡法学生工作页》

模块五 任务三 为参与惊蛰节气茶会做茉莉花茶盖碗冲泡技艺准备

子任务2 茉莉花茶及其盖碗泡法

【学习目标】

- 一、能够从至少五个方面推介茉莉花茶
- 二、能够正确配备冲泡用具及耗材
- 三、能够规范展示茉莉花茶盖碗行茶流程

【建议学时】 2 学时

【茶企任务说明】

惊蛰茶会任务卡			
时 间	本周六上午 10:00	地 点	茶缘茶室
参与人数	约 60 人	参加者	技工院校澳洲交流生及随行人员
席 位	10 席	茶 器	自备
任务说明			
本周末将有 20 名澳洲交流生前往茶缘茶室品茗交流，感悟中国茶文化之美。恰逢惊蛰时节，人体肝阳之气渐升，阴血相对不足，养生应顺乎阳气升发、万物始生之特性，馥郁的花茶可令五脏和平、胸怀舒畅。为更好传播中华优秀传统文化，从茶品特征、冲泡技艺、品饮、养生、文化等方面让澳洲交流生感知四时流转，万物有序，顺应自然的美好情怀，我公司将以花茶为媒，征集席主，自创茶席，展示茶会主题。			

【茶企任务要求】

能够依据中级茶艺师国标，遵循惊蛰节气特征，在教师引导下以茉莉花茶为主题茶席展示，规范、独立的完成茉莉花茶推介及瓷盖碗冲泡花茶工作，能够回答宾客随机问题，掌握冲泡技巧，胜任席主岗位，展示我公司美好形象。

【任务引导】

一、茉莉花茶相关知识

1. 茉莉花茶主要产地？
2. 优质茉莉花茶品质特征？
3. 茉莉花茶制作工艺？
4. 茉莉花茶类别？
5. 茉莉花茶与非茶区别？
6. 茉莉花茶功效有哪些？从养身角度推介茶品典型功效？

二、茉莉花茶盖碗冲泡技能

1. 冲泡用具如何布具？
2. 冲泡流程？
3. 冲泡过程中投茶量、水温、时间等技巧处理？

【学习准备】

冲泡用具及耗材、教材、云班课、微课、数字化资源库

【学习内容】

一、茉莉花茶历史

茉莉花茶（Jasmine Tea），又叫茉莉香片，属于花茶，已有 1000 多年历史。世界茉莉花茶发源地为福建福州，其茶香与茉莉花香交互融合，有“窨得茉莉无上味，列作人间第一香”的美誉。在清朝时被列为贡品，有 150 多年历史。根据汉朝《史书》记载，茉莉花最早起源于古罗马帝国，汉朝时期，通过海上丝绸之路到达古波斯、天竺，到了印度后成为佛教圣花，之后随印度佛教传到福州。

茉莉花在唐朝时被认为是玉骨冰肌、淡泊名利的象征，代表士大夫的气节。人们认为，茉莉花一出，则百花不香，从那时候开始茉莉花就成为了“天香”，与菩提均作为佛家圣物。

二、茉莉花茶产地

茉莉花茶主产于广西横县、福建福州、江苏苏州，以福州所产品质最佳。福州茉莉花茶因具有色泽“三绿”（润绿、碧绿、嫩绿），香味“三优”（鲜爽、浓郁、灵感）而独具一格。

三、茉莉花茶品质特征

优品茉莉花茶呈条形，肥硕饱满，条索紧细匀整，香气鲜灵持久、滋味醇厚鲜爽、汤色黄绿明亮、叶底嫩匀柔软。

选购技巧：

1. 观形。一般上等茉莉花茶所选用的茶坯，以嫩芽者为佳。以福建花茶为例：条形长而饱满、白毫多、无叶者上，次之一芽一叶、二叶或嫩芽多，芽毫显露。越是往下，芽越少，叶居多，低档茶则以叶为主，几乎无嫩芽或根本无芽。

2. 冲泡。选购时有条件的话，应尽量冲泡一下，通过冲泡能使茉莉

花茶的品质得以充分展示。冲泡方法采用杯泡法，一般分两次冲泡。即取茶 3 克，冲入约 150 毫升开水，浸泡 3 分钟后滤出茶汤，闻嗅香气、察看汤色、品尝滋味；第二次冲入开水，浸泡 5 分钟后滤出茶汤，依次嗅香、观色、尝味。

3. 闻香。好的花茶，其茶叶之中散发出的香气应浓而不冲、香而持久，清香扑鼻，闻之无丝毫异味。

4. 观色。茉莉花茶的汤色应以黄而明亮为佳，若深暗泛红，往往是品质有弊病的表现，如茶叶陈化、窈花时闷堆太久、烘干不及时等都会影响汤色。

5. 尝味。购买时如条件允许，可坐下来品尝一下，观其汤色、闻其香气、品其滋味，香气浓郁、口感柔和、不苦不涩、没有异味为最佳。

四、茉莉花茶外形感官审评术语

1. 条索。比细紧或粗松，比茶质轻重，比茶身圆扁、弯直，比有无锋苗及长秀短钝、有无毫芽等。评比时要注意鉴别细与瘦、壮与粗的差别，毫芽要肥壮不可与驻芽相混淆。2. 整碎。3. 色泽。比枯润、比匀杂、比颜色。4. 净度。比梗、筋、片、籽等含量，以及非茶类夹杂物。

