

# 高职《茶叶加工技术》课程教学模式的创新与实践

曾润华

(西双版纳职业技术学院, 云南 景洪 666100)

**摘要:** 茶叶起源于我国, 是中华传统文化瑰宝, 凭借其独特口感和养生功效, 得到了国内外消费者的喜爱。《茶叶加工技术》是茶学相关专业的必修课, 专业教师要立足茶文化产业发展背景, 积极开展信息化教学, 融入智慧教学理念, 让学生了解不同品种、不同茶类的加工技术; 积极推广现代学徒制, 带领学生走进茶园、走进茶叶加工企业, 让学生学习传统茶叶加工工艺, 培养学生工匠精神; 创办茶艺工作室, 带领学生亲手炒制各种茶叶, 实施项目化教学; 引导学生自主探究茶叶特点、采摘方法和加工技术, 提升《茶叶加工技术》课程教学质量。

**关键词:** 高职院校; 《茶叶加工技术》; 教学现状; 优化策略

DOI: 10.12373/xdhjy.2022.02.4456

我国茶叶种植和加工历史悠久, 包括了绿茶、白茶、黄茶、青茶(乌龙茶)、红茶、黑茶等六大茶类, 不同茶叶产区独特的茶叶加工方法和制作工艺使每一种茶的品质、滋味各不相同, 这也造就了我国独树一帜的茶叶加工技术。高职茶学专业教师要立足《茶叶加工技术》课程特点, 积极开展线上直播教学, 把不同类型茶叶加工视频导入课堂, 对教材内容进行拓展; 优化现代学徒制, 带领学生走进茶园、茶叶加工厂, 让学生跟随制茶师现场学习, 提升学生茶叶加工技能; 优化茶叶加工实训教学, 实施项目化教学, 留给学生自主拓展空间; 创办茶艺工作室, 带领学生会辨认各种茶叶、学习茶叶加工技术和茶艺, 激发学生对茶文化的喜爱, 提升学生就业竞争力。

## 一、高职《茶叶加工技术》课程教学现状

### (一) 教材更新换代速度有待提升

随着“一带一路”倡议的实施, 我国茶叶销售渠道越来越广泛, 制茶产业已经有了长足发展和自主创新; 一方面茶叶品种、加工工艺在不断更新, 另一方面相关的科学研究也在不断推陈出新, 提出了更多的茶叶制作方法与技术。而高职教材的更新有一定周期, 尤其对于《茶叶加工技术》课程内容存在更新换代不太及时的问题, 很多当下热门的茶叶品种、加工工艺等内容没有及时补充到教材中, 影响了专业课教学和职业技能的衔接。例如近年来流行的云南普洱茶和小青柑茶, 这两种茶叶制作加工工艺过程比较特殊, 但是教材中少有对这两种茶叶制作工艺的介绍, 很多学生对这两种茶叶不太熟悉, 缺少加工经验, 不利于实训教学的开展。

### (二) 校企合作延伸性不太强

校企合作是当前职业院校人才培养改革的关键路径, 通过合作的方式协调与优化双方的资源, 以此帮助学生在不同的资源环境下接受不同的教学方式和内容, 在校内学习了扎实的理

论基础, 在企业则要掌握熟练的操作技能, 并了解职场环境与工作方式, 以此构建更加优质的人才培育体系。对于茶叶加工专业和茶叶相关专业的学生而言, 其校企合作模式建设需要更高的延伸性与拓展性。虽然很多高职院校都实施了校企合作, 通过最后一个学期组织学生前往企业进行社会实践, 而校内实训基地多以设备操作演练为主, 但是在制茶类专业, 或者说本课程之中, 学生应当通过企业实习的环节完成了解新鲜茶叶、认识茶叶生长过程、了解采摘技巧、掌握加工工艺的全过程, 一方面在校内无法支持学生完成对应的实训课程, 该门课程实践性比较强, 部分教师缺少茶叶种植和加工经验, 很多茶叶加工实训课讲解不太到位, 但是学校没有邀请企业专业制茶师、茶艺师、评茶员参与校内教学, 影响了学生岗位胜任能力提升。另一方面, 一般的企业也无法提供全过程的实习环境, 这就需要学校建立一体化的实验、实习基地, 通过分环节或分步骤的形式进行合作延伸, 进而帮助学生完成从了解茶叶到茶叶加工、茶叶审评、茶艺表演等全过程的学习。

