



2017 年职业教育广东省教学成果奖申报

中职“茶艺与茶营销” 专业人才培养模式探索与实践 (佐证材料)

学校名称： 广州市旅游商务职业学校

推荐单位： 广州市教育局

报 送 人： 吴浩宏

填报时间： 2017 年 6 月

联系方式： 办公电话 020-84263012

手机号码 13570151988

电子邮箱 1018747190@qq.com



目 录

茶艺与茶营销专业人才培养方案·····	1
茶艺与茶营销专业 7 门课课程标准·····	23
示范中心实验教学情况统计表·····	77
专业技能竞赛获奖一览表·····	80
广州茶叶消费市场及人才需求调研报告·····	81
茶艺与茶营销专业课程资源库建设·····	87
茶艺与茶营销专业网络课程建设总结报告·····	90
专业课程课堂教学实验·····	96
《茶与茶文化》精品课程特色建设报告·····	105
专业课程体系评价报告·····	109



广州市旅游商务职业学校

茶艺与茶营销 专业人才培养方案

二〇一七年五月十八日

一、专业名称（专业代码）

茶艺与茶营销（130106）

二、招生对象

初中毕业生或具有同等学力

三、学制

3 年



四、培养目标

本专业主要面向全国茶业企业、餐饮企业以及企事业单位办公室等部门，服务茶文化产业，培养拥护党的基本路线，适应茶业服务、营销和管理第一线需要，具有良好的职业道德和中国传统文化知识，具备茶叶冲泡、茶叶审评、品茗环境设计、茶品营销能力，德、智、体、美等全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

五、职业范围

序号	专业（技能）方向	对应职业（工种）	职业资格证
1	茶业经营管理	1. 茶艺师	• 茶艺师（四级） • 评茶员（五级） • 茶道养生师（培训证书-初级）
		2. 茶叶专卖店店员	
		3. 茶产品导购员	
2	茶道养生	4. 茶道养生师	
		5. 办公室接待文员	

六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

（一）职业素养

1. 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

2. 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

3. 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

4. 具有基本的欣赏美和创造美的能力。



- 5.具有从事茶事服务工作所必备的职业道德，遵守餐饮业相关法律法规，遵守餐饮业操作规范
- 6.具有不断追求新知识、实事求是、独立思考、勇于创造的科学精神。
- 7.具有良好的人际交流能力、团队合作精神和对客服务意识和。
- 8.能够廉洁自律，坚持公平交易的营销工作廉洁自律，坚持公平交易的营销工作原则。

（二）专业知识和技能

- 1.能描述中国茶文化发展史和茶事服务流程，遵循茶艺礼仪规范，并根据茶叶的特点选择正确的茶具和冲泡用水，选择冲泡方法，运用餐厅服务技能，向宾客介绍茶叶和茶具并提供茶事服务；
- 2.能描述茶叶感官审评标准，包括绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶、红茶、黑茶、花茶的品鉴标准，茶叶品鉴的技巧和茶具选择的方法，并能准确辨别茶叶的类型和品质；
- 3.能描述茶艺馆实体店的经营方法和网店营销方法，能根据宾客需求推销茶品，策划茶营销活动，并根据茶艺馆经营策略选择正确的人员管理、店面卫生管理、收银管理、茶品库存控制与管理方法，处理好网店的客户关系。
- 4.能应用现代营养学、茶叶保健基础知识以及餐饮服务技巧为宾客进行茶膳服务、设计茶宴；
- 5.了解茶叶、茶食等食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作；
- 6.能够进行茶品的保管、调配和出入库操作；能根据经营需要，熟练进行茶品的陈列与维护；
- 7.能够运用基本的促销方式进行活动组织和实施促销计划。

专业（技能）方向 1——茶业经营管理

1. 能描述茶艺表演流程，遵循茶艺表演礼仪规范，根据主题和品茗环境的变化，设计并布置茶席，布置茶席，为宾客表演主题茶艺；
2. 能描述举办茶会的流程，遵循茶道礼法，根据茶会主题，策划茶会活动；
3. 能按照茶事服务流程，向宾客提供会所茶事服务，并根据宾客需要，向



其介绍各国饮茶习俗；

4. 能够根据不同茶品的不同系列进行区域性的陈列和展示，并能根据促销主题、销售主题等，及时调整茶品展示；
5. 能够根据客户需要进行茶品推销，完成茶品售前、售中和售后服务工作；
6. 能够运用各种推销模式和沟通技巧，进行顾客异议处理并促成交易；
7. 能够针对不同的茶品进行促销策划，并运用多种方式实施促销活动。

专业（技能）方向 2——茶道养生

1. 能描述各类茶叶的保健因素，根据食品营养与食品卫生和饮食保健基础知识，为宾客介绍茶的健康原理；
2. 能根据不同职业、不同人群的茶保健需求特点配制营养茶膳，学会常用茶膳搭配的原理；1.掌握各类技法，制作主要面点品种；
3. 能根据茶叶保健功效，能运用常用面点制作技法，制作简单广东点心，以丰富茶餐品种；
4. 能应用现代营养学、茶食保健基础知识进行茶宴菜点的设计与服务。

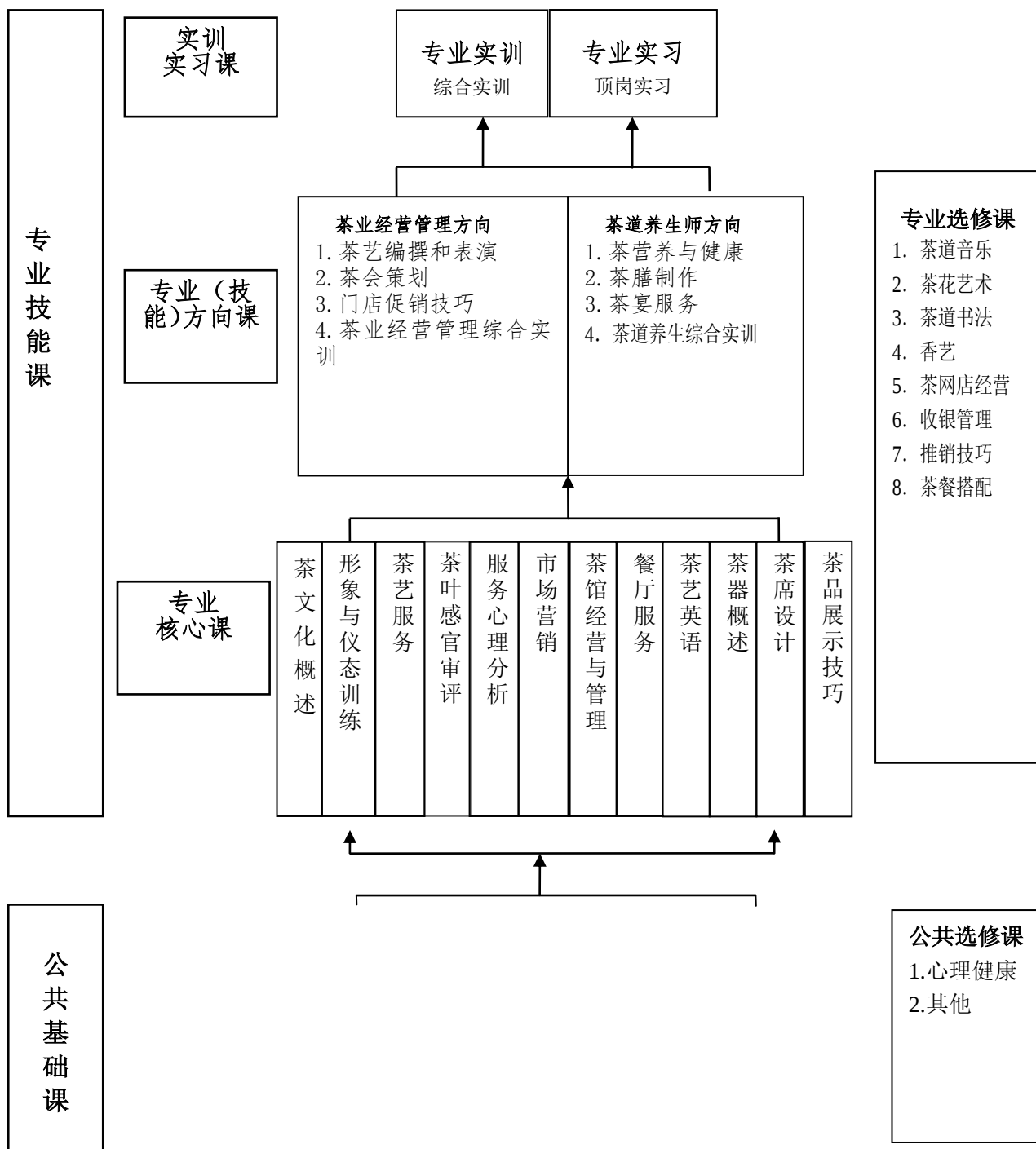
七、继续学习专业

高职专科：茶艺与茶叶营销

应用本科：茶学专业（营销方向）

八、课程结构

职业生涯规划	职业道德与法律	经济政治与社会	哲学与人生	语文	数学	英语	计算机应用基础	体育与健康	公共艺术	历史
--------	---------	---------	-------	----	----	----	---------	-------	------	----



九、课程设置及要求



本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课（语文、数学、英语）、计算机应用基础、体育与健康课、公共艺术课、历史课，以及自然科学和人文科学类公共选修课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和实训实习课，以及专业选修课。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。专业技能课程应当按照相应职业岗位（群）的能力要求，采用专业核心课程加专业（技能）方向课程的课程结构。课程内容要紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，并注意与相关职业资格考核要求相结合。专业技能课程教学应根据培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法。

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力和职业技能，提高综合职业能力的重要环节。实训实习包含校内实训、校外实训和顶岗实习等多种实训实习形式。实训实习应明确校内实训实习室和校外实训实习基地及其必备设备等实训实习环境要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考课时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
5	语 文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	180
6	数 学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并	144



		注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	
7	英 语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	144
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	162
9	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
10	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶文化概述	了解茶的起源与传播等我国茶文化和茶道艺术发展的基本内容；外国茶文化，日、韩茶道精神；茶馆文化；掌握茶的品饮方式和饮茶习俗；能介绍中国茶文化起源、传播、发展，中、日、韩三国茶道精神以及茶文化相关基本知识的能力；会演绎各朝代的茶艺	54
2	形象与仪态训练	了解职业学校学生的礼仪规范；掌握坐、立、行、走的基本礼仪；注重容貌、服饰、语言的规范性；掌握礼仪修养的途径和方法，使学生能自觉地以正确的礼貌礼节来约束自身的行为，从而培养学生在社会交往、为人处世方面的公关能力和职业习惯	54
3	茶艺服务	掌握各大茶类的特征，能运用玻璃杯、盖碗冲泡绿茶，熟练运用茶壶和盖碗冲泡青茶、普洱茶、红茶，能熟练调制红茶；会运用茶具的配套组合能力，进行绿茶茶艺、红茶茶艺、功夫茶艺、普洱茶茶艺、花茶茶艺、民族茶艺为宾客进行茶艺服务并冲泡一壶好茶，能进行独立茶室服务	108



4	餐厅服务	能了解中西餐厅服务的基本理论，掌握餐厅接待服务应具备的基本素质、基本原理、餐饮服务的程序和方法、各国的饮食习惯等专业知识，熟练掌握餐饮服务工作的各项操作技能，培养学生独当一面地开展工作的能力	64
5	茶叶感官审评	了解评茶基础知识，茶叶品质形成过程，各大茶类的品质特征；掌握绿、红、黑、青茶品质感官审评操作方法，会分析绿、红茶品质形成原因，使学生能够运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定茶叶品质、帮助宾客选购茶叶等目的	128
6	服务心理分析	本课程介绍消费者的服务需要、动机、态度，消费者的购买决策，影响消费者的外部因素，产品与消费心理，商品价格与消费心理，消费环境与消费心理等内容	32
7	茶席设计	了解茶席及茶席设计的定义，茶席结构的基本要素；掌握茶席设计的结构方式，茶席设计的技巧，茶席设计与布置的基本方法；能布置品茗环境，能确定与提炼主题茶席会，根据茶席设计动态演示需要选择服饰与音乐，使品茗环境符合宾客需求	72
8	茶艺英语	掌握茶叶、茶具、茶叶冲泡技术的英语表达方法；掌握英语接待用语；会用英语介绍主要茶类、常用茶具、冲泡茶叶的基本方法；会用英语介绍茶艺的一般流程；能按茶艺礼仪用英语接待顾客	64
9	茶品展示技巧	了解常见的茶品展示方法与技巧，并通过各种实训活动，掌握茶品展示的原则、构成要素、影响因素等基本原理；增强对理论知识的理解，培养实际的分析与动手能力；能对门店的茶品进行陈列与安排	32
10	市场营销	掌握茶业市场的基本概念、营销环节、市场定位，以及市场营销组合产品、价格、分销渠道、促销等基础理论和方法，掌握茶叶营销的方式，会运用市场营销的技巧推销茶品，协助店长或经理运作茶叶品牌和茶叶专业店	64
11	茶馆经营与管理	能对茶艺馆的环境、人员、销售进行管理，能根据顾客需要引导消费；能运用茶事服务技巧为宾客提供茶馆服务、会议服务、茶艺室服务技巧，能运用销售技巧帮助宾客选购茶叶与茶具，从而使学生具备经营茶艺馆的技能，	64



		掌握经营茶艺馆的管理方法，组织社会茶文化活动	
12	茶器概述	了解茶器的起源与传播的基本内容；茶器的类别；茶器的选材要求与文化；掌握茶器的养护方法；能介绍中国茶器文化起源、传播、发展，以及与茶文化相关基本知识的能力；会演绎各类型茶器所代表的茶艺。	54

2.专业（技能）方向课

（1）专业技能方向——茶业经营管理

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶艺编撰与表演	了解茶艺美学原理，掌握茶艺表演的茶具、茶席、配乐、服装搭配知识及茶艺表演技巧，能根据主题完成茶艺表演的编创。	72
2	茶会策划	了解茶会的类型，掌握茶品公关活动策划的基本技巧，能根据茶会的流程，进行主题茶会策划。	64
3	门店促销技巧	了解顾客购买模式，明确门店促销目的，掌握门店促销的各种基本方式；学会撰写促销策略方案，懂得促销费用预算单与促销活动的评估。	64

（2）专业技能方向——茶道养生

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶营养与健康	了解茶叶的保健元素；掌握茶的保健功能和药用功能；能运用茶叶的保健知识引导消费者进行消费，品饮茶汤。根据茶的保健功能，调制配方茶、保健茶品。	72
2	茶膳制作	能根据茶的品质特征，结合食品的特点，完成茶膳制作实验，从而掌握茶膳的制作流程；会将茶的品质特征与制作点心的要点结合起来，制作茶点。	64
3	茶宴服务	根据宴会服务的流程，进行茶宴服务；能根据每道菜的特点与茶搭配的原理进行餐桌介绍与服务。	64

（3）专业选修课



序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶道音乐	学会欣赏茶道音乐的方法；能根据茶艺主题与茶艺馆日常经营的需要选用茶道音乐。	32
2	茶花艺术	了解花艺的起源与传播与我国茶文化和茶道艺术发展相结合的基本内容；外国花艺文化，日本花道精神；茶馆茶花文化；掌握茶花的技艺；能根据茶主题选用花材及茶席茶花的搭配。	64
3	茶道书法	了解书法的起源与传播与我国茶文化和茶道艺术发展相结合的基本内容；掌握茶道书法的握笔姿势；能够完成一个“茶”字演变的书写。	32
4	香艺	了解香艺的起源与传播与我国茶文化和茶道艺术发展相结合的基本内容；掌握香艺的篆香方式和香的品种；能介绍中国香道艺术的起源、传播、发展；会演绎香道艺术。	64
5	茶网店经营	了解网店经营的模式，能根据实体店的要求，完成网店平台的建设与管理；能为客户提供产品服务。	32
6	茶艺管收银管理	能将茶品录入收银机，并利用收银机进行日报表、周报表、月报表管理；能辨别真假人民币；能为客人提供收银服务。	32
7	茶餐搭配	能将茶的功效与内含物质与食品的营养功能结合起来，进行茶与餐搭配的服务介绍	32
8	推销技巧	能根据营销目标，主动为宾客推销茶品；能根据宾客的需求，为宾客推介茶品；能运用推销的技巧，向宾客介绍茶品	32

3. 实训实习课

(1) 专业（综合）实训

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力和职业技能，提高综合职业能力的重要环节。实训实习包含校内实训、校外实训和顶岗实习等多种实训实习形式。实训实习应明确校内实训实习室和校外实训实习基地及其必备设备等实训实习环境要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。本综合实训包括了专业技能实训，即从二年级开始参加春秋交易会实习；校内综合实训，即一年级两个学期的校内服务周与二年级参与校内茶艺馆实体店经营；专业技能证书，即考取中级茶艺师、初级评茶员职业资格。



（2）专业（毕业）实习

在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。毕业实习（顶岗实习）是本专业最后的实践性教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业顶岗实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

第六学期安排到企业岗位实习，不设考试周，即由学校安排到冠名企业或校企合作企业进行专业实习。

（三）选修课

根据专业需要和学生兴趣、爱好，确定公共选修课和专业选修课及主要教学内容和要求。

十、人才培养模式

本专业的人才培养模式是在一定的现代职业教育理论、教育思想指导下，按照茶行业人才培养和人才规格，以相对稳定的教学内容和课程体系，管理制度和评估方式，实施茶专业人才培养与教育。

十一、教学时间安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试和实训），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时（按每天安排 6 节课计），校外实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排。三年总学时约为 3000—3300 学时。

实行学分制，原则上一般以 16-18 学时计 1 学分，入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分，三年制毕业总学分不得少于 170 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。



专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，毕业实习（顶岗实习）安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为 10%。

（二）学时比例表

课程类别	必修课			限选课	任选课	
课程类型	公共基础课	专业技能课			选修课	
课程	公共基础课	专业核心课	实践课 (实训实习课)	专业(技能) 方向课	公共 选修课	专业 选修课
学时	974	664	770	192	100	300
比例 (%)	32.47	22.13	25.67	6.4	3.33	10

注明：本专业课程总学时为：（3000-3300）。

（三）教学活动周数分配表

内容 学期	校内课堂教学	入学教育及军训	校内集中实训项目				认识 实习	毕业 实习	毕业 教育	考 核	机 动	寒 暑 假	合 计
					专业 综合 实训	技能 考证 训练							
一	17	1			2		1			1	1	4	27
二	18				1		1			1	1	8	30
三	18				1	2	1			1	1	4	28
四	18				1		1			1	1	8	30
五	15				1			4		1	1	4	26
六								18	1		1	8	28
合计											6	36	169

（四）教学安排表

课程类别	课程名称	学分	总学 时	各学期教学周数与周学时分配						考核 方式
				1	2	3	4	5	6	
				18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	



