

日照职业技术学院

教 案

课程名称：_____《茶艺》_____

课程代码：_____280571_____

授课专业：_____旅游管理_____

授课学期：_____2023-2024-2_____

学 时：_____36_____

授课教师：_____王春霞_____

人文与旅游系旅游管理教研室制（修）订

2022 年 12 月



任务名称	通茶史	子任务名称	中国茶文化与茶的起源与发展
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶的起源，理解并掌握茶起源于中国的相关知识；</p> <p>(2) 熟悉中国茶文化发展简史；</p> <p>(3) 掌握茶艺的概念及学习茶艺的意义。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能阐述中国茶文化发展简史；</p> <p>(2) 能领会学习茶艺的意义。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 端正学习态度，，坚定职业自信，守住职业初心；</p> <p>(2) 感知民族传统文化的底蕴，构筑文化自信和话语权意识，培育爱国情怀。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：了解茶的起源，理解并掌握茶起源于中国的相关知识；</p> <p>2. 教学难点：能阐述中国茶文化发展简史。</p>		
教学方法与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>问题导入：中国人以茶代酒，茶是中国的国饮。你对有关茶叶的知识了解有多少？茶是怎么被发现又是怎么发展的？陆羽跟茶有什么关系？</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>一、茶的起源与发展</p> <p>1. 中国是最早发现和利用茶树的国家，是茶的故乡。</p> <p>唐代陆羽在《茶经》中说：“茶之为饮，发乎神农”。“神农尝百</p>		



草，日遇七十二毒，得茶而解。”

神农——三皇之一的炎帝是一位传说中有水晶肚的神仙；是古代先民的典型化身

陆羽——“茶圣”，著有世界上第一部茶树著作《茶经》

2. 茶的别称

陆羽在《茶经》：“其名，一曰茶，二曰檟 jiǎ，三曰葭 shè，四曰茗，五曰蔎 chuǎn”

中唐之前以“茶”使用较多。陆羽《茶经》的广为流传，“茶”的字形进一步得到确立。

3. 茶叶制作的起源

(1) 从生煮羹饮到晒干收藏

(2) 从蒸青造形到龙团凤饼

(3) 从团饼茶到散叶茶

(4) 从蒸青到炒青

(5) 从绿茶发展至其它茶类：通过不同的制造工艺，制成各类色、香、味、形品质特征不同的六大茶类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、青茶。

茶文化的起源

茶文化启蒙	东汉华佗《食经》“苦茶久食，益意思”。
茶文化萌芽	两晋南北朝有识之士提出“养廉”，孙皓对韦曜“以茶代酒”。
茶文化形成	《茶经》，是唐代茶文化形成的标志，把儒、道、佛三教融入饮茶中，首创中国茶道精神。
茶文化兴盛	宋代“斗茶”、元代“玩茶”、明清“撮泡法”。

三、茶在国内外的传播

(1) 东传路线：由中国传向日本，韩国。

(2) 西传路线：由福建、广州通向南洋诸国，后经马来半岛、印度半岛、地中海走向欧洲各国。



	<p>北传路线：传入土耳其、阿拉伯国家、俄罗斯</p> <p>(3) 传入印度：18 世纪，英国人从中国运去茶籽种植。</p> <p>(4) 传入印度尼西亚：1731 年，从中国引入大量茶籽，种在爪哇和苏门答腊。</p> <p>(5) 传入斯里兰卡：1600 年传入，1875 年后开始迅速发展。</p> <p>传入美国：1773 年，波</p> <p>环节三：任务总结</p> <p>学生对中国茶文化的博大精深有了深刻理解，增强了文化自信。</p>																																																
<p style="text-align: center;">教学评价</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="5">课 堂 评 价 表</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">序号</th> <th rowspan="2">项目</th> <th colspan="3">完成情况评价</th> </tr> <tr> <th>自评 (30%)</th> <th>小组评价 (30%)</th> <th>教师评价 (40%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>出勤情况(10 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>课前学习 (10 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>任务一 (20 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>任务二 (30 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>课后拓展 (10 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>团队协作、服务意识 (10 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>卫生整理 (10 分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	课 堂 评 价 表					序号	项目	完成情况评价			自评 (30%)	小组评价 (30%)	教师评价 (40%)	1	出勤情况(10 分)				2	课前学习 (10 分)				3	任务一 (20 分)				4	任务二 (30 分)				5	课后拓展 (10 分)				6	团队协作、服务意识 (10 分)				7	卫生整理 (10 分)			
课 堂 评 价 表																																																	
序号	项目	完成情况评价																																															
		自评 (30%)	小组评价 (30%)	教师评价 (40%)																																													
1	出勤情况(10 分)																																																
2	课前学习 (10 分)																																																
3	任务一 (20 分)																																																
4	任务二 (30 分)																																																
5	课后拓展 (10 分)																																																
6	团队协作、服务意识 (10 分)																																																
7	卫生整理 (10 分)																																																
<p style="text-align: center;">教学反思</p>	<p>通过茶树起源地之争，培养学生们国家话语权意识，取得了良好的效果。茶园的实践活动极大地激发了学生对茶产业的兴趣，尤其是对茶园良好的生态环境留下了深刻的印象。讨论时间如果更充分，能更好地引发学生们的深入思考。</p>																																																



任务名称	通茶史	子任务名称	饮茶方式的演变
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周二 3-4 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶的起源，理解茶起源于中国的相关知识；</p> <p>(2) 熟悉中国茶文化发展历程中各个历史时期饮茶方式的演变；</p> <p>(3) 掌握茶艺的概念及学习茶艺的意义。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能进行茶文化发展史及饮茶方式演变的导游解说；</p> <p>(2) 能进行仿宋点茶技艺的操作。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 通过学习茶史，感知民族传统文化的底蕴，构筑文化自信，培育爱国情怀；</p> <p>(2) 坚定职业自信，守住职业初心。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：熟悉中国茶文化发展历程中各个历史时期饮茶方式的演变；</p> <p>2. 教学难点：能进行仿宋点茶技艺的操作。</p>		
教学方法与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>从电视剧《梦华录》中赵盼儿点茶视频导入本节课主题——历史上饮茶方式的演变。</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>任务 1：进行茶文化历史及饮茶方式演变的导游讲解。</p> <p>教师：引导学生修改讲解词并进行模拟导游讲解。</p> <p>学生：讨论修改讲解内容，并以小组为单位进行模拟导游讲解。</p> <p>任务 2：宋代点茶技术。</p> <p>教师：教师示范宋代点茶技术及茶百戏。</p>		



	<p>学生：学生体验练习宋代点茶技术。</p> <p>环节三：任务总结</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生根据评价指标，进行自评和互评； 2. 教师根据评价表对学生的操作给予评价。 																																																
<p style="text-align: center;">教学评价</p>	<p>依据课堂评价表和仿宋点茶评分表对各小组进行学生自评、互评及教师评价，引入职业技能等级考证评价标准与茶艺大赛评分标准考核学生的实践操作，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">课 堂 评 价 表</th> </tr> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">序号</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">项目</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">完成情况评价</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">自评 (30%)</th> <th style="text-align: center;">小组评 价 (30%)</th> <th style="text-align: center;">教师评 价 (40%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>出勤情况(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>课前学习(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>任务一(20分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>任务二(30分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>课后拓展(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>团队协作、服务意识(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>卫生整理(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	课 堂 评 价 表					序号	项目	完成情况评价			自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)	1	出勤情况(10分)				2	课前学习(10分)				3	任务一(20分)				4	任务二(30分)				5	课后拓展(10分)				6	团队协作、服务意识(10分)				7	卫生整理(10分)			
课 堂 评 价 表																																																	
序号	项目	完成情况评价																																															
		自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)																																													
1	出勤情况(10分)																																																
2	课前学习(10分)																																																
3	任务一(20分)																																																
4	任务二(30分)																																																
5	课后拓展(10分)																																																
6	团队协作、服务意识(10分)																																																
7	卫生整理(10分)																																																
<p style="text-align: center;">教学反思</p>	<p>通过课堂反转、任务驱动等方法，使学生在自主探索和动手操作中对我国饮茶历史及饮茶方式的演变有了深刻体会，通过对日本茶道和我国宋代饮茶方式的渊源的解读，让学生对中国茶文化的博大精深有了深刻理解，增强了文化自信，效果良好。整个教学过程突出学生的主体地位，学生积极参与，小组竞争激烈，课堂氛围活跃，充分体验到团结协作的乐趣。需要注意的是学生个体的差异性，充分发挥小组合作精神帮助后进生，避免学习效果两极分化。</p>																																																



任务名称	通茶史	子任务名称	各地不同饮茶风俗
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 掌握汉民族的饮茶习俗；</p> <p>(2) 了解和学习各少数民族的饮茶习俗；</p> <p>(3) 学习世界各国饮茶风俗。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能根据汉族以及我国各大少数民族的饮茶习俗进行茶艺个性化服务；</p> <p>(2) 能根据世界各国饮茶风俗进行茶艺服务接待。</p> <p>3. 素质目标：</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：了解和掌握汉民族的饮茶习俗，</p> <p>2. 教学难点：了解和学习世界各国饮茶习俗从而理解茶艺所蕴含的民族文化</p>		
教学方法与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>饮茶习俗是指日常饮茶的习惯和风俗。人们常说：“开门七件事柴、米、油、盐、酱、醋、茶”可见，茶在我们日常生活中的重要地位。由于茶树源于我国故中国人最懂得饮茶时的真趣，也最讲究饮茶的艺术。</p> <p>俗话说“千里不同风、万里不同俗”不同国家人民的饮茶习俗不同，同一国家内不同民族甚至同一民族的不同地区乃至同一地区的不同人群，对茶的爱好也各有千秋。不同的饮茶习俗可以说是各</p>		



国、各族人民在长期饮茶过程中逐渐形成的风俗习惯与各国的政治经济、地理环境和文化艺术都密切相关的。

环节二：任务实施

【讲解】第一节 各民族的饮茶习俗

一、汉族的清饮

汉族的饮茶方式大致有品茶、喝茶喝吃茶之分，只是古人饮茶重在“品”，近代饮茶多为“喝”，至于“吃”，则为数不多，区域不广。

品——重在意境，以鉴别茶叶香气、滋味和欣赏茶汤、茶姿为目的，所谓细品缓掇“三口方知真味，三番才能动心”。

喝——以清凉解渴为目的，大碗急饮者，连饮带咽者、称之为“喝”。

吃——连茶带水一起咀嚼咽下

汉族饮茶大多推崇清饮，基本方法是直接用开水冲泡或熬煮茶叶，无需再茶汤中加入食糖、牛奶、薄荷、柠檬等其他饮料和视瓶，为纯茶原汁本味饮法。主要茶品有绿茶、花茶、乌龙茶、白茶等。下面介绍几种汉族清饮的方式：

