

《 花茶的冲泡技巧》 教学设计

| | | | | | | |
|------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------------|---------------------------------|
| 开课教师 | 李熳 | 开课班级 | 17 美容 | 开课时间 | 2019. 5. 22 | 2019 年 5 月 22 日 星期三 第 2 节 |
| 设计思路 | | <p>通过对花茶特点的介绍和对花茶冲泡过程的讲解，使学生能够独立完成泡茶用具的准备工作，能够在茶叶冲泡时掌握正确的冲泡程序，能控制适合的水量和水温，要求沏泡过程中动作快慢适度，手法流畅轻柔，神态自然。进一步要求学生能够在花茶冲泡演示过程中做适当的解说，并适时地介绍茶的典故、诗文，从而激发客人品茶的兴趣。</p> | | | | |
| 教 学 分 析 | 教材分析 | <p>教材采用高等教育出版社的《茶艺》一书为教材，是中等职业教育酒店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书，是旅游行业岗位技能培训教材。以茶艺师职业核心技能培养为导向，以任务为引领，以职业标准为依据编写。是切实合用的教材。</p> | | | | |
| | 学情分析 | <p>本节课的授课对象为 17 美容美体班的学生，学生全部为女生，做事相对细心认真，由于已经是二年级的学生，故动手能力，实践操作能力较强，学习和接受茶艺知识和茶艺冲泡技能方面效果会比较好。</p> | | | | |
| | 教学条件分析 | <p>我校有新建的茶艺实训室，配备齐全的茶具、茶桌、茶叶和用水。还有多媒体电脑用于上课展示。方便教师的讲授和学生们的实践练习。</p> | | | | |

| | | | | |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-------------|
| 教学目标 | 1、 能够了解花茶的特点和茶性。 2、 能够做好冲泡冲泡花茶用具的准备工作。 3、 能够掌握花茶的正确冲泡程序。 4、 能够介绍盖碗的品饮方法，冲泡完成的茶汤色、香、味、形到位。 | | | |
| 教学重点 | 花茶冲泡程序和技巧。 | | | |
| 教学难点 | 冲泡完成的茶汤色、香、味、形到位。 | | | |
| 教法 | 讲解法，提问法，演示法 | | | |
| 学法 | 观察法，实践法 | | | |
| 教学环节 | 教师活动 | 学生活动 | 信息化手段 | 设计意图 |
| (3分钟) | 一、复习旧课，提问学生，导入新课 复习并回忆冲泡绿茶的茶具和程序，导入今天的新课——花茶。 | 学生思考并回答老师提出的问题。 | 多媒体展示 | 温故而知新 |
| (5分钟) | 二、讲授新课 (一)、花茶简介 1、花茶类的特点和功效 2、花茶的挑选和保存 3、福建茉莉花茶简介 | 学生理解并记忆 | 多媒体展示 | 了解花茶的特点和茶性 |

| | | | | |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| <p>(5 分钟)</p> | <p>(二)、冲泡花茶用具准备及介绍</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、主泡器：盖碗（三才杯） 2、辅泡器：烧水壶、水盂（茶洗）、茶荷、茶叶罐、茶道组、茶巾、茶盘。 | <p>学生在教师的指导下备器</p> | <p>多媒体展示</p> | <p>学会准备冲泡花茶要用到的茶具</p> |
| <p>(15 分钟)</p> | <p>(三)、花茶冲泡程序的讲解和演示</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、出具行礼 2、沐浴温杯 3、鉴赏佳茗 4、执权投茶 5、温润佳茗 6、高山流水 7、盖碗氲茶 8、恭敬奉茶 9、品闻香茗 10、静坐回味 11、收具行礼 | <p>学生观看并理解记忆</p> | <p>多媒体展示</p> | <p>能够掌握花茶的正确冲泡程序</p> |
| <p>(15 分钟)</p> | <p>(四)、学生实践操作练习</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、学生进行分组实践。 2、花茶冲泡操作流程的实践 3、闻香和品饮的手势和方法操作练习。 | <p>学生实践操作,教师指导,纠正不规范姿势和错误。</p> | | <p>掌握花茶冲泡的实践操作</p> |

| | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|------|
| (2分钟) | (五)、课堂小结 | 学生归纳并体会 | | 巩固知识 |
| 作业布置 | 简答花茶冲泡的程序。 熟练花茶冲泡的实践操作。 | | | |
| 板书设计 | 一、 花茶知识简介 1、花茶类的特点和功效 2、花茶的挑选和保存 3、福建茉莉花茶简介 二、 花茶泡茶用具 1、主泡器： 2、辅泡器： 三、 花茶冲泡程序 | | | |
| 教学反思 | | | | |