必修	公共基础课	1	职业生涯规划	2	36	2					考试
		2	职业道德与法律	2	36		2				考试
		3	经济政治与社会	2	36			2			考查
		4	哲学与人生	2	36				2		考查
		5	语文	10	186	3	3	3	3		考试
		6	数学	9	156	4	2	2	2		考试
		7	英语	11	192	4	4	2	2		考试
		8	计算机应用基础	4	68	2	2				考试
		9	体育与健康	9	160	2	2	2	2	2	考试
		10	公共艺术	2	36	2					考试
		11	历史	2	36		2				考查
		小计	32.47%	54	974	19	17	11	11	2	
	专业核心课	1	茶文化概述	3	54	3					考查
		2	礼仪训练	3	54	3					考查
		3	茶艺服务	6	108	2	2	2			考试
		4	餐厅服务	2	36			2			考查
		5	茶叶感官审评	6	84			2	4		考试
		6	市场营销	3	48					3	考查
		7	茶馆经营与管理	4	72					4	考试
		8	茶艺英语	2	36					2	考查
		9	服务心理分析	2	36					2	考查
		10	茶席设计	4	72		4				考查
		11	茶品展示技巧	2	32				2		考查
		12	茶器概述	2	32				2		考查
		小计	22.13%	39	664	8	6	6	8	11	考查
限选课	专业技能方向课	茶业经营管理	茶艺表演与编创	4	64			4			考查
			茶会策划	4	64				4		考查
			门店促销技巧	4	64					4	考查
		小计	6.4%	12	192	0	0	4	4	4	
		茶道养生	茶营养与健康	4	64			4			考查
			茶膳制作	4	64				4		考查
			茶宴服务	4	64					4	考查
		小计	6.4%	12	192	0	0	4	4	4	
必修课	实践课	入学教育（军训）		1	30	一周					
		认知实习（服务周）		1	30	一周					
		模拟茶艺馆实训		2	60	两周	两周	一周	一周	两周	
		跟岗实习		12	210			5 周	5 周		
		技能考证训练		2	30			4 周			
		毕业实习		28	380						√
		毕业教育		1	30						一周
		小计	25.67%	46	770	0	0	0	0	0	0
任选	选修	公共选修课		6	100		2	2	2		
		小计	3.33%	6	100	0	2	2	2	0	



课	课	专业选修课	茶花艺术	4	64			4			考查	
			茶道书法	2	32					2		考查
			香道	4	72					4		考查
			茶艺馆收银管理	2	32				2			考查
			茶网店经营	2	32					2		考查
			推销	2	32					2		考查
			茶艺语言艺术	0	0					0		考查
			茶道音乐	2	36		2					考查
		小计	10%	18	300	0	2	4	2	10		
合计			175	3,000	27	27	27	27	27	0		

说明：1. 开设公共艺术和历史课，除保证教学安排表中确定的学时外，其余部份教学内容可在第二课堂完成（专题讲座）。2. 校内专业综合实训可集中或分散进行，若集中实训则按周安排教学，暂停安排其它课程。3. 学分计算方法：原则上，课堂教学一般以 16-18 学时计 1 学分，若每学期教学周数为 16 周及以上的课程，按周学时数等于学分数计算；若每学期教学周数小于 16 周的课程，则按平均 17 学时计 1 学分；计算学分取小数点一位， $x \geq 0.5$ 取 1 分， $x < 0.5$ 取 0.5 分。4. 入学教育（军训）、校外实习、毕业教育按一周计 30 学时，每周计 1 学分；校内实训按实际学时计算学分。5. 若整学期全部安排到校外实习（含毕业教育），按一周计 30 学时，每学期按总学分的 1/6 计 28 学分。6. 取得中级职业资格证书、技能等级证计 2 学分，参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励，应予折合成学分。

十二、教学实施及要求

建议采用一体化教学模式，教学过程与模拟工作过程相结合。

（一）公共基础课

公共基础课的任务是依据教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。鼓励基础课教师采用项目导向法的教学方式



进行公共基础课程教学。

（二）专业核心课

专业技能课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

鼓励专业教师积极探索利用新的教学方法与手段进行教学，如可实行任务驱动教学法，布置任务，让学生以小组为单位，分工协作，学生充分利用了已学习的知识和技能独立完成任务，然后由各小组学生先自己总结，任课老师集中点评，使全班共同提高。同时培养了学生的创新意识，加深了对专业知识的掌握。经过几年的课堂教学实践，茶与茶文化教师团队归纳出在茶艺课程的教学中，可以采用多媒体课件的形式讲课、图文并茂，课堂提问、展开课堂讨论，还采用视频、网络技术、插播多媒体影像资料等加以辅助教学。并将学生的优秀表演录像刻录成光盘，让学生在观看，供学生观摩学习，延伸现场教学的范围。让学生在观看静态的图文之外，同时对茶艺具有感性的认识，便于让学生进入茶艺师的工作氛围。

（三）专业（技能）方向课

专业（技能）方向课要按照相应主要职业岗位的能力要求，采用基础平台加专门化方向的课程结构，设置专业（技能）岗位方向课程。旨在推进中职学校专业课程设置实现专业课程与产业、企业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练，有利促进中职学生更好就业。

（四）实训实习课

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力，提高综合职业能力的重要环节。坚持工学结合、校企合作，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训，特别是生产性实训。加强专业实践课程教学、加大实训实习在教学中的比重，完善专业实践课程体系。要按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，学校和实习单位共同制定实习计划，强化以育人为目标的实训实习考核评价。创新顶岗实习形式，组织开展专业教学和职业技能训练，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，健全学生实习责任保险制度。



十三、教学管理

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，教学管理部门要依据本专业人才培养方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对各专业实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极开展技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。要按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

学校按教育行政部门的规定实行学分制管理，积极推进学历证和职业资格证书“双证书”制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企一体化育人。学生校外实习要严格落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，制定本专业的学生实习管理实施办法，加强监管。

1. 建议课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。
2. 建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶艺服务的仿真环境，更好地掌握和运用茶事服务的技能技巧。

十四、教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

要注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩



或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

（二）变课程考核为模块化考核

传统考核方法是学生学完一门课程后进行综合考试，这种做法考核知识全面，容易操作，但难以突出重点，不利于对学生操作能力考核。在校企合作机制下，我们的评价可以是：以专业为核心，建立专业课程岗位群，在专业技能方面，以专业培养目标为基础划分几个模块进行考核。这样重点突出，针对性和实用性强，更有利于提高学生的操作能力。例如：根据岗位群所需要掌握的技能，来划分技能考核模块：模块一——茶艺师冲泡技能的考核。该部分的考核以茶艺师冲泡茶叶后的出汤介绍为题目，要求学生能在冲泡中向宾客介绍所冲泡的茶叶的特点与冲泡的要素的技术要求等。模块二——茶艺师的独立茶室服务能力的考核。可以要求学生在规定时间内根据标准程序完成独立服务。……通过以上模块的考核，基本涵盖茶文化专业学习必须掌握的技能，强化了学生对重点操作技能的掌握。

（三）变课堂考核为岗位服务考核

要实施企业岗位职业技能考核是非常必要的，但困难多。要真正实现这一目标，就必须加强校企合作。在与企业达成共同的人才培养目标后，将每次的课堂考核安排到企业中进行，实现在企业的岗位服务也是一种实践课堂，这可以使课堂考核成为实际岗位服务的考核变为现实。我们可以将学生完成不同模块或任务的成果分别放到茶业公司相应的岗位中进行考核，考核的内容与实践岗位服务相结合。考核的老师就是茶业公司的主管、店长、岗位师傅和学校专业指导老师，考核的标准就是学生的操作、服务等级是否合格。

（四）变终结性考核为过程性考核

在传统的考核模式中是期末集中一个阶段进行考试，其弊端是考生的成绩具有一定的偶然性，也不利用激励学生的学习。我们可以把考核与岗位实习结合起



来，在本岗位实习过程中随时都可以申请模块的考核，合格了就给予记录成绩，可进入下个阶段或岗位的实习，不合格者就继续在本岗位实习与实训，每个模块有两个考核机会，如全部不合格则该模块的成绩就不合格。这种考核形式比较明确，学生的积极性也高，效果更好。

课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操：

根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，采用合适的茶艺手法泡法，进行所指定茶艺的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。

（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分。

总成绩=理论（占分 40%）+实操（占分 40%）+顶岗实习（占分 20%）

十五、专业师资

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于



全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设和合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应有业务水平较高的专业带头人，应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 60%，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业专任教师应具有业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、专业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

专任及兼职教师一览表

序号	姓名	职称/职务	学位	研究专长
1	陈丽敏	中学高级	硕士	茶与茶文化；茶席与品茗空间设计
2	管宛嫦	中学中级	学士	茶文化概论
3	王梦圆	中学中级	学士	茶叶评审；茶艺英语
4	白碧珍	中学初级	学士	茶席设计；茶艺服务
5	麦振枝	中学初级	学士	茶与音乐
6	张鸣秋	中学一级	硕士	茶席与品茗空间、网店运营技巧
7	黄丹	中学高级	硕士	茶艺馆日常经营
8	梁银	高级讲师	硕士	茶花
9	王艳	经理	学士	茶企业经营管理
10	顾玉华	一级教务师	学士	茶花 艺术
11	王雪莹	店长	大专	香道
12	叶汉钟	董事长	硕士	潮州工夫茶传统工艺
13	伍锡岳	研究员	本科	茶叶感官审评；茶艺专业中高职衔接



14	邓建明	高级烹饪师		茶膳制作
15	余秋筱	讲师	硕士	茶艺英语

十六、实训实习环境

（一）校内实训室

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备数量按照标准班（40 人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

校内实训实习必须具备仿真茶艺馆、品茶室、茶叶审评室等实训室，主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	实训室功能	主要设施设备		
			名称及型号规格	数量	单位
1	茶艺馆	用于茶叶冲泡实训、模拟茶事服务、茶会活动展示、茶艺表演专业课程的学习	方形茶桌	20	张
			方形茶椅（高 38cm）	40	张
			舞台	1	个
			中级茶艺师配套茶具	50	套
			玻璃杯茶具	20	套
			展示架	5	个
			书法桌椅	1	套
			茶砚台（含 5 张椅子）	1	套
			备水间（热水器、消毒碗柜、电磁炉、电饭煲）	1	间
			屏风	5	个
			西式茶桌（含椅子 4 张）	3	套
			教师用桌	1	套
			多媒体设备	1	套
2	品茶室	用于独立茶室模拟服务、主题茶会、会议服务等相关课程的学习	长方形茶桌	6	张
			茶椅	24	张
			茶桌椅（教师用）	1	套



			圆形茶桌（含椅子 6 张）	1	套
			冰箱	2	个
			屏风	4	个
			青瓷茶具	10	套
			多媒体设备	1	套
			电磁炉	1	个
			展示架	6	个
3	茶叶感官 审评室	用于六大类茶的审评学习与 鉴别	干平台（桌）	20	张
			湿平台（桌）	20	张
			乌龙茶审评用具	50	套
			红、绿茶审评用具	50	套
			消毒柜	2	个
			茶叶展示柜	10	个
			多媒体教具	1	套
			教师桌	1	套
			椅子	30	张

（二）校外实习基地

本专业应建立 2-3 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。

1. 振兴茶业城有限公司海珠湖大益体验馆——广州茶文化基地
2. 广州恒福茶业有限公司
3. 广州从茶开始茶业有限公司
4. 广东金帆茶叶进出口公司
5. 广东飞天马实业有限公司
6. 流花茶艺城培训基地
7. 广东春光茶业有限公司
8. 广州聚缘堂茶艺馆
9. 广州撒拉亭茶吧
10. 广州益武展览公司茶艺文化培训公司
11. 广东春光茶业有限公司



- 12.广州紫桃缘贸易有限公司
- 13.广州瑞丰上茶有限公司
- 14.广东省茶叶研究所鸿雁茶场
- 15.广东省英德“杯杯红”茶业有限公司
- 16.广东宋皇生态茶业有限公司

十七、方案实施要求

本专业人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件，也是考核本专业教学质量和公共基础课学生学业质量评价的重要依据。专业教学管理部门依据本方案制定实施性专业教学计划，组织相关专业教师认真贯彻，严格执行。学校将依本方案对专业教学管理部门实施性专业教学计划制定工作进行指导及执行的管理监督。

（执笔：广州市旅游商务职业学校 陈丽敏）



广州市旅游商务职业学校

茶艺与茶营销专业 课程标准集

二〇一七年五月十八日



《茶艺服务》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）：

制定日期：2017.3

制定人：陈丽敏

参编人：

审核人：

审核日期：

批准人：

批准日期：

一、适用对象

中等职业学校

二、适用专业

适用于茶艺与茶营销、高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理专业

三、课程性质

本课程是茶艺与茶营销专业的专业核心课程，是学生学会茶叶冲泡技巧与提升茶事服务能力的重要课程。

本课程依据茶艺与茶营销专业人才培养目标和茶艺师岗位（群）的能力要求而设置，本课程的任务是：通过茶叶冲泡、茶事服务等茶艺服务流程的学习，培养学生遵循茶艺服务礼仪规范进行茶事服务的基本能力；通过学习茶艺馆服务与经营的真实情景，培养学生具备茶艺馆经营等职业能力，以适应茶文化企业对中级茶艺师的工作要求。该课程对本专业所面向的中级茶艺师所需要的知识、技能和素质目标的达成起支撑作用。在课程设置上，前导课程有《礼仪与形体》、（课程编码），后续课程有《茶叶感官审评》、《茶艺编撰与表演》、《茶艺馆经营与管理》（课程编码）。

四、课程目标

总体目标

- 能描述茶事服务流程，遵循茶艺礼仪规范，为宾客提供接待服务工作；



- 能描述冲泡茶叶的标准程式，选择正确的茶具，和运用茶叶冲泡的技巧为宾客提供茶品冲泡服务；
- 能为宾客提供收银服务，遵循送客服务礼仪规范，提供送客服务。

1. 知识目标

- （1）能描述茶事服务流程；
- （2）能描述茶叶的种类；
- （3）能描述冲泡茶叶的标准程式；

2. 技能目标

- （1）能根据茶艺馆的卫生控制要求，做好接待服务准备；
- （2）遵循茶艺礼仪规范，向宾客提供茶事服务；
- （3）能根据茶叶的特点选择正确的茶具，运用正确的冲泡方法，为宾客提供茶品冲泡服务；

3. 素质养成目标

- （1）能够与同事们共同做好每次的茶事接待服务，从而培养学生团队意识、协作能力。
- （2）通过茶知识与茶艺服务的学习，培养学生对中国茶文化的理解和热爱，体验茶文化带给人的轻松和愉悦，培养学生的优雅气质和传承中国传统文化的责任感。

五、参考学时与学分

- 1. 本课程教学时数为 108 学时，其中实训课为 82 学时，理论课为 22 学时，机动课为 4 学时。
- 2. 本课程为 2.6 学分

六、设计思路

本课程的总体目标是培养学生根据茶艺馆经营管理理念，运用茶艺服务技巧与规范，准确、熟练地完成茶艺服务过程中的各项任务，形成中级茶艺师的职业能力。立足这一目的，本课程结合中职学生学习能力与茶艺师职业能力的要求，对课程教学内容进行组织、序化，依据茶艺服务的主要服务内容设置了三项课程



目标。这三项目标分别涉及了接待服务、茶叶冲泡、送客服务等茶艺服务的主要方面。教材的编写、教师授课、教学评价都应以这一目标进行定位。

本课程是一门以服务技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主，把茶叶冲泡、茶艺服务标准与相关服务理念等知识融入到实践操作中，实行理实一体化教学。教学可在真实的茶艺馆情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演、小组讨论的方式进行。在学校的实训中心学习，建议结合具体的茶艺服务业务，模拟茶艺馆服务过程，实施项目教学。可设计的项目包括茶艺馆大厅茶事服务、独立茶室服务、茶叶冲泡等。本课程的教学尤其要注意突出服务细节的技能训练和服务意识的强化。

七、课程内容与教学要求

1. 学时分配表

序号	模块（或工作情境）名称	学时分配	序号
1	六大类茶叶冲泡	80	1
2	茶馆接待服务	12	2
3	茶馆送客服务	12	3
4	机动课时	4	4
总学时		108	

2. 单元（或项目）设计

序号	工作任务	知识要求	技能要求
1	接待服务	● 能描述茶事服务流程，并能理解茶艺馆大厅服务与独立茶室服务的流程 ● 能描述接待前环境卫生控制的标准 ● 能描述茶艺师迎宾的基本要求，包括仪表、迎宾微笑、行姿、站姿、手势、坐姿和礼貌用语等	● 能按照茶事服务流程，根据接待服务的工作要求，控制好环境卫生 ● 按照茶艺师仪态的标准，为宾客提供接待服务



2	茶叶冲泡	● 能描述茶具分类的依据及茶具的类别 ● 能描述茶叶分类的依据及类别 ● 能描述泡茶要素，包括泡茶时间、茶叶比例、水温控制、水柱的落点位置等	● 能根据宾客选择的茶叶，选择茶具，选择正确的冲泡方法，并介绍冲泡技巧
3	送客服务	● 能描述收银的程序，辨别真假钞的方法 ● 能描述送客的流程 ● 能描述送客后，清洁整理茶桌或包间的卫生标准	● 能复述茶单，为宾客提供结账服务 ● 能运用礼仪规范，欢送宾客 ● 能运用环境的卫生标准，清洁茶桌或包间

八、课程实施

1. 教学方法建议

（1）本课程教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

（2）充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶艺服务的仿真环境，更好地掌握和运用茶事服务的技能技巧。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师队伍，该团队的教师主要由两部分组成：一是校内专任教师；二是聘请有丰富实践经验的行业专家到学校担任兼职教师。校内专任教师应为本专业或相关专业本科以上学历，具有中等职业学校教师资格证、茶艺职业技能证；具备良好的师德和终身学习能力，积极开展课程教学改革。

本校专任教师还应定期到茶业企业、高级行业会所等企事业单位一线实习，熟悉企业情况，适应产业行业发展需求，积极参加企业实践，参加行业技能竞赛，不断更新专业知识，提高综合职业技能。

3. 教学条件基本要求

（1）校内实训要求：利用茶艺馆、品茶室等校内实训中心，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

（2）校外实训要求：搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

4. 教学资源基本要求



（1）教材的编写

该课程的教材编写，要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求。

1) 必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，使教材的适用性更强。

2) 教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计课程结构，以工作情境设计教学内容。

3) 教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。教材内容的编写应注意对学生语言能力、逻辑能力、合作能力、表演能力的培养。

（2）教辅资源配套

编写《茶艺实训指导书》、《茶艺服务案例集》《茶艺师考证试题集》

（3）网络资源建设

提高信息化教学手段，建立优质数字资源共享库，完善《茶艺服务》及网络课程资源

九、教学评价、考核要求

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

（二）课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操



根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，采用合适的茶艺手法泡茶，进行所指定茶艺的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。