掇乌龙：

乌龙茶盛产于中国福建、台湾、广东等省，以香气浓郁、味厚醇爽、入口生津留香而著称于世。由于采用独特的采制工艺，所以品质优异、风味自成一格，泡茶技术讲究，品饮方法别致。茶具用小杯小壶、色泽古朴清一，崇尚古色古香、人称“烹茶四宝”。一是朴素淡雅的玉书偈，二是火炉，三是孟臣罐，四是若琛瓯。清诗人袁枚在《随园食单》中，曾对小杯掇乌龙茶的情趣做了生动描述。乌龙茶茶汤浓厚，回味无穷，加上有乌龙茶相匹配的独特茶具，因而在茶界有“掇乌龙”之说。

品龙井：

龙井茶向以“色绿、香高、味甘、形美”四绝著称，当人们手



捧一杯微雾萦绕、清香四溢的龙井茶时，不可急于大口喝茶。首先，要慢慢提起那清澈透明的玻璃杯或白底瓷杯，细看那杯中翠芽碧水，相映交辉，一旗（叶）一枪（芽）、簇立其间，似春兰破绽，若嫩竹争阳。然后，将杯送入鼻端，深深地吸一下龙井茶的嫩香，叫人清新舒神。看罢闻罢。然后徐徐作饮、细细品味，清香、甘甜、鲜爽之味应运而生。

吃早茶：

大多见于我国大中城市，尤其是广州，人们最喜欢坐茶楼，吃早茶，所以羊城的茶楼特别多。吃早茶是汉族明察加美点的另一种清饮艺术。用早茶时，顾客可以根据自己的爱好，品味传统香茗。同时，根据自己的口味，点上几款精美的小点。一口清茶、一口点心使得品茶更加津津有味。

喝大碗茶：

煎茶大碗喝，可谓是汉族的以汇总古茶风。自古以来，卖大碗茶被列为中国三百六十行之一。这种清茶一碗、大碗饮喝的方式，虽然比较粗犷，甚至颇有些“野味”，但它听凭自然，无需楼、堂、馆、所，摆设简便。只需要一张简单的桌子，几条农家式的凳子和若干只粗瓷碗即可。

环节三：任务总结

【思考】汉族饮茶以清饮为主，那其他少数民族饮茶习俗怎么样呢？跟汉族有什么不同？

【讲解】二、藏族的酥油茶

喝酥油茶是藏族通报一种独特的风尚，酥油茶是一种在茶汤中加入酥油灯原料，再经过特殊方法加工成的茶。酥油是把牛奶或羊奶煮沸，用勺搅拌，倒入竹桶内，冷却后凝结在溶液表面的一才层脂肪。

【小贴士】酥油茶的来历及组制作

传说唐朝时候文成公主和亲西藏。从此边疆安定，历史上传为



美谈。文成公主远嫁西域，嫁妆除金银首饰，珍珠玛瑙、林罗绸缎之外还有各种名茶。因为文成公主平生爱喝茶，羊养成了喝茶的习惯，而且喜欢以茶敬客。初到西藏，文成公主生活很不习惯。每天凿沉，当婢女端来牛羊奶时她就紧锁双眉，不吃不行，吃了胃又不舒服，玉石她相处了个办法，先喝半杯奶。然后再喝半杯茶，果然觉得胃舒服了些。以后她干脆把茶汁掺入奶中一起喝，无意中发觉茶奶混合，其味道比单一的奶或茶好。从此以后，不仅早晨喝奶时要加茶，就连平常喝茶时也喜欢加些奶和糖。这就是最初的奶茶。文成公主爱好喝茶，开始人们甚感新奇，以后官宦权贵相继仿效，公主也常以茶赐群臣、待亲朋。当他们第一次喝上茶汁时，虽觉得有些苦涩，但饮后齿颊留香，肠胃清爽，解渴提神、身心轻快。后来人们把茶叶视作仙草妙药，甚至认为文成公主之所以这样美是因为饮茶的结果。于是人们争相效仿饮茶之风从此在西藏盛行。

制作酥油茶的茶叶一般选用紧压的普洱茶、金尖等。酥油茶的加工方法比较讲究，一般先用一口锅烧水，待水煮沸后，再用刀把紧压茶捣碎，放入沸水中煮，约半小时左右，待茶叶浸出后，滤去茶叶，把茶汁装进长圆柱形的打茶桶中；与此同时，用另一口锅煮牛奶，一直煮到表面凝结一层酥油时，把它倒入盛有茶汤的打茶桶，再放入适量的盐和糖。这时，盖住打茶筒，用手把住在直立茶桶之中、能上下移动的长棒，不断春打。直到筒内声音由“咣当”变成“嚓伊、嚓伊时，茶、酥油、盐、糖等即已混为一体，酥油茶就打好了。

教师帮助学生总结酥油茶的特点：滋味多样、涩中带甘，咸里透香。既可暖身又能增加抗寒力，风味独辟其效胜茶。

【讲解】三、蒙古族的咸奶茶

蒙古族人民喜欢喝茶、牛羊奶、盐巴一道煮沸而成的咸奶茶。每日清晨起来，主妇们先煮上一锅咸奶茶，供全家整天喝用。所以，蒙古族人民平均茶年消费量高达 8kg 左右。



蒙古族咸奶茶多用青砖茶和黑砖茶，并用铁锅烹煮，这一点与藏族同胞的酥油茶用茶壶的方法不同。但是烹煮时候都要加入牛奶，煮咸奶茶时先把砖茶打碎，并将洗净的铁锅置于火上，盛水 2~3kg，至水沸腾时，放上捣碎的砖茶约 25k，再沸腾 3~5 分钟后，掺入奶子，用量为水的五之一左右。少顷，按需加入适量盐巴。等整锅奶茶开始沸腾时，咸奶茶就煮好了。

四、维吾尔族的奶茶与香茶

生活在新疆的维吾尔族以及其他兄弟民族，平生酷爱喝茶，茶成了当地人民生活的必需品，把它看成与吃饭一样重要。维吾尔族虽然集中居住在同一自治区内，喝的又多是伏砖茶，但由于天山山脉横亘新疆中部，使得区内天山南北气候各异，生产有别：北疆以畜牧业为主，人们多以放牧为主；南疆虽为塔克拉玛干沙漠地区，但沙漠外围的冲积平原是水草丰茂、农产富饶的绿洲，人们多以农业为主，南疆以加香料的香茶为主、但不管奶茶和香茶，用的都是伏砖茶。

做奶茶的方法：

一般先将伏砖茶敲成小块，抓以把放入盛水八分满的茶壶内，放在煤炉上烹煮，直至沸腾四五分钟后，加上一碗牛奶或几个奶疙瘩和适量盐巴，再让其沸腾 5 分钟左右，一壶热乎乎、香喷喷、咸滋滋的奶茶就算作好了。

五、傣族、拉祜族的竹筒香茶

竹筒香茶的傣语叫“腊蹀”。拉祜语叫“瓦结那”，是傣族和拉祜族人民别具风味的一种饮料。

竹筒香茶的制法有两种：以是采摘细嫩的一芽二叶或三叶，经铁锅杀青、揉捻，然后装入生长一年的嫩甜竹筒内；另一种制法是将一级晒青毛茶 0.25KG 放入小饭甄里，甄子底层放厚度 6~7cm 浸透哦了的糯米，甄心垫一块纱布，上放毛茶，约蒸 15 分钟，待茶叶软化充分吸收糯米香气后倒出、立即装入准备好的竹筒内。这种



方法制成的竹筒香茶，既有茶香，又有甜竹的清香和糯米香。

六、布朗族的酸茶

酸茶的制茶时间一般在五六月份。在高温高湿的夏茶季节里，将采下的幼嫩鲜叶煮熟，放在阴暗处放置十几天，让它发霉，然后装入竹筒内再埋入土中，经过一个月后即可取出食用。吃酸茶时是放在口中嚼细咽下，它可以帮助消化和解渴。这是供自食或互相馈赠的礼物。

七、白族的三道茶

三道茶，白语叫“绍道兆”，是白族待客的一种风尚。白族人家，不论在逢年过节、生辰寿诞、男婚女嫁等喜庆日子里，还是在亲朋好友登门造访之际，主人都会以“一苦二甜三回味”的三道茶款待宾客。

八、广西桂北各族同胞的打油茶

饮打油茶是桂北、桂东的三江、龙胜和恭城等地的侗壮、汉等各民族的一种特别的饮茶习俗，以恭城最为普遍。“打”是指这种奇特饮料的制作过程，当地妇女几乎人人都会。油茶具有浓香、甘甜味美、营养丰富等特点，常饮能提神醒脑、治病补身。侗族老人如果喝不上油茶，就会责怪儿孙不孝。

九、回族的罐罐茶

罐罐茶通常以中下等炒青绿茶为原料，经加水熬煮而成，所以煮罐罐茶，又称熬罐罐茶。

具体熬制方法教师可以启发学生进行讲述，并进行讲解。

十、客家擂茶

擂茶是中国茶文化中一种比较古老的吃茶方法，相传由三国时代的蜀国大将张飞率军巡阅湖南武陵郡时，军中犯鼠疫，地方父老献上“三生饮”，即生米、生茶叶、生姜三样生品捣碎，加盐冲饮，饮后暑病即除，这种“三生饮”被众人口耳相传，演变成后来的“擂茶”，而逐渐扩大大道湖南、贵州、江西、福建、广东、广西等地的



山区民间，并传到台湾省的客家人。

【小贴士】擂茶三宝及擂茶的制作方法

客家人，民风淳朴，热情好客，每当客人来临时，主人首先端出一套擂茶的茶具来，即一个口径约为 0.5M、内壁有辐射状纹理的陶制“擂钵”；二是以油茶树木或山楂木制成约 0.7M 长的“擂棍”；三是以竹片编制成的捞滤渣的“捞瓢”。这三样俗称“擂茶三宝”。首先用热水将茶具冲洗干净。然后把茶叶、芝麻、花生仁、生姜、甘草等放入钵内，手持擂棍，沿着擂钵内壁作有节奏的旋转擂磨，间或轻敲钵壁以免擂茶原料黏在钵上。在擂磨时酌量加些凉开水，等到擂成糊状后，用捞瓢捞起，并滤去渣，这种糊状物即为“擂茶脚子”，再将脚子放在茶碗里，冲入沸水调匀，即成为一碗香、甘、爽口的擂茶。

【教师讲解】第二节 世界各国饮茶习俗

欧洲各国饮茶习俗

1. 荷兰饮茶习俗

17 世纪初期，荷兰人凭借航海的优势，从澳门装运中国的绿茶道爪哇，再转运道欧洲。刚开始，茶价非常昂贵，一般人喝不起，茶仅是宫廷贵族和豪门、世家作为养生和社交礼仪的奢侈品。随着人们追求喝茶的情趣，饮茶之风几乎到了狂热的程度。17 世纪末期茶叶输入量骤增，茶价逐渐平抑，加上文人、雅士们对茶的歌颂、赞美，于是饮茶之风普及整个社会，人们还敦促商人，上书巴达维亚总督，将茶叶的输入纳入正常的贸易渠道。饮茶大众化后，不但以茶为生的商业性茶室、茶座应运而生。同时，家庭中也兴起饮早茶、午茶、晚茶的风气，而且十分讲究以茶待客的礼仪，从迎客、敬茶、寒暄至辞别，都有一套严谨的礼节，既寓有东方人的谦恭美德，又含有西方的浪漫风情，融合了东西方的精神文明。