五、茉莉花茶制作工艺

茉莉花茶是将茶叶和茉莉鲜花进行拼和、窈制，使茶叶吸收花香而成的茶叶。加工工艺大致分三步：1、加工茶叶 2、鲜花处理 3、关键环节窈制。（课中通过央视纪录片《茶，一片树叶的故事》直观展示）

六、茉莉花茶种类

根据茶坯不同，茉莉花茶又可分为普通茉莉花茶、特种茉莉花茶、造型工艺花茶三类。

七、茉莉花茶功效

经过一系列工艺流程窈制而成的茉莉花茶，具有安神、解抑郁、健脾理气、抗衰老防辐射、提高机体免疫力的功效，是一种健康饮品。

常喝茉莉花茶对于女性来说不仅可以美容养颜、净白皮肤还能够抵抗衰老，还能疏通人体肠胃可以排宿便、顺气清脑、降低血压和血脂，还具有抵抗细菌和病毒治疗癌症的巨大的作用和功效。

1. 行气开郁。茉莉花所含的挥发油性物质，具有行气止痛，解郁散

结的作用，可缓解胸腹胀痛，下痢里急后重等病状，为止痛之食疗佳品。

2. 抗菌消炎。茉莉花对多种细菌有抑制作用，内服外用，可治疗目赤，疮疡，皮肤溃烂等炎性病症。

3. 疏肝明目。茉莉花茶润肤养颜，面色暗哑无华，有排毒养颜的功效。茉莉花茶有提神、清火、消食、利尿等保健作用。

八、茉莉花茶冲泡 15 个子环节

（详细冲泡说明见课前微课《茉莉花茶冲泡流程》）

1 布具 2 取茶 3 赏茶 4 温盖 5 翻盖 6 温碗 7 弃水 8 揭盖 9 投茶 10 润茶 11 摇香 12 冲泡（凤凰三点头）13 奉茶 14 闻香示饮 15 收具

九、冲泡三要素

投茶量 1: 50; 冲泡时间 3-5 分钟; 水温 90 度左右。

【茶具准备】

序号	1	2	3	4
用具	浮雕纹盖碗(3 个)	玻璃提梁壶	水盂	茶巾
图示				
序号	5	6	7	8
用具	茶道组	茶叶罐	茶荷	托盘及奉茶盘
图示				
备具 布具 图				

【任务计划及决策】

主体	工作任务	具体内容
教师	与茶企沟通, 确定茶会要求, 设计茶席布置	确定茶会预留席位数及空间大小; 云班课发布课前任务包; 制作微课等学习资源; 对学生茉莉花茶知识及技能掌握进行过程控制, 及时纠偏;
茶企经理	对茶会场地, 茶会流程全面统筹	沟通茶会场地预留情况; 提供茶会茉莉花茶茶样及茶品简介; 审核小组作业茉莉花茶推介内容; 审核参与茶会席主资格等
学生	积累茉莉花茶知识与技能储备	完成学习任务; 能够至少 5 方面推介茉莉花茶; 能够正确规范演示花茶盖碗冲泡; 预想宾客可能性问题。

【学生任务分配方案】

角色岗位说明书				
岗位名称	人数	任职方式	工作职责	本任务工作内容
助教	1 人	定岗	茶具茶水准备、分组、组织签到、辅助组织任务始终的各项活动	准备盖碗茶器、茉莉花茶等用具; 登录平台组织签到; 组织台湾手腕操热身; 课中组织备具
主泡	1 人	轮岗	课中实操, 组织小组任务完成	制作花茶微介绍 ppt; 布具; 流程练习
副泡	1 人	轮岗	参与小组冲泡其他任务完成	花茶资料收集; 辅助备具; 平台填写工作过程记录表; 爱泡茶 APP 计时

【任务实施】

- 一、 小组任务——茉莉花茶微介绍内容。
- 二、 结合茶企现有茉莉花茶具体品名向顾客推介茉莉花茶
- 三、 简要画出茉莉花茶冲泡用具的备具及布具两张图。
- 四、 文字说明冲泡流程及动作要点。
- 五、 对冲泡茶汤全过程记录填表。
- 六、 四小组对比茶汤颜色、滋味, 段炼感官审评, 领悟泡好一杯茉莉花茶技巧。

【任务评价】

详见附件 1.《学业考核评价表》(表 1-表 6)。

【课后拓展】MOOC《静思茶道》