（2）问答

在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），每题为 10 分。

3. 成绩评定

（1）理论得分：理论得分=平时得分×40%+期考得分×60%，平时得分是根据平时上课态度、回答问题、完成书面作业等情况综合情况打出（满分为 100 分），期考得分是指期末闭卷考试成绩（满分为 100 分）。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分（满分 100 分）。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分（满分为 100 分）。

总成绩=理论×40%+实操×40%+顶岗实习×20%

十、编制依据

该课程标准是以依据《茶艺与茶营销》专业调查报告和人才培养方案而编制的。

十一、说明

本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十二、教材内容目录

目录说明：全书结构根据茶艺师茶艺服务基本流程分项目进行学习，按照服务标准，每个项目可以分解成若干个工作任务，工作任务就是学习情境的物



质化表现，它来源于企业生产或服务实践，能够建立起学习和工作的直接联系，教材的结构以此为出发点，整体框架为“项目——工作任务”。具体如下：

目录

项目一 接待服务

1. 任务一 认识服务流程
2. 任务二 接待准备
3. 任务三 迎宾

项目二 茶叶冲泡

1. 任务一 绿茶冲泡
2. 任务二 白茶冲泡
3. 任务三 黄茶冲泡
4. 任务四 乌龙茶冲泡
5. 任务五 红茶冲泡
6. 任务六 黑茶冲泡
7. 任务七 花茶冲泡
8. 任务八 调饮茶冲泡

项目三 送客服务

1. 任务一 结账
2. 任务二 送客

《茶馆经营与管理》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）：

制定日期：2017.3

制定人：陈丽敏

参编人：

审核人：

审核日期：

批准人：

批准日期：



一、适用对象

中等职业学校

二、适用专业

适用于茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业

三、课程性质

本课程是茶艺与茶营销专业的专业核心课课程，是学生掌握茶馆经营与初级管理能力提升的重要课程。

本课程是依据茶艺与茶营销专业人才培养目标和茶艺师岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生能运用沟通的技巧，能主动服务客人，处理突发事件；运用团队激励知识，组建好一线运营团队，做好工作任务分配及人员管理；能运用开办茶馆运营的方法，进行创业设计，从而具备茶馆运营管理的职业能力，以适应茶文化企业对初级茶艺师管理者的工作要求。该课程对本专业所面向的中级茶艺师所需要的知识、技能、和素质目标的达成起支撑作用。在课程设置上，前导课程有《茶艺服务》《市场营销》《茶文化概述》。

四、课程目标

总体目标

- 能描述茶馆日常运营的项目，运用团队建设技巧，组建一线的经营团队，做好茶馆的日常服务与管理工作，从而维护客户关系；
- 运用成本核算的技巧，完成日常盘点，分析日常销售情况，从而确定物料的采购品种与库存；
- 能描述网店的服务项目，做好网络客服；
- 能发现商机，能描述茶馆选址的方法，通过市场调查，确定茶馆的选址、规模、招牌、茶单，进行创业策划，开设一间茶馆。

1. 知识目标

- （1）能描述茶馆选址的方法；
- （2）能描述茶馆的类别与形象定位；
- （3）能描述团队培养、激励的方法与途径；



（4）能描述网店的服务项目。

2. 技能目标

（1）能根据茶馆的形象定位，选择茶馆的选址、规模、招牌、茶单、出品；

（2）能根据茶馆日常经营项目，做好人员工作任务分配与指导，培训人员服务技能；

（3）能发现实体店与网店运用中的客户问题，及时满足宾客的需求与处理突发事故；

（3）能通过日常运营的观察与积累，做好创业计划。

3. 素质养成目标

通过培养学生运用茶馆组建定位知识，建设团结协作、效率高超的一线经营团队，使之运用服务技巧，处理好宾客关系；通过运用内部的人、财、物管理知识，尝试开家茶馆，使学生具备初级管理者技能，从而满足企业的升级管理需求。

五、参考学时与学分

1. 学时：本课程建议课时数 76，其中实训课时数是 44，理论学习课时数 24，机动课时数 4。

2. 学分：本课程建议学分为 4 学分。

六、设计思路

本课程的总体目标是培养学生能根据茶馆经营管理理念，运用日常运营服务方法与规范，准确、熟练地完成日常运营与管理中的各项任务的初级管理茶艺师。立足这一目的，本课结合中职学生的学习能力与茶艺师的职业能力要求，对课程的教学内容进行重组、序化，依据茶馆日常经营管理的主要内容共制定了五条课程目标。这五条目标分别涉及了实体店日常运营、网店运营、创业策划等初级管理者需具备的能力。教材的编写、常规教学、教学评价都应以此目标进行定位。

本课程是一门以初级管理技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，把日常运用的技巧、标准与相关服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的茶馆情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演、小组讨论的方式进行。在学校的实训中心学习，建议结合具体



的茶馆服务与管理项目，模拟某茶馆日常运营过程，实施项目教学。可设计的项目包括茶馆选择、形象定位、日常运营、网店运营、创业策划等。本课程的教学尤其要注意突出日常管理细节的训练和团队建设意识的强化。

七、课程内容与教学要求

1. 课时分配表

序号	模块（或工作情境）名称	学时分配	备注
1	实体店日常运营	42	
2	网店运营	20	
3	创业策划	10	
4	机动课时	4	
总学时		76	

2. 单元（或项目）设计

序号	工作任务	知识要求	技能要求
1	实体店日常运营	- 能描述茶馆人员配置的情况，各岗位职责 - 能描述排班的技巧，培训和指导茶师服务技巧的方法 - 能描述对内外沟通的技巧，包括对内协调关系，对外处理经营中突发事件的方法 - 能描述收银盘点的流程，理解成本核算的方法 - 能描述茶品出入库的流程，库存管理分类的途径	- 能运用团队建设技巧，分配日常服务工作，指导茶师对客服务 - 能运用沟通的技巧，处理宾客突发事件 - 能运用收银盘点的方法，做好日常盘点 - 能运用成本核算的技巧，分析日常销售情况 - 能根据销售情况，为宾客包装茶品，并确定物料的采购品种与库存数量
2	网店运营	- 能描述网店日常管理的项目 - 能描述网络客服的功能、技巧	- 能根据销售的茶品，更新网店信息 - 能根据宾客订单，为宾客发货



		● 能描述线下发货的流程	● 能运用网络客服的技巧，处理好客户关系
3	创业策划	● 能明白茶产业的背景及茶馆发展的趋势 ● 能描述茶馆的类别与形象定位的关系 ● 能描述茶馆选址的流程，解释选址的重要性与方法 ● 能描述茶馆规模的确定方法，名字的选择思路，招牌设计的方法 ● 能描述设计茶馆茶单的方法，描述茶馆经营的茶品类别 ● 能描述创业策划案撰写的步骤	● 能根据茶馆的发展趋势和自身经济状况，找到开店时机 ● 能结合茶馆市场分析，正确进行茶馆经营的形象定位 ● 能根据选址的方法，确定选址的位置，以确定茶馆的类别和规模 ● 能运用茶馆的形象定位结论，选择茶馆的名字，设计招牌 ● 能根据茶馆的经营模式，设计茶单 ● 能根据创业策划案，制定创业计划

八、课程实施

1. 教学方法建议

（1）建议本课程课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

（2）建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶馆经营管理的仿真环境，更好地掌握和运用人事管理、财物管理的方法运营茶馆。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师团队，应有业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、专业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。



聘请有丰富实践经验的行业专家到学校担任兼职教师，本专业教师应定期到茶业行业、高级专业会所等企事业单位第一线实习，积极参与旅游行业的专业实践和社会活动，参加专业技能竞赛，不断更新专业知识，提高综合职业技能。在茶业企业建立职业学校的稳定的实践基地，而学校应从“科研”的角度，为企业生产服务，为企业职工培训，探索学生在企业岗位实践的管理规律，从而推动学校的专业建设与发展。

3. 教学条件基本要求

（1）校内实训要求：利用茶馆、品茶室实训中心，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

（2）校外实训要求：搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

4. 教学资源基本要求

（1）教材的编写：

1）必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2）教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计教程结构，以工作情境设计教学内容。

3）教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（2）网络资源建设，建设完善《茶艺师》网络课程资源。

（3）信息化教学资源建设，优化数字资源共建共享信息库的建设。

（4）开发茶艺师教学案例、试题库、实训指导书。

九、教学评价、考核要求

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。



（二）课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操：

根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，采用合适的茶艺手法泡法，进行所指定茶艺的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。

（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，一般占理论得分的 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，一般占理论得分的 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分。

总成绩=理论（占分 40%）+实操（占分 40%）+顶岗实习（占分 20%）

十、其他

（一）项目课程教材编写

项目课程教材是项目内容的载体，应该是完成工作任务的背景资料，其知识内容来自于多种学科，并服务于整个项目，同时从综合职业能力培养角度出发，在教材中应十分注意语言能力、逻辑能力、合作能力、表演能力的培养。该课程的教材编写，要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的



模块化专业课程体系”的总体设计要求，以茶艺服务为基本目标，紧紧围绕该工作任务选择和组织课程内容，突出工作任务，在任务的引领下学习理论知识，让学生在实践活动中掌握茶事服务和茶艺操作技能，提高职业岗位能力。

（二）课程资源

1. 创设真实的工作情景，关注茶叶冲泡、茶事服务技巧的运用，使学生掌握茶业行业中茶艺服务的技能。

2. 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十一、编制依据

该课程标准是以依据《茶艺与茶营销》专业调研报告和人才培养方案而编制的。

十二、教材内容目录

目录

项目一 实体店日常运营

1. 任务一 岗位工作确认
2. 任务二 收银盘点
3. 任务三 茶品出入库登记
4. 任务四 宾客特殊事件处理

项目二 网店运营

1. 任务一 日常维护
2. 任务二 网络客服

项目三 创业策划

1. 任务一 发现商机
2. 任务二 茶馆定位



3. 任务三 创业计划

《茶文化概述》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）：

制定人：管宛嫦

制定日期：2017.3

审核人：

审核日期：

批准人：

批准日期

一、适用对象

中等职业学校



二、适用专业

适用于茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业

三、课程性质

本课程是茶艺与茶营销专业的专业必修课课程。是学生掌握茶文化基础知识的重要课程。

本课程是依据 茶艺与茶营销 专业人才培养目标和茶艺师岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生熟悉茶文化和茶叶发展的历史，掌握中国茶艺及饮茶方式的历史演变知识，奠定茶艺入门的基础；并能结合茶叶冲泡技巧，遵循茶艺服务礼仪规范进行茶事服务；能结合中国茶文化进行茶艺表演，从而具备茶事服务、茶艺表演、茶艺馆经营等职业能力，以适应茶文化企业对中级茶艺师的工作要求。该课程对本专业所面向的中级茶艺师所需要的知识、技能和素质目标的达成起支撑作用。在课程设置上，前导课程有《礼仪与形体》（课程编码），后续课程有《茶叶感官审评》《茶艺编撰与表演》《茶艺馆经营与管理》（课程编码）。

四、课程目标

总体目标

- 能描述茶文化的特性及茶文化发展的历史；能以朝代为线索向宾客讲述中国茶艺的历史演变；
- 能描述中国茶的发展与传播的历史及中国茶叶传播的线路；
- 能描述汉、唐、宋、明、清茶艺基本程式，遵循茶艺礼仪规范，为宾客展示冲泡流程；
- 能描述茶具的种类、名称与用途，根据各朝代饮茶方式选择适当的茶具进行冲泡。

1. 知识目标

- （1）能描述茶文化的特性及茶文化发展的历史；
- （2）能描述中国茶的发展与传播的历史及中国茶叶传播的线路；
- （3）能描述汉、唐、宋、明、清茶艺基本程式；



（4）能描述茶具的种类、名称与用途。

2. 技能目标

（1）能以朝代为主线向宾客讲述中国茶艺的历史演变；

（2）能根据各朝代饮茶方式，选择适当的茶具进行冲泡；

（3）遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示汉、唐、宋、明、清茶艺冲泡流程。

3. 素质养成目标

通过培养学生运用茶文化基础知识，为宾客讲述中国茶艺的历史演变；遵循茶艺礼仪规范，通过团队协作，完成各朝代茶艺冲泡流程，从而培养学生团队意识、协作能力。

4. 证书目标

中级茶艺师

五、参考学时与学分

1. 本课程建议课时数 72，其中实训课时数是 50，理论学习课时数 18，机动课时数 4。

2. 4 学分

六、设计思路

茶文化源远流长，博大精深，富有中国文化意蕴，具有鲜明的中国文化特征。为弘扬中国茶道文化精神，并使之发挥正能量作用，造福人民生活，构建“和谐社会”茶道养生的概念，本课程以茶为载体，了解中国茶文化历史、中国饮茶方式、茶具知识，要求熟悉茶文化和茶叶发展的历史，掌握中国茶艺及饮茶方式的历史演变等知识，奠定茶艺入门的基础。

因此，本课程是茶艺与茶营销专业课程中必修的一门课程。本课程的目的是培养能按照茶艺服务与茶艺馆经营管理理念，规范、准确、熟练地完成茶艺服务过程中向宾客介绍中国茶文化历史、饮茶方式的演变、茶具知识的中级茶艺师。立足这一目的，本课结合中职学生的学习能力与中级茶艺师职业能力要求，对课



程的教学内容进行组织、序化，以任务单的形式，制定课程目标。教材的编写、教师授课、任务质量评价都应以完成该任务的形式与质量进行定位。

依据上述课程目标，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与中级茶艺师岗位要求相结合。共划分了茶文化历史介绍、中国饮茶方式介绍、茶具介绍、汉唐宋明清茶艺基本程式介绍及流程展示等工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。

本课程是一门以推介茶文化知识为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，把茶文化的历史、中国饮茶方式的演变、茶具等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在茶艺馆情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演、小组讨论的方式进行。建议结合具体的茶艺服务业务，模拟主题茶会，实施项目教学。本课程的教学尤其要注意突出技能细节的训练和服务意识的强化。

七、课程内容与教学要求

1. 课时分配表

序号	模块（或工作情境）名称	学时分配	备注
1	茶的起源	4	
2	春秋秦汉三国——茶文化的萌芽	12	
3	唐代——茶文化的兴起	12	
4	宋元——茶文化的盛行	12	
5	明清——茶文化的继续发展	12	
6	近代——茶文化的曲折发展	4	
7	当代——茶文化的振兴	4	
8	民风民俗里的茶文化	4	
9	茶与世界	4	
总学时		72	4 个机动课时

2. 单元（或项目）设计



序号	工作任务	知识要求	技能要求
1	茶的起源	● 能描述茶文化的特性； ● 能描述茶文化发展的历史； ● 能描述中国茶的发展与传播的历史； ● 能描述中国茶叶传播的线路。	● 能以朝代为线索向宾客讲述中国茶艺的历史演变。
2	春秋秦汉三国——茶文化的萌芽	● 能描述春秋、秦汉、三国时期与茶相关的故事与诗文。 ● 能描述煮茶法所需的器具。 ● 能描述汉代煮茶法的基本程式。 ● 能描述汉代的服饰、茶事礼仪。	● 遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示汉代煮茶法的流程。
3	唐代——茶文化的兴起	● 能描述唐代与茶相关的诗文。 ● 能描述陆羽与《茶经》。 ● 能描述唐代茶业的发展。 ● 能描述唐代煎茶法的基本程式。 ● 能描述唐代茶具的种类、名称与用途。	● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示唐代煎茶法的流程。
4	宋元——茶文化的盛行	● 能描述宋代与茶相关的诗词。 ● 能描述宋代茶业的发展。 ● 能描述宋代点茶法的基本程式。 ● 能描述宋代茶具的种类、名称与用途。	● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示宋代点茶法的流程。
5	明清——茶文化的继续发展	● 能描述明清时期与茶相关的诗词。 ● 能描述散茶冲泡法的基本程式。 ● 能描述明清时期茶具的种类、名称与用途。 ● 能描述明清时期茶业的发展。	● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示明代文士茶的流程。 ● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示清代盖碗茶冲泡法的流程。
6	近代——茶文化的曲折发展	● 能描述民国时期与茶相关的诗文。 ● 能描述近代茶业的发展概况。 ● 能描述清末民初的茶馆特点。	● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示工夫茶冲泡法的流程。



	展		
7	当代——茶文化的振兴	● 能描述当代茶业的发展。 ● 能描述茶与未来生活的关联。	● 能遵循当代茶道礼仪，为宾客展示泡茶的基本流程。
8	民风民俗里的茶文化	● 能描述白族三道茶、侗族打油茶、客家擂茶的基本程式。 ● 能描述各民族与茶相关的礼仪。	● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示客家擂茶的流程。
9	茶与世界	● 能描述日本茶道的流派。 ● 能描述英式下午茶。 ● 能描述韩国茶道。	● 能遵循茶艺表演礼仪规范，为宾客展示英式下午茶的流程。

八、课程实施

1. 教学方法建议

（1）建议本课程课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

（2）建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶艺服务的仿真环境，更好地掌握和运用茶事服务的技能技巧。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师团队，应有业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、专业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

聘请有丰富实践经验的行业专家到学校担任兼职教师，本专业教师应定期到茶业行业、高级专业会所等企事业单位第一线实习，积极参与旅游行业的专业实践和社会活动，参加专业技能竞赛，不断更新专业知识，提高综合职业技能。在茶业企业建立职业学校的稳定的实践基地，而学校应从“科研”的角度，为企业生产服务，为企业职工培训，探索学生在企业岗位实践的管理规律，从而推动学校的专业建设与发展。

3. 教学条件基本要求



（1）校内实训要求：利用茶艺馆、品茶室实训中心，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

（2）校外实训要求：搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

4. 教学资源基本要求

（1）教材的编写：

1）必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2）教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计教程结构，以工作情境设计教学内容。

3）教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（2）网络资源建设，建设完善《茶艺师》网络课程资源。

（3）信息化教学资源建设，优化数字资源共建共享信息库的建设。

（4）开发茶艺师教学案例、试题库、实训指导书。

九、教学评价、考核要求

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

（二）课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作



（1）实操：

根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，采用合适的茶艺手法泡茶，进行所指定茶艺的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。

（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分。

总成绩=理论（占分 40%）+实操（占分 40%）+顶岗实习（占分 20%）

十、其他

（一）项目课程教材编写

项目课程教材是项目内容的载体，应该是完成工作任务的背景资料，其知识内容来自于多种学科，并服务于整个项目，同时从综合职业能力培养角度出发，在教材中应十分注意语言能力、逻辑能力、合作能力、表演能力的培养。该课程的教材编写，要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求，以茶艺服务为基本目标，紧紧围绕该工作任务选择和组织课程内容，突出工作任务，在任务的引领下学习理论知识，让学生在实践活动中掌握茶事服务和茶艺操作技能，提高职业岗位能力。