2. 英国饮茶习俗

茶在英国可以说影响道每个社会阶层。上层社会有早餐茶、下



午茶。火车、轮船，甚至飞机场都有茶供应。一些饭店也以下午茶招待宾客，甚至剧场、影院休息时，宾客们也借饮茶时间来交谊。普通家庭也把客来泡茶当作接待朋友的礼貌。饮茶之风的兴盛，强有力的推动了茶叶贸易与消费的发展。

英国人饮茶分热饮和冷饮两种。热饮有加牛奶、也有不加牛奶的。茶的冷饮讲究饮冰茶。相传冰茶是1904年在圣路易召开的世界博览会上，一位来自印度的茶叶宣传人推广普及到英国的。

3. 法国饮茶习俗

法国人饮茶最早盛行于皇室贵族及有权阶级间，以后茶迷群起，渐渐普及于人民大众，时髦的茶室也应运而生。饮茶成为人们日程生活和社交活动中不可或缺的必需品。法国人饮用茶叶及采用的品饮方式，因人而异。但是以饮用红茶的人最多，饮法与英国人类似。

4. 俄罗斯饮茶习俗

在俄罗斯，泡红茶时习惯用俄式茶饮“沙玛瓦特”煮沸热水，那是一种以黄铜作的水煮水器。俄式茶饮“沙玛瓦特”的主要功能在于能将水缓缓加热，使水温控制得恰到好处。但是，俄罗斯幅员辽阔，民族众多，饮茶的习惯自然也有所不同：

蒙古式——与中国藏族同胞类似

卡尔梅克族饮法——不用砖茶用散茶，

5. 波兰饮茶习俗

以前俄罗斯和波兰泡红茶时都习惯使用俄式茶饮“沙玛瓦特”，但在波兰应历经战乱，茶饮几乎都被战火烧光了。即便如此，波兰的泡茶方法并没有改变，只是热水改用大茶壶来煮沸。

【学生自读】二、非洲各国饮茶习俗

毛里塔尼亚饮茶习俗

摩洛哥饮茶习俗

埃及饮茶习俗



肯尼亚饮茶习俗

美洲各国饮茶习俗

1、美国饮茶习俗

教师提示：美国和英国喝茶的方式有很大的差异，英国喝热红茶，美国喜喝加了柠檬的冰红茶。

阿根廷饮茶习俗

大洋洲各国饮茶习俗

【重点讲解】亚洲各国饮茶习俗

伊拉克饮茶习俗——不喝绿茶，喜喝红茶；不喝泡的茶，只喝煮的茶。伊拉克的政府机构、公私企业也有专门煮茶的工人，公共场所、饭店、餐厅也有茶水供应，喝茶普及社会。

土耳其饮茶习俗——土耳其人爱喝茶，他们的煮茶方式与众不同。

巴基斯坦饮茶习俗——大多采用烹煮法喝红茶，而且对茶具颇为讲究。每家都有完整的一套茶具，“客来敬茶”是巴基斯坦人民对客人的一种礼遇。

印度饮茶习俗——印度是世界红茶的主要产地。印度人民喝奶茶的习惯是从西藏学到的。在西藏饮茶与佛教相结合，喇嘛诵经用喝奶茶来提神醒脑，所以信佛教的印度人也纷纷仿效。

马来西亚饮茶习俗——马来西亚传统喝的是“拉茶”。拉茶是传自印度的饮品，用料与奶茶差不多。拉好的奶茶像啤酒一样充满了泡沫，喝下去十分舒服。

日本的饮茶习俗：★

在日本，茶道和煎茶道间有相当大的差距，一般所谓的茶道，叫做“茶之汤”，使用抹茶，省去罗碾烹炙之劳，直接以茶末加以点煮，至于煎茶道则是直接由明代饮茶法演化而来的。

日本茶道始终占据日本茶礼法的主流，至今更是隆盛已极。茶道不只讲究喝茶，更注重喝茶礼法，有严格的规范、详备的制度，使得日本茶道的“道”得以确立。



日本茶道包括抹茶道和煎茶道。

韩国饮茶习俗：★

韩国农历每月的初一、十五、节日和祖先生日、在白天举行的祭礼，都称为“茶礼”。包括又滚茶俗、宗庙、佛教、官府以及儒家的茶礼。韩国的饮茶与中国古代饮茶颇为类似，是集佛教禅宗文化、儒家思想、到家理论于一体。以“和”、“静”为基本精神，其含义泛指“和、敬、俭、真”。

和——要求人们心地善良、和平相处。

敬——尊重别人、以礼待人。

俭——俭朴廉正。

真——为人正派以诚相待。

茶礼的过程，从迎客、环境、茶室陈设、书画、茶具造型与排列，投茶、注茶、点茶、喝茶道茶点等，都有严格的规矩和程序，力求给人以清静、悠闲、高雅、文明之感。

韩国的茶道分为煮茶法和点茶法。

煮茶法

点茶法

【教师提问】韩国的宗庙茶礼、佛教茶礼、官府茶礼你了解吗？请分别说说看。

教学评价

课 堂 评 价 表

序号	项目	完成情况评价		
		自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)
1	出勤情况(10分)			
2	课前学习(10分)			
3	任务一(20分)			
4	任务二(30分)			
5	课后拓展(10分)			
6	团队协作、服务意识(10分)			



		分)			
	7	卫生整理 (10 分)			
教学反思	1. 汉族有代表性的饮茶方式有哪些?				
	2. 品尝酥油茶礼节				
3. 擂茶的制作方法					



任务名称	识茶类	子任务名称	茶树及中国主要产茶区
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周二 3-4 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 掌握茶树的基本认识；</p> <p>(2) 掌握茶叶得生产和制作过程；</p> <p>(3) 了解中国名茶及产茶区。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能根据茶叶生产加工工艺识别茶类；</p> <p>(2) 能讲解对中国名茶和产茶区的相关文化常识。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 培养精益求精的“工匠”精神；</p> <p>(2) 树立健康饮茶的意识。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：中国名茶及产茶区得认知，茶叶的生产和制作过程。</p> <p>2. 教学难点：中国名茶及产茶区得认知，茶叶的生产和制作过程。</p>		
教学方法与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>问题导入：一片树叶是怎样落入水中改变了水的味道？</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>茶树的基本知识</p> <p>【讲解】</p> <p>茶树的起源和传播。</p> <p>11. 起源——距今约一亿年以前得白垩纪地层中，其中的山茶目植</p>		



物，约产生在六千万年以前。根据史料记载和实地调查，多数学者确认中国说茶树得原产地，在中国的西南地区、包括云南、贵州、四川，说茶树原产地的中心。

2. 传播——茶树在中国的传播，首先从四川传入当时政治文化中心陕西、甘肃一带，秦汉以后茶树由四川传到长江中下游一带。到了唐、宋时期，茶叶已经成为日常不可缺少得物品。茶叶产区遍及四川、陕西、湖南、湖北、福建、江苏、浙江、安徽、河南、广东、广西、云南、贵州等 14 省区，达到了兴盛阶段。

3. 茶树向国外传播，最早传到朝鲜和日本。公元 1684 年，德国人由日本输入茶子在印尼得爪哇试种，没成功又于 1731 年从中国输入大批茶子，在印度大规模发展茶叶种植之后又相继在斯里兰卡、孟加拉等地发展茶场。

19 世纪 50 年代，英国利用其殖民政策，于非洲的肯尼亚、坦桑尼亚、乌干达等国开始种茶，到了 20 世纪初茶叶在非洲已经具有相当的规模。欧洲只有前苏联种茶。

4. 茶树的形态特征

学习茶艺首先要了解和研究茶树生物的特征、掌握其形态、生命活动规律及与生态环境的关系等。只有这样，才能在学习和运用茶的过程中达到准确、自如的目的。

【提问】茶树的外形有哪几种类型？它们的组成有哪几部分？

【板书】茶树的形态特征

外形——乔木型、半乔木型和灌木型三种。

组成——根、茎、叶、花、果实和种子。

思考：茶树各组成部分作用是什么？个别提问学生进行认知。

根——由主根、侧根、细根、根毛组成，为轴状根系。起固定、输导、贮藏等作用。

茎——主干、主轴、骨干枝、细枝。

叶——制作饮料茶叶的原料也是茶树进行光合作用的主要器官。



花——是茶树的生殖器官之一。

果实和种子——果实是茶树进行繁殖的主要器官。

【讲解】

4. 茶树的生长环境与栽培

1) 生长环境

(1) 气候：茶树性喜温暖、湿润，在南纬 45° 与北纬 38° 间都可以种植，最适宜的生长温度在 18~25℃ 之间。且年降水量在 1500MM 左右分布均匀，早晚有雾，相对湿度保持 85% 左右的地区。

(2) 日照：日照时间长、光度强时茶树生长迅速，发育健全不易患病虫害。

(3) 土壤：适宜土质疏松、土层深厚、排水、透气良好的微酸性土壤中生长。酸碱度在 4.5~5.5 为最佳 (PH)

2) 茶树的栽培

(1) 茶树育苗——扦插育苗法。

(2) 茶树种植——每年 11 月至第二年 3 月下旬之间，雨季前后均可种植。南方应以 1 月底为宜北方可延至 3 月底种植。

这部分内容要求学生作一了解即可，所以不要求学生作深入而又细致的探讨。教师只需帮助学生进行分析和归纳就行。

5. 茶叶的采摘

中国大部分茶区，对茶树合理采摘是按照“标准、及时、分批、留叶采”的规则来进行的。目前我国大宗红茶，绿茶的采摘标准，时质量、数量兼顾，以收益最高为依据、一般采一芽二叶、一芽三叶和柔嫩的对夹叶。乌龙茶的采摘标准、须等新稍生长近成熟，叶片开度达八九成时，采下带驻芽的二三片嫩叶。名贵茶类的采摘标准，要求原料细嫩匀净、只采初萌的壮芽或初展 2 一芽一二叶。

茶叶采摘分为人工采摘和及其采摘两种。

环节三：任务总结

中国的名茶及产茶区



名茶的定义：是指有一定知名度的好茶，通常具有独特的外形、优异的色香味品质。

传统名茶——历史上的贡茶，持续生产至今。西湖龙井、洞庭碧螺春等

恢复历史名茶——历史上曾有后消失，近现代重新恢复起来的名茶
徽州松萝、蒙山甘露等

新创名茶——近现代新创制的名茶 江西茗眉、高桥银峰等◇◇
茶区分布和主要名茶

中国茶园面积有 100 余万公顷，茶区分布，东起东经 122° 的台湾东岸的花莲县；西至东经 94° 的西藏自治区米林；南起北纬 18° 的海南省榆林，北至北纬 37° 的山东省荣城县，共有 20 个省区、980 个县市生产茶叶。全国分为四大茶区：西南茶区、华南茶区、江南茶区和江北茶区。

