

# 《茶艺》MOOC 课程内容的选取与组织设计初探

吴曦

(吉林电子信息职业技术学院,吉林 吉林 132000)

**摘要:**《茶艺》在 MOOC 课程内容的选取时,主要针对授课学生素质、教师的教学方法、授课的主要内容等方面都进行了详细的分析,使微课程的制作内容能够与《茶艺》课程的教学目标相一致,进而达到最佳的效果。

**关键词:**项目化;微课

**【DOI】**10.12231/j.issn.1000-8772.2021.08.267

## 1 课程内容的选取

《茶艺》课程是高职院校酒店管理专业学生所学习的一门必修课,通过学习《茶艺》这门课程能够使使学生具有高素质茶艺员所必需的茶艺方面的基本技能;通过项目的学习,使学生能根据要求设计各类行茶法,分辨不同茶类的品质特征,提高综合素质,使学生能够达到中级茶艺师的标准。因此在 MOOC 课程内容的选取时,主要针对授课学生素质、教师的教学方法、授课的主要内容等方面都进行了详细的分析,使微课程的制作内容能够与《茶艺》课程的教学目标相一致,进而达到最佳的效果。

表 1 《茶艺》课程基本信息表

项目	内容要求	
课程信息	课程简介	本课程所属领域、教学目标、教学内容、教学方法、重点和难点等基本信息
	教学团队	团队教师相关信息、学历简介
	考核方式	实践考核及详细考核方法
	学习方法	学生以小组为单位,团队合作完成老师下发的工作任务,呈现作业
授课材料	课程结构	教学内容能按照教学大纲合理划分,逻辑上合理,能清晰表达课程内容,反映学科领域基本结构;编排顺序利于学习者理解和认识
	微视频	根据学习的知识点播放视频
	课堂呈现	多媒体课件、智慧职教课堂、茶具实操
复习方法	知识拓展	课前预习知识、课后拓展知识
	习题	每个章节有相对应的复习题
测试	每个完整的项目结束后有对应的测试考试,考核学生的掌握情况	

## 2 课程内容的组织

《茶艺》MOOC 课程主要采用项目化教学法来进行课程学习,项目化教学法是一种项目导向的课程,因此课程开发的基础是要对该门课程任务进行分析。首先学生们要知道掌握该门课程需要完成哪些学习任务,然后以学习任务为基础,分析完成这些学习任务需要哪些知识、技能和态度,这些知识、技能和态度构成了项目课程的内容。

## 3 课程内容的呈现

微视频是《茶艺》MOOC 授课视频的主要呈现方式,《茶艺》的 MOOC 课视频属于微视频,录制时间在 15 分钟左右,这种形式与高职院校的网络精品课程有本质的区别。MOOC 授课视频只对学生需要掌握的某一个知识点进行讲解,而且配套课程具有相对完整的体系框架,讲课教师会选择难易适中,视频长度适宜的内容来提升学习者注意力。微视频在制作时会选用多种制作手法,融入视屏中的内容比较丰富,因此提升授课视频的可视性和趣味,通过多方

表 2

编号	能力训练项目名称	任务名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	结果(可展示)
1	玻璃杯冲泡服务	茶艺礼仪	服务的姿态训练,服务时常用的礼节。	认识脸型与化妆,常见化妆工具的清洁方法,部分化妆品的选择。	服务姿势照片
		绿茶:白茶;茶叶展示	通过观外形、闻香气、看汤色、尝滋味、察叶底辨别绿茶种类和白茶种类,探究茶叶命名的奥秘,能判断茶叶的命名方式	中国绿茶、白茶的产茶区,绿茶的采摘季节与时间,绿茶的命名方法。	提交两种不同的绿茶
		绿茶茶席设计	认知茶席的构成要素,茶具组合,茶席设计文案的编写	茶席设计的由来,茶席设计作品的欣赏	提交茶席设计作品
		绿茶冲泡操作	1 能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温和冲泡器具; 2 能够正确演示并解说绿茶的茶艺过程; 3 能够介绍茶汤的品饮方法	1 茶艺器具应用知识 2 茶艺演示要求及注意事项	DV 展示
2	盖碗茶冲泡服务	花茶:红茶;黄茶;茶叶展示	通过观外形、闻香气、看汤色、尝滋味、察叶底辨别绿茶种类,探究茶叶命名的奥秘,能判断茶叶的命名方式	中国花茶、红茶、黄茶的产茶区,及采摘季节与时间,各种茶的命名方法。	提交两种不同的红茶
		花茶:茶席设计	认知茶席的构成要素,茶席设计文案的编写	茶席设计的由来,茶席设计作品的欣赏	提交茶席设计作品
		盖碗茶的冲泡操作	1 能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温和冲泡器具; 2 能够正确演示并解说绿茶的茶艺过程; 3 能够介绍茶汤的品饮方法	1 茶艺器具应用知识 2 茶艺演示要求及注意事项	DV 展示
3	紫砂壶冲泡服务	乌龙茶黑茶及压制茶茶叶展示	通过观外形、闻香气、看汤色、尝滋味、察叶底辨别绿茶种类,探究茶叶命名的奥秘,能判断茶叶的命名方式	中国乌龙茶、黑茶、压制茶的产茶区,及采摘季节与时间,各种茶的命名方法	提交两种不同的乌龙茶
		乌龙茶:茶席设计	认知茶席的构成要素,茶席的结构与背景,茶席设计文案的编写	茶席设计的由来,茶席设计作品的欣赏	提交茶席设计作品
		乌龙茶的冲泡操作	1 能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温和冲泡器具; 2 能够正确演示并解说绿茶的茶艺过程; 3 能够介绍茶汤的品饮方法	1 茶艺器具应用知识 2 茶艺演示要求及注意事项	DV 展示

位多角度的呈现课程学习内容,以期烘托授课气氛,营造赏心悦目视听环境的效果,使学习者有更好的学习兴趣。

## 参考文献

[1]孔风琴.基于微课程的翻转课堂教学模式研究——以高职《基础会计》为例[J].高教学刊,2019.

[2]白宇杰.基于 MOOC 翻转课堂教学模式的设计与应用研究[D].渤海大学,2016.

课题:2020 年度吉林省高教科研重点课题(JGJX2020C120);课题名称:“MOOC 与翻转课堂融合的茶艺课程线上教学改革实践研究”