（二）课程资源

1. 创设真实的工作情景，关注茶文化发展历史知识、中国饮茶方式演变知识、茶具基础知识的运用，使学生掌握茶业行业中茶艺服务的技能。

2. 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的



需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十一、编制依据

该课程标准是以依据《茶艺与茶营销》专业调查报告和人才培养方案而编制的。

2017 年 3 月

《茶叶感官审评》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）：

制定日期：2017.03

制定人：王梦圆

参编人：陈丽敏

审核人：

审核日期：

批准人：

批准日期：



一、适用对象

中等职业学校

二、适用专业

适用于茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业

三、课程性质

本课程是茶艺与茶营销专业的专业核心课课程。是学生掌握茶叶审评技巧与茶品推荐能力提升的重要课程。

本课程是依据茶艺与茶营销专业人才培养目标和茶艺师、评茶师岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生能运用茶叶感官审评手法，遵循六大茶类的品质特征，从而具备茶叶品质鉴定、茶叶优劣辨别等职业能力，以适应茶文化企业对初级评茶师的工作要求。该课程对本专业所面向的初级评茶师所需要的知识、技能、和素质目标的达成起支撑作用。在课程设置上，前导课程有《茶艺服务》（课程编码），后续课程有《茶花设计》《茶艺编撰与表演》《茶艺英语》（课程编码）。

四、课程目标

总体目标

- 能识别六大茶类，了解六大茶类的制作工艺；
- 能掌握六大茶类的感官审评步骤与标准；
- 能辨别茶叶的优劣；
- 能运用专业评茶术语描写茶叶品质特征，为宾客提供茶叶品鉴服务。

1. 知识目标

- （1）能掌握茶叶感官审评八大因子；
- （2）能描述茶叶感官审评标准步骤；
- （3）能描述六大茶类的品质特征；
- （4）能了解形成各茶类不同品质特征的关键加工工序

2. 技能目标

- （1）能根据六大茶类的品质特征，识别出茶叶；



(2) 能依照评茶标准程序，运用专业审评用语，进行茶叶感官审评；

(3) 能初步判断茶样的品质优劣；

3. 素质养成目标

能运用茶叶感官审评技巧，遵循茶叶的品质特点，为宾客提供茶叶品鉴服务；能辨别优劣茶叶与了解储存茶叶技巧；同事们共同做好每次的茶叶品鉴服务，从而培养学生团队意识、协作能力。

五、参考学时与学分

1. 本课程建议课时数 108，其中实训课时数是 90，理论学习课时数 14，机动课时数 4。

2. 6 学分

六、设计思路

本课程的总体目标是培养学生能根据茶叶的品质特征，运用茶叶感官审评的标准程序，准确、熟练地完成茶叶品鉴过程中的各项任务的初级评茶师。立足这一目的，本课结合中职学生的学习能力与评茶师的职业能力要求，对课程的教学内容进行组织、序化，依据茶叶感官审评的主要内容，共制定了六条课程目标。这六条目标分别涉及绿茶审评、乌龙茶审评、黑茶审评等中国六大茶叶品鉴。教材的编写、教师授课、教学评价都应以这一目标进行定位。

本课程是一门以实操技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，把茶叶识别、茶叶感官审评标准与相关销售理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的审评室里进行，也可在学校实训中心或课室里，通过老师教授、小组讨论的方式进行。在学校的实训中心或课室学习时，建议尽量符合审评环境要求，以循序渐进的方式，实施项目教学。可设计的项目包括绿茶品鉴、红茶品鉴、乌龙茶品鉴等六大茶类的感官审评。本课程的教学尤其要注意突出技能细节的训练和服务意识的强化。

七、课程内容与教学要求

1. 课时分配表



序号	模块（或工作情境）名称	学时分配	备注
1	绿茶感官审评	18	
2	黄茶感官审评	11	
3	白茶感官审评	18	
4	乌龙茶感官审评	25	
5	红茶感官审评	18	
6	黑茶感官审评	18	
总学时		108	4 个机动课时

序号	工作任务	知识要求	技能要求
1	绿茶品鉴	● 能描述绿茶的分类 ● 能描述绿茶感官审评的 8 大因子 ● 能知晓绿茶的加工工艺 ● 能运用评茶用语，对绿茶进行品质特征描述	● 能按照审评的标准程式，对绿茶进行审评 ● 能完成名优绿茶感官审评工作 ● 能识别名优绿茶
2	黄茶品鉴	● 能描述黄茶的分类 ● 能描述黄茶感官审评的 8 大因子 ● 能知晓黄茶的加工工艺 ● 能运用评茶用语，对黄茶进行品质特征描述	● 能按照审评的标准程式，对黄茶进行审评 ● 能完成名优黄茶感官审评工作 ● 能识别名优黄茶
3	白茶品鉴	● 能描述白茶的分类 ● 能描述白茶感官审评的 8 大因子 ● 能知晓白茶的加工工艺 ● 能运用评茶用语，对白茶进行品质特征描述	● 能按照审评的标准程式，对白茶进行审评 ● 能完成名优白茶感官审评工作 ● 能识别名优白茶
4	乌龙茶品鉴	● 能描述乌龙茶的分类 ● 能描述乌龙茶感官审评的 8 大因子 ● 能知晓乌龙茶的加工工艺 ● 能运用评茶用语，对乌龙茶进行品质特征描述	● 能按照审评的标准程式，对乌龙茶进行审评 ● 能完成名优乌龙茶感官审评工作 ● 能识别乌龙茶种类
5	红茶品鉴	● 能描述红茶的分类 ● 能描述红茶感官审评的 8 大因子	● 能按照审评的标准程式，对红茶进行审评



		● 能知晓红茶的加工工艺 ● 能运用评茶用语，对红茶进行品质特征描述	● 能完成名优红茶进行审评 ● 能掌握名优红茶感官审评的技法 ● 能识别名优红茶
6	黑茶品鉴	● 能描述黑茶的分类 ● 能描述黑茶感官审评的 8 大因子 ● 能知晓黑茶的加工工艺 ● 能运用评茶用语，对黑茶进行品质特征描述	● 能按照审评的标准程式，对黑茶进行审评 ● 能完成名优黑茶感官审评工作 ● 能识别名优黑茶

2. 单元（或项目）设计

八、课程实施

1. 教学方法建议

（1）建议本课程课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

（2）建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶艺服务的仿真环境，更好地掌握和运用茶事服务的技能技巧。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师团队，应有业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、专业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

聘请有丰富实践经验的行业专家到学校担任兼职教师，本专业教师应定期到茶业行业、高级专业会所等企事业单位第一线实习，积极参与旅游行业的专业实践和社会活动，参加专业技能竞赛，不断更新专业知识，提高综合职业技能。在茶业企业建立职业学校的稳定的实践基地，而学校应从“科研”的角度，为企业生产服务，为企业职工培训，探索学生在企业岗位实践的管理规律，从而推动学校的专业建设与发展。

3. 教学条件基本要求

（1）校内实训要求：利用审评室、品茶室实训中心，将教学与培训合一，



教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

（2）校外实训要求：搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

4. 教学资源基本要求

（1）教材的编写：

1）必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2）教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计教程结构，以工作情境设计教学内容。

3）教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（2）网络资源建设，建设完善《评茶师》网络课程资源。

（3）信息化教学资源建设，优化数字资源共建共享信息库的建设。

（4）开发茶艺师教学案例、试题库、实训指导书。

九、教学评价、考核要求

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

（二）课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操：



根据抽中/指定的茶类，选择正确地审评用具，要求在 30 分钟内，运用评茶技巧，进行茶叶感官审评，完成感官审评用表。老师现场考核，并根据评分标准量分。

（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分。

总成绩=理论（占分 40%）+实操（占分 40%）+顶岗实习（占分 20%）

十、其他

（一）项目课程教材编写

项目课程教材是项目内容的载体，应该是完成工作任务的背景资料，其知识内容来自于多种学科，并服务于整个项目，同时从综合职业能力培养角度出发，在教材中应十分注意语言能力、逻辑能力、合作能力、表演能力的培养。该课程的教材编写，要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求，以茶叶审评服务为基本目标，紧紧围绕该工作任务选择和组织课程内容，突出工作任务，在任务的引领下学习理论知识，让学生在实践活动中掌握茶叶审评操作技能与茶品推荐服务，提高职业岗位能力。

（二）课程资源

1. 创设真实的工作情景，关注茶叶识别、茶叶品鉴服务技巧的运用，使学生掌握茶业行业中评茶师的技能。

2. 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的



需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十一、编制依据

该课程标准是以依据《茶艺与茶营销》专业调查报告和人才培养方案而编制的。

十二、教材内容目录

目录说明：全书结构根据茶叶感官审评基本步骤分项目进行学习，按照审评标准，每个项目可以分解成若干个工作任务，工作任务就是学习情境的物质化表现，它来源于企业生产或服务实践，能够建立起学习和工作的直接联系，教材的结构以此为出发点，整体框架为“项目——工作任务”。具体如下：

目录

项目一 绿茶品鉴

任务 1-1. 绿茶分类

任务 1-2 . 绿茶品鉴

任务 1-3. 名优绿茶品鉴

项目二 黄茶品鉴

任务 2-1. 黄茶分类

任务 2-2. 黄茶品鉴

任务 2-3. 名优黄茶品鉴

任务 2-4. 黄茶品质特征

项目三 白茶品鉴

任务 3-1. 白茶分类

任务 3-2. 白茶品鉴

任务 3-3. 名优白茶品鉴



任务 3-4. 白茶品质特征

项目四 乌龙茶品鉴

任务 4-1. 乌龙茶分类

任务 4-2. 乌龙茶茶品鉴

任务 4-3. 名优乌龙茶品鉴

任务 4-4. 乌龙茶品质特征

项目五 红茶品鉴

任务 5-1. 红茶分类

任务 5-2. 红茶品鉴

任务 5-3. 名优红茶品鉴

任务 5-4. 红茶品质特征

项目六 黑茶品鉴

任务 6-1. 黑茶分类

任务 6-2. 黑茶品鉴

任务 6-3. 名优黑茶品鉴

任务 6-4. 黑茶品质特征

《茶营养与健康》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）：

制定人：吴浩宏、黄丹、陈丽敏

制定日期：2017.3

审核人：

审核日期：

批准人：

批准日期

一、适用对象

中等职业学校



二、适用专业

适用于茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业

三、课程性质

本课程是茶艺与茶营销专业的专业（技能）方向课课程。是学生掌握茶道养生方式与途径的重要课程。

本课程是依据茶艺与茶营销专业人才培养目标和相关职业岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生能运用茶叶的化学品质知识，遵循茶叶品质的内在规律，将茶叶的保健功效通过茶膳食的制作、茶品搭配制作与品饮的形式，向宾客推介茶叶的营养与功能，并推广到日常茶事服务中，从而具备能引导宾客健康品茶、科学存茶、茶膳养生等职业能力。该课程对本专业所面向的茶道养生师、茶艺师所需要的知识、技能、和素质目标的达成起支撑作用。在课程设置上，前导课程有《茶艺服务》（课程编码），后续课程有《茶膳制作》（课程编码）。

四、课程目标

总体目标

培养学生能运用茶叶的化学品质知识，遵循茶叶品质的内在规律，将茶叶的保健功效通过茶膳食的制作、茶品搭配制作与品饮的形式，向宾客推介茶叶的营养与功能，并推广到日常茶事服务中，从而具备能引导宾客健康品茶、科学存茶、茶膳养生等职业能力，以适应茶企业对初级茶道养生师的工作要求。

1. 知识目标

（1）能描述茶叶的化学品质，保健茶搭配的技巧和冲泡茶具的选择，并能准确描述保健茶的品质特征；

（2）能描述科学选购与茶叶储存的流程，遵循人体的生理规律，运用茶叶的功效，向宾客推介茶叶。

2. 技能目标

（1）能遵循茶叶的营养特征与人体的对吸收原理，对茶叶进行二次利用，为宾客制作茶香囊；

（2）能帮助宾客选择正确的器皿与方法，保存茶叶。

3. 素质养成目标



通过培养学生运用茶叶的化学品质知识，遵循茶叶品质的内在规律，将茶叶的保健功效通过茶膳食的制作、茶品搭配制作与品饮的形式，提高学生向宾客推介茶叶的营养与功能的能力。

4. 证书目标

初级茶道养生师

五、参考学时与学分

1. 本课程建议课时数 76，其中实训课时数是 60，理论学习课时数 12，机动课时数 4。

2. 4 学分

六、设计思路

为弘扬中国茶道文化精神，并使之发挥正能量作用，造福人民生活，构建“和谐社会”茶道养生的概念，本课程以茶为载体，运用茶叶的化学品质知识，认识茶的保健、茶的营养膳食、茶的养颜美容、茶的科学保存等功效，同时，茶艺师介绍茶叶的营养搭配与向宾客推荐科学品茶方式的服务能力是学习本课程必须具备的技能，也是后续到茶企业进行顶岗实习时必须具备的能力。因此，本课程是茶艺与茶营销专业茶道养生师专门化方向课中必修的一门课程。

本课程的目的是培养能按照茶艺服务与茶艺馆经营管理理念，规范、准确、熟练地完成茶艺服务过程中引导宾客健康品茶、科学存茶、茶膳养生的初级茶道养生师。立足这一目的，本课结合中职学生的学习能力与初级茶道养生师、中级茶艺师的职业能力要求，对课程的教学内容进行组织、序化，以任务单的形式，制定课程目标。教材的编写、教师授课、任务质量评价都应以完成该任务的形式与质量进行定位。

依据上述课程目标定位，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与中级茶艺师、初级茶道养生师岗位要求相结合。共划分了调制保健茶、选储茶叶、制作茶膳、编制茶包等工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。

本课程是一门以推介茶品功效为目的课程，其教学要以实际操作为主要方



法，并尽量把茶叶化学品质的文化概念、科学存茶的方法和健康品茶与养生茶搭配的标准与相关服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的茶艺馆情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演、小组讨论的方式进行。在学校的实训中心学习，建议结合具体的任务单形式，模拟某茶艺服务过程，实施项目教学。可设计的项目包括养生茶搭配、茶叶储存方法、茶香囊制作等。本课程的教学尤其要注意突出技能细节的训练和服务意识的强化。

七、课程内容与教学要求

1. 课时分配表

序号	模块（或工作情境）名称	学时分配	备注
1	调制保健茶	32	
2	选取茶叶	10	
3	编制茶香囊	26	
4	储存茶叶	8	
总学时		76	

2. 单元（或项目）设计

序号	工作任务	知识要求	技能要求
1	识别茶叶营养成分	能描述不同种类茶叶的营养成分； 从中医角度，能描述茶叶的药理作用	能讲述中国十大茶种的营养成分 辨别不同种类茶叶的中医药理作用
2	根据不同季节选取茶叶	能描述不同季节，茶叶的不同功效 能描述茶叶的特性，对人体的影响	根据茶叶的内质，协助客人选择日常品饮茶类的时间 能根据季节的变化为宾客选用茶叶，向其介绍不同季节搭配茶叶的原则 能根据茶叶的特性，为宾客选用合适的茶品并冲泡
3	针对不同的	能辨别不同人群的身体体	从中医的角度，能辨别不同人群的身体体质特征



	体质对症配 制茶饮	质 针对不同体质配制与之相 适应的茶饮	针对不同体质配制与之相适应的茶饮 能制作适时应季，符合身体需要的茶饮
4	调制保健茶	能描述茶叶的化学品质类 型 能描述茶叶化学品质各类 型的功效	能识别 19 种营养花茶材质 能根据保健茶方，为宾客冲泡保健茶 能根据茶叶品质功效，推荐适合的茶品给宾客 能根据不同的季节，运用茶叶的品质功效知识，推介茶 叶

八、课程实施

1. 教学方法建议

（1）建议本课程课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

（2）建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶艺服务的仿真环境，更好地掌握和运用茶事服务的技能技巧。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师团队，应有业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、专业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

聘请有丰富实践经验的行业专家到学校担任兼职教师，本专业教师应定期到茶业行业、高级专业会所等企事业单位第一线实习，积极参与旅游行业的专业实践和社会活动，参加专业技能竞赛，不断更新专业知识，提高综合职业技能。在茶业企业建立职业学校的稳定的实践基地，而学校应从“科研”的角度，为企业生产服务，为企业职工培训，探索学生在企业岗位实践的管理规律，从而推动学校的专业建设与发展。

3. 教学条件基本要求

（1）校内实训要求：建设茶营养空间实训室，配置调配茶存储空间、器皿



的多样化。

（2）校外实训要求：建设现代茶吧实训基地

4. 教学资源基本要求

（1）教材的编写：

1）必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2）教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计教程结构，以工作情境设计教学内容。

3）教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（2）网络资源建设，建设完善《茶营养与健康》网络课程资源。

（3）信息化教学资源建设，优化国家级课题数字资源共建共享信息库的建设。

（4）开发课程教学案例、试题库、实训指导书。

九、教学评价、考核要求

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

（二）课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操：

根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，采用合适的茶艺手法泡



法，进行所指定茶艺的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。

（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分。

总成绩=理论（占分 40%）+实操（占分 40%）+顶岗实习（占分 20%）

十、其他

（一）教材编写

1. 必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2. 教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计教程结构，以工作情境设计教学内容。

3. 教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（二）课程资源

1. 创设真实的工作情景，关注茶叶感官审评、茶叶冲泡、茶事服务和茶艺表演创编的运用，使学生掌握茶业行业中茶艺服务的技能。

2. 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

3. 利用茶艺馆实训中心，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综



合职业能力培养的要求。

本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十一、编制依据

该课程标准是以依据《茶艺与茶营销》专业调查报告和人才培养方案而编制的。

2017 年 3 月

《茶席与品茗空间设计》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）： 制定日期：2017.03

制定人： 白碧珍 参编人：陈丽敏

审核人： 审核日期：

批准人： 批准日期

一、适用对象

中等职业学校

二、适用专业

适用于茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业

三、课程性质

本课程是 茶艺与茶营销 专业的 专业核心 课课程。是学生掌握茶席设计基础的重要课程。



本课程是依据 茶艺与茶营销 专业人才培养目标和茶艺师岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生掌握六大基本茶类主题茶席布设基础知识；并能结合茶艺表演、茶会策划进行主题茶席设计，从而具备茶事服务、茶艺表演、茶艺馆经营等职业能力，以适应茶文化企业对中级茶艺师的工作要求。该课程对本专业所面向的 中级茶艺师 所需要的知识、技能、和素质目标的达成起支撑作用。在课程设置上，前导课程有《礼仪与形体》（课程编码），《茶与茶文化》（课程编码），《茶文化概述》（课程编码）后续课程有《茶叶感官审评》《茶艺编撰与表演》《茶会策划》（课程编码）《茶艺馆经营与管理》（课程编码）。

四、课程目标

总体目标

- 能描述茶席的基本概念、基本构成元素、铺设技巧，能根据六大茶类的冲泡方式铺设茶席；
- 能描述茶席的整体结构、空间层次、色彩搭配、明暗对比等属性；
- 能描述茶席设计主题，根据不同的茶艺主题选定茶品、选择茶具和辅助器具进行茶席设计；
- 能描述主题茶席的茶品、茶具、辅助器具之间的关联，掌握茶席设计的一般规律；能撰写规范的茶席设计文案；能对茶席作品进行评价。