【提问】中国的十大名茶名称及产地你知道吗？请你说说看。

中国的茶叶历史悠久，茶区广阔，是世界上茶园面积分布最广，茶叶生产量最多的国家之一。茶树良种繁多，制茶工艺齐全，为茶叶产品种类最多的国家。

【教师讲解并板书归纳】

★ 西湖龙井（炒青绿茶）——产于浙江杭州西湖山区的狮峰、龙井、云栖、虎跑、梅家坞，故有“狮”、“龙”、“云”、“虎”、“梅”五品之称，并以香清、味鲜、色翠、形美著称。龙井茶分为 11 级，即特级、1 至 10 级、春茶在 4 月初至 5 月中旬采摘，全年中以春茶品质最好，特级和级龙井茶多为春茶期采制，产量约占全年总产量的 50%。

★ 洞庭碧螺春（炒青绿茶）——产于江苏省吴县太湖的东洞庭山和西洞庭山，以花香果味，芽叶细嫩，色泽碧绿，形纤卷曲、满披茸毛，为古今赞美。

★ 太平猴魁（烘青绿茶）——产于安徽省太平县猴坑，位于湘潭



南面山麓，属黄山山脉。在 19 世纪末年，此地产制“尖茶“、尖茶中的极品|奎尖”，以品质优异获得赞赏，后来在原有的基础上加以改进提高，并冠上地名，称为“猴魁”。

★ 黄山毛峰（烘青绿茶）——产于安徽省著名风景名胜地黄山，茶园分布在海拔约 1000 米的挺拔壮观入画的山涧，山区气候温和，年平均温度 14~17℃。黄山毛峰以香清高、味鲜醇，芽叶细嫩多毫，色泽黄绿光润，汤色明澈为特质。分为 4 级，特 1~3

★ 六安瓜片（烘青绿茶）——产于安徽省六安地区的金寨县，品质以齐云山蝙蝠洞所产最优。故又称“齐云瓜片”。

★ 信阳毛尖（炒青绿茶）——产于河南省信阳地区。“五山两潭”车云山、震雷山、云雾山、天云山、脊云山和黑龙潭、白龙潭。海拔 800 米以上，群峦叠翠，溪流纵横，云雾多，为制造独特风格的茶叶提供了天然条件。

★ 君山银针（黄茶）——产于湖南省岳阳市洞庭湖中的君山岛上。香气清高，味醇甘爽，汤黄橙亮，芽壮多毫，条直匀齐，着淡黄色茸毫。

★ 安溪铁观音（乌龙茶、青茶类）——产于福建省安溪县，境内多山、自然环境适合茶树生长，优良茶树品种较多，有铁观音、乌龙、奇兰、毛蟹、黄木炎、梅占等。铁观音茶香高馥郁持久，味醇韵厚爽口，齿颊留香回甘，具有独特的香味，评茶上称为“铁音韵”。

★ 凤凰水仙（乌龙茶、青茶类）——产于广东省潮安县凤凰山，海拔在 1100 米以上，属海洋性气候。凤凰水仙茶分为凤凰单丛、凤凰浪菜、凤凰水仙三个品级。凤凰水仙味醇厚回甘、香芳烈持久，汤橙黄、明澈，叶呈“绿叶红镶边”外形壮挺，色泽金褐光润，泛朱砂红点。

★ 祁门红茶（祁红）——产于安徽祁门县，历口、闪里为大宗，属于工夫红茶。香气特高，汤红而味厚一种带玫瑰花的甜香、滋味鲜爽。



	<p>国际上把祁红、印度大吉岭红茶和斯里兰卡乌伐的季节茶，并列为世界公认的三大高香茶，而祁红的地域性象香气称为“祁门香”，誉为“王子茶”、“茶中英豪”、“群芳最”。加奶后乳色粉红，香味特点犹存，英国人视为“午后茶”的珍品，也在早餐茶时饮用，作为一种高贵的象征。</p>																																																
<p style="text-align: center;">教学评价</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">课 堂 评 价 表</th> </tr> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">序号</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">项目</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">完成情况评价</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">自评 (30%)</th> <th style="text-align: center;">小组评 价 (30%)</th> <th style="text-align: center;">教师评 价 (40%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>出勤情况(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>课前学习(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>任务一(20分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>任务二(30分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>课后拓展(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>团队协作、服务意识(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>卫生整理(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	课 堂 评 价 表					序号	项目	完成情况评价			自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)	1	出勤情况(10分)				2	课前学习(10分)				3	任务一(20分)				4	任务二(30分)				5	课后拓展(10分)				6	团队协作、服务意识(10分)				7	卫生整理(10分)			
课 堂 评 价 表																																																	
序号	项目	完成情况评价																																															
		自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)																																													
1	出勤情况(10分)																																																
2	课前学习(10分)																																																
3	任务一(20分)																																																
4	任务二(30分)																																																
5	课后拓展(10分)																																																
6	团队协作、服务意识(10分)																																																
7	卫生整理(10分)																																																
<p style="text-align: center;">教学反思</p>	<p>人类发现和应用茶的时候，是把茶叶拿来生吃或煮汤喝，就跟我们现在煮菜汤差不多。继煮汤之后，人类就学会把剩余的茶叶晒干，贮藏起来，再发展到把茶叶做成茶饼烘干，距今1700多年了。</p>																																																



任务名称	识茶类	子任务名称	六大茶类										
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时										
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社										
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶叶的分类方法、茶叶的特点及价值；</p> <p>(2) 了解六大茶类的加工工艺、特点和代表性名优茶；</p> <p>(3) 了解健康饮茶的知识。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能识别六大茶类及代表性名优茶；</p> <p>(2) 能科学健康饮茶</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 培养精益求精的“工匠”精神；</p> <p>(2) 树立健康饮茶的意识。</p>												
教学重难点	<p>1. 教学重点：能识别六大茶类及代表性名优茶。</p> <p>2. 教学难点：能识别六大茶类及代表性名优茶。</p>												
教学方法 与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>												
教学设计与 实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>观看纪录片《一片神奇的树叶》片段引出本课主题。</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>任务 1：结合教学用具认识十款代表性名茶</p> <p>教师：引导学生查阅资料认识代表性名茶并分析其品质特点。</p> <p>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。</p> <table border="1" data-bbox="472 1912 1321 2000"> <thead> <tr> <th>编号</th> <th>茶名</th> <th>产地</th> <th>基本特征</th> <th>图片</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>日照绿茶</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			编号	茶名	产地	基本特征	图片	1	日照绿茶			
编号	茶名	产地	基本特征	图片									
1	日照绿茶												



	2	西湖龙井			
	3	洞庭碧螺春			
	4	太平猴魁			
	5	六安瓜片			
	6	庐山云雾			
	7	黄山毛峰			
	8	信阳毛尖			
	8	恩施玉露			
	9	安吉白茶			
	10	正山小种			
	11	滇红			
	12	金骏眉			
	13	安溪铁观音			
	14	武夷岩茶			
	15	东方美人			
	16	凤凰单枞			
	17	冻顶乌龙			
	18	白毫银针			
	19	寿眉			
	20	白牡丹			
	21	蒙顶黄芽			
	22	平阳黄汤			
	23	普洱熟茶			
	24	普洱生茶			
	25	六堡茶			
	<p>任务 2：模拟茶艺师对客服务，讲解四款不同的茶样。</p> <p>教师：引导学生对客服务讲解；</p> <p>学生：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分析归纳茶样基本特征； 2. 模拟对客茶样介绍 <p>环节三：任务总结</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生根据评价指标，进行自评和互评； 2. 教师根据评价表对学生的操作给予评价。 				
教学评价	<p>依据课堂评价表对各小组的进行学生自评、互评及教师评价，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果。</p>				
	课 堂 评 价 表				



	序号	项目	完成情况评价		
			自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)
	1	出勤情况(10分)			
	2	课前学习(10分)			
	3	任务一(20分)			
	4	任务二(30分)			
	5	课后拓展(10分)			
	6	团队协作、服务意识(10分)			
	7	卫生整理(10分)			
教学反思	在茶样识别中感受中国劳动人民的智慧、工匠精神；结合茶园的生态环境，焕发对祖国秀美山河的热爱。				



任务名称	识茶类	子任务名称	茶叶加工制作
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周二 3-4 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	1. 知识目标：了解六大茶类的不同加工流程 2. 能力目标：能够根据不同茶类的加工特点进行茶类的辨识 3. 素质目标：培育精益求精的工匠精神。		
教学重难点	1. 教学重点：六大基本茶类的加工工艺及特点； 2. 教学难点：在了解各茶类的制作之上，记住各茶类的产地和代表茶。		
教学方法与手段	1. 翻转课堂教学法。 2. 任务驱动教学法。 3. 情境教学法。		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>观看日照绿茶手工炒制技艺的视频，引出本课主题</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>茶叶的生产和制作</p> <p>茶叶之所以会分成那么多种类，并不是因为茶树树种得关系，茶叶得不同是因为制造工艺得不同。在茶叶制造方法上，影响茶叶品质的最主要因素是发酵、揉捻、焙火。</p> <p>发酵是茶青和空气接触产生氧化的作用，它与一般东西的发酵是不同的，其实说是叶子的“渥红”作用，民间习惯说发酵。发酵还影响茶叶的香气，不发酵的绿茶是菜香，是天然新鲜的香气。全发酵的红茶则是麦芽糖香。半发酵的乌龙茶（轻发酵包种茶、中发酵冻顶茶铁观音茶、重发酵白毫乌龙茶。乌龙茶类的香气可以从花香、果香到熟果香都有。</p>		



