

日照职业技术学院

课程标准

课程名称：_____《茶艺》_____

课程代码：_____280571_____

适用专业：_____旅游管理_____

学 时：_____36_____

课程负责人：_____王春霞_____

人文与旅游系旅游管理教研室制（修）订

2023年12月



一、课程基本信息

课程代码	280571	课程性质	选修
适用专业	旅游管理专业	开设学期	第四学期
课程类别	专业平台	课程类型	B类（理论+实践）
学 分	2	总 学 时	36
学时分配	理论学时： 12 实践课时： 24		
实施场所	和润楼润心茶社	授课方式	项目教学、任务驱动
执笔人	王春霞		
审核人	林德山		
制订时间	2023. 12		

二、课程概述

（一）课程性质

《茶艺》是人文与旅游系旅游管理专业开设的一门专业平台课程，是在学习了《旅游学概论》、《旅游职业素养》、《旅游服务礼仪》等旅游专业素养基础课程，《旅游策划实务》、《景区服务与管理》等旅游业运营课程，初步具备了一定的旅游服务、策划及营销能力的基础上开设的一门理实一体课程。其功能是对接旅游管理专业人才培养目标，面向针对全域旅游发展中茶旅融合方向，生态茶园景区及茶旅旅游中的服务管理岗位群，培养学生的茶叶品鉴识别能力和茶事服务技能。培养学生茶叶识别品鉴、六大茶类冲泡、仿宋点茶、茶调饮、茶席设计及茶会组织策划等基本技能。并通过针对性地项目实操训练，培养学生在掌握茶艺基本技能和茶文化相关知识的基础上，能够进行创新思维，对茶叶的冲



泡品饮方式在传承的基础上进行创新，培养其相当中级茶艺师的技能。

（二）课程定位

本课程作为岗位导向课程，主要针对全域旅游发展中茶旅融合方向，生态茶园景区及茶旅旅游中的服务管理岗位群，培养学生的茶叶品鉴识别能力和茶事服务技能。要求学生掌握茶叶识别品鉴、六大茶类冲泡、仿宋点茶、茶调饮、茶席设计及茶会组织策划等基本技能。通过本课程的学习，使学生在掌握茶艺基本技能和茶文化相关知识的基础上，能够进行创新思维，对茶叶的冲泡品饮方式在传承的基础上进行创新，培养其相当中级茶艺师的技能。

三、课程目标

日照作为中国北方绿茶之乡，作为地理标志产品的日照绿茶也成为“中国绿茶新贵”，在当下全域旅游发展的态势下，茶旅融合成为新的业态。通过走访调研周边生态茶园景区、茶室及了解当前茶旅旅游市场对茶艺人才的需求，制定本课程教学内容和教学实施方案，并根据本课程在专业人才培养方案的地位和学生的知识结构，教研室组织研讨制定了课时量和课时分配，以培养学生的职业技能和职业素养作为实训教学的目标。

本课程的教学学目标是通过茶艺实训课的演示、操作、训练要求学生分组训练，掌握习茶基本礼仪规范，学会六大



茶类的外观和内质特征进行品质鉴别，熟悉六大茶类的基本冲泡流程和要求，掌握仿宋点茶的技艺，了解茶调饮的基本原则，学会动手设计茶席并展示。

具体目标如下：

（一）知识目标：

1. 了解茶艺发展历史与现状；
2. 掌握茶艺的概念、茶艺礼仪，泡好六大茶类的原理与技巧，玻璃杯、盖碗和紫砂壶冲泡茶艺技能；
3. 熟悉各茶类区域性茶艺文化特点，茶席设计和茶艺编创的基本程序。

（二）能力目标：

1. 能够养成茶艺礼仪习惯；
2. 能够熟练使用和选配各种茶具进行冲泡茶叶；
3. 能够准确判断茶况进行茶量、水温、冲泡时间的掌控；
4. 学会玻璃杯、盖碗、紫砂壶、仿宋点茶及茶调饮等茶艺技能；
5. 具备茶席设计和茶艺编创的基本能力；
6. 具备茶会组织和策划的能力。

（三）素质目标：

1. 德育：用茶人道德修养“精行俭德”来勉励学生，成为具有高尚职业素养的新一代茶人；
2. 行育：用茶艺礼仪规范学生的礼仪礼貌，成为具有高



雅气质的优秀茶艺师；

3. 美育：了解中国茶文化，体会中国茶文化的博大精深，给学生艺术的熏陶和美的享受；

4. 创新：在传承的基础上创新，尤其是在掌握日照绿茶的特点基础上，开发出新的茶艺服务流程，服务家乡，建设家乡。

四、思政目标

《茶艺》作为旅游管理专业开设的专业平台课程，在培养学生专业技能的同时，也注重学生的思想教育。课程紧扣“茶文化与茶艺传承”这一主线，以课程理论为指导，以课内外实训实践为抓手，从“知识传授、能力培养、价值塑造”三方面确定课程目标，践行习近平文化自信理念，把齐鲁大地“仁义礼智信”为核心的传统文化与“廉美和敬、精行俭德”的茶文化思想有机融合，确立课程思政育人目标，挖掘课程思政育人元素，打造具有区域办学特色的课程思政品牌。

