

《茶艺与茶文化》课程标准

课程学时：36

课程学分：2 学分

课程理论学时：6

课程实践学时：30

适用专业：酒店管理

合作人：企业导师、行业技师

开设学期：第三学期

一、课程性质

1. 课程对应的岗位及任务

五星级酒店的餐饮及茶艺相关从业人员。

本课程以茶文化和育人文化贯穿始终，培养学生茶艺基本知识和基本技能；使学生能正确运用茶文化知识，从事餐饮和茶艺相关工作；同时能修身养性、提高艺术审美素养，建立和谐的人与人之间的关系，达到会做人、会做事的一线基层管理干部和技术骨干的培养目标。

2. 课程定位

专业必修课，专业岗位技能课。

二、课程教学指导思想

本课程在内容设计方面突出体现岗位职业能力本位，紧紧围绕完成餐饮和茶艺岗位群工作任务模块的所需重构课程内容；变书本知识的传授为动手能力的培养，打破传统的教学方式，以“项目”为主线，创设工作情景，将茶艺师职业技能考证的相关内容融入课程教学中，培养学生的实践动手能力、自信专注、团结协作、精益求精的工匠精神。

三、课程教学目标

1. 总体目标

通过四个项目任务的解决，使学生能根据要求掌握六大基本茶类的理论知识和三大主泡器具的行茶技法，并能进行规范的茶水冲泡和茶艺表演，正确运用茶文化知识，提高综合人文素养，增强职业变化的适应能力并为继续学习能力打下坚实基础；同时培养学生自信专注、团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的职业道德观。

2. 具体目标

(1) 知识目标

使学生能够掌握几种代表性茶叶的特点、制作的方法、保健功效，冲泡流程、茶艺表演、

茶席设计的技巧。

(2) 能力目标

培养学生正确运用茶文化知识，茶叶品质初步鉴别能力，茶叶冲泡技能，茶艺表演能力，茶席设计创新能力。

(3) 素养目标

培养学生茶艺表演姿态美、鉴赏美、高雅美等专业审美能力和人文艺术修养，增强学生对茶艺和茶文化的认知素养，健康的心理和乐观的人生态度，具备良好的职业道德、社会责任感和职业操守，培养学生会做人、会做事的综合素养。

四、课程内容结构

本课程共分为 3 大项目，茶文化概述—茶叶冲泡—茶艺表演，通过理实结合、实操为主的方式，让学生在真实的茶艺室内，通过对茶、器、水、人、环境的综合训练，认识茶道、了解茶道、品茗鉴茗、最后上升到茶艺表演、茶席设计的高度。

序号	主要教学项目	技能内容及要求	知识内容及要求	学时
1	茶文化知识 (10 学时)	能够理解并运用茶文化知识来指导茶艺实践操作	熟练掌握中国茶文化的起源、发展、演变的历史脉络	2
		能够辨识六大基本茶类的 10 款代表名茶	熟练掌握六大茶类制作的产地、制作工艺、性质特点	4
		能够辨识和准备一套茶叶冲泡所需的完整茶具	熟练掌握茶之具：三大主泡器具的名称、用途、特点、辨识方法	2
		能够体验和辨识不同水质、水温对茶汤口感的影响	熟练掌握茶之水：不同水源、水质、水温对茶汤的口感差异	2
3	茶叶冲泡 (16 学时)	能熟练运用茶席基本礼仪和操作规程	熟练掌握茶席礼仪标准、要求；茶艺基本动作、操作手法	2
		能熟练使用玻璃杯冲泡一杯色香味俱佳的绿茶/黄茶/嫩白茶	玻璃杯冲泡的基本流程和操作技法及注意事项	4
		能熟练使用盖碗冲泡一杯色香味俱佳的红茶/白茶/花茶	盖碗冲泡的基本程序和操作技法及注意事项	4
		能熟练使用紫砂壶冲泡一杯色香味俱佳的乌龙茶/黑茶/老白茶	紫砂壶冲泡的基本流程和操作技法及注意事项	4
		能够制作几款经典茶饮并合理	熟练掌握茶饮经典配方、创新	2

		创新茶饮配方	要素	
4	茶艺表演 (10 学时)	能够较熟练的完成一套玻璃杯冲泡茶艺表演	熟练掌握玻璃杯茶艺表演流程和操作技法	2
		能够较熟练的完成一套盖碗冲泡茶艺表演	熟练掌握盖碗茶艺表演流程和操作技法	2
		能够较熟练的完成紫砂壶冲泡的茶艺表演	熟练掌握紫砂壶茶艺表演流程和操作技法	2
		能够较为熟练的完成一次茶席设计和茶艺表演	掌握茶席设计和茶艺表演的基本要素和注意事项	2
		能够合作完成一次主题茶会的筹备	掌握主题茶会的布置和茶艺表演作品的展示	2