揉捻是把叶细胞揉破，使得茶叶所含的成分在冲泡时容易溶入茶汤中，及较容易揉出所需要得茶叶形状。

焙火是茶叶制成后用火慢慢的烘焙，使得茶叶从清香转为浓香。焙火关系到茶汤颜色的明亮度，发酵影响茶汤颜色的深浅。

【多媒体】茶叶的制作流程可以让学生看多媒体演示资料进行学习，如果有条件也可以利用业余时间带学生到茶厂参观茶叶制作过程。这样可以让学生对制茶有个直观的了解和认识。

【板书】茶叶的制造流程

不发酵茶类

茶青→炒青→揉捻→炒揉→干燥→龙井

茶青→炒青→揉捻→滚桶初干→滚桶整形→再干→眉茶、珠茶

茶青→蒸青→初揉→揉捻→中揉→精揉→干燥→煎茶

半发酵茶类

茶青→室内摊青萎凋→烘青→轻揉→焙干→白茶类

茶青→日光萎凋（热风萎凋）→室内萎凋及搅拌（进行部分发酵）→发酵程度 8%~25%→炒青→揉捻→干燥→文山型包种茶

茶青→日光萎凋（热风萎凋）→室内萎凋及搅拌（进行部分发酵）→发酵程度 8%~25%→炒青→初干→热团揉→再干→乌龙茶。

茶青→日光萎凋（热风萎凋）→室内萎凋及搅拌（进行部分发酵）→发酵程度 50%~60%→铁观音茶

茶青→日光萎凋（热风萎凋）→室内萎凋及搅拌（进行部分发酵）→发酵程度 50%~60%→炒青→回干→揉捻→干燥→膨风茶、白毫乌龙

全发酵茶类

茶青→室内萎凋→切青→揉捻→补足发酵→干燥→切青名茶的分类

红茶

茶青→室内萎凋→揉捻→解块→补足发酵→干燥→工夫红茶



	<p>茶青→室内萎凋→揉捻→揉碎→补足发酵→干燥→碎红茶</p> <p>茶青→室内萎凋→揉捻→筛分→再揉→补足发酵→干燥→分级红茶</p> <p>环节三：任务总结</p> <p>掌握六大基本茶类：绿茶、红茶、青茶、黄茶、黑茶、白茶及其制作工艺</p>																																																
<p style="text-align: center;">教学评价</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">课 堂 评 价 表</th> </tr> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">序号</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">项目</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">完成情况评价</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">自评 (30%)</th> <th style="text-align: center;">小组评价 (30%)</th> <th style="text-align: center;">教师评价 (40%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>出勤情况(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>课前学习(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>任务一(20分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>任务二(30分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>课后拓展(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>团队协作、服务意识(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>卫生整理(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	课 堂 评 价 表					序号	项目	完成情况评价			自评 (30%)	小组评价 (30%)	教师评价 (40%)	1	出勤情况(10分)				2	课前学习(10分)				3	任务一(20分)				4	任务二(30分)				5	课后拓展(10分)				6	团队协作、服务意识(10分)				7	卫生整理(10分)			
课 堂 评 价 表																																																	
序号	项目	完成情况评价																																															
		自评 (30%)	小组评价 (30%)	教师评价 (40%)																																													
1	出勤情况(10分)																																																
2	课前学习(10分)																																																
3	任务一(20分)																																																
4	任务二(30分)																																																
5	课后拓展(10分)																																																
6	团队协作、服务意识(10分)																																																
7	卫生整理(10分)																																																
<p style="text-align: center;">教学反思</p>	<p>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技艺中学会传承，培养职业态度，塑造旅游业的“匠人”。</p>																																																



任务名称	识茶类	子任务名称	茶叶的储存与品质鉴定
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶叶的审评方法；</p> <p>(2) 掌握茶叶识别的 5 个指标；</p> <p>(3) 掌握品茶的基本程序。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能进行茶叶的识别品鉴操作；</p> <p>(2) 能进行绿茶的感官审评。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 培养科学严谨的职业态度；</p> <p>(2) 结合茶叶品质描述及加工，感受中国劳动人民的智慧，树立保护非遗茶文化的意识。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：能进行茶叶的识别品鉴操作；</p> <p>2. 教学难点：能进行绿茶的感官审评。</p>		
教学方法与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>【引入】茶叶得色、香、味、形是茶叶品质的综合反映，是以多种化学物质为基础而形成的。茶是中国人的国饮，喝茶有利于健康已经是不争的事实。要想揭开茶叶与人体健康的秘密就必须从茶得内质特征入手。</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>【讲解】一、茶的内质特征</p> <p>1. 茶叶的色、香、味、形。</p> <p>色——茶叶的色泽包括干茶颜色与茶汤颜色两部分。当然如果</p>		



茶叶审评时叶包括叶底的色泽。茶叶中有色的化学成分很多，绿色的叶绿素、橙红色的胡萝卜素等。

香——茶叶的香气是由多种芳香物质组成的，不同芳香物质的组合、形成不同的香气。

味——茶叶的滋味是以茶叶的化学成分为基础，由味觉器官所反应形成的。绿茶鲜醇、红茶浓醇鲜爽。

形——制茶过程中，通过一定的技术手段使茶叶成形后再加以干燥，使形态固定下来。条形、针形、扁形、球形、片形等。

2. 茶叶的化学本质特征

这部分内容只需要学生了解即可，不需要学生做详细的掌握。教师可以引导学生自行阅读教材然后根据各类茶的化学基本特征进行归纳和学习。

绿茶类	红茶类	乌龙茶	黑茶类	黄茶类	白茶类
香味醇，清汤绿叶，春茶品质最高。	干茶的黑色及红汤、红叶。品质如何发醇决定的。	兼具红茶的甜和绿茶的鲜香，独特的绿边色。	外形粗糙哦，干茶呈褐色，茶汤棕红，滋味醇和。	黄茶色以黄、黄、叶底黄品质特征	白毫显露、香气清新、滋味甘醇而称

【思考】 茶叶的营养成分分析主要可以从哪几方面入手？

【讲解】 二、茶叶的营养成分分析

茶与咖啡、可可并称为世界三大饮料。中国被称为茶的祖国，因为茶叶是中国人最早发现和应用的特有植物，在漫长的历史中最多姿多彩。根据科学分析、鉴定，茶叶中的化学成分由300多种，大部分都与人体的健康和治的药物有关系，其功能可以分为营养作用和药理作用两方面。喝茶有益于健康，首先要了解茶叶的主要成分，茶叶主要成分有多酶类化合物、生物碱、糖类、蛋白质、挥发性成分以及维生素等等。喝茶对身体有帮助，但前提是要对各种茶类的茶性有所了解后再选择一种最合适自己的茶。饮茶要合宜、泡茶方法要得当，因人、因地不能苟且适时适量才是饮茶之道。

教师可以启发学生根据自己平时的生活经验以及平时喝茶的体验说说对茶叶营养成分的分析依据。根据科学的分析、鉴定，茶的鲜叶是由许多化学成分组成的及其复杂的有机体，它包含75%的水



分及 25% 的干物质。再 25% 的干物质中，有机化合物占了 93%~96%，无机化合物占了 4%~7%。茶叶中的成分有机化合物主要有黄酮类、糖类、蛋白质、氨基酸、生物碱、有机酸、维生素、色素等。无机化合物主要有磷、钾、钙、铁、铜、铁、镁、钠、锰、锌、镍、铬、氟等 10 种元素。因此，饭后饮茶有助于消化、减轻食后不适的作用。此外，茶的利尿效果与同量的水比较，茶多了 1.55 倍；而且氯化物的排出量多了 2.5 倍。

【提问】茶艺活动能够给我们带来什么好处？喝茶有什么禁忌没有？平时你在喝茶时对这些问题有注意吗？

教师可以帮助学生进行归纳后板书明确：

【板书】

茶艺活动的好处：

1. 可以使朋友更加亲密
2. 可以密切家人的感情
3. 喝茶可以真正享受生活
4. 茶与食物的搭配——一般情况下，吃牛肉面宜于喝绿茶或是包种茶。

喝茶要注意的几个原则：

- 1) 餐前适合喝普洱茶或红茶
- 2) 餐后适合喝乌龙茶、绿茶、花茶
- 3) 用餐喝茶的时机以半小时为准

【重点讲解】三、茶的功效：

1. 有助于延缓衰老
2. 有助于抑制心血管毛病
3. 有助于预防和抗癌
4. 有助于预防和治疗辐射伤害
5. 有助于抑制
6. 有助于美容护肤
7. 有助于提神醒脑
8. 有助于利尿解乏
9. 有助于降脂助消化
10. 有助于护齿明目

科学研究证实，茶叶确实含有与人体健康密切相关的生化成分。茶叶不仅具有提神清心、清热解暑、消食化痰、去腻减肥、清心除烦、解毒醒酒、生津止渴、降火明目及止痢除湿等药理作用，还对辐射病、心脑血管病、癌症等疾病，有一定的药理功效。

喝茶除了有这些好的功效之外也一定会有一些不好的影响和禁忌，而这些禁忌如果我们在喝茶的时候没有注意就会影响我们的健康所以要特别注意避免。

1. 忌饮烫茶
2. 忌饮冷茶
3. 忌饭前大量饮茶
4. 忌饭后立即饮茶
5. 忌饮冲泡次数过多的茶
6. 忌饮冲泡时间过久的茶
7. 忌空腹饮茶
8. 忌饮浓茶



9. 冠心病患者需酌情用茶
10. 神经衰弱患者要节制饮茶
11. 有胃病的人饮茶要慎重
12. 贫血患者要谨慎饮茶

【总结过渡】这部分内容是本节难点所在，教师在讲清茶叶攻功效以及喝茶禁忌时应结合茶叶的化学特征以及药理功效进行讲解。也可以让学生进行现身说法进行探讨和试验。最后再让学生了解和掌握了茶叶功效以及喝茶禁忌之后再讲解本节重点内容茶叶的选购与保存。因为选购和保存好茶叶是茶艺的基础，只有选购好茶叶才能更好地完成茶艺表演。

环节三：任务总结

茶叶的选购与保存

教师可以先设置问题让学生思考以下几个问题，然后引导学生通过阅读教材寻找答案教师帮助进行归纳并板书。

1. 茶叶选购的原则是什么？
2. 选择茶叶的过程中要注意的因素有几种？
3. 新茶与陈茶是如何鉴别的？
4. 春茶、夏茶、秋茶和冬茶是如何鉴别的？
5. 窈花茶和拌花茶的区别是什么？
6. 如何鉴别高山茶与平地茶？

教师明确：

茶叶选购原则——必须道信誉良好的茶叶专卖店去购买，相同价位的茶叶要多喝几种进行比较，再选出您最喜爱的口味。不一定以价格的多少来评价它的好坏。适合自己口味的茶就是好茶！

选购茶叶必须注意的因素——品种、环境、栽培、制造、采时、采茶、卖茶人、买茶人等等。

新茶与陈茶的鉴别——可以从茶叶的香气、色泽、滋味三个方面进行鉴别。

春、夏、秋、冬茶叶的鉴别——以干茶为例，春茶茶芽肥壮，毫毛多，香气鲜浓，条索紧结。红茶乌润，绿茶翠绿。夏茶条索松散，叶片宽大，香气较粗老。红茶红润，绿茶灰暗。秋茶则叶片轻薄，大小不一，香气平和。红茶暗红绿茶黄绿。

窈花茶与拌花茶的鉴别——窈花茶是利用茶叶中的某些内含物质具有吸收异味的特点，使用茶原料和鲜花窈制而成的。而拌花茶则是在劣等茶叶中象征性地拌一些花干，冒充花茶。

高山茶与平地茶的鉴别——高山茶茶芽叶肥壮，颜色绿，茸毛多，茶叶条索紧结，白毫显露、香气浓郁，滋味醇厚耐冲泡。平地茶芽叶较小，质地轻薄，叶色黄绿，茶叶香气较低，滋味略淡。
茶叶的保存方法：茶叶包装，一般分真空包装、无菌包装、空气包