在对课程知识单元所蕴含思政元素进行挖掘梳理的基础上，形成以“个人修养、职业素养、理想信念”为主线的课程思政育人目标。一是个人修养。在茶文化讲授、茶艺演示、茶汤品鉴中，将“一杯清茗情更真”的中国式生活哲学与“精行俭德”的茶人精神渗透到学生的成长历程中，提升学生人文素养和文化底蕴，倡导健康生活方式。二是职业素养。以文化人，以艺增信，德技并修。感悟茶文化与茶艺中



对规则的敬重、对礼法的尊重和对自然的敬畏，强化学生的规则意识，形成良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神。三是理想信念。激发学生对中华优秀传统文化的推崇、对生活的热爱、对生命的思考，增强文化自信，坚定理想信念；引导学生弘扬茶文化，关注茶产业、创新茶科技，富有中国心、饱含中国情、充满中国味，做“爱国、奉献、守正、创新”有家国情怀的新时代茶人。

1. 学生全面系统地学习茶史，了解我国茶文化在各个历史时期的变革，以及饮茶方式的演变，感知民族传统文化的底蕴，构筑文化自信，培育爱国情怀，坚定职业自信，守住职业初心。

2. 茶是世界上最健康的饮料，培养健康的生活方式。了解不同茶类的加工工艺，从原料采摘到加工成型，凝结着制茶人追求卓越的匠心和炉火纯青的匠艺，从民间非遗传承人的制茶技艺中学会传承，培养职业态度，塑造旅游业的“匠人”。

3. 通过泡茶品茶礼仪规范训练，理解中国人的待客之道和传统文化的中庸之道，学会待人接物的礼仪，形成以“和”、“敬”为核心的为人处世行为方式的规范。

4. 通过泡茶过程中的茶水比例、浸泡时间、水温的把控，冲茶用水、器具的选择，领会茶艺服务的基本流程和要求，



正确冲泡六大基本茶类，并熟练讲解泡茶的每个步骤，培养精益求精的科学精神。

5. 引导学生结合各类传统茶叶的品质特征，突破传统冲泡模式，加入丰富的配料，发挥创造意识，设计和制作出传统与时尚相融合的新式创意茶调饮，增强创新精神和创业能力。

6. 能够鉴别六大基本茶类，并能品评质量优劣，通过感受茶叶外形之美、质量之真伪、工艺之精粗，树立和深化“真、善、美”的思想，培养工匠精神。

7. 能够鉴别各类茶具的质量优劣；能因茶正确选择茶与茶具的搭配，提升审美情趣和鉴赏能力。

8. 通过小组任务来进行茶席设计，包括意境的营造、主题的凝炼、构成要素及平面色彩的搭配，运用中国传统美学思维和现代设计美学原理，构造方寸之美，培养学生的创新意识和创新能力，提高团队合作精神和合作能力，提升学生的职业能力。

9. 掌握品茗环境的构成与营造原则，并设计和营造品茗环境，提高审美情趣，满足人民对美好生活的需要。

10. 在茶事活动组织实施过程中，综合应用茶艺文化知识，强化服务意识和团队合作精神，形成全面的茶艺文化观，在有趣、静雅的茶事活动中实现以深厚的文化内涵教化人，以精湛的技艺感染人，潜移默化地提升学生的思想政治素养。



五、课程实施和建议

（一）课程内容和要求

《茶艺》作为一门思想性、操作性、艺术性很强的专业平台课，以介绍茶文化基础知识和培养学生实践能力为目的，将学生培养成为懂茶、爱茶、推广茶的复合型技能人才。对接岗位职业能力、各类比赛的赛项要求以及茶艺师、评茶员职业岗位能力为标准，进行课程内容重构，将基础知识、实操实训及创新运用三大知识模块细化为**通茶史、识茶类、修茶艺、鉴茶品、创茶席及组茶会**六个学习情境十五个学习任务。根据课程思政的理念，深入挖掘思政元素，设计融合载体，确定课程思政的实践路径，把课程思政元素有机地融入课程的教学目标、教学手段和考核办法中。确立以“知识传授、价值塑造、能力培养”三位一体的课程目标，打造课程思政教育模式，建立起满足行业需求，以职业岗位和专业技术的需求为中心、以能力为本位、理论与实践紧密结合、符合国家职业标准、立德树人的教学体系。