五、课程资源

1. 教材资源

主教材：《茶艺》. 周作明、马小玲主编. 高等教育出版社，十三五规划教材，2019.7 版；

辅助教材：《茶经》. (唐) 陆羽；

《中华茶艺学》. 林治. 世界图书出版公司，2011 版；

《国家职业标准茶艺师》. 国家职业资格培训教程. 中国劳动社会保障出版社，2004.9 版。

2. 信息化资源

(1) 职教云学习平台：课前预习、课中测试、课后复习；

(2) 国家精品资源库课程 1 门：广州番禺职院，饶雪梅，《茶艺与茶馆经营管理》；

(3) 中国大学 MOOC(慕课)5 门：职教 MOOC 委员会《茶艺》；湖南农大《茶道》、《茶叶加工学》；南京农大的《茶叶品鉴艺术》；宁波职业技术学院《茶艺》；

(4) 微信公众号 4 个：中国茶文化知识；中国茶网；茶说；茶艺表演。

3. 师资队伍

具有较高的茶道专业知识，丰富的理论素养，过硬的茶艺实操技能，通晓茶文化，擅长茶艺演示和指导，能够进行理论和实训教学的双师型教师 1 名和行业导师 1 名，共 4 名。

4. 实训基地

校内：茶艺实训室；校内教学酒店的大堂吧

校外：某合作酒店的中餐厅和茶室

六、课程教学策略与方法

1. 翻转课堂理念：老师布置学习任务，课下学生分组自主学习，课上师生共同研讨；

2. 线上线下混合教学法：课前推送慕课、微课、SPOC 视频资源预习，课中进行展示研讨；

3. 教学做一体化：以学生为主体，教、学、做、练、赛相结合，突出学生学习能力、知识应用能力、实践技能、生活能力、适应能力、心态等综合能力的培养；

4. 任务驱动法：课前布置学习任务、课中小组 PK、课后设置激励机制，通过分组分工完成，并进行小组互评、老师点评，最终达到良好教学效果；

5. 情景案例教学法：通过创设情境故事和案例导入来启发学生思考，达到育人效果

七、课程评价

1. 调查问卷法：课后向学生发放课程满意度调查问卷，及时发现问题并调整教学策略；

2. 访谈法：通过面对面的访谈和交流，询问学生对课程的评价；

3. 专家评定法：通过课程研讨与督导听课，听取专家意见，获得课程反馈效果。

八、课程特色与创新

1. 教学方法方面

(1) 线上线下混合教学法：职教云学习平台贯穿学习过程，全面反馈学习效果；

(2) 任务驱动法：老师以真实情景任务为载体，分小组完成并进行经验交流，共同进步

(3) 合作探究法：注重学生的课堂主体地位，分组探究，鼓励学生自主学习探索；

(4) 教学做一体化：从实践到理论，再从理论到实践，多场合、多器具、多活动进行茶艺与茶文化交流，延展学习空间，实现处处学习、人人学习；

2. 教学内容方面

(1) 注重课程内容重构与实际运作：结合酒店业要求，去繁化简，提炼教学重难点；

(2) 依照职业岗位需求和社会需求确定教学目标：分解整个专业的人才培养目标而构建本门课程教学目标，循序渐进、环环相扣，不脱离大框架；

(3) 课程内容设置生活化：把茶与生活情趣密切结合，使内容丰富多彩、接地气。

3. 教学资源方面

(1) 产教融合、校企共育人才：企业导师参与课程设计、课程评价考核，合力促进课程的持续建设与发展。

(2) 信息化教学资源：引入职教云教学平台、智慧职教资源库、MOOC 资源、微信公众号资源，为学生提供多元化的学习参考。

4. 学生考核评价

从三个维度尽可能实现教学评价机制全面化、公平化，真正提高人才培养的质量。

(1) 课前评价 30%: 通过线上教学平台，学生自评 30%+组内互评 30%+组间评价 40%;

(2) 课中评价 30%: 学生分组合作探究，组内评价 30%+组间评价 30%+老师评价 40%;

(3) 课后评价 40%: 企业评价 50%+老师评价 50%，让学生到企业中服务真实的顾客，让顾客检验学习效果再反馈给企业。