### (三) 智慧教学理念渗透不足

随着信息化教学 2.0 时代的到来, 互联网+教育模式已成为全面推动现代教育改革的重要方式; 对于《茶叶加工技术》课程而言, 其课程知识点比较琐碎, 实践性比较强, 单纯理论讲述难以达到理想的教学效果。专业教师忽略了运用微课和线上教学 App 开展教学, 一方面未能运用更多的数字化资源指导学生学习, 另一方面没有为学生拓宽学习的途径与平台, 影响了学生的实际学习成效。例如部分学校不具备安排学生前往茶园和茶叶加工厂实训的条件, 教师只是播放制茶工艺视频, 没有利用线上教学 App 开展远程授课, 带领学生远程观看茶园采茶、制茶等过程, 没有把当下热门的茶叶加工工艺融入课堂教学, 给学生课下自主学习带来了诸多不便。

## 二、就业导向背景下高职《茶叶加工技术》课程教学创新点

### (一) 积极创办茶艺工作室

高职院校要积极创新校企合作和产教融合模式,立足《茶叶加工技术》课程特点,创办茶艺工作室,构建全新的校企合作模式。一方面学校要积极寻求当地政府支持,与当地茶叶生产基地、茶叶加工企业合作,把最新茶叶加工设备、加工工艺融入教学中。另一方面则要组织教师走进茶园、茶叶加工企业学习,培养教师工匠精神,激发教师对茶文化、茶叶产业的热爱,让他们全身心投入教学中。

比如高职院校可以与本土茶园、茶叶加工企业建立合作关系,企业为教师提供工作室,教师团队以科研、创新、实践角度切入研究,对现有的茶叶加工工艺进行创新与优化,进而形成新的子品牌。比如可以通过研究、创新,生产不同风味的茶包,不仅可以更加方便携带和饮用,而且还有独特的滋味和香型,以满足当代饮茶人的不同喜好和需求。又比如可以改革制茶工艺,通过搭配其他食材制作具有养生、美容功效的茶类品种。在这样的工作室建设中,一方面提高了教师的专业水平,另一方面也为学生提供了更便捷的实践基地,可以跟随教师参与工作室的课题研究项目。与此同时,企业可以将教师团队建立的子品牌通过电商进行销售,以此达到共赢的目的。

### (二) 构建智慧新课堂

信息化设备与互联网为现代教育提供了更丰富的教学资源和更便捷的学习通道,是提高教学效率与质量的重要手段。我国茶叶加工技术更新换代非常快,但是教材更新换代却有一定“滞后性”,这就使得学生课上学习的内容与实际就业工作中的内容具有明显差异。为解决教材滞后性问题,教师可以积极开发互联网优质教学资源,把最新茶叶加工技术、茶叶精加工技术等转化为教学内容,进而打造信息化教学资源库,以此达到让学生最快了解和掌握新技术、新工艺的教学目的。与此同时,教师还可以利用线上教学 App 开展远程教学,一方面可以借助微课、线上课程等拓宽学生的学习视野,通过视频了解当前制茶工艺的发展现状与特点。另一方面,教师可以与我国不同地区茶园进行合作,让学生通过线上教学了解不同茶类的茶叶种植方法和加工技术特点。此外,教师还可以通过线上平台建立交流渠道,让学生直接与制茶师、茶艺师、评茶员等进行线上沟通,也可以直接通过线上展示不同茶类的加工制作方法和工艺流程,既方便学生课下自主学习,又打造了全新的智慧课堂。