1. 知识目标

- （1）能描述茶席的基本概念、基本构成元素、铺设技巧；
- （2）能描述茶席的整体结构、空间层次、色彩搭配、明暗对比等属性；
- （3）能描述主题茶席的茶品、茶具、辅助器具之间的关联，掌握茶席设计的一般规律。

2. 技能目标

- （1）能根据六大茶类的冲泡方式铺设茶席；
- （2）能根据不同的茶艺主题选定茶品、选择茶具和辅助器具进行茶席设计；
- （3）能撰写规范的茶席设计文案。
- （4）能对茶席作品进行评价。

3. 素质养成目标



通过培养学生掌握茶席设计的一般规律与法则，运用茶席基础知识，铺设六大基本茶类的茶席，；引导学生正确认识茶品、茶具与冲泡空间之间的关系，根据不同的主题，通过团队协作，完成主题茶席设计，注重学习的刻苦性和专注性精神、团队意识、协作能力、实践运用能力及创新精神的培养，提高学生的审美能力和鉴赏能力。

4. 证书目标

中级茶艺师

五、参考学时与学分

1. 本课程建议课时数 72，其中实训课时数是 50，理论学习课时数 18，机动课时数 4。

2. 4 学分

六、设计思路

本课程以茶为载体，引导学生掌握茶席设计的一般规律与法则，运用茶席基础知识，铺设六大基本茶类的茶席；正确认识茶品、茶具与冲泡空间之间的关系，根据不同的主题，完成主题茶席设计，注重学习的刻苦性和专注性精神、团队意识、协作能力、实践运用能力及创新精神的培养，提高学生的审美能力和鉴赏能力。因此，本课程是茶艺与茶营销专业课程中必修的一门课程。本课程的目的是培养能按照茶艺服务与茶艺馆经营管理理念，规范、准确、熟练地完成茶艺服务过程中茶席设计工作任务的中级茶艺师。立足这一目的，本课结合中职学生的学习能力与中级茶艺师职业能力要求，对课程的教学内容进行组织、序化，以任务单的形式，制定课程目标。教材的编写、教师授课、任务质量评价都应以完成该任务的形式与质量进行定位。

依据上述课程目标，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与中级茶艺师岗位要求相结合。共划分了基本茶席设计、主题茶席设计等工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。



本课程是一门以茶席设计为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，把茶席基本概念、构成元素、主题茶席设计等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在茶艺馆情境中进行，也可在学校实训中心通过主题情境创设、小组讨论的方式进行。建议结合具体的茶艺服务业务，模拟主题茶会，实施项目教学。本课程的教学尤其要注意突出技能细节的训练和服务意识的强化。

七、课程内容与教学要求

1. 课时分配表

序号	模块（或工作情境）名称	学时分配	备注
1	茶席设计基础知识	12	
2	六大基本茶类茶席设计	20	
3	主题茶席设计及展示	24	
4	茶席鉴赏	12	
总学时		72	4 个机动课时

2. 单元（或项目）设计

序号	工作任务	知识要求	技能要求
1	1. 认识茶席的定义	了解茶席设计的来源和茶席设计的目标（综合茶艺服务、茶艺表演）	阐述茶席与品茗空间设计的定义
	2. 认识茶席的基本构成要素	了解茶席设计的 9 大基本构成要素（茶品、茶具组合、铺垫、插花、焚香、挂画、相关工艺品、茶点茶果、背景）	能运用茶席与品茗空间设计 9 大基本构成元素
	3. 认识茶席设计的一般结构方式	了解并区分茶席属于中心结构式还是多元结构式	能铺设中心结构式和多元结构式的茶席



	4. 撰写茶席文案	了解茶席文案的定义及其要求,和撰写步骤	能撰写主题茶席的文案
2	铺设基茶茶席	能描述茶席的基本概念、基本构成元素、基本主题和铺设技巧	能铺设符合六大茶类茶性特点的茶席
3	设计四季主题茶席	能描述主题茶席的茶品、茶具、辅助器具之间的关联,掌握四季主题茶席设计的一般规律。	能根据不同的茶艺主题选定茶品、选择茶具和辅助器具铺设四季茶席

八、课程实施

1. 教学方法建议

(1) 建议本课程课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

(2) 建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等,为学生创建茶艺服务的仿真环境,更好地掌握和运用茶席设计的技能技巧。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师团队,应有业务水平较高的专业带头人,并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历,并具有中等职业学校教师资格证书、专业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力;具备良好的师德和终身学习能力,适应产业行业发展需求,熟悉企业情况,积极开展课程教学改革。

聘请有丰富实践经验的行业专家到学校担任兼职教师,本专业教师应定期到茶业行业、高级专业会所等企事业单位第一线实习,积极参与旅游行业的专业实践和社会活动,参加专业技能竞赛,不断更新专业知识,提高综合职业技能。在茶业企业建立职业学校的稳定的实践基地,而学校应从“科研”的角度,为企业生产服务,为企业职工培训,探索学生在企业岗位实践的管理规律,从而推动学校的专业建设与发展。

3. 教学条件基本要求

(1) 校内实训要求:利用茶艺馆、品茶室实训中心,将教学与培训合一,



教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

（2）校外实训要求：搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

4. 教学资源基本要求

（1）教材的编写：

1）必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2）教材应充分体现项目课程的特点，以工作任务引领实践，设计教程结构，以工作情境设计教学内容。

3）教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（2）网络资源建设，建设完善《茶艺师》网络课程资源。

（3）信息化教学资源建设，优化数字资源共建共享信息库的建设。

（4）开发茶艺师教学案例、试题库、实训指导书。

九、教学评价、考核要求

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

（二）课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操：



根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，选择适合的茶品、茶具、辅助器具，进行所指定主题茶席的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。

（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分。

总成绩=理论（占分 40%）+实操（占分 40%）+顶岗实习（占分 20%）

十、其他

（一）项目课程教材编写

项目课程教材是项目内容的载体，应该是完成工作任务的背景资料，其知识内容来自于多种学科，并服务于整个项目，同时从综合职业能力培养角度出发，在教材中应十分注意语言能力、逻辑能力、合作能力、表演能力的培养。该课程的教材编写，要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求，以茶艺服务为基本目标，紧紧围绕该工作任务选择和组织课程内容，突出工作任务，在任务的引领下学习理论知识，让学生在实践活动中掌握茶席设计技能，提高职业岗位能力。

（二）课程资源

1. 创设真实的工作情景，关注茶席设计基础知识的运用，使学生掌握茶业行业中茶席设计的技能。

2. 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。



本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十一、编制依据

该课程标准是以依据《茶艺与茶营销》专业调查报告和人才培养方案而编制的。

十二、教材内容目录

目录说明：全书结构根据茶艺师茶席与品茗空间设计基本流程分项目进行学习，按照茶席设计标准，每个项目可以分解成若干个工作任务，工作任务就是学习情境的物质化表现，它来源于企业生产或服务实践，能够建立起学习和工作的直接联系，教材的结构以此为出发点，整体框架为“项目——工作任务”。

具体如下：

目录

项目一 六大基本茶类的茶席设计

- 任务一 设计绿茶茶席
- 任务二 设计白茶茶席
- 任务三 设计黄茶茶席
- 任务四 设计乌龙茶茶席
- 任务五 设计红茶茶席
- 任务六 设计黑茶茶席

项目二 四季主题的茶席设计

- 任务一 设计春季主题茶席
- 任务二 设计夏季主题茶席
- 任务三 设计秋季主题茶席
- 任务四 设计冬季主题茶席

项目三 节庆主题茶席设计

- 任务一 设计春节主题茶席



任务二 设计端午节主题茶席

任务三 设计中秋节主题茶席

任务四 设计重阳节主题茶席

任务五 设计国庆节主题茶席

任务六 设计冬至主题茶席

2017 年 3

月

《茶道音乐》课程标准

课程代码：

课程承担单位（部门）：广州市旅游商务职业学校

合作单位（部门）：

制定日期：2017.3

制定人：麦振枝

参编人：洪洁慧

审核人：

审核日期：

批准人：

批准日期：

一、适用对象

中等职学校学生

二、适用专业

适用于茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业



三、课程性质

本课程是针对中等职业学校茶艺与茶营销专业学生开设的一门专业选修课程。是为学生拓展关于茶与音乐相结合方面的素养，以提升职业内涵。

本课程依据茶艺与茶营销专业人才培养和茶艺师岗位的能力要求而设置，其功能在于通过这门课程了解不同性格、不同地域的音乐，感受音乐的韵律与内涵，从而帮助学生进一步找到音乐艺术与茶艺的共通之处，提升学生的音乐鉴赏能力和个人的审美综合能力，促进茶艺专业课程的学习，并且能够在不同的茶艺活动中学会选择、运用与主题相吻合的音乐，从艺术的层面提高茶艺活动的整体艺术性与完整性。在课程设置上，前导课程有《茶艺服务》《茶文化概述》，后续课程《茶馆经营与管理》《茶会策划》。

四、课程目标

总体目标

- 通过了解不同性质的音乐，为茶艺活动选择合适的背景音乐；
- 通过了解音乐的韵律，感受音乐的内涵，从而掌握音乐艺术与茶艺的相通之处，提升音乐审美能力；
- 通过把音乐艺术特征运用在主题茶艺，提高茶艺活动的整体美感与质感。

1. 知识目标

- (1) 能描述茶艺音乐的基本构成；
- (2) 能描述不同类型的音乐与茶文化相结合的方法及代表作；
- (3) 能描述音乐在茶文化活动中的作用。

2. 能力目标

- (1) 能分辨不同时代与地域的音乐代表作品，并讲述与其相关的茶艺活动的联系性；
- (2) 能在不同的茶文化活动中选择合适的音乐，提高活动的艺术层次。

3. 素质养成目标

通过培养学生运用茶道音乐的基础知识，找到音乐艺术与茶艺的共通之处，主动为宾客选择与茶文化活动相关的主题音乐，从而提升学生把音乐艺术与茶道



文化相融合的能力。

五、参考学时与学分

1. 本课程建议课时数 36，机动课时数 4；
2. 2 学分

六、设计思路

中国茶文化源远流长，博大精深，富有中国文化意蕴，具有鲜明的中国文化特征。当音乐与她完美结合后，将能赋予茶文化更多的音乐元素，从而提高茶文化活动的艺术层次。本课程以音乐为载体，随着音乐发展的时代发展。

本课程总体分为三个教学模块，各个模块均明确了课程内容和教学要求。从音乐的性质作为学科切入点，引导学生探索音乐文化与茶文化的相通之处，从而让学生在提高音乐与茶文化知识的同时学会为茶事活动选择恰当的背景音乐，并进而通过音乐艺术的领悟促进茶艺专业的学习，提升职业综合艺术素养。模块一从音乐与茶艺的时代性入手，通过对不同时代的音乐的了解，指引学生通过音乐找到与之同时代的茶文化的共通点，进一步提升学生对不同时代茶艺活动的选背景音乐的选择能力。模块二主要讲解不同地域的音乐与茶艺的相通之处，通过不同地域音乐的特性（节奏、乐器、风格）的解读，为学生在演示不同地域茶艺表演时对音乐的选择做明显的指引方向，从而进一步提升学生的茶艺表演的专业性与艺术性。通过前面两个模块的学习，模块三则侧重理论与实践的一体化教学，通过设定不同的主题场景，让学生以小组的形式为茶馆选择背景音乐进行探讨与运用。

本课程的教学过程注重突出学生的主动参与性，多以任务式的方式让学生学以致用，以小组讨论的形式启发学生的思考主动性，以理论与实践相结合及教师点评的形式提升课程的专业性与运用性。并适时加入音乐文化的讲座式学习，让音乐学科全方位有效地促进茶文化学科的开展与发展。



七、课程内容与教学要求

1. 课时分配表

序号	模块名称	学时分配	备注
1	音乐与茶艺的时代性	12	
2	音乐与茶艺的地域性	12	
3	音乐与茶艺馆环境	8	
4	实操课程	4	
5	机动课时	4	
总学时		40	

2. 模块设计

序号	模块名称	知识要求	技能要求
1	音乐与茶艺的时代性	● 能了解不同时代，主流音乐的特点 ● 能找寻同一时代音乐艺术与茶艺的相通之处	● 能为不同时代的茶艺活动选择合适的背景音乐
2	音乐与茶艺的地域性	● 能了解不同地域的音乐的总体特点 ● 能找寻同一地域音乐艺术与茶艺的相通之处	● 能为不同地域的茶艺活动选择合适的背景音乐
3	音乐与茶艺馆环境	● 根据茶艺馆的主题环境选择不同的音乐 ● 能领悟音乐对人的情绪影响	● 能为不同主题环境的茶艺馆选择合适的背景音乐

八、课程实施条件

1. 教学方法建议

（1）建议本课程课堂教学可采取任务驱动教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。



（2）建议充分利用投影、多媒体课件、网络资源等，为学生创建茶馆经营管理的仿真环境，更好地掌握和运用人事管理、财物管理的方法运营茶馆。

2. 师资条件要求

建立“双师型”专业教师团队，应有业务水平较高的音乐教师担任主课老师。专任教师应为相应专业或相关专业本科以上学历，并具有教师资格证书；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉专业情况，积极开展课程教学改革。积极参与专业实践和社会活动，不断更新专业知识，提高综合职业技能。

聘请有丰富实践经验的音乐院校教师及行业专家到学校担任客座教师，开展相关讲座，丰富学生知识，开拓学生视野。

3. 教学条件基本要求

利用茶馆、品茶室实训中心，将教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。组织学生外出参与音乐活动、听音乐会，提高学生对音乐鉴赏及运用的能力。

4. 教学资源基本要求

（1）教材的编写：

1）必须依据本课程标准进行编写，编者也可根据地区水平的差异，对内容进行适当的调整，以使教材的适用性更强。

2）教材应充分体现模块化的特点，以活动引领实践，设计教程结构，以活动案例设计教学内容。

3）教材编写应该以学生为本，文字通俗易懂，内容图文并茂，案例与情境能引起学生的学习兴趣，摆脱传统的编写框架的影响，更能突出“在学中做，在做中学”的职业教育理念。

（2）信息化教学资源建设，优化数字资源共建共享信息库的建设。

（3）开发茶艺师音乐鉴赏教学案例、试题库、实训指导书。

九、教学评价、考核要求

学生通过课程学习，基本掌握适合于茶艺活动的各种音乐，课程考核形式采



用音乐听辨测试与音乐实践运用两种方式为主。

（一）学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。音乐听辨（客观题），音乐听辨测试为闭卷书面考试，学生通过听音乐辨析每一首乐曲的时代背景、地域背景或情绪内涵。考试题型以选择题和填空题为主。音乐实践（主观题），根据限制的主题现场茶艺表演，为茶艺表演选取音乐；现场讲述为何选择其所用音乐作品。

（二）成绩评定：

理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平；，给出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

实操得分：根据操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

总成绩=理论（占分 60%）+实操（占分 40%）

十、其他

（一）项目课程教材编写

项目课程教材是项目内容的载体，应该是完成工作任务的背景资料，其知识内容来自于多种学科，并服务于整个项目，同时从综合职业能力培养角度出发，在教材中应十分注意语言能力、逻辑能力、合作能力、表演能力的培养。该课程的教材编写，要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求，以茶艺服务为基本目标，紧紧围绕该工作任务选择和组织课程内容，突出工作任务，在任务的引领下学习理论知识，让学生在实践活动中掌握茶事服务和茶艺操作技能，提高职业岗位能力。

（二）课程资源

1. 创设真实的工作情景，关注茶叶冲泡、茶事服务技巧的运用，使学生掌握茶业行业中茶艺服务的技能。

2. 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生实习、实训的



需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适时调整。

本课程教学标准适用于中等职业学校茶艺与茶营销专业、高星级饭店运营与管理专业、旅游服务专业，所列学时是参考学时，教学中可根据具体情况加以调整。

十一、编制依据

该课程标准是以依据茶艺与茶营销专业调研报告和人才培养方案而编制的。

十二、教材目录

模块一：音乐与茶艺的时代性

第一节：汉代音乐与汉代茶艺

第二节：唐代音乐与唐代茶艺

第三节：宋代音乐与宋代茶艺

第四节：元代音乐与元代茶艺

第五节：明代音乐与明代茶艺

第六节：清代音乐与清代茶艺

模块二：音乐与茶艺的地域性

第一节：岭南音乐与岭南茶艺的清

第二节：江南音乐与江南茶艺的秀

第三节：西南音乐与西南茶艺的朴

第四节：中原音乐与中原茶艺的韵

第五节：潮州弦诗与潮州工夫茶的雅

第六节：客家音乐与客家擂茶淳

模块三：音乐与茶艺馆环境

第一节：古风茶艺馆音乐环境配乐

第二节：现代风茶艺馆音乐环境配乐



- 附录：**
1. 不同时代的音乐代表作
 2. 不同地域的音乐代表作
 3. 传统乐器的代表作



实训室实验教学情况统计表

情况综述：

广州市旅游商务职业学校于 2015 年被中国茶叶学会确定为“广东省茶叶科普教育基地”，担负了制定和指导广东省中等职业学校茶艺与茶营销专业建设、茶文化传播的任务。推动并制定中职茶艺与茶营销专业教学标准，并在 2012 年、2017 年相继出版了相关的专业系列教材，为省内的茶艺与茶营销专业开设和建设提供参考和支持。

利用省财政资金，茶艺与茶营销专业建设了共 3 个实训室。具体情况见实训中心一览表：

实训中心	实训室	功能介绍	建设时间	面积	操作工位数
茶文化实训中心	茶艺馆	配备了收银台、各式茶具、紫砂壶、茶桌、教师实操台、收款机、验钞机、电脑投影、DVD 机等音响设备。14 个展示柜；8 套专业品茶桌椅摆放于大厅。按照唐代茶席进行设计风格，训练学生的茶事服务能力。	2004 年兴建，2013 年改建	150 m ²	40
	品茶室	独立茶室、会务服务的服务功能设计		80 m ²	30
	茶叶感官审评室	进行包括各种茶具茶叶的识别和质量鉴定、茶具的使用方法训练、不同茶叶的泡制训练和基本茶艺的实训等等。		60 m ²	40

中心利用自身的实训和职业技能鉴定资源，在满足自身的教学实训需求的基础上，还广泛开展技能竞赛活动、技能鉴定培训和行业活动。通过开展相关的实验实训教学活动，直接推动了酒店服务与管理专业发展，并且在行业中提高了美誉度，为茶艺与茶营销专业同行和行业提供了更多的基础。



2012-2017年实训中心实训课时一览表

实训中心	实训室	2012年实训课时 (节)	2013年实训课时 (节)	2014年实训课时 (节)	2015年实训课时 (节)	2016年实训课时 (节)	2017年实训课时 (节)	课时合计 (节)
茶文化实训中心	茶艺馆	216	216	216	1000	1000	1000	3648
	品茶室	108	108	108	480	480	480	1764
	茶叶感官审评	0	0	108	108	108	108	432

