

茶点制作选修课程的设计

张楠宁

(杭州市西湖职业高级中学 浙江 杭州 310024)

【摘要】 伴随“茶为国饮”的口号，许多茶文化选修课程进入校园，茶点制作便是其中之一。但是背后却存在着相应课程设计落后的问题。本文以学生特点为依据进行目标定位、以24节气为依托进行框架设计、以典型茶点为核心选择教学内容、以辅助练习为手段强化关键技能来设计茶点制作选修课程，解决了课程设计落后的问题，为中职学生拓宽了就业渠道。

【关键词】 茶点制作；选修课程；学生

茶点是在茶的品饮中逐步发展起来的一类点心，它在茶馆经营和各种茶会活动中有着重要的地位。茶点的市场需求日益旺盛也为中职旅游服务类专业的学生提供了新的就业方向。茶点制作课程是针对旅游类的一门选修课程，学生可以依据自身的特点和需求选择学习该课程，从而了解二十四节气饮食习俗和基本的茶点制作原料知识，能运用茶点制作技艺制作适应节气特点的茶点，并能适应今后工作的需要。

目前还没有相应的茶点制作的配套选修课教材，与茶点制作课程相近课程主要是中式面点、西式面点等课程，涉及的中高职教材如《中西点心》、《中式面点制作》、《中式面点》等。这些教材有许多值得借鉴的地方，但也存在着许多问题：首先，教材定位有偏差。现有教材都是针对烹饪专业的专业学习者编写的，教学内容对于技术和设备要求高，并不适合修习选修课程的一般学生。其次，存在理实脱节的问题。这些教材一般是先讲述各种原料和制作技法，然后教授各种点心的制作。教材的系统性较强，但是不易激发学生的学习兴趣。最后，教学内容相对陈旧，能够作为茶点的作品不多。因此，当前非常有必要重新设计茶点制作选修课程。

一、以学生特点为依据，进行目标定位

学习该课程的学生属于旅游大类，既有茶艺与茶营销专业、酒店服务与管理专业，也有烹饪专业，茶点制作课程旨在弥补旅游类核心课程的不足，满足部分学生的专业学习需要和兴趣爱好，因此，并不要求所有学生都进行学习，学生可以根据自身的就业发展需要自主选择学习。

在课程设计与开发中考虑面向学生群体的专业特点和学习兴趣来制定课程目标。教学目标设定，从知识目标、技能目标、情感目标三个方向上展开。茶点制作课程的开发必须要充分考虑学生的需求及学习兴趣和学习特点，以促进学生的专业发展。同时基于中职学生擅长动手操作和茶点制作课程具有实践性和创新性等特点，在课程开发的的教学目标设定中，侧重点应落在操作技能层面上。

二、以24节气为依托，进行框架设计

本课程采用模块化教学，将中国古代订立的用来指导农事的补充历法——24个节气分为四个季节模块，采用这样的框架设计也顺应节气变化而饮食的习惯。在教学框架设计时，根据技能学习的特点，将同类型的茶点安排在相近的节气中，组建典型技能项目，便于教学工作。例如：小暑和大暑都是制作糕，立秋和白露都是制作团子，大雪和冬至也是制作不同的糕，这样的安排，一方面有利于学生发现相近作品制作的差别，另一方面有利于学生在学习类似技能中复习巩固。具体框架如下图所示：

三、以典型茶点为核心，选择教学内容

茶点制作选修课程的每个教学模块都是阶梯上升，且又相对

独立的。选择课程内容时，以体现节气特色、符合学生实际、适应学生发展为依据来选择典型茶点，分块处理传统教材中大段的学习内容，将作品所需原料知识、主要制作工具、相应的烹饪手法等整合到一个作品制作任务当中去，这样有利于选修的学生利用时间的边角余料，进行断点续传式的学习。

教学内容的选择，一要注重科学性、正确性，能适应中职生的认知与发展规律，便于其接受和理解；二要注重实用性，能与行业企业的需求相结合，把企业所需的产品转化为教学内容，学生通过学习可以马上学以致用；三要注重趣味性，能考虑学生的心理年龄与需求，适当加入流行元素，激发学生的学习积极性。具体教学内容节选如下：

节气	茶点名称	主要原料	形状、颜色、装饰	主要烹饪手法	主要制作工具
立春	福字铜锣烧	面粉、鸡蛋、白糖	圆形、棕黄色	烙	印字模、平底锅
知识			技能		
1. 作品简介——铜锣烧 2. 面点原料知识：面粉 拓展知识：立春节气及饮食习俗			1. 蛋和面团的制作技巧 2. 面点制品的成型——搓、擀、模印 专项练习 3. 面点制品的熟制技巧——烙法 辅助练习：蛋和面团的制作定制练习 面点制品的成型——擀定制练习		

四、以辅助练习为手段，强化关键技能

以典型茶点作为核心来选择和组织教学内容，学生是在完成任务的过程中掌握基础技能。这会出现一个问题：学生在操作时会遇到一些经常出现的技能点。学生在学习这部分技能时若没有很好的掌握，会导致后续操作无法进行。此时，需要在教学内容中加入定制的专项辅助练习，学生通过专项辅助练习先模仿操作，再反复训练，最终纠正问题，提高作品的成功率，从而突破教学难点。例如，在立春制作铜锣烧时，需要掌握面点制品成型中擀的技术，擀面需要通过反复练习方能掌握。在此安排一个擀面的基础性专项辅助练习，来提升学生擀面的技术水平和稳定性，从而为后续操作打下基础。

茶点制作是当前一个大有潜力的领域，我们通过对茶点制作选修课程进行重新设计，使得本课程的课堂教学效率显著提升。以24节气典型作品来构建课程，使得学生的学习成果显性化，激发了学生的学习兴趣。同时，以产品带动教学，使课程更加接轨行业，提高了学生的适岗能力。

参考文献

[1] 谢俊琳. 中等职业学校旅游专业校本课程的开发与实践研究——以上海工商信息学校《旅游与人文历史》校本课程为例. 上海：上海师范大学硕士学位论文，2018.

[2] 周朝彬. 通识选修课《木制品开发》课程教学研究. 黑龙江：高教学刊，2019：15.

模块一：春季	模块二：夏季	模块三：秋季	模块四：冬季
任务一：立春—福字铜锣烧 任务二：雨水—抹茶绿豆糕 任务三：惊蛰—香菇包 任务四：春分—桃花酥 任务五：清明—艾青团子 任务六：谷雨—抹茶脆蛋卷	任务一：立夏—乌米饭粽子 任务二：小满—船点 任务三：芒种—土豆包 任务四：夏至—椰子冻 任务五：小暑—桂花马蹄糕 任务六：大暑—蔓越莓米糕	任务一：立秋—酸团 任务二：处暑—糯米藕 任务三：白露—花见团子 任务四：秋分—柚子饼干 任务五：寒露—芝麻薄脆 任务六：霜降—芋头糕	任务一：立冬—糖果饺子 任务二：小雪—芋圆 任务三：大雪—红枣糕 任务四：冬至—山楂糕 任务五：小寒—小桃酥 任务六：大寒—红曲年糕团