	<p>装、除氧化包装和普通包装5种。</p> <p>【补充小知识】介绍几种家庭保存拆封后茶叶的方法</p> <p>☆ 准备以台专门贮存茶叶的小型冰箱,设定温度在-5度以下,将拆封的封口紧闭好将其放入冰箱内。</p> <p>☆ 可用整理干净的热水瓶,将拆封的茶叶倒入瓶内,塞进塞子存放。</p> <p>☆ 可用干燥箱贮存茶叶</p> <p>☆ 可用陶罐存放茶叶。</p> <p>☆ 可用双层盖子的罐子贮存,以纸罐较好,其他锡罐、马口铁罐等都可以罐内先摆一层棉纸或牛皮纸,再盖紧盖子。</p> <p>☆ 茶叶最好少量购买或以小包装存放,减少打开包装的次数,避免一再接触空气。</p>																																																
<p style="text-align: center;">教学评价</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">课 堂 评 价 表</th> </tr> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">序号</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">项目</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">完成情况评价</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">自评 (30%)</th> <th style="text-align: center;">小组评 价 (30%)</th> <th style="text-align: center;">教师评 价 (40%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>出勤情况(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>课前学习(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>任务一(20分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>任务二(30分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>课后拓展(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>团队协作、服务意识(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>卫生整理(10分)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	课 堂 评 价 表					序号	项目	完成情况评价			自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)	1	出勤情况(10分)				2	课前学习(10分)				3	任务一(20分)				4	任务二(30分)				5	课后拓展(10分)				6	团队协作、服务意识(10分)				7	卫生整理(10分)			
课 堂 评 价 表																																																	
序号	项目	完成情况评价																																															
		自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)																																													
1	出勤情况(10分)																																																
2	课前学习(10分)																																																
3	任务一(20分)																																																
4	任务二(30分)																																																
5	课后拓展(10分)																																																
6	团队协作、服务意识(10分)																																																
7	卫生整理(10分)																																																
<p style="text-align: center;">教学反思</p>	<p>本讲内容是讲茶叶的功效和茶叶的选购和保存,可以说这是进行茶艺表演的基础和前提。可以提示学生进行复述本课内容特别是对喝茶的禁忌以及如何选购和鉴别茶叶进行复习,以便再今后的茶艺活动中能够对茶叶的功效以及选购和保存方法很好地运用。</p>																																																



任务名称	修茶艺	子任务名称	选配茶具
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶具的概念、种类；</p> <p>(2) 掌握茶具的选择；</p> <p>(3) 掌握茶具的摆放原则及使用及保养方法。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能够根据茶类进行茶具的选择；</p> <p>(2) 能够根据茶具的摆放原则进行茶席布置。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 提升美学鉴赏能力和审美素养；</p> <p>(2) 培养学生独立思考和创新能力。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：能够根据茶类进行茶具的选择；</p> <p>2. 教学难点：能够根据茶具的摆放原则进行茶席布置。</p>		
教学方法 与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与 实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>一、茶具的概念</p> <p>茶具，古代亦称茶器或茗器。</p> <p>西汉辞赋家王褒《僮约》有“烹茶尽具，酺已盖藏”之说，这是中国最早提到“茶具”的一条史料。</p> <p>二、茶具的演变史</p> <p>我国历史上茶具的演变主要是由饮茶方式的变革带动的。</p>		



三、茶具的种类介绍

陶土茶具、瓷器茶具、漆器茶具、玻璃茶具、金属茶具、竹木茶具和玉石茶具。

四、现代茶具

以陶瓷、紫砂和玻璃茶具为主

茶具名称	作用
茶桌 (茶船)	用来盛放精美茶具
盖碗	又称“三才杯”，泡茶用具
紫砂壶	产自江苏宜兴，以紫砂泥制者为佳
公道杯	用来均匀茶汤以及鉴赏汤色
品茗杯	用来品饮香茗
闻香杯	闻香之用
过滤网	用来过滤茶渣
茶荷	以瓷制造为多，用来盛放干茶
杯托	形状如盘而小，用来放置品茗杯
茶巾	用来清洁茶台
随手泡	用来火煮甘泉以及消毒
水盂	用来盛放废水
茶宠	茶水滋养的宠物，多用紫砂或澄泥烧制的陶质工艺品
茶道组	又称“茶艺六君子”
茶夹	用来夹洗品茗杯
茶则	用来取干茶
茶针	用来疏通紫砂壶壶口
干茶漏	用于扩大紫砂壶壶口，以防干茶外漏
茶匙	用来拨取茶叶



	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="448 235 608 286">茶筒</td> <td data-bbox="608 235 1370 286">盛放茶艺用品的器皿茶器筒</td> </tr> </table>	茶筒	盛放茶艺用品的器皿茶器筒											
茶筒	盛放茶艺用品的器皿茶器筒													
教学评价	<p>五、茶具的选择</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 绿茶：透明玻璃杯，应无色、无花、无盖。或用白瓷、青瓷、青花瓷无盖杯。 2. 花茶：青瓷、青花瓷等盖碗、盖杯。 3. 黄茶：奶白或黄釉瓷及黄橙色壶杯具、盖碗、盖杯。 4. 红茶：内挂白釉紫砂、白瓷、红釉瓷、暖色瓷的壶杯具、盖杯、盖碗或咖啡壶具。 5. 白茶：白瓷或黄泥炻器壶杯及内壁有色瓷。 6. 乌龙茶：紫砂壶杯具，或白瓷壶杯具、盖碗、盖杯为佳。 <p>六、茶具的摆放原则</p> <p>简单 美观 实用</p> <p>七、茶具的使用及保养方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 保养重在保持清洁 2. 彻底将壶身内外清洗干净。 3. 多泡茶。 4. 切忌沾到油污。 5. 擦与刷要适度。 6. 使用后注重保持清洁。 7. 让壶有休息的时间 <p>环节三：任务总结</p> <p>了解茶具的概念、茶具的演变史、茶具的种类、现代茶具、茶具的选择、茶具的摆放原则及使用及保养方法。</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th colspan="5">课 堂 评 价 表</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">序号</th> <th rowspan="2">项目</th> <th colspan="3">完成情况评价</th> </tr> <tr> <th>自评 (30%)</th> <th>小组评 价 (30%)</th> <th>教师评 价 (40%)</th> </tr> </table>	课 堂 评 价 表					序号	项目	完成情况评价			自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)
课 堂 评 价 表														
序号	项目	完成情况评价												
		自评 (30%)	小组评 价 (30%)	教师评 价 (40%)										



	1	出勤情况(10分)			
	2	课前学习(10分)			
	3	任务一(20分)			
	4	任务二(30分)			
	5	课后拓展(10分)			
	6	团队协作、服务意识(10分)			
	7	卫生整理(10分)			
教学反思	能够根据不同茶具的特点模拟进行茶具的推销讲解。				



任务名称	修茶艺	子任务名称	基础茶艺礼仪
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	1. 知识目标： 2. 能力目标： 3. 素质目标：		
教学重难点	1. 教学重点： 2. 教学难点：		
教学方法 与手段	1. 翻转课堂教学法。 2. 任务驱动教学法。 3. 情境教学法。		
教学设计与 实施	环节一：任务导入 环节二：任务实施 具有较高的文化修养，得体的行为举止，熟悉和掌握茶文化知识以及泡茶技能，做到神、情、技动人。 一、仪表美（形体、发形、服饰） （一）形体 1、面部清新健康，平和放松，微笑，不画浓妆，不喷香水，牙洁白整齐。 2、优美的手型，不戴手饰，手指干净，指甲无污物，洗手液不能有味道，不涂指甲。 ①女士：纤小结实。 ②男士；浑厚有力 （二）发型		



要求发型原则上要根据自己的脸型，适合自己的气质，给人一种很舒服、整洁、大方的感觉，不论长短，都要按泡茶时的要求进行梳理。头发不要挡住视线（操作时），长发来起不染发。

（三）服饰

新鲜，淡雅，中式为宜，袖口不宜过宽，服装和茶艺表演内容相配套。

着装——T、P、O原则：time place occasion（场合）

风度美（举止、仪态美、神韵美）

表演者行茶动作应谦和、流畅、准确、优美。

（一）仪态美：礼仪周全、举止端庄

1. 基本姿势：真礼、行礼、草礼

① 站姿：脚尖开度45——60度

② 行姿：两脚距离 女士23cm 118步/分

男士28cm 100步/分

后退步：后退两三步再转身

前行步：

侧行步：在客人左侧前后

③ 坐姿：舌尖抵上颚，右手在左手上

④ 跪姿：男士的盘腿坐

⑤ 蹲姿

站姿：应该双脚并拢，身体挺直，头上顶下颌微收，眼平视，双肩放松。

女性：双手虎口交叉（右手在左手上），置于胸前。

男性：双脚呈外八字微分开，身体挺直，头上顶下颌微收，眼平视，双肩放松，双手交叉（左手在右手上），置于小腹部。

（二）神韵美：神情和风韵的综合反映

茶艺的神韵美：巧笑倩兮、美目盼兮。

仪表美是——静态美



	<p>媚——动态——神定气朗</p> <p>冲泡动作要轻灵、连绵、圆合。</p> <p>(二) 语言艺术</p> <p>达意：语言准确、吐字清晰、用词得当、不可含糊其辞、不夸大其辞。</p> <p>舒适：声音柔和悦耳、吐字媚娓动听、抑扬顿挫、风格诙谐幽默、表情真诚、表达流畅自然。</p> <p>口头语辅以身体语言，如、手势、眼神、面部表情的配合让人感到真情切意。</p> <p>四、心灵美：（核心是善）</p> <p>一切为客人着想</p> <p>环节三：任务总结</p> <p>茶艺表演时要注意两件事：</p> <p>一是将各项动作组合的韵律感表现出来；</p> <p>二是将泡茶的动作融进与客人的交流中。</p> <p>茶艺师在茶事活动中要做到“三轻”：</p> <p>说话轻、操作轻、走路轻</p> <p>基本要求：礼、雅、柔、美、静</p>
<p>教学评价</p>	
<p>教学反思</p>	



任务名称	修茶艺	子任务名称	绿茶茶艺
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解绿茶的制作工艺、特点及名优绿茶；</p> <p>(2) 了解和学习绿茶的行茶方法及茶艺表演的内涵。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能够熟练掌握绿茶的制作工艺、特点；</p> <p>(2) 掌握绿茶的玻璃杯泡法。</p> <p>3. 素质目标：用茶艺礼仪规范学生的茶艺冲泡流程。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：绿茶的玻璃杯泡法。</p> <p>2. 教学难点：绿茶的玻璃杯泡法。</p>		
教学方法 与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与 实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>如何炒制西湖龙井茶（手法）</p> <p>如何冲泡西湖龙井茶、碧螺春、黄山毛峰</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>绿茶的品质</p> <p>“清汤绿叶”，其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调。</p> <p>二、绿茶的加工</p> <p>杀青 → 揉捻 → 干燥</p> <p>三、绿茶的分类</p> <p>以加工工艺（杀青或干燥的方法）分——</p>		



炒青型、烘青型、晒青型、蒸青型

2. 按外形又可分为十大类型

扁形、针形、螺形、珠形、眉形、兰花形、雀舌形、片形、曲形等

四、名优绿茶

西湖龙井、黄山毛峰、碧螺春、六安瓜片、太平猴魁等

五、泡茶技法

(一) 泡茶的程序分为三个阶段

第一阶段是准备，

第二阶段是操作，

第三阶段是结束。

准备阶段：

备茶、选水、烧水、配具、温具、置茶、冲泡、奉茶、续水

(二) 习茶基本姿态

1、取用器物手法

2、提壶手法

3、握杯法

4、翻杯手法

5、温具手法

6、置茶手法

7、茶巾折法

六、绿茶的冲泡

1. 高级绿茶用玻璃杯冲泡为好。(以显出茶叶的品质特色，又便于观赏。)