2012-2017年实训中心开展技能竞赛活动量一览表

实训中心	2012年技能竞赛 (次)	2013年技能竞赛 (次)	2014年技能竞赛 (次)	2015年技能竞赛 (次)	2016年技能竞赛 (次)	2017年技能竞赛 (次)	合计 (次)
茶文化实训中心	1	1	2	3	3	4	14

2012-2017年实训中心开展行业活动数量一览表

实训中心	2012年行业活动 (次)	2013年行业活动 (次)	2014年行业活动 (次)	2015年行业活动 (次)	2016年行业活动 (次)	2017年行业活动 (次)	合计
茶文化实训中心	15	17	25	40	80	80	257





茶艺与茶营销专业学生专业技能竞赛获奖一览表

自 2012 年开始，茶艺教师团队指导来自学校各专业的学生参加各级技能竞赛，表现优秀，硕果累累。获得国家级一等奖 1 个，二等奖 3 个，三等奖 3 个，铜奖 1 个，省级金奖 4 个，银奖 8 个，铜奖 8 个；市级一等奖 5 个，二等奖 12 个，三等奖 10 个。具体见佐证材料。



广州茶叶消费市场及人才需求调研报告

陈丽敏 夏薇

广东是我国重要的茶叶生产和消费大省，饮茶历史悠久，茶文化底蕴深厚，大众茶叶消费市场非常成熟。同时，广东背靠全国茶产区，面向港澳，辐射世界茶叶主销国，有着得天独厚的区位优势，是中国茶走向世界的重要门户。而广州市作为广东省的省会城市，拥有全国规模最大的茶叶批发市场，已成为全国最大的茶叶集散地，在中国茶叶流通领域起到主导作用。

鉴于此，作为主要服务区域经济的国家级重点职业学校，我校从 2002 年开始开办茶与茶文化方面的专业课程，坚持以行业就业为导向，把提高学生的综合素质和专业能力放在突出的位置，不论是在实训场地的建设、专业课程规划还是校企合作模式、行业实习模式的建立方面，我们都进行了积极的探索和尝试，我们所培养的学生也得到了行业的认可。

目前，广东茶行业的发展日新月异，各种档次的茶消费场所不断涌现，大众出于对健康的追求越来越多地选择茶产品进行消费。为了宣传中国传统茶文化，满足茶企业对专业人才的需求，笔者认为原先仅仅依靠选修课进行茶专业人才培养的模式已经无法满足行业发展的需要，我们有必要建设茶文化专业来培养专门的茶艺师人才，从而进行系统、全面的专业课程规划与开发，以国家示范校建设为契机来构建符合市场需求的茶与茶文化专业。为此，我们立足广州，进行了“广州茶叶消费市场及人才需求”专项调研，为建设茶与茶文化专业提供研究数据，以确定新的建设和改革思路。

一、调研方法

（一）文献研究法

笔者通过使用行业网站及茶行业协会、行政管理部门的门户网站来进行数据的收集和分析，主要针对茶行业的宏观发展现状进行分析和调研，以求获得更多的政策导向性信息，了解茶行业的发展趋势，更加有利于我们确定茶与茶文化专业的人才培养目标。

（二）问卷调查法

在本次的调研中我们一共进行了两次问卷调查。首先，笔者根据行业访谈的结果初步拟定问卷，然后在专业人士中进行了小范围的问卷初步测试，在测试结果的基础上对调查问卷进行了内容和格式方面的修订，听取了填写问卷人员的意见和建议，最



终确定了调查所采用的正式问卷。

一次是针对广州市茶叶销售市场的调查，主要采用到一些大型茶叶批发市场进行登门调查的方式进行，在广州芳村茶叶市场和南方茶叶市场，笔者组织学生向销售茶叶的店铺店主发放调查问卷 160 份，回收 148 份，有效问卷 116 份，回收率为 92.5%，有效率为 72.5%。

另一次是针对广州市茶业行业用人需求的调查，主要是到广州国际茶叶、茶具博览会期间，茶业企业相对比较集中，对于茶业行业用人需求的调查会比较全面。期间采用问卷调查的方式进行，笔者组织学生向经营者发放调查问卷。

（三）深入访谈法

笔者邀请茶行业的中高层管理人员、一线员工接受专业科教师的访谈，访谈内容主要围绕茶行业发展现状、人才现状、实用性人才需求、各岗位的职业能力要求以及我校学生在行业实习工作中所表现出来的各项职业能力的强弱项展开，并由此探讨如何在学校的职业教育中加强对职业能力的强化培训，提高学生的职业道德和综合素质，从而培养更适合广东省茶行业发展需求的高素质人才。其中受访企业有广东茶叶金帆发展有限公司、广州市恒福茶业有限公司、广州茶莫停茶业有限公司、广州振兴茶业城、广东金灶茶具有限公司等企业。

二、调研分析

（一）广东省茶行业发展现状及趋势分析

近年来，中国茶叶行业得到了飞速的发展，茶叶的经济价值、文化、内涵很大程度上得到了提升。在 20 世纪 80 年代末，中国全国茶叶消费占总消费的比重为 0.4%。2001 年调查显示，在全国十大城市（北京、上海、广州、天津、重庆、沈阳、哈尔滨、南京、武汉、西安）中，广州人最富。2001 年，广州人均 GDP 达到 4586 美元（北京 3000 美元、上海 4500 美元）。广州市民人均可支配收入 14416 元，实际增长 7%。2001 年，人均消费 1660 克。北方茶馆数量以每年以 20% 的速度增长；全国大型批发市场有 20 多家，各类大型展示交易活动每年也有 20 多次。香港、台湾的人均消费都在 1200 克。

通过对比调查发现，一个显著的变化是，在茶文化热、名优茶兴起等多重因素下，茶叶的传统区域性消费习惯正在走向分解，取而代之的是更为现代的、多元化的茶叶消费趋势。茶业产业要发展需要现代化的营销人才、有远见的投资人、标准化商业模



式、有影响力的品牌。但是茶行业人才急剧短缺严重地制约着中国茶业进一步走向现代化和国际化。

广州茶业参与竞争的形势不容乐观，特别是茶园的粗放管理，经济效益的低下，企业规模的弱小，品牌意识的薄弱，小农经济式的生产，家庭式的经营状态等，在很大程度上制约着茶产业的发展。其次，在广州传统而原始的交易方式阻碍了广州茶业发展。茶业的现代化和产业化要求一定规模的交易市场来推动。而目前，广州的茶叶交易仍是以传统的小门市现货交易方式为主，一家一户经营，不但交易规模小，而且大多还停留在自产自销阶段。第三，广州茶业全球竞争力难以提升，难以应对全球化经营的挑战。要求我们必须按全球市场的要求配置资源，开展营销。茶业全球化竞争力集中体现在全球化经营主体的规模及其对全球的市场占有率。广州有能力从事出口的大都是国有企业，面临着人才缺乏、管理方式落后等问题困扰。第四，广州茶产业的人才流动性大，人才缺口更大，在一定程度上阻碍了茶产业及茶企业的发展。因此要全面提升茶产业发展水平，振兴茶叶经济，制订了一系列措施，下大力气做大做强茶产业。

（二）广州市芳村茶叶市场茶叶销售情况调查分析

笔者组织学生到广州市芳村茶叶市场对市场内的茶叶销售商铺进行问卷调查，向店铺店主发放调查问卷 160 份，回收 148 份，有效问卷 116 份，回收率为 92.5%，有效率为 72.5%。

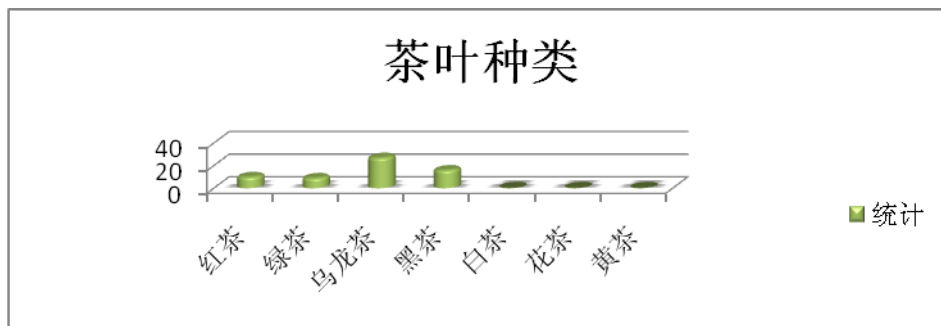
对调查数据，笔者采用 EXCEL 软件进行了分析，分析结果如下。

1. 店铺经营时间分析

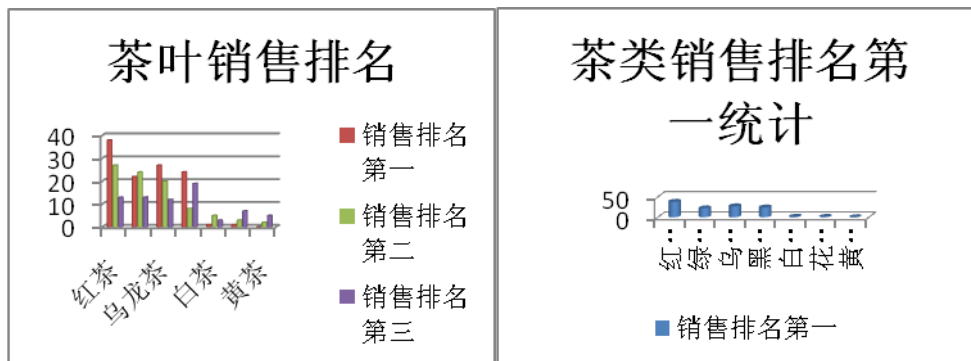
在接受调查的店铺的经营者或是从业人员中，平均经营时间为 6.5 年，其中大部分店铺的经营时间集中在 7 至 15 年之间。可见，广州的茶企业比较年轻，也说明了茶企业或者说是茶店铺的经营者更换得比较频繁。

2. 店铺主要经营的茶叶种类及其销量排名分析

数据分析显示，接受调查的店铺主要经营的茶叶种类最多的是乌龙茶，占到 43%；其次是黑茶，占到 23%。所销售茶叶的种类的分布如下面的直方图所示。

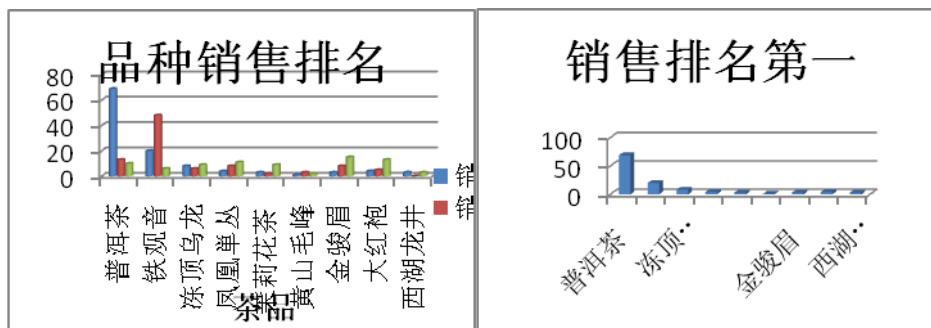


销量最高的前三种茶叶种类的直方图分布如下。



在广州的茶产业红茶销售量排名第一，其次是乌龙茶，第三是黑茶，而绿茶、白茶和黄茶的销售量相对来说比较少。

销量最高的前三种茶叶品种的直方图分布如下。

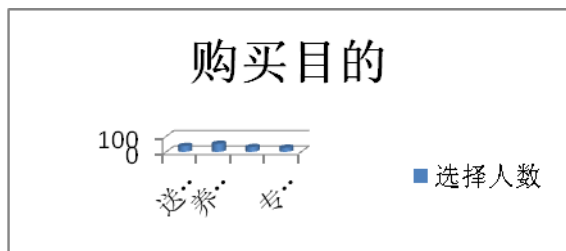


以上图表显示，销售量最高的茶叶品种是普洱茶，其次是铁观音，

从茶叶的销售情况来看，广州的茶业行业，红茶类的销售量排在了第一位，这与红茶的出口量有比较大的关系。而实际的大众消费里，普洱茶的销量是最大的，其次才是铁观音等乌龙茶类。

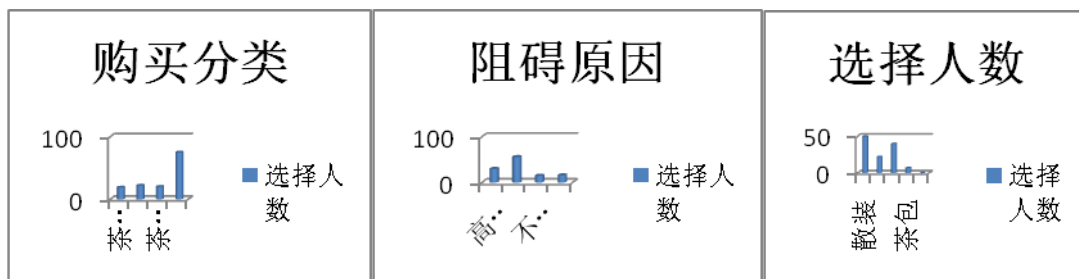
3. 购买茶叶的消费者特征分析





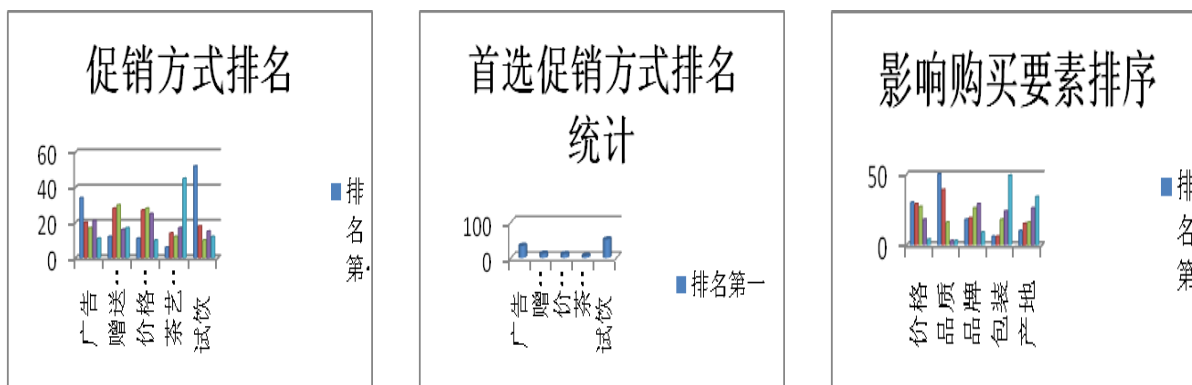
从以上的数据分析显示，消费者的年龄主要集中在 36-45 岁之间，在购买茶叶时，更多的是看中茶叶的养生功效，再而会考虑茶叶的价格，可见，现代人消费茶叶的观念有所改变，从以往的关注茶叶的价格，随着生活水平的提升，购买茶叶时更多的会关注茶叶的功效。

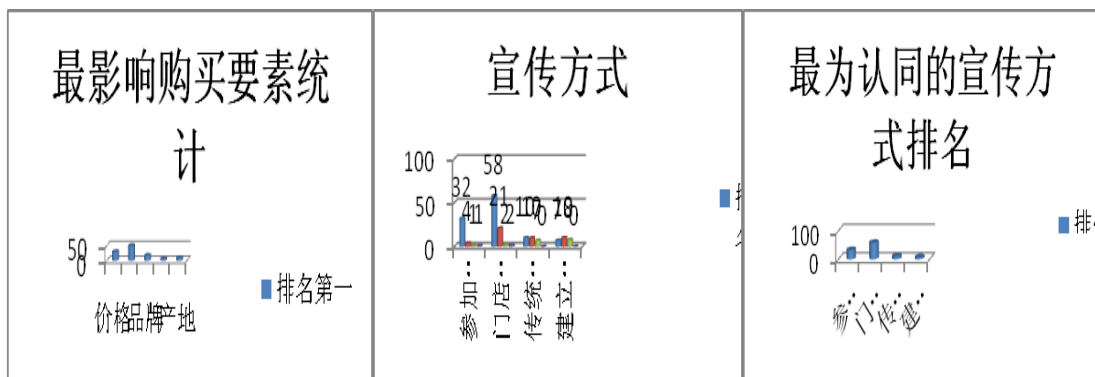
4. 购买茶叶的消费者购买行为分析（对应问题 8、9、10）



从以上分析得知，消费者在购买茶叶时，会比较关注茶叶的品质，对于没有知名度，又没有朋友介绍的情况下的茶叶，一般不会购买，而对于知名度较高的茶叶，即使没有熟人推介，也同样会购买。因而，消费者关注茶叶的品质，对于自己本身不能界定的茶叶品质，会比较信赖经营者对茶叶品质的推介，这便要求从业人员对茶叶的专业知识要比较扎实，并能熟悉所经营的茶叶品种与品质。

5. 营销推广方式的重要性分析（对应问题 11、12、13）





从以上的图表可以知道，广州茶业行业的营销方式，多数采用试饮的方式对所经营的茶叶品种进行推广，这就要求从业人员能熟练其冲泡的方法与对茶叶本质的认识。经营者在经营中一般都采用门店的广告宣传与老客户的口碑宣传，这种宣传方式，对于经济较为发达的现今，可以说已经是相对落后了，这种手段属于规模较小的企业所采用的营销方式，可见，广州的茶业行业里，企业的规模相对来说还是比较小的。

6. 从业人员素质分析（对应问题 14）

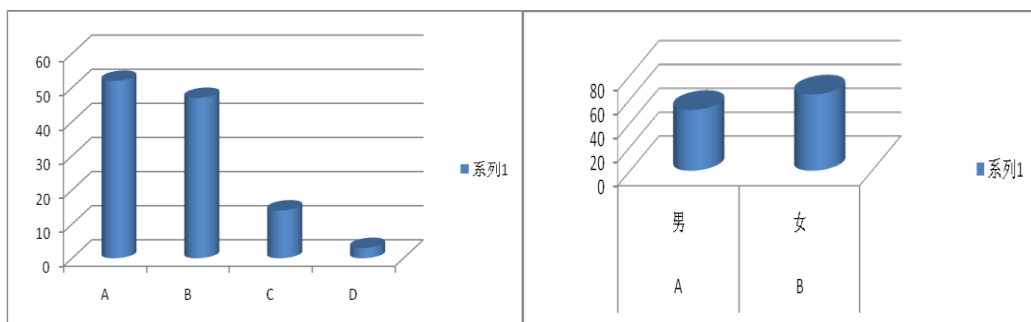


上图，可以看到，对于从业人员的素质要求，茶业行业的老板们都认为从业人员的茶叶专业知识是最重要的，然后是个人的亲和力和沟通能力，而认为员工的营销能力可以在实际的经营中进行培训与积累，而他们的茶艺表演技能还不是最重要的。可见，在广州茶业行业里，经营者更看重从业人员的茶叶专业知识，这样可以帮助他们在经营中获取更多的利润，而对于从文化的角度来提升企业在行业中的竞争力的认识还不够。

