

课程学生系列实践活动

(一)

2018 年酒店管理专业“中华茶艺”大赛圆满收官

根据学院的人才培养目标和教育教学改革要求，酒店管理专业教学部的“中华茶艺技能决赛”于 2018 年 7 月 10 日下午 2 点半在校内茶艺实训室成功举办。本次比赛共有 6 名选手参与，5 位评委老师现场点评指导，最终结果评出一等奖 1 名，二等奖 2 名，三等奖 3 名。

本次比赛的参与度和热情很高，学生覆盖率达 50%，共有 40 人参与初赛（理论测试），25 人晋级复赛（规定茶艺冲泡），最终有 6 名学生脱颖而出进入决赛（创新茶艺表演）。决赛内容主要从茶席的主题设计、茶艺表演、茶具与服装的选择、仪容仪表、茶汤质量、时间把控等环节综合考核选手。

总体而言，此次比赛选手们发挥稳定、准备充分，茶席主题具有一定的创新性和观赏性，展示了茶人优雅细腻美好的一面；同时在主题的内涵性和文化性，心态和应变能力方面还有所欠缺，这也是今后茶艺课程和专业岗位能力需要重点关注的一个方面。

总之，本次大赛旨在展现学生的综合能力，更好地倡导“茶为国饮”，将“绿色、健康、和谐”的茶文化精神融入学校人才培养中。使学生通过学习茶文化，更深入了解中国传统文化、增强泡茶技艺、陶冶情操、提高审美艺术素养。

酒店管理专业

2018. 7. 11

附件：现场照片



图一 选手奉绿茶



图二 选手奉红茶



图三 选手进行红茶表演



图四 茶艺与书法相结合



图五 选手表演



图六 选手表演



图七 决赛选手合影



图八 师生合影

(二)

学院第九届“匠心杯”学生职业技能竞赛之 “中华茶艺”赛项报道

时间：2021-12-23

为使学生们充分领会茶文化的内涵和精神，促进学生正确运用茶文化知识、提高茶叶冲泡技能、激发茶艺表演创新意识，达到以赛促学、以赛促教，提高提高综合人文素养的目的，酒店管理与数字化运营专业于2021年11月14日在授渔楼201教室举行了赛前动员，并陆续通过12月6日的初赛、12月20日的决赛，圆满完成了此次匠心杯第九届“中华茶艺”比赛。



图一 茶艺赛前动员会

动员大会结束后，2021年12月6日下午，共有51名学生在授渔楼301教室参加了初赛——茶文化理论测试。初赛采取线上无纸化闭卷作答方式，时间45分钟，满分为100分，题量60题，题型为

单项选择题 40 题（每题 2 分），判断题 20 题（每题 1 分）。考试结果从高到低排名遴选出 60% 的学生进入决赛——规定茶艺的技能操作。



图二 茶艺初赛现场

在初赛当天晚上，根据职教云后台导出数据依次由高到低选取 31 名选手进入决赛。在此期间，教师通过线上发布冲泡示范视频、相关资源链接、线下实地指导纠正动作，让学生们自主练习茶艺技能。2021 年 12 月 20 日下午，在凤凰教学酒店茶艺实训室进行了决赛，共分为 6 大组，绿茶 2 个组，红茶 2 个组，乌龙茶 2 个组依序进行比赛，由三位评委老师进行综合打分。



图三 茶艺决赛现场

最后，依据比赛规程，选手们的最终成绩由初赛成绩的 50%+决赛成绩的 50%权重综合判定，再根据总分由高到底按比赛获奖率进行排名。31 名同学中一等奖 5 名，二等奖 10 名，三等奖 15 名，此次比赛的奖品与赛项主题高度契合，一等奖获得精美茶具一套、二等奖获得罐装古树红茶一盒、三等奖获得陈年普洱散茶一袋，比赛结束后，同学们与老师进行合影留念。



图四 比赛师生合照

通过这次中华茶艺比赛，学生们深入学习了茶文化知识和茶叶冲泡技艺，比赛结束意味着下一个学茶阶段的开始，希望学生继续学茶、爱茶、传播分享茶，学做人、会做事，以茶会友、与茶为伴，更好的自我修行！

(三)

茶艺队学生课外实践活动







图一至五 茶艺队在凤凰教学酒店大堂展示茶艺



图六 茶艺队日常茶艺训练



图七 茶艺队在学院岭南文化经典演绎大赛获二等奖



图八 茶艺队学生暑期“三下乡”茶艺表演

(四)

项目课程校企合作系列报道（1）

广东碧桂园职业学院&英德上茗轩茶叶有限公司

洽谈校外实践基地合作事宜

为加强碧桂园学院与清远当地企业的合作交流，进一步提升专业技能型人才的培养质量，同时发挥高职院校的社会服务功能。2021年9月26日下午，卢晓春副院长及酒店管理专业相关领导老师前往英德上茗轩茶叶公司洽谈校外实践基地合作及挂牌事宜。



校企双方本着开放包容、互利共赢的合作理念，在师资共享、课程共建、学生共培、项目共研、成果推广等方面进行了深入交流，也体验了采茶、制茶、品茶、参观茶文化博物馆等一系列研学活动，并初步达成相关合作项目，如茶艺精品课程建设、学生茶艺竞赛指导、成立大师工作室、茶厂70周年庆典表演支援、校外实践基地挂牌等。