### (三) 打造校企协同育人新格局

《茶叶加工技术》课程实践性比较强,涵盖了不同品种茶叶初加工和精加工工艺,实训教学占据很大比重,学校要积极和茶园、

茶叶加工厂等企业进行合作,为学生提供种茶、采茶、制茶和品茶的机会,让学生跟随专业制茶师、茶艺师、评茶员等学习岗位技能,不断提升学生岗位胜任能力。一方面,可以建立现代学徒制。让学生依据自身的学习特长与未来职业目标,寻求不同的专业制茶师、茶艺师与评茶员进行“拜师”,跟随导师的工作实践学习成长,了解对应职业需要完成的工作任务,必须具备的职业道德和职业技能等,进而有目标有方向地学习发展。尤其茶叶加工技术对鲜叶质量、炒制温度、炒制手法、设备操作等要求比较高,企业导师可以传授茶叶加工技能,带领学生亲手加工制作各种茶叶,培养学生精益求精的职业态度。另一方面,可以开展返聘制度,将茶叶加工企业中的优秀制茶师、茶艺师、评茶员聘请为学校外聘导师,通过讲座、论坛、实训指导等途径介入教学,甚至可以参与到校本教材建设、课程内容改革、教师实践技能培训中,由此体现企业在学校教学中的参与作用。此外,企业与学校还可以构建“订单班模式”,对于家庭贫困的学生,可以与学校、企业签订三方协议,由企业资助其完成学业,在毕业后则进入合作企业工作,以此减轻贫困家庭学生的学习生活负担,为贫困生就业提供更多的机会。

## 三、高职《茶叶加工技术》课程教学模式创新策略

### (一) 开展线上直播教学,丰富课堂教学内容

“互联网+”是当下最热门的教学模式之一,可以更好地衔接课内外教学资源,为教师提供精美的视频、线上互动和线上测试等教学方法,可以满足《茶叶加工技术》课程教学需求。

首先,高职教师可以选用蓝墨云班课软件开展线上教学,根据教学内容制作微课、设计线上互动问题,利用这种新颖的线上直播教学模式来激发学生学习兴趣。例如教师在讲解绿茶加工时,可以先在微课展示碧螺春、龙井和毛尖等绿茶品种图片,展示新鲜茶叶和加工后的茶叶对比图,强化学生对绿茶品种的了解。其次,教师可以线上教学中播放绿茶传统炒制方法,展示制茶师纯手工炒制茶叶的过程,展示杀青、揉捻和干燥三大加工环节。杀青主要是去除新鲜茶叶的青草气,炒出茶香,制茶师把采摘好的茶叶放入特制的铁锅中,不断翻炒,直到茶叶由鲜绿色转变为暗绿色,没有红色叶梗为止。揉捻则是为了缩小茶叶体积、使茶叶自然卷曲成条,制茶师用合适的力度反复揉捻茶叶,适当破坏茶叶细胞组织,让茶叶更容易冲泡出滋味和香气,再把揉捻好的茶叶进行干燥,绿茶加工工艺就完成了。教师可以引导学生根据视频复述绿茶加工流程,激发学生线上互动积极性,运用精美的视频讲解茶叶加工流程,提升《茶叶加工技术》课程教学质量。

### (二) 推广现代学徒制,提升学生茶叶加工技能

高职院校要立足茶叶产业就业趋势,根据茶行业人才需求类

型来开展教学,落实现代学徒制,建立校外茶叶加工基地,为学生提供社会实践对口平台。第一,学校可以针对绿茶、白茶、黄茶、青茶、红茶、黑茶等不同产区来寻求合作企业,建立校外实验实习基地,让学生前往不同地区茶园进行实习,为学生提供参与茶叶加工生产、跟随制茶师、茶艺师、评茶员学习的机会,提升学生实训质量。第二,学校可以安排《茶叶加工技术》课程任课教师前往各个校外实训基地进行学习,让他们拍摄茶园环境、传统手工制茶视频,并在茶园内进行远程授课,邀请制茶师现场为学生演示炒茶过程,学生可以通过网络向制茶师请教,构建全新的产教融合育人模式。此外,教师可以为学生介绍茶艺师、评茶员等职业资格证书考试内容,并播放近几年考试实操视频,让学生了解茶叶相关理论知识,掌握茶树栽培技术和茶叶加工技术,鼓励学生积极考取相关职业资格证书。教师可以邀请当地优秀制茶师、高级茶艺师和高级评茶员开坛授课,为学生提供现场请教茶叶加工技术的机会,茶艺师可以讲解不同类型茶叶的鉴别和冲泡方法,评茶员可以讲解茶叶精加工技术,介绍云南普洱茶、小青柑等加工技术,不断提升《茶叶加工技术》课程实训教学质量,提升现代学徒制育人质量。