7. 茶叶市场规范问题分析

关于茶叶市场规范问题，许多经营者都指出，目前“广州茶业市场存在管理混乱”，“店面的租金比较贵”，同时，广州没有太多较具规模与品牌效应的茶企业，多数是“规模较小的、以家庭作坊为主要形式的小店铺”。这将会影响茶企业的信用度和市场竞争力。

8. 受访者基本信息分析



上图是受访者的年龄和性别的分布图，其中 A 为 25 岁以下，共 52 人，B 为 26-35 岁，共 47 人，C 为 36-45 岁，共 14 人，D 为 46 岁以上，共 3 人。可见，茶业行业的经营者或销售人员一般为 35 岁以下人群偏多，说明从业人员的年龄构成偏向年轻化，同时男女的比例相差不大，打破了现代人所认为的，从事茶业行业的经营者一般为女性居多的传统看法。说明从业人员中年轻人偏多，造成人员流动大，这就要求茶企业的经营者必须考虑如何培养员工的职业道德与他们对本职业的荣誉感，通过企业文化来留住人才。



茶艺与茶营销专业课程资源库建设

2012-2015 年在国家级课题——全国数字资源共建共享资源库的建设中，茶艺与茶营销专业完成了资源库的建设，充分发挥了现代网络教学资源 and 远程教育资源在专业教育教学活动中的作用，充实线下专业课程，拓展专业课程资源库，促进优质教学资源共建共享。

一、建设目的

网络课程资源库具有众多传统课程资源库所不具备的优势，比如交互性、开放性、共享性等，是传统课程在信息技术环境下的重建。

1. 促进优质教学资源的共建共享，推进不同区域教育的均衡发展和交流；
2. 为学生自主性、个性化的学习搭建平台，实现与传统课堂的对接；
3. 为专业教研提供数字化样本，支持专业交流活动，促进教师交互、共享意识的形成，支持教师专业发展。

二、建设任务

按照统一规划的原则，以专业项目课程标准为依据，以茶艺专业项目课程教材为基础，由专业学科带头人、骨干教师广泛参与、共同协作，逐步完成了茶艺专业主干课程的网络课程资源建设。

1. 有系统、有步骤地购置部分优质专业网络课程资源供师生学习；
2. 根据教科研工作需求，整合优秀师资，拍摄制作专业系列教学示范课例；
3. 根据专业教学内容，邀请行业专家与师生一起拍摄制作专业实训视频；
4. 围绕网络课程资源开展网络课程资源建设与应用研讨等教研活动；
5. 整合原有的教学资源，新增网络教学资源，开发新的网络课程；

三、实施步骤

网络课程和课程资源库的建设是一个系统工程，在国家级课题数字资源共建共享的建设、精品课程的建设中，于 2012 年 1 月启动，在将近五年的建设过程中不断推进，从硬件设施到软件资源进行全面的建设。



1. 添置相关摄录设备，补充专业信息技术人才进入工作小组；
2. 组织专业教学力量，制定专业课程教材资源库建设内容与职责分工；
3. 进行传统专业课程资源库的资料收集和整理工作，在此基础上进行优化；
4. 邀请行业人士参与实训课程开发和视频拍摄，完成专业实训课程的开发；
5. 改革原有教材，进行专业项目课程系列教材的开发；
6. 配套完成专业项目课程系列教材的实训、试题库光盘；

四、建设成果

通过将近四年的建设，我们完成了传统专业教学资源库与网络专业教学资源库并存的课程资源库体系，将教师、学生、管理员三方进行深入的联结，并在此基础上进行专业精品课程的开发，具体建设成果如下。

1. 《茶与茶文化》已成为广州市中职精品课程
2. 教育部数字化资源共建共享课题《茶艺与茶文化》



茶艺与茶营销专业网络课程建设总结报告

陈丽敏

一、网络课程建设的背景

国务院《关于大力发展职业教育的决定》（2005）在深化教育教学改革部分明确提出：“把学生的职业道德、职业能力和就业率作为考核职业院校教育教学工作的重要指标。逐步建立有别于普通教育的，具有职业教育特点的人才培养、选拔与评价的标准和制度。”在此基础上，广州市旅游商务职业学校全国示范性职业高中的建设任务之一，建设网络课程，以满足更多学生的学习需求，创造多种形式的学习方式。

随着我国改革开放的不断深入，中等职业学校的办学模式、教学管理模式、教学内容和方法、教育对象和师资力量等方面都在发生着较大的变化。但是，现存的学生学习形式相对比较单一，而网络技术的发展给学生的学习形式提出了一个新的方法，那就是利用网络资源进行学习，使课程更具形象性，更能吸引与激发学生学习的积极性。因此，建立与之相适应的网络课程学习资源，使学生学习及相应的综合能力得到进一步的发展。

大力发展网络课程职业教育，加快人力资源开发，既是为广州市建成国际大都市培养各类技能人才的需要，也是促进就业、提高劳动者收入，实现经济持续稳定发展和社会安定、和谐的客观需要。从社会大众对教育投资的选择需求来看：第一，外来务工人员可以通过企业的网站完成职业教育的需求；第二，各行业从业人员对职业继续教育的需求；第三，中级技术工人的短缺对职业教育的极大需求。这种社会大众对职业教育的多元需求，要求职业教育实现从实物课堂逐渐向网络课堂的转变，通过网络，把职业教育与生产实践、技术推广、社会服务紧密结合起来，从而扩大服务的市场，更能满足社会办学的需要。

二、网络课程建设情况介绍

2012 年 1 月，我校酒店服务与管理专业成立网络课程建设小组，并重点建设陈丽敏老师任组长的《茶与茶文化》，同时也对我校酒店服务与管理专业的相关教师提出了挑战，见图 1。



The screenshot shows a web browser window with the URL <http://deshi.gzvstc.net/suite/portal/portalView.do?feature=courses&action=cov>. The page title is "课程搜索" (Course Search). Below the search bar, there is a table with 6 columns: 序号 (Serial Number), 课程标题 (Course Title), 所属机构 (Institution), 课程负责人 (Course Incharge), 班级数量 (Class Quantity), and 操作 (Action). The table lists 15 courses. At the bottom right of the table, there are pagination controls showing "1 2 3 下一页".

序号	课程标题	所属机构	课程负责人	班级数量	操作
1	餐厅服务	旅游管理系_酒店服务...	麦毅菩	2	查看课程
2	前厅服务	旅游管理系_酒店服务...	黄爱时、黄学...	4	查看课程
3	茶与茶文化	旅游管理系_酒店服务...	陈丽敏 张鸣秋	3	查看课程
4	新概念英语	旅游管理系_酒店服务...	戚威	1	查看课程
5	葡萄酒基础知识与初...	旅游管理系_酒店服务...	夏薇	0	查看课程
6	地陪服务的程序与规范	旅游管理系_旅游服务...	冯小飞	1	查看课程
7	语文第一学期重修	旅游管理系	黄静瑜、孙红	0	查看课程
8	中餐上菜服务方式	旅游管理系	梁银	1	查看课程
9	语文重修	旅游管理系_旅游服务...	孙红、黄静瑜	1	查看课程
10	酒店英语	旅游管理系	刘彦琨	1	查看课程
11	商务英语函电一一信...	旅游管理系_旅游服务...	彭颖E	1	查看课程
12	广东导游基础知识	旅游管理系_旅游服务...	郭伟耀	0	查看课程
13	中国茶文化	旅游管理系_酒店服务...	黄爱时	2	查看课程
14	南海历史与现状	旅游管理系	梁银	0	查看课程
15	体育----排球入门	旅游管理系_旅游服务...	钟丽玲	1	查看课程

图1 网络课程截图

（一）相关课程概述

根据教育部的要求，中等职业学校培养人才的基本任务是以经济结构调整和行业人力资源需求预测为基本依据，坚持以就业为导向，把提高学生职业道德和职业能力放在突出的位置，加强实践教学，努力造就制造业和现代服务业一线迫切需要的高素质技能型人才。《茶与茶文化》是中等职业学校酒店服务与管理专业——茶文化方向的核心课程，是连接学生和就业之间的重要课程。其功能在于培养学生能运用茶叶品鉴和冲泡技巧，遵循茶艺服务礼仪规范进行茶事服务，并能结合中国茶文化进行茶艺表演，从而具备茶事服务、茶艺表演、茶艺馆经营等职业能力，以适应茶文化企业对中级茶艺师的工作要求。前导专业基础课程有礼貌礼仪、饮食文化、职业道德，后续课程有顶岗实习。



（二）相关课程建设队伍

表 1 《茶与茶文化》师资

姓名	专业/学科	职称	职业技能证书	年龄	负责工作
陈丽敏	酒店服务与管理	中学一级	茶艺技师； 餐厅服务 高级技师； 高级评茶员； 考评员	34	课程的编写； 实训教学； 理论教学； 实习指导
张鸣秋	计算机专业	中学一级	信息技术双认证 授权讲师证书； 清华同方 FLASH 授权讲师证书	38	理论教学
黄丹	酒店服务与管理	中学高级	餐厅服务 高级技师； 餐厅服务 高级考评员； 营养师考评员。	40	实训教学； 理论教学； 实习指导
管宛嫦	语文	中学一级	茶艺技师	38	课程的编写； 实训教学； 理论教学
王梦圆	酒店服务与管理	中学二级	高级茶艺师	32	课程的编写； 实训教学； 理论教学
刘建锋	农学专业	客座教授； 广东省农 科院所长	茶叶研究专员	57	课程专题主讲、 行业指导
李朝玉	茶文化专业	客座讲师； 恒福茶具 有限公司 经理	高级茶艺师； 高级评茶员	35	课程专题主讲、 行业指导
曹潘荣	农学专业	华南农业 大学副教授	高级审评师	52	客座教授

从 2012 年 3 月至 2013 年 7 月，课程先后完成了学习情境设计、延伸阅读设计、



视频及动画脚本编写、教学案例设计、试题及教案课件的编写、试题编写、实训及行业标准的设计等工作，并在 2013 年 7 月完成了视频的拍摄工作。

四、网络课程建设与研究方法

1. 文献研究法：学习领会 示范校建设网络课程建设的有关精神，检索、整理并分析国内外关于中等职业学校网络课程建设的研究文献，形成了各个课程的网络建设任务书。

2. 调查研究法：采用问卷调查、个别谈话和学生座谈相结合的方法，对学生的实际思想、需求和学生的心理特点等现状进行科学的调查研究。在使用网络课程的过程中，通过调查、座谈、观察，以及教育测验等一系列的方法验证网络课程的有效性。

3. 头脑风暴法：请专业网络公司与计算机行业专家及学校骨干教师运用头脑风暴法进行网络课程建设的框架与结构分析，并聘请专家展开讨论，集思广益，拟定优化网络课程。

五、网络课程建设时间表

网络课程建设时间表

时间	预计建设项目
2011 年	完成三门网络课程的框架搭建，并根据框架编写电子版教案；完成相关行业调研，并形成报告；
2012 年	完成网络课程教学资源包的建设，进行实地考察，并拍摄相关的专业图片。
	启动网络课程的网站建设
2013 年	完成网络课程的网站建设
	协助网络课程的运行
	完善网络课程内容与资源包建设



六、网络课程建设成果

《茶与茶文化》网络课程建设成果

课程名称	《茶与茶文化》
课程建设情况	座谈研讨会：5 参与专家人次：10 学生使用情况：共 91 人，总访问次数 18226 次，解答 65 次，评论 405 次在线答疑 13 个，发帖数 2 个，作业数：4，考试数 1 开班情况：3 个班级 报告或总结：1
课程资源包建设情况	学习情境（模块）40 个； ppt 44 个； 电子教案：35 个； 视频 18 个； 动画 6 个； 试题 300 题； 延伸阅读（拓展阅读）15 个； 课程标准 1 个； 教学大纲 1 个； 教学案例 19 个； 实训 16 个； 行业标准 7 个； 竞赛标准 1 个； 音频资料 26 个。
组长验收	已按项目验收要点量化统计要求验收《茶与茶文化》的明细要点，该项全部按要求提交所需内容。 组长签名：陈丽敏 2013 年 7 月 29 日

我校茶艺与茶营销专业教师团队以自身专业知识积累，将最新的行业标准融入其中，使课程资源成为目前中职学校最新的课程标准，课程资源严格按照项目课程建设的范式进行设计，以工作任务为设计的基础，将每一个学习情境都成为可以执行的工作任务。



通过课程资源的设计和使用，学习者可以比较全面地学习到茶文化的知识和技能，可以从事茶艺师、评茶员的工作。课程资源注重了实用性和地区的差异性，尽量将知识性和技能性的内容，通过生动、丰富的形式进行呈现。

七、网络课程建设的意义

课程资源的设计和组织的加强，加强了与行业及企业之间的联系和交流，整合了最优质的教学和教师资源，为茶艺与茶营销专业提供了很好的教学资源库，能够比较好地促进专业的建设。

通过课程资源的共建共享，我校的教师获得了很好的专业交流和设计平台，让每一个参与其中的教师都能够学习到很好的教学理念和方法，对于课程资源的整合，设计学习情境和进行课程教学都有着更加深入的认知。

八、网络课程登录方式



选择精品课程：茶与茶文化

进入课程内容





专业课程课堂教学实验

陈丽敏

“茶与茶文化”是茶艺与茶营销专业的核心课程之一。本课程在内容设计方面突出体现茶艺师岗位职业能力本位，紧紧围绕完成工作任务模块的需要来选择课程内容；从“任务与职业能力”分析出发，设定职业能力培养目标；变书本知识的传授为动手能力的培养，打破传统的知识传授方式，以“任务”为主线，创设工作情景，将中级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。该课程以项目内容——模块为载体，坚持“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程体系”的总体设计要求，以推销茶叶、茶具为基本目标，紧紧围绕该工作任务选择和组织课程内容，突出工作任务，在任务的引领下学习理论知识，让学生在实践活动中掌握茶艺操作技能，提高职业岗位能力。

一、项目教学在《茶与茶文化》课程教学的一般过程

项目教学是当今国际教育界十分盛行的一种教育方法，在职教领域项目教学是指师生通过共同实施一个完整的项目而进行的教学活动。它将一个相对独立的项目交予学生独立完成，从信息的收集、方案的设计与实施，到完成后的评价，都由学生具体负责，教师在教学过程中只起到咨询、指导与解答疑难、辅助完成项目的作用。在项目教学法中，学习的重点在于学习过程而非学习结果，注重的是学生在这个过程中得到各种能力的锻炼。

项目教学一般分为三个阶段来完成项目工作任务，第一阶段为确定工作任务，第二阶段为完成工作任务，第三阶段为展示工作成果。因此，茶与茶文化课程的项目教学步骤为：

（一）组织学生讨论完成项目任务所必须的资料并进行收集。获取茶与茶文化资料的来源主要有以下途径：

1. 笔记摘录法：在阅读报纸、刊物时，将一些有助于学习茶文化的资料收集好，定期检查。

2. 搜索下载。可以上网收集关于茶与茶文化的资料。

（二）做好项目教学的准备

项目教学的核心是确定工作项目，并以项目为主线完成各个子工作任务，因此，确定项目是最关键的教学因素。教学设备是课堂教学成功的关键，因此教师在做准备



的时候要注意以下问题：

1. 工作任务的内容必须贯穿整个教学过程，设定的工作任务必须是可行的。学生在课堂上讨论确定的工作任务是根据教学要求来进行的。

2. 设计茶事服务的具体情境与情境演示所需要的设备必须能够与现实的场景相似或者一样，这样能提高学生演示情景的兴趣，激发学生的表演欲望。所以，教师应该在课前根据情景，做好设施设备的准备，如茶具、服装、茶事服务环境、背景音乐等，尽量让演示的现场具有真实性、可靠性。这样，学生对于所演示的情景就更能有身临其境的感觉，使学习效果更明显。

3. 设计好评价表。评价表是根据学生演示的内容所制订出来的。能够让在观看的学生专注于情景本身，而不会形成一种现象：轮不到我，我就不去关心同学的演示。这样，学生有任务在身，就会用心思考。作为中等职业的学生，最主要是掌握基本的操作技能，懂得从不足之中找错误，从而来不断地提高自己的服务技能。评价表就可以发挥这样的作用。

（三）组织讨论

组织学生对工作任务进行讨论是项目教学的关键。组织茶文化课堂讨论的方式可以灵活多样，但必须注意以下问题：

第一，提出讨论的基本要求必须明确。讨论不同的工作任务要有不同的具体要求，学生才能做到有的放矢。如“绿茶的品质特征是在制作过程中的哪个环节形成的？”强调了“绿茶制作的环节”。“应该怎么存放绿茶？”强调了存放的方式等。

第二，创造一个轻松和谐的自由讨论的氛围。在讨论过程中，让学生充分发表意见，鼓励不同观点的争辩。在茶与茶文化课程教学中，教师应该对一些原则性问题进行评价，引导学生正确分析错误的实质以及产生错误的原因，以避免学生重蹈覆辙。如在行茶法操作练习中，鼓励学生在不偏离“冲泡四要素”的前提下尝试不同的操作方法，做到百花齐放。

第三，注意对班级纪律的管理。教师可以允许学生的讨论在不影响正常上课的前提下，出现一定程度的“混乱”，适当“放手”，让学生有发展的空间。如在讨论“客家擂茶”的配料时，各小组根据资料，都有一到两种不用的辅料，小组之间可以相互交换，学生难免在课堂上走动，但却可以使他们获得不同的收获。

（四）学生展示工作成果并对进行评价分析



对学生学习的成果进行评价要及时，才能突出评价的效果，也是展示学生学习进步的一个重要依据。通过持续的、系统化的考核，让学生能够不断地看到自己学习上的进步，以及今后需要进一步学习的目标和方向，从而唤醒学生的自我意识，增强学生学习的主动性和自觉性。为此，教师应该设计茶事服务演示评价表与行茶法技能评价表，让学生能够对自己所完成任务以及所掌握的基础理论专业知识相互评价，同样也可以促使学生重视对问题的分析。

二、案例分析——“绿茶行茶法”项目教学实践

在讲授茶文化知识的过程中，笔者采用项目教学法来展开课堂教学，通过让学生实施或完成一个完整的项目比如冲泡绿茶、冲泡乌龙茶引导其完成整个知识点的学习，学生在完成项目的过程中具有非常高的学习自主性和积极性，他们主动地寻找信息、形成方案，并与其他小组展开交流和探讨，学习他人身上的长处与优点，课堂呈现出非常精彩的多样性。下面，以“绿茶行茶法”为教学实例进行说明。

