

封面

课程代码：280571

《茶艺》实训课程标准

系部：人文与旅游系

《茶艺》实训课程标准

一、课程基本信息

课程名称	茶艺	课程代码	280571
课程性质	专业课	课程类型	理实一体
课程类别	必修	开设学期	大二第一学期
总学时	36	学分	2
适用专业	旅游管理、酒店管理、空中乘务		
学时分配	理论 12、实训 24		
执笔人	王春霞	审核人	
制定时间	2021年10月10日		

二、课程简介

（对对应课程的性质、地位、作用、内容等做简要介绍）

《茶艺》是人文与旅游系旅游管理专业开设的专业平台课程，其不仅是《景区服务与管理》、《旅游管理学》等课程的延伸课程，更是后续《旅行社运营实务》、《跟岗实习》等课程的基础，主要开课专业为旅游管理、酒店管理与空中乘务，开设时间为大二学年第二学期，是一门理论与实践相结合的课程。

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、课程实训目标

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。

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。

1、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。

2、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。

3、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、课程实训项目设计

序号	实训项目名称及具体内容		学时	总学时
1	茶叶识别品鉴	六大茶类及代表性茶品识别品鉴	4	4

2	茶叶冲泡	绿茶指定茶艺实训	6	18
		红茶指定茶艺实训	6	
		乌龙茶指定茶艺实训	6	
3	仿宋点茶	饮茶方式演变及仿宋点茶技巧实训	4	4
4	茶调饮	茶调饮的方法及实训	4	4
5	茶席设计	茶席设计原则及演示	4	4
6	茶会组织策划	主题茶会组织策划	2	2
总计		36 时		

五、课程实训进度安排

编号	能力训练项目	对应单项任务名称	拟实现的能力目标	相关支撑知识	训练方式手段及步骤	结果	学时
1	茶叶识别品鉴	绿茶、红茶、乌龙茶等的识别品鉴	1、绿茶的识别品鉴 2、红茶的识别品鉴； 3、乌龙茶的识别品鉴。	1、相关实践知识： 识别茶品级的方法和步骤； 2、相关理论知识： 绿茶、红茶、乌龙茶等的特点； 3、拓展知识：白茶、黄茶、黑茶的特点。	观看录像 教师示范操作	掌握	4
2	茶叶冲泡	绿茶、红茶、乌龙茶的指定茶艺实训	1、绿茶指定茶艺 2、红茶指定茶艺 3、乌龙茶指定茶艺	1、相关实践知识： 绿茶、红茶、乌龙茶的指定茶艺的程序和技巧； 2、相关理论知识：	教师示范、学生操作实训	掌握	18

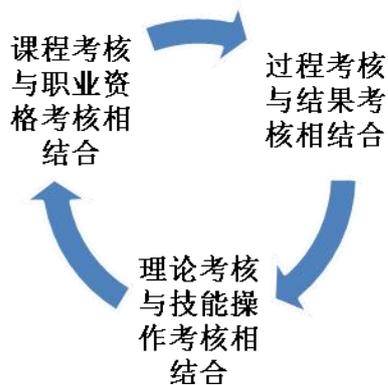
				指定茶艺考核要点； 3、拓展知识：生活茶艺练习			
3	仿宋点茶	饮茶方式的演变及仿宋点茶实训	1、饮茶方式的演变 2、仿宋点茶的程序步骤及操作要点	1、相关实践知识： 仿宋点茶的程序步骤及操作要点 2、相关理论知识： 饮茶方式的演变 3、拓展知识：其他饮茶方式探究	教师示范、学生操作实训	掌握	4
4	茶调饮	茶调饮基本原则与调饮案例	1、茶调饮的基本设计原理 2、茶调饮的配伍原则 3、茶调饮练习	1、相关实践知识： 茶调饮程序与技巧 2、相关理论知识： 茶调饮的设计原理和调配原则 3、拓展知识：创新茶调饮	教师示范、学生操作实训	掌握	4
5	茶席设计	茶席美学与搭配实践	1 茶席美学与色彩搭配； 2、创新茶艺编创； 3、茶席案例解读。	1、相关实践知识： 茶席美学与色彩搭配技巧； 2、相关理论知识： 创新茶艺编创。	实际操作	掌握	4

6	茶 会 组 织 与 策 划	主题茶会的组 织策划	1、茶会组织策划 2、主题茶会实践	1、相关实践知识： 主泡绿茶的基本步 骤和技法 2、相关理论知识： 各种绿茶的特点	实际操作	掌 握	2
---	---------------------------------	---------------	----------------------	---	------	--------	---

六、考核方式与成绩评定（指实训结束总体考核）

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%，期末考察占 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				

七、实训场地与设备器材（软件平台等）

《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。

八、实训过程注意事项（教学建议）

- 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。

九、其他（实训主要参考文献及资料等）

- 1、教材：使用高等教育出版社 2019 年 7 月出版的，“十三五”职业教育国家规划教材《茶艺（第三版）》；

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