普通眉茶、珠茶用瓷质茶杯冲泡。(瓷杯保温性能强于玻璃，茶叶中的有效成分容易浸出，可以得到较厚的茶汤。)

低级绿茶多用壶饮法，便于将茶汤与茶渣分离，饮用方便。

茶、水比例为 1：50。

2. 用玻璃杯沏泡绿茶有三种方法：分别是上投法、中投法和下投



法。

3. 西湖龙井茶的冲泡

泡茶用具：茶船、玻璃杯、随手泡、茶叶罐、茶巾、茶荷、废水盂、茶具组（茶则、茶夹、茶漏、茶匙、茶针）。

（1）温杯

将开水倒至杯中1/3处，右手拿杯旋转将温杯的水倒入茶船中。温杯的目的是因为稍后放入茶叶冲泡热水时不致冷热悬殊。

（2）取茶

用茶则盛茶叶拨至茶荷中。将茶叶先拨至茶荷中，便于宾主更好的欣赏干茶。

（3）置茶

将茶荷中的茶拨至玻璃杯中。茶水比例一般为1:50或根据个人需要而定。

（4）浸润泡

向杯中倾入1/4开水（水温90℃）。放下水壶，提杯向逆时针方向转动数圈，让茶叶在水中浸润，使芽叶吸水膨胀慢慢舒展，便于可溶物浸出，初展清香。这时的香气是整个冲泡过程中最浓郁的时候。时间掌握在15秒钟以内。

（5）冲泡

提壶冲水入杯，用“凤凰三点头”（即将水壶下倾上提三次）法冲泡，利用水的冲力，使茶叶和茶水上下翻动，使茶汤浓度一致。冲水量为杯总量的七成满左右，意在“七分茶，三分情”或俗语说的茶七饭八酒满杯。

（6）品茶

品茶当先闻香，后赏茶观色，可以看到杯中轻雾缥缈，茶汤澄清碧绿，芽叶嫩匀成朵，亭亭玉立，旗枪交错，上下浮动栩栩如生。然后细细品缀，寻求其中的茶香与鲜爽，滋味的变化过程，以及甘醇与回味的韵味。



	<p>环节三：任务总结</p> <p>绿茶特点：“清汤绿叶”</p> <p>绿茶的加工工艺：杀青 → 揉捻 → 干燥</p> <p>绿茶的玻璃杯泡法（上投法、中投法、下投法）</p>
<p>教学评价</p>	<p>依据课堂评价表和绿茶指定茶艺考核评分表对各小组的进行学生自评、互评及教师评价，引入职业技能等级考证评价标准与茶艺大赛评分标准考核学生的实践操作，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果。</p>
<p>教学反思</p>	<p>绿茶属于步发酵茶，茶叶颜色是翠绿色，泡出来的茶汤是黄绿色。由于绿茶的品种繁多，外观形状、质量优劣各不相同，砌泡的方法也不相同。</p>



任务名称	修茶艺	子任务名称	红茶茶艺
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周二 3-4 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解红茶的制作工艺、特点及名优红茶；</p> <p>(2) 了解和学习红茶的行茶方法及茶艺表演的内涵。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能够熟练掌握红茶的制作工艺、特点；</p> <p>(2) 掌握绿茶的盖碗泡法。</p> <p>3. 素质目标：用茶艺礼仪规范学生的茶艺冲泡流程。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：掌握绿茶的盖碗泡法。</p> <p>2. 教学难点：掌握绿茶的盖碗泡法。</p>		
教学方法 与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与 实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>茶艺技能大赛参赛冲泡红茶视频</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>一、红茶的特点</p> <p>红茶，英文为 Black tea。</p> <p>红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应，鲜叶中的化学成分变化较大，茶多酚减少 90%以上，产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。</p> <p>红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。</p> <p>中国红茶品种主要有：祁红、滇红、越红、川红等，尤以祁门红茶</p>		



最为著名。

二. 红茶的制作工艺

红茶属全发酵茶，是以适宜的茶树新芽叶为原料，经萎凋、揉捻（切）、发酵、干燥等一系列工艺过程精制而成的茶。

萎凋是红茶初制的重要工艺，红茶在初制时称为“乌茶”。

红茶因其干茶冲泡后的茶汤和叶底色呈红色而得名。

三. 红茶的种类

按照其加工的方法与出品的茶形，一般又可分为三大类：小种红茶、工夫红茶、红碎茶和红茶茶珍。

小种红茶：小种红茶是最古老的红茶，同时也是其它红茶的鼻祖，其他红茶都是从小种红茶演变而来的。它分为正山小种和外山小种，均原产于武夷山地区。

1. 正山小种：产于武夷山市星村镇桐木关一带，所以又称为“星村小种”或“桐木关小种”。[3]

2. 外山小种：主产于福建的政和、坦洋、古田、沙县等地，2013江西的铅山一带也有出产。

红碎茶：红碎茶按其外形又可细分为叶茶、碎茶、片茶、末茶，产地分布较广，遍于云南、广东、海南、广西，主要供出口。

速溶红茶：速溶红茶是茶叶的一种加工品，用纯天然茶叶原料，通过现代生物科技，将茶叶中的精华成分萃取浓缩，再经干燥喷雾而成的纳米级颗粒状固体，能迅速溶解于水中的固体饮品。有时候也被称为红茶茶珍、即溶红茶。

马边功夫：马边功夫为红茶新贵，由四川马边金星茶厂创制。选用海拔 1200-1500 米的四川小叶种为原料，结合各地功夫红茶工艺精制而成。

◆规格分类

红茶根据茶叶的在茶树上的部位和完成后茶叶的形状分为不同规格：



- 白毫 (Pekoe 简称 P) : 白毫
- 碎白毫 (Broken Pekoe 简称 BP) : 切碎或不完整的白毫
- 片茶 (Fannings 简称 F) : 是指比碎白毫更小的细片。
- 小种 (Souchong 简称 S) : 小种茶
- 茶粉 (Dust 简称 D) : 茶粉或抹茶
- 切碎-撕裂-卷曲红茶 (Crush Tear Curl 简称 CTC)

世界四大红茶品种

1. 祁门红茶-中国
2. 大吉岭红茶-印度
3. 乌巴-斯里兰卡
4. 阿萨姆红茶-印度

红茶的冲泡

红茶茶量投放与绿茶相同。

茶具用玻璃杯、瓷杯、或宜兴紫砂茶具均可。中、低档工夫红茶、红碎茶、片末红茶等，一般用壶冲。

冲泡中不加调料的，叫“清饮”；添加调料的，叫“调饮”。

五、红茶的盖碗（瓯）冲泡法

(1) 赏茶

取少量茶叶，置于茶荷上，供品饮者观看茶的形态，察看茶的色泽，嗅闻茶的清香。

(2) 温具

用开水冲洗盖瓯，目的在于洁净茶具，并使冲泡时水的温差不致于太大。

(3) 置茶

红茶用量视饮者的需要而定。一般 1 克 红茶，冲入开水 50 毫升~60 毫升，通常一只普通的盖瓯，放上 2 克左右红茶即可。

(4) 冲水

冲水量视茶瓯容水量和置茶量而定。泡茶水温以 95℃左右为



	<p>好，冲水量以七八分满为宜。</p> <p>(5) 洗盖</p> <p>一手提瓯盖，使瓯盖侧立；一手执开水壶，用开水冲洗瓯盖里侧，以洁净瓯盖。然后将瓯盖稍加倾斜，盖在盖瓯上，使盖沿与瓯沿之间有一空隙，以免将瓯中茶叶闷黄泡熟。</p> <p>(6) 奉茶</p> <p>冲泡完毕，然后连同盖瓯托一起，用双手有礼貌地将茶向宾客奉上。</p> <p>环节三：任务总结</p> <ol style="list-style-type: none">1. 学生根据评价指标，进行自评和互评；2. 教师根据评价表对学生的操作给予评价。
<p>教学评价</p>	<p>依据课堂评价表和红茶指定茶艺考核评分表对各小组的进行学生自评、互评及教师评价，引入职业技能等级考证评价标准与茶艺大赛评分标准考核学生的实践操作，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果。</p>
<p>教学反思</p>	<p>授课过程中注重课程思政元素融入。通过讲授泡茶时水温、茶水比、冲泡时间等要素，培养学生严谨、细致、一丝不苟的工作作风与职业精神。茶如人生，引导学生树立正确的人生观、价值观；培养学生科学严谨的匠人精神和工作作风；在行茶中，以礼待人，端正自身行为，提高个人修养。在教学的过程中将职业道德、工匠精神、文化传承、乡村振兴、安全意识等思政元素潜移默化的渗透到不同的教学环节中。</p>



任务名称	修茶艺	子任务名称	乌龙茶茶艺
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解乌龙茶茶的制作工艺、特点及代表性乌龙茶；</p> <p>(2) 了解和学习乌龙茶的行茶方法及茶艺表演的内涵。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>(1) 能够熟练掌握乌龙茶的制作工艺、特点；</p> <p>(2) 掌握乌龙茶的紫砂壶泡法。</p> <p>3. 素质目标：用茶艺礼仪规范学生的茶艺冲泡流程。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：掌握乌龙茶的紫砂壶泡法。</p> <p>2. 教学难点：掌握乌龙茶的紫砂壶泡法。</p>		
教学方法 与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与 实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>乌龙茶的种类及其品质特点</p> <p>乌龙茶属于半发酵茶类。</p> <p>乌龙茶的特点：“绿叶红镶边”，滋味醇厚回甘，既没有绿茶之苦涩，又没有红茶的浓烈，却兼取绿茶之清香，红茶的甘醇。</p> <p>乌龙茶的制造工艺大体上可分为五个程序：萎凋(包括晒青、凉青)、做青、炒青、揉捻、干燥，形成其品质的关键工序是做青。</p> <p>二. 乌龙茶冲泡技巧和品尝艺术</p> <p>品饮乌龙茶有“喉韵”之特殊感受，武夷岩茶有“岩韵”，安溪铁</p>		



观音有“音韵”。

人们常说的“工夫茶”并非茶之种类，而是指一种品茗的方法，其“工夫”所在讲究“水为友，火为师”。

品尝乌龙茶讲究环境、心境、茶具、水质、冲泡技巧和品尝艺术。

三. 广东潮汕工夫茶的冲泡法

泡茶用具：茶船、紫砂壶或盖瓯、品茗杯、随手泡、茶叶罐、茶巾、茶荷、茶具组（茶则、茶夹、茶漏、茶匙、茶针）。

（1）温具

泡乌龙茶前，用初沸水淋壶或盏和杯，目的在于预热和洁净茶具。随即倒去壶和杯中开水待用。

（2）置茶

先将茶从茶罐中倾于素纸上，再分别粗细。取最粗者填壶底滴口处，次用细末填于中层，稍粗之茶撒在其上，这样可使茶汁浸出均匀，又可免于茶汤有碎茶倾出。

用茶量视乌龙茶品种和茶的整碎度而定。大致说来，半球形的乌龙茶，条卷结，间隙小，用茶量以壶或瓯的五六成满即可；松散形乌龙茶，条索松直爽，空隙大，置茶以容器的九成满为宜。此外，整茶的空隙比碎茶大，因此，用量相对要大。实践表明，用茶量的多少，至关重要，它关系茶汤的香气和滋味。