一是知识传授。结合旅游管理专业人才培养方案和课程特色，突出茶文化传承，讲授茶文化相关知识及六大茶类基本泡茶技艺，学习茶文化，修习茶技艺，掌握茶文化的起源与发展，掌握六大茶类的基础知识与冲泡技艺，了解茶产业发展现状及趋势，熟悉茶的科学保健功效。二是能力培养。



培养学思结合、知行合一、历史联系现实、理论联系实践的思辨能力；培养敢于创新、独立思考的能力；提升团队合作意识。三是价值塑造。突出课程“以茶修德、以茶立美、以茶喻理”的价值引领功能，引领学生感悟茶文化“精行俭德”“廉美和敬”的精神文化和“平等、互鉴、包容、分享”的时代价值，增强学生的文化自信，自觉弘扬中华优秀传统文化，培育社会主义核心价值观。

表 1：学时分配（课程进度）

项目（情景/模块/章节/单元）	学 时		
	理 论	实验实训	小计
通茶史	2	0	2
识茶类	2	2	4
修茶艺	4	14	18
鉴茶品	2	2	4
创茶席	2	2	4
组茶会	2	2	4
合 计	14	22	36

表 2：课程内容和要求

项目（情景/模块/章节/单元）	知识目标	能力目标	素质目标	教学活动
通茶史	1. 能阐述茶文化发展历史； 2. 能领会中国茶道精神。	1. 了解茶文化的发展演变历史； 2. 掌握中国茶道精神的内涵。	①领悟茶道精神，培养清廉俭德的道德品质； ②树立文化自信，培养爱国情怀。	教师：. 教师准备茶树视频资料；. 准备茶树基本知识任务单。 学生：认真观看教学视频；总结归纳茶树基本知识并填写任务单。
★识茶类	1. 能识别六大茶	1. 掌握茶叶的	① 培养精益求精	教师： 引



	类; 2.能科学健康饮茶。	分类及储存方法; 2.了解健康饮茶的知识。	的“工匠”精神; ②树立健康饮茶的意识。	引导学生查阅资料认识代表性名茶并分析其品质特点。 学生:以小组为单位查阅资料认识十款代表性茶样并对比分析其品质特征。
★■修茶艺	1.能熟练冲泡六大茶类; 2.能制作经典茶调饮作品。	1.掌握茶艺服务程中的礼仪规范; 2.掌握不同茶类的冲泡流程和技术; 3.掌握茶调饮的色彩、口味等基础。	①培养职业道德和职业认同感; ②坚定创造美好生活的价值观。	教师:1.展示茶艺对于站姿、坐姿、走姿和鞠躬礼的要求;示范如何站、坐、走和鞠躬。分步骤2.示范并讲解绿茶、红茶、乌龙茶冲泡流程,引导学生注意行茶的礼仪和技巧; 学生:1.以小组为单位茶艺服务情景模拟。 2.学生进行茶艺冲泡操作练习并展示。
■鉴茶品	能进行不同茶类的茶叶审评。	1.了解茶叶的非遗制作技艺; 2.掌握茶叶的品评方法和内容。	①培养科学严谨的职业态度; ②感受中国劳动人民的智慧,树立保护非遗茶文化的意识。	教师:教师讲解并示范茶叶审评操作。 学生:学生分组练习实际操作茶叶审评流程。
■创茶席	1.能根据茶类选配茶具; 2.能根据主题完成茶席设计。	1.了解茶具的分类; 2.掌握茶席构成要素; 3.掌握品茗环境的构成与营	①提升美学鉴赏能力和审美素养; ②培养学生独立思考 and 创新能力。	教师:1.讲解茶席设计要素和要领; 2.引导学生进行主题茶席文案设计。



		造原则。		学生：小组内讨论确定茶席设计主题，并分工协作进行文案撰写和展示。
组茶会	能自主设计并策划、组织与筹办小型主题茶会。	1. 了解茶会的常见主题和环节内容； 2 掌握茶会策划的流程。	①树立学生团队协作的精神； ②激发学生对专业的热爱和社会责任感。	教师：1. 讲解茶会策划组织的流程； 2. 引导学生进行主题茶会策划方案的设计。 学生：小组内讨论确定茶会主题，并分工协作进行策划方案撰写。
备注：教学重点、难点在表中标出，其中，打★的为教学重点，打■的为教学难点。				