据悉，上茗轩老字号英德红茶，有 60 多年的历史背景，从 50 年代的英德茶场到 60 年代的国营红星茶厂、再到 80 年代的广东农垦，上茗轩跨越到今一直保持着好的口碑。上茗轩有 5000 多亩的全生态规模茶园，涵盖了茶园、茶厂、红茶博物馆、研学基地、公司和直营门店，是一家业态丰富的一条龙茶叶公司，也是一家重品质讲信誉的地方品牌茶企。



这次洽谈将有力提升酒店管理专业学生的茶文化知识与茶艺技能，为餐饮、茶艺相关行业和社会企业输送高质量人才，同时对促进高职院校与区域经济的高质量协同发展、传承优秀传统茶文化、促进区域乡村振兴起到促进作用。

(五)

项目课程校企合作系列报道（2）

酒店管理与数字化运营专业开展茶文化研学实践活动

茶文化，是中国传统文化的重要组成部分，为了让学生深入学习茶文化和茶的制作工艺，在英德上茗轩茶叶公司的邀请下，2021年10月30日，酒店管理专业茶艺队的钟沐灵、林井英、杨依雯、张格格、吴淑婷同学5名同学在王建玲老师的带领下，参与了英德上茗轩茶叶公司的研学活动支援服务，并深度体验了采茶、制茶、参观红茶博物馆、品尝茶菜和全茶宴、听讲茶文化知识、制作奶茶等研学活动。



图一 迎宾签到服务



图二 泡茶接待服务



图三 茶艺表演展示



图四 表演结束的合影



图五 活动嘉宾集体合影

据悉，英德上茗轩茶文化研学实践基地前身是一家拥有 70 年历史的生态老茶园、老茶厂、老人文建筑，自 2019 年年初开展教育研学版块以来，已开拓了一条具有茶文化特色的研学项目，构建了一个较完善的研学课堂、导师培养研学体系，同时收获了各界旅游行业、教育机构行业及大中专院校的认可，此次活动既是茶文化研学基地公益考察交流会，也是合作共建研学产业的一场客户答谢会。同学们在会场上精心准备、奉献了一台高品质的茶艺表演活动——茶有度，展示了茶性清纯、幽雅、质朴的气质，增强了会场的艺术感染力，也获得了主办方和在座嘉宾的一致好评。



图六 进茶园 闻茶香 品茶韵



图七 茶艺师讲解英红九号的故事



图八 集体参观红茶博物馆

通过本次研学活动与支援服务，老师和学生们一起体验了以茶待客的文化氛围，共同参与劳动实践，体验采茶的快乐，感受制茶的不易。学生们在活动过程中，不仅收获了自己采的茶叶，更收获了丰富的茶艺和茶文化知识和对客户服务经验。经过茶文化的洗礼，学生的综合素养得到了提升，同时也增强了民族文化自豪感。

(六)

项目课程校企合作系列报道（3）

酒店管理与数字化运营专业教师集体前往英德上茗轩茶园

开展教研活动

为深化产教融合、校企共育的办学理念，提升专业人才培养质量，酒店管理教研室 8 名教师在张海涛主任助理的带领下，于本周三下午（11 月 3 日）集体前往英德上茗轩茶园开展为期半天的教研活动，此次交流学习受到了上茗轩工厂负责人罗伟珍总经理和茶旅事业部聂瑞意总经理的热情接待，活动内容主要包括：上茗轩公司 70 周年庆典活动支援洽谈、茶园采摘体验、制茶体验、红茶博物馆参观、茶菜品尝等一系列丰富多彩的茶文化研学活动。



图一 展厅洽谈



图二 茶园采摘体验



图三 参观红茶博物馆



图四 校企成员集体合影

通过此次活动，教师们不仅加强了对英德红茶的了解，增进了对茶文化的认知，更对上茗轩公司悠久的发展历史和强大的资源背景充满敬佩，对今后校内实训室的建设、凤凰教学酒店和机器人餐厅的运营都有了新的发展思路及合作方向，教师们纷纷表示这不仅是一次茶文化的心灵净化之旅，更是一次收获满满的交流研习活动。

(七)

项目课程校企合作系列报道（4）

酒店管理与数字化运营专业师生参与英德上茗轩红星茶厂 70 周年 庆典活动暨共建企业实践教学基地授牌仪式

2021 年 11 月 13 日,英德市上茗轩红星茶厂迎来了 70 周年庆典,通过前期校企反复沟通和深度合作洽谈,我校智慧管理与服务系主任吴建华教授带领王建玲、周湘月、崔淋老师及采茶舞、茶艺队学生共 19 人,全程参与和支持服务了本次庆典活动,展示了碧职人的职业风采,受到了企业方的一致好评和感谢。

本次庆典活动,同学们经过一个多月的辛苦排练,倾情奉献了四个“茶”主题的文化节目,分别为:采茶舞(开场舞)、茶艺表演(茶有度)、老树红茶展销、老树白茶展销,不仅得到了实践锻炼的机会,也充分展示了酒店专业学子的良好形象和精神风貌。



图一 开场舞—采茶舞



图二 茶艺表演一茶有度

此外，为了推进我校与上茗轩公司的深度合作，促进校企交流，发挥各自优势，实现资源共享，庆典活动特别安排了校企合作的授牌仪式，由智慧管理系主任吴建华教授向上茗轩公司进行“产教融合共建实践教学基地”的授牌，这意味着我系的校企合作迈向了新台阶。



图三 校企合作授牌仪式

通过参与此次庆典活动，我校与上茗轩公司就产教融合、共建教学达成重要共识，建立了“产教融合教学基地”，实现了我校的“产

教融合、校企共育，联合培养，基地共建”的专业发展目标，为专业人才培养和弘扬茶文化提供了良好的基础。



图四 师生集体合影