（3）冲点

用沸水沿壶口缘冲入。冲水时，要做到水柱从高处冲入壶内，俗称“高冲”，要一气呵成，不可断续。这样可使热力直透壶底，茶沫上扬，进而促使茶叶散香。

（4）刮沫

冲水满壶后会使得茶汤中的白色泡沫浮出壶口，这时随即用拇指和食指抓起壶钮，沿壶口水平方向刮去泡沫。也可用沸水冲到刚满过茶叶时，立即在几秒钟之内将壶中之水倒掉，称之为洗茶，目的在于把茶叶表面尘灰洗去，使茶之真味得以充分发挥。随即再向壶



内冲水到九成满，并加盖保香。

(5) 淋壶

加盖后，提水淋遍壶的外壁追热，使之内外夹攻，以保壶中有足够的温度进而，清除沾附壶外的茶沫。尤其是寒冬冲泡乌龙茶，这一程序更不可少。只有这样，方能使壶中茶叶起香。

(6) 烫杯

淋壶后，再用水壶沸水烫杯，并加满沸水。接着滚杯，即用拇指和中指捏住杯口和底沿，使杯子侧立，浸入另一个装满沸水的茶杯，用食指轻拨杯身，使整个杯子的内外转动一周，均匀受热，洁净杯子。相对于温度而言，可以说，这是第二次温杯了。目的也在于使茶叶起香，当然还有清洁茶杯的作用。

(7) 斟茶

经淋壶后，约1分钟左右，即可斟茶。斟茶时，茶壶应靠近茶杯，这叫低斟。一则可以避免激动泡沫，发出“滴嗒”声；二则防止茶汤散热快而影响香气和滋味。倾茶入杯时，应将壶中茶汤，依次来回轮转，倾入茶杯。通常需反复2~3次。俗称其为“关公巡城”。目的在于使各杯茶汤色、香、味均匀。壶中茶汤倾毕，尚有余滴，得尽数一滴一滴依次巡回滴入各个茶杯，这叫“韩信点兵”。它也体现了一种茶人精神，即“天下茶是一家”，不分你我他。

(8) 品茶

品潮汕工夫茶时，先用右手拇指和食指捏住茶杯口沿，中指抵住杯底部，称“三龙护鼎”，手心朝内，手背向外，缓缓提起茶杯，将杯沿接唇，杯面迎鼻，边嗅边饮，一般是三口见底。饮毕，再嗅杯底。

环节三：任务总结

乌龙茶属于半发酵茶类。

乌龙茶的特点：“绿叶红镶边”，滋味醇厚回甘，既没有绿茶之苦涩，又没有红茶的浓烈，却兼取绿茶之清香，红茶的甘醇。



	<p>品饮乌龙茶有“喉韵”之特殊感受，武夷岩茶有“岩韵”，安溪铁观音有“音韵”。</p> <p>潮汕功夫茶茶艺基本的程序：</p> <table border="0"> <tr> <td>列器备茶</td> <td>煮水候汤</td> </tr> <tr> <td>烫壶温盅</td> <td>烫杯洗杯</td> </tr> <tr> <td>干壶置茶</td> <td>烘茶冲点</td> </tr> <tr> <td>刮顶淋眉</td> <td>摇壶低斟</td> </tr> <tr> <td>品香审韵</td> <td>涤器撤器</td> </tr> </table>	列器备茶	煮水候汤	烫壶温盅	烫杯洗杯	干壶置茶	烘茶冲点	刮顶淋眉	摇壶低斟	品香审韵	涤器撤器
列器备茶	煮水候汤										
烫壶温盅	烫杯洗杯										
干壶置茶	烘茶冲点										
刮顶淋眉	摇壶低斟										
品香审韵	涤器撤器										
<p>教学评价</p>	<p>依据课堂评价表和乌龙茶指定茶艺考核评分表对各小组的进行学生自评、互评及教师评价，引入职业技能等级考证评价标准与茶艺大赛评分标准考核学生的实践操作，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果。</p>										
<p>教学反思</p>	<p>茶艺是以严格的规律促使人们以高尚文雅的方式表现其思想和文化修养，透过细小的动作、严格的训练，把人的身份、修养从行为上表现出来。目的在于提升人的生活品质，茶艺表演应该以泡茶有序、动作的为文雅把不同的茶泡出不同的茶汤，而后好好地让人们来享受一杯好茶的味道。茶艺表演的美强调的是过程，而不是结果，它的美是视觉、听觉、感觉、触觉等整体的总和，欣赏它的美要把自我投入道整个过程中来。</p>										



任务名称	创茶席	子任务名称	茶席设计
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周一 7-8 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶席的概念和构成要素；</p> <p>(2) 了解茶席的结构、背景及设计方法。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>能根据茶席主题协调搭配各类茶具，选择合适的背景并进行协调的搭配，衬托出茶艺的环境和氛围。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 提升美学鉴赏能力和审美素养；</p> <p>(2) 培养学生独立思考和创新能力</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：茶席的结构、背景及设计方法。</p> <p>2. 教学难点：能根据茶席主题协调搭配各类茶具，选择合适的背景并进行协调的搭配，衬托出茶艺的环境和氛围。</p>		
教学方法与手段	<p>1. 讲授法：用生动、形象的语言来给学生讲解。</p> <p>2. 实物展示法：通过图片与实物的展示，将茶席设计的整个流程展现出来，更直观、生动，使学生在感官体验的基础上形成理性的认识。</p> <p>3. 案例教学法：用语言讲解茶席的某一组成要素时，需要采用案例法，结合已经设计成熟的茶席各要素的图片才能充分解释。</p>		
教学设计与实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>从创新茶艺比赛视频《东方红的歌谣》导入本课主题——创茶席</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>一、茶席设计的概念</p> <p>以茶为灵魂，以茶具为主体，在特定的空间形态中，与其它艺</p>		



术形式相结合，并同完成的一个有独立主题的茶道艺术组合，是为茶席。

二、茶席设计的基本构成因素

1、茶品。茶，是茶席设计的灵魂。

2、茶器。茶具组合是茶席设计的基础，也是茶席构成因素的主体。

3、铺垫。指的是茶席整体或局部物件摆放下的铺垫物。作用：保持器物清洁；衬托器物。铺垫的质地、款式、大小、色彩、花纹随主题搭配。铺垫色彩的基本原则是：单色为上，碎花为次，繁花为下。

4、插花。插花起源于中国。宋人将“点茶、挂画、插花、焚香”作为“四艺”。茶席插花重自然式插花。因时因地，以表现自然为美。

5、焚香。指人们将动物和植物中获得的天然香料进行加工，使其成为各种不同的香型，以获得嗅觉上的享受。茶席宜用植物香，如沉香、檀香香炉在茶席中的摆放：不夺香、不强风、不挡眼。

6、挂画。茶席中的挂画，是悬挂在茶席背景环境中书与画的统称。茶圣陆羽在《茶经·十之图》中就曾提倡将有关茶事写成字挂在墙上，以“目击而存”，希望用“绢素或四幅或大幅，分布写之，陈诸座隅”。

7、摆件。相关工艺品，不仅能有效地陪衬、烘托茶席的主题，还能在一定的条件下，对茶席的主题起到深化的作用。

8、茶点。佐茶用的茶果茶点，注意适合茶品的口感。

9、背景。选择室外背景，创造室内背景，室外背景室内化的利用。

10、茶人。茶席的设计者，茶艺师也是茶席的一部分，要注意外在的美感与内在的气质。

三、茶席的功能与审美



	<p>设计茶席首先要考虑功能性，如何有利于茶的冲泡，一切要为冲泡出好茶服务；同时茶席设计又是文化的呈现与审美的过程。一个优秀的茶席应该是功能与审美的高度统一。</p> <p>四、茶席结构类型：中心结构、非中心结构、桌地面组合式。</p> <p>环节三：任务总结</p> <p>讲清楚一个新概念，理论解说与实物演示同步进行，展示出一套茶席设计的步骤，呈现好一个茶席，在好听、好看、好玩的体验过程里完成一个教学环节，认识一个学术问题，是感性与理性在教学环节中的一次融合。</p>
教学评价	<p>依据课堂评价表和茶席设计考核评分表对各小组的进行学生自评、互评及教师评价，引入职业技能等级考证评价标准与茶艺大赛评分标准考核学生的实践操作，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果。</p>
教学反思	<ol style="list-style-type: none">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。



任务名称	组茶会	子任务名称	茶会组织
授课班级	2022 级旅游管理 1 班	授课课时	2 课时
授课时间	周二 3-4 节	授课地点	和润楼润心茶社
教学目标	<p>1. 知识目标：</p> <p>(1) 了解茶会的常见主题和环节内容；</p> <p>(2) 掌握茶会策划的流程。</p> <p>2. 能力目标：</p> <p>能自主设计并策划、组织与筹办小型主题茶会。</p> <p>3. 素质目标：</p> <p>(1) 树立学生团队协作的精神；</p> <p>(2) 激发学生对专业的热爱和社会责任感。</p>		
教学重难点	<p>1. 教学重点：自主设计并策划、组织与筹办小型主题茶会。</p> <p>2. 教学难点：自主设计并策划、组织与筹办小型主题茶会。</p>		
教学方法 与手段	<p>1. 翻转课堂教学法。</p> <p>2. 任务驱动教学法。</p> <p>3. 情境教学法。</p>		
教学设计与 实施	<p>环节一：任务导入</p> <p>从观看“无我茶会”视频导入本课主题——组茶会</p> <p>环节二：任务实施</p> <p>茶会策划的流程：确定主题-制定方案-协调与执行</p> <p>(1) 确定主题。常见的茶会主题有：节日茶会、研讨茶会、艺术茶会、联谊茶会、喜庆茶会、交流茶会等。</p> <p>(2) 制定方案。茶会主题、茶会规模、茶会时间、茶会地点、参与人等。</p> <p>(3) 协调与执行。茶会前准备：确认来宾、布置场地、准备物料、培训人员；茶会中服务；茶会后总结收尾</p> <p>任务 1：小型室内节日主题茶会策划方案。</p> <p>教师：</p> <p>1. 讲解茶会策划组织的流程；</p>		



	<p>2. 引导学生进行主题茶会策划方案的设计。</p> <p>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</p> <p>任务 2：小型室内节日主题茶会组织实施。</p> <p>教师：教师辅助进行主题茶会的实施。</p> <p>学生：小组分工协作完成主题茶会的组织实施。</p> <p>环节三：任务总结</p> <ol style="list-style-type: none">1. 学生根据评价指标，进行自评和互评；2. 教师根据评价表对学生的操作给予评价。
<p>教学评价</p>	<p>依据课堂评价表和茶会策划技能评分表对各小组的进行学生自评、互评及教师评价，引入职业技能等级考证评价标准与茶艺大赛评分标准考核学生的实践操作，并结合过程性考核，及线上课前学习、课后拓展、出勤情况、课堂活动探讨等，综合考察学生的学习态度与学习成果</p>
<p>教学反思</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 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；2. 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。