### (三) 实施项目化教学,创新实训教学模式

教师要根据《茶叶加工技术》课程实训教学特点,设计项目化教学方案,鼓励学生自由结组,探究不同品种茶叶加工技术,提交一份茶叶加工技术方案,并现场演示一种茶叶加工流程。例如教师在讲解完黑茶加工技术这一课时,可以设计项目化教学方案,各个小组需要对三种黑茶进行研究,明确黑茶特点、冲泡特点和加工工艺等流程,并完成项目任务书,搜集几种黑茶茶叶,讲解每种黑茶茶叶加工流程,还可以现场进行茶艺、评茶才艺展示。有的小组对云南普洱茶进行了研究,普洱茶大都为茶砖或茶饼形状,有生茶(晒青毛茶)、熟茶(黑茶)之分,采用云南所特有的大叶种茶为原料,鲜叶历经采摘—摊晾—杀青—揉捻—理条—干燥,形成晒青毛茶;晒青毛茶历经渥堆发酵—干燥,成为熟茶。该小组展示了普洱茶鲜叶的图片,以及普洱茶加工视频,现场演示了普洱茶冲泡过程。有的小组对白茶进行了研究,介绍了白毫银针、白牡丹等品种,白茶属于茶中精品,不经过杀青和揉捻,只采用自然晾晒或文火干燥,外形芽毫完整,茶汤清澈,清淡回甘。教师可以对各个小组展示成果进行点评,针对各个小组对茶叶加工技术的阐述和茶艺、评茶展示等进行打分,也可以组织各个小组进行互评,营造良好的学习氛围,提升实训课教学质量。

### (四) 创办茶艺工作室,讲解茶叶制作工艺

《茶叶加工技术》课程具有理实一体的学习特征,即其理论学习必须结合实践操作才能形成工艺经验,才能达到真正掌握茶

叶制作工艺的目的;与此同时,其实践操作也需要理论基础的指导,才能帮助学生理解各项操作流程的意图与功能,进而准确把握制茶工艺,甚至可以在此基础上进行工艺创新与升级。针对这一特征,教师要积极创办茶艺工作室,开展各类制茶公益活动。比如可以邀请制茶师、茶艺师、评茶员参与工作室文化交流活动,一方面可以带领学生直接深入茶园采茶,教师与茶艺师、评茶员等在茶园中讲解我国六大茶类特点,可以让学生在实践过程中认识更多品质的茶叶。另一方面则带领学生在茶园或茶叶加工企业学习茶叶加工技术,让学生跟随制茶师学习茶叶传统制作工艺,并在实际操作的过程中积累经验,既可以激励学生继承回归本真、茶香自然的制茶理念,培养学生工匠精神,又可以提升学生的就业潜力,具备长期发展的职业技能。

例如教师可以组织校内茶叶加工活动,为学生提供新鲜茶叶和茶叶加工设备,让学生亲手炒制茶叶,体验、掌握茶叶初加工技术和过程,例如绿茶、红茶炒制技术,让学生学习传统手工炒制和揉捻技术,在炒茶过程中掌握不同茶叶炒制温度、炒制时间和揉捻方法,让他们继承传统茶叶加工技术,传承老一辈制茶师的工匠精神。茶艺工作室为学生提供了课外拓展空间,让学生有更多机会亲手加工茶叶,了解茶树栽培技术和冲泡方法,增进学生对茶文化的了解,激发学生对《茶叶加工技术》课程的学习积极性。

## 四、结语

高职《茶叶加工技术》教师要立足就业导向,全面推进现代学徒制,建立校外茶叶加工实训基地,邀请专业制茶师、茶艺师和评茶员参与教学,为学生讲解不同茶叶加工技术,开展线上教学模式,录制各种茶叶加工视频,方便学生课下自主学习;创办茶艺工作室,指导学生亲手炒制各种茶叶,传授茶叶精加工技术,全面提升学生实践动手能力。

### 参考文献:

- [1] 高玉萍.“翻转课堂”教学模式在《茶叶加工技术》课程中的实施[J].山西青年,2021(02):12-13.
- [2] 张艳丽,胡波,周炎花,曾小燕.高职教育现代学徒制人才培养模式下课程改革与实践研究——以漳州科技职业学院《茶叶加工技术》为例[J].教育教学论坛,2019(33):238-239.
- [3] 胡治远,刘石泉,董萌,李燕子.浅谈茶叶加工学课程教学中存在的问题及对策[J].农业技术与装备,2021(04):122-123.
- [4] 罗学平,李丽霞,成洲,李清,杨双旭,赵先明.高职院校“茶叶加工技术”“茶业机械与设备”课程改革思考[J].南方农业,2015,9(28):85-88.