（二）教学方法和教学手段

以学生为本作为教学理念，凸显学生的课堂主体地位，依托翻转课堂，坚持“线上线下混合式教学”，致力于实现“学生主体，教师主导”的授课方式。教学过程中利用学生课前自学+教师课中导学+学生课后拓展三种形式延伸课堂教与学方式，改变因传统课堂教学时间有限、教师指导不到位、教学重难点不理解现状，有效调整课堂节奏。

课前，在线上教学平台发布学习任务，训练学生自主学习的能力，同时让学生提前熟悉所学知识，便于后续课堂学习的学习；课中，利用信息化的教学手段，引导学生课堂讨论，充分调动学生的积极性，提高学生的参与度，通过小组分工协作，完成课堂教学任务；课后，通过观看网络学习平

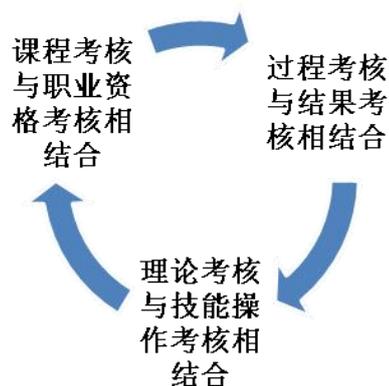


台上的拓展资源，完成本次课的拓展学习任务，并预习下次课的学习资源。

（三）教学评价

本课程在考核评价方面，依据“三位一体”的教学理念，摒弃了传统的一考定型的方式，积极探索了“全程化、开放式”的考核体系。考核形式多样，既能够全面准确地评价学生的学习效果，又有利于学生全面掌握所学的知识技能。

（一）本课程实行“过程考核与结果考核相结合”、“理论考核与技能操作考核相结合”、“课程考核与职业资格考



核相结合”的“三结合”考核形式；

（二）平时成绩占 20%，实训技能测试占 50%，期末考试占 30%。

（1）平日成绩（20%）

项目	好 50%	一般 30%	差 20%
预习			
上课表现			
课下作业			
出勤			

（2）综合评价 80%

项目	具体指标	好 40%	一般 30%	差 20%
----	------	-------	--------	-------



预习	提前预习所要学习的内容，对重点问题和难点问题心中有数			
上课表现	认真听讲，积极思考，勇于表达，具有创新能力			
课下作业	成果的有新意，启发性强，原创成分高，具有个性的表现力。			

考评项目		自我评估	小组互评	教师评估	备注
素质考评	工作纪律				
	服务意识				
	协作精神				
期末考试					
综合评价 80					
出勤	按时出勤				

六、课程资源

（一）教材选用

教材：使用高等教育出版社 2023 年 9 月出版的，“十四五”国家规划教材，马小玲主编的《茶艺（第四版）》。

（二）网络资源

1. 智慧职教网站（www.icve.com.cn）的教材配套数字课程；
2. 周智修主编的《习茶精要详解》、《茶席美学探索》；
3. 中国大学 MOOC 平台《中国茶文化与茶健康》（<https://www.icourse163.org>）

七、师资队伍



1. 《茶艺》课程需要一支教师职称、学历、学位结构较合理，人员稳定，专兼教师共有的教学队伍。课程采取“教学做”一体化的教学模式，要求教师具有高级茶艺师职业资格证书，进行小班授课，每个班级人数最多不能超过40人，否则会影响教学质量。

2. 教学团队中的教师需要责任感强、团结协作精神好。具有强烈的事业心，工作干劲足，善于合作攻关的教师。

八、实践教学

校内实训条件：《茶艺》教学安排在润心茶社实训教室进行，整个实训教室包括茶桌、茶椅、茶叶、各类茶具及多媒体投影设备等，能够满足“一体化”教学的需要，能够进行茶叶识别、茶具搭配、茶叶冲泡、茶席设计及茶会组织策划等实训项目的教学。

1. 注意实训过程人身安全。认真按照操作规程进行，不打闹嬉戏，防止热水溅伤，防止碎玻璃、碎瓷器割伤；

2. 注意实训过程茶具使用安全。认真按照实训操作方法进行，注意保护玻璃杯、盖碗、紫砂壶等茶具，减少茶具损耗；

3. 注意实训耗材使用要有节俭意识，爱茶、惜茶，尊重每一杯茶汤；

4. 注意保持实训场所的干净整洁，茶具使用后要及时清洗归还原位，桌面和地面水渍及时清理。



校内外实训安排：配合校本课程教学、实训的需求，与日照市茶文化博物馆、云过山丘茶旅文化园、泉山云顶风景区及小茶山旅游综合体等企业进行合作，充分利用合作企业的茶园采摘管理、茶室接待服务及茶文化研学等工作场景，为《茶艺》课程的教学及实训提供良好的校外实训条件。

编写：王春霞

校对：

审核：

日照职业技术学院人文与旅游系

2022 年 12 月 20 日