（一）分析教材

“绿茶行茶法”教学内容节选自《茶与茶文化》工作任务中第二个项目“以茶会友”的第二个模块。在这个模块中，学生要学会运用绿茶的相关知识为宾客进行茶事服务。学生在向客人进行茶事服务的过程中，要将绿茶的制作过程和绿茶的特点向客人介绍，教会客人懂得辨识绿茶的色泽、香气、滋味；运用充满逻辑性和艺术性的语言向客人解说绿茶行茶法的每个步骤，以艺术美的标准向客人表演绿茶行茶法；以满足客人冲泡绿茶需求为中心，向客人推销茶具和茶叶。《茶与茶文化》是我校的校本教材，是根据项目课程标准进行编辑的，对学生进行项目学习有很大的帮助。

（二）分析教学目标

1. 知识与技能：使学生运用绿茶的相关知识介绍绿茶的特点；懂得配置冲泡绿茶所必须用到的茶具；运用相关的茶知识与语文知识向客人讲解行茶法的每个步骤；掌握绿茶行茶法的操作程序，为客人进行茶事服务。

2. 过程与方法：让学生分好学习小组，教师布置工作任务——为客人展示“绿茶行茶法”；学生小组讨论在冲泡绿茶过程中所涉及的茶知识；讨论绿茶行茶法的程序；教师准备好评分表为学生做实时评价以及准备好冲泡绿茶所需要的各种茶具。

3. 情感态度与价值观：使学生运用所学茶事服务理论知识，为宾客冲泡绿茶，并能在适当时机推销茶叶与茶具。



（三）教学重点、难点

1. 重点：绿茶的特点与辨识绿茶的香气、滋味和色泽
2. 难点：绿茶的冲泡程序

（四）教学媒体

电脑液晶投影仪、相关茶具、绿茶行茶法评价表、茶艺馆

（五）教学策略

本次“绿茶行茶法”项目教学设计，笔者将其分三个阶段，共 9 个课时来完成整个工作任务，每个阶段都给学生设定相关的工作任务，让学生通过自觉、自主地完成各个阶段的工作任务而达到运用相关的绿茶理论知识来学习冲泡绿茶操作技能的教学目的。这三个阶段具体安排如下：

1. 第一阶段用 1 课时来确定完成“绿茶行茶法”工作任务的具体内容。该阶段主要是让学生根据已有的茶知识，经过讨论分析，确定完成向客人提供“绿茶行茶法”茶事服务所必须完成的工作任务。这是学生和教师集体智慧的体现，也是学生实践知识在理论上的体现。在这个阶段强调学生的自主学习和集体学习。

2. 第二阶段有 5 个课时，即具体实践“绿茶行茶法”的阶段，这是教学的难点。学生在讨论中设定了每个课时必须完成的具体工作任务，包括认识绿茶的制作、辨别绿茶的方法、设计绿茶行茶法的程序等。通过以上的课时学习，学生学会了如何进行团队协作，如何运用已有的相关语文知识、礼仪知识和茶知识解决在完成工作任务中出现的问题。如在逐步完成各个工作任务的时候，学生可以运用已学的计算机知识收集绿茶的相关资料，达到运用已学知识的目的；运用已学的中国饮茶方式演变的知识设计绿茶的行茶法，达到拓展知识的目的。在这个阶段完全由学生自我进行操作学习，教师从旁指导，能充分体现“生本教育”的理念。教师必须做好“咨询者”的角色。

3. 第三阶段用 3 个课时检验学生完成“绿茶行茶法”工作任务的情况，也就是对学生的评价阶段。教师应根据第一、二阶段的学生完成各个子工作任务的情况，要求学生小组将之前分阶段完成的工作任务融汇贯通，设计“绿茶行茶法”茶事服务情景，让学生将所完成的工作任务展现在全体同学面前，接受师生的检验。这个阶段是检验学生掌握技能的阶段，如果有其他科目的教师提出中肯的意见，学生将能将实践知识变成理论知识，实现知识的升华。

（六）教学过程



第 1 课时

1. 前置作业：作为一名茶艺员，当客人要求冲泡绿茶时，你应该如何为客人提供服务？请同学们以小组为单位，通过各种途径收集相关的知识，并按一定的线索制成 PPT，在课堂上展示。

2. 学生分成 4—5 人的学习小组。

3. 要求：

（1）学习小组每个成员必须有工作做。

（2）能够运用所学的茶文化的知识。

（3）展示的内容必须能够充分体现冲泡绿茶的操作特点。

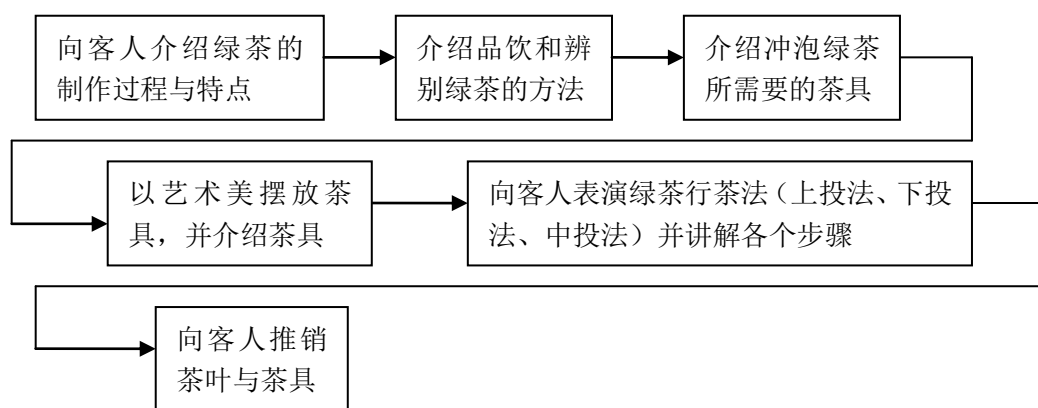
（4）小组讨论并确定将要展示在大家面前的冲泡绿茶的工作项目，并做报告。

（5）其他学习小组做评价。

4. 学生分小组展示小组作业。

5. 教师提问：请同学们讨论向客人提供茶事服务——“绿茶行茶法”时所必须完成的工作任务。

6. 全体同学通过讨论确定冲泡绿茶的工作流程：（教师可以做适当引导）



7. 布置作业：以小组为单位，运用语文的逻辑思维向客人介绍绿茶的制作过程，运用已学的关于茶叶品种的相关知识教会客人辨识绿茶的香气、色泽和滋味。

第 2 课时

1. 教师：完成子任务一——向客人介绍绿茶。

2. 学生以小组为单位展示作业，并向教师请教在完成工作任务过程中所遇到的不能自行解决的问题。教师应鼓励学生以多种形式展示作业，并鼓励他们在实践中找到



解决问题的办法。

3. 其他小组进行评价讨论，并提一个与工作任务相关的问题。
4. 教师综合点评完成子工作任务一——向客人介绍绿茶的知识点。找出学生完成工作任务时出现的缺点，鼓励他们克服缺点。
5. 布置作业：冲泡绿茶必须用到哪些茶具，这些茶具有什么作用？

第 3 课时

1. 教师：完成子工作任务二——请为客人配置茶具并介绍茶具的作用。
2. 学生以小组为单位展示配置冲泡绿茶的茶具，并运用自己的语言介绍各种茶具的作用。教师要求：完成设计冲泡绿茶程序的工作任务。
3. 其他小组进行评价讨论，并提一个与工作任务相关的问题。
4. 教师总结配置茶具的方法及各类茶具的作用。
5. 布置作业：请设计绿茶行茶法操作程序并配解说词。

第 4、5、6 课时

1. 教师：完成子工作任务三——向客人表演绿茶行茶法。
2. 学生将设计的绿茶行茶法通过情景演示，将整个过程展示出来；运用语言技巧和历史、语文的相关知识讲解绿茶行茶法的每个步骤；运用礼貌礼仪的相关知识操作行茶法。
3. 其他小组的同学总结各个绿茶行茶法的相同点和不同点；提一个与工作任务相关的问题；评价演示小组。
4. 教师指导学生解决操作过程中出现的困难。
5. 学生讨论归纳绿茶行茶法的操作程序与解说词。
6. 布置作业：运用推销技巧的相关知识向客人推销茶叶与茶具。

第 7 课时

1. 教师：完成子工作任务四——向客人推销茶叶与茶具。
2. 学生运用推销技巧向客人推销茶叶与茶具。
3. 其他小组的同学进行评价。
4. 学生总结推销的技巧和语言的表达。
5. 布置作业：请以小组为单位，以各种形式为客人提供完整的绿茶行茶法茶事服务。



第 8、9 课时

1. 教师：完成工作任务——向客人提供绿茶行茶法茶事服务。
2. 学生分小组，按抽签的顺序向大家展示小组设计的绿茶行茶法全过程。
3. 其他小组评价，在评价中发现问题，向演示小组提出问题，帮助演示小组解决问题。
4. 学生总结完成绿茶行茶法茶事服务工作任务的具体流程，包括绿茶的制作和特点、配置的茶具与作用、具体的操作程序与讲解词和推销的技巧。
5. 邀请其他科目的教师对学生进行评价。
6. 教师点评，帮助学生发现问题、解决问题。
7. 作业：乌龙茶茶事服务设计。

三、项目教学法在实际应用中的教学反思

通过以上的教学设计，我们都可以感觉到项目教学法可以丰富学生的学习生活，可以巧妙地将学生要掌握的“绿茶行茶法”技能和项目学习联系起来，把学习和现实生活联系起来。学生从中体会到学习该技能的乐趣和重要性，充分体现学生自主学习的“生本”教育理念。此外，还要做好以下几点：

1. 教师要明确表达对学生操作“绿茶行茶法”技能的要求，同时要用各种方式提醒学生服务要以客人为中心来设计程序，达到完成“老板”交给的工作任务的目的。
2. 教师在课堂上要做好组织者、参谋者、顾问、裁判及监察员的管理者角色，正确利用和引导学生的兴趣，保证正常的教学秩序，保证学生所设计的“绿茶行茶法”操作程序不偏离正规的操作程序。学生在完成项目的过程中遇到困难，教师应及时给予指导。针对不同层次的学生，教师指导的深度要有所不同。项目教学法的根本宗旨是让学生自己发现知识、提高技能，因此，教师一定要把握好指导的尺度。
3. 教师对学生的评估要及时，在每一步计划中最好听取学生的意见，同时要保证学生对学生的评价要实事求是。在评价学生完成整个工作任务的情况前，可以邀请非专业教师参与评定，如邀请语文教师、历史教师、礼貌礼仪教师评定学生在这几方面的掌握情况。这样可以使评价更具有参考价值。
4. 学生要充分积极地参与完成工作任务的过程来，教师必须想办法激发学生的想法与积极性。如可以采用参与奖、表演奖等作为学习课程的成绩评定方法。
5. 引导学生对工作任务进行总结。工作任务完成过程是学生自己探索钻研的过程，



为了能学众人之长，工作任务完成后的总结也相当重要。它应包括思路总结和技巧总结。思路总结可以帮助学生明晰项目完成的最佳思考方法，找到自己理论上的不足。技巧总结中,应该让学生充分展示，再由教师与学生共同评价各种技巧的优缺点，这样，学生可以学到更多的操作技巧，全面吸收整个项目活动的精髓。

附评价表：

小组合作评价表

班级_____评价小组_____日期_____

评分标准	小组名称	得分	得分依据或存在问题
分工协作好，并能充分发挥团队作用（20 分）			
资料组织有条理，内容丰富，并与题目主题相对应（20 分）			
内容具有创新性，能反映小组成员的接待能力与技巧（10 分）			
能够掌握好理论运用的幅度（15 分）			
展示手段多样化，效果良好（10 分）			
演示仪态好、语言简练、气质佳（5 分）			
组织纪律好；遵守课堂纪律，做好笔记（5 分）			
小组评价认真，能为其他小组提出一些建设性的建议（15 分）			
小 计			

绿茶行茶法评分表

序号	项目	要求与标准	满分				
1	姿态	头要正，下颚微收，神情自然；胸背挺直不弯腰，沉肩垂肘两腋空，脚平放，不跷腿，女士不要叉开双腿	5				
2	备具	茶船、玻璃杯、茶荷、茶具组、茶巾、随手泡、储茶器	10				
3	温具	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	10				
4	赏茶	用茶则盛茶叶倒入茶荷，请客人观赏	10				
5	置茶	用茶匙将茶叶拨入玻璃杯中，投放量为杯的 1/20	15				
6	浸润	倒入 1/4 的开水，让茶叶在水中浸润	15				
7	冲泡	采用凤凰三点头（高冲低斟反复三次）的方法，	15				



		将开水冲入杯中，水量为杯的七分左右					
8	奉茶	用双手端起玻璃杯，置于胸前，脸带微笑将茶奉给客人	10				
12	品茶	介绍品茶的方法，先闻香，后赏茶观色，然后细细品缀	5				
13	收具	将所用茶具收拾好，清洁茶台，洗净茶具	5				
合计			100				



《茶与茶文化》精品课程特色建设报告

陈丽敏 王梦圆

我校的《茶与茶文化》精品课程于 2013 年 9 月份进入实施阶段。经过 3 年时间的建设，此课程在专业建设、系列课程建设、教学队伍建设、教学内容和方法改革、实训室建设、校企合作建设等方面都取得了显著成绩。校园文化、行业企业文化的充分融入，使其形成了既有中国传统茶文化特色，又有能与地方特色相结合，与职业教育发展趋势和行业需求相结合的广东省中等职业学校首个《茶艺与茶营销》专业的核心课程。以下从课程内容设置、课程建设方式和课程建设效果三个方面来阐述。

一、以行业发展需求，岗位技能标准设置课程内容

（一）课程设计紧跟行业发展步伐

本课程的设计理念为“以培养学生具备中级茶艺师的职业能力为核心，以工作过程为导向，以典型工作任务为载体，为体现通过全真模拟、工学交替、以用促学，以学促赛，以赛促创的教学模式培养人才，实现“零”距离上岗，体现了采用情境教学、工作流程化、工学交替的方式相互促进，强化实训效果，并具有可持续发展的能力。

课程组根据行业企业发展需求和职业岗位的要求，有针对性地按照相关职业资格证书对知识、技能和素质的要求来选择内容，同时将校园文化和企业文化融合到课程当中。在内容设计方面突出体现茶艺师岗位职业能力本位，紧紧围绕完成工作任务的需要来选择课程内容；从“任务与职业能力”分析出发，设定职业能力培养目标；变书本知识的传授为动手能力的培养，打破传统的知识传授方式，以“项目”为主线，创设工作情景，将中级茶艺师职业技能考证的相关内容融入课程教学中，整合教学内容，把知识、能力和素质要求融合到各主题单元的教学，培养学生的实践动手能力。

（二）课程内容与安排体现茶艺师岗位技能标准

本课程依据行业调研结果，拟定出茶艺师茶艺服务的主要服务内容，其制定的课程目标分别涉及了中国茶文化、茶的识别和冲泡、茶事服务和茶艺表演、茶艺馆日常经营等茶艺服务的主要方面，是一门以服务技能为核心内容的课程。

（三）课程教学方法与手段符合中职学生心理需求

教师团队积极探索利用新的教学方法与手段进行教学，实行项目教学，以任务驱动为教学法，布置任务，让学生以小组为单位，分工协作，学生充分利用了已学习的知识和技能独立完成任务，然后由各小组学生先自己总结，任课老师集中点评，使全



班共同提高。同时培养了学生的创新意识，加深了对专业知识的掌握。经过几年的课堂教学实践，茶与茶文化教师团队归纳出在茶艺课程的教学中，可以采用多媒体课件的形式讲课、图文并茂，课堂提问、展开课堂讨论，还采用视频、网络技术、插播多媒体影像资料等加以辅助教学。并将学生的优秀表演录像刻录成光盘，让学生在观看，供学生观摩学习，延伸现场教学的范围。让学生在观看静态的图文之外，同时对茶艺具有感性的认识，便于让学生进入茶艺师的工作氛围。

二、在课程专家指导下，以“校店合一”人才培养模式，校企共建课程

（一）在课程专家的指导下，聘请高水平名师作为课程项目建设的兼职指导老师

课题组以全国数字资源共建共享课题为基础，利用国家级课程的建设契机，在课程专家徐国庆教授的指导下，对《茶与茶文化》课程的内容进行了重新组合，构建了基于茶艺师工作过程的课程体系，将项目工作任务划分成若干个模块，每个模块细化成若干个工作任务，最终确定了 59 个学习情境，并以企业真实项目为背景，推行全真模拟，“校店合一，工学交替”的教学模式，打破“问题——解答——结论”的封闭程式，将工作任务的内容与具体的教学内容联系起来，还要联系学生的生活，联系学校的实际，联系社会环境等。

为了使课程的建设能体现企业用人需求，课题组根据广州市教育局兼职教师项目建设的要求，聘请了享受国务院特殊津贴专家，曾任广东省农科院茶叶研究所研究室副主任、主任、科研科长、副所长，在广东率先开设了“茶艺与贸易”专业的伍锡岳教授及团队指导茶叶感官审评、茶叶种植专业项目学习，使学生的茶叶专业水平不断提升。聘请全国大益十大体验馆之一——广州市海珠湖体验馆经理王艳及团队作为企业专家到学校做兼职教师，以技术主管的身份对学生的茶艺馆日常经营与服务项目进行指导，让学生置身于真实的工作环境，完成真实项目的探索性研究学习，使学生具有成就感。

（二）校企合作，多方共建的课程项目教材

通过校企合作平台，组建专业建设指导委员会，由茶行业知名专业、茶叶专家、企业第一线管理人员和学校专任教师共同研究与分析探讨，最终确定工学结合的课程标准、顶岗实习评估表、教材框架、教学内容、案例库等，共同编写符合茶艺师工作要求的实训特色教材。

邀请行企专家参与教材建设，完善学校对外宣传平台。在项目课程《茶与茶文化》



开发与建设期间，课题组邀请企业专家做行业调查、举办专家讲座；为茶文化教师团队编写《茶与茶文化》项目课程教材提供了宝贵的经验与案例。校企之间经常开展技艺交流，学校派教师到企业培训授课，企业派人员到学校作专题讲座，学生在假期到企业顶岗实习。学校派学生协助企业完成大型展销活动、茶文化节、茶艺表演活动等。学校帮助企业开展茶艺师职业工种培训与考证：学校协助企业进行茶艺人员培训，强化培训授课内容，并进行相应职业工种级别的考评鉴定。广州电视塔营运公司邀请我校茶艺队与专业教师进行开业表演；奥迪 a8 首发的生活馆里，可以看到学生的现场茶艺表演；受广州电视台的邀请，我们的茶艺队参加了上海世博会广东活动周的现场活动等。“恒福”茶具有限公司在我校开办了两期“金牌店长”培训班，并赞助了我校首届茶艺表演大赛；“从茶开始”茶业有限公司冠名赞助了我校学生参加广东茶艺师职业技能竞赛，为学生提供了一次“为企业办事”的机会，同时我校也为该公司提供了人才培养的平台。北京茶业有限公司“木鱼缘”与我校的合作，采用订单式办学，设定茶膳服务技能方向，为学生开拓了就业之路，从而进一步提升了茶专业的文化底蕴。

（三）建设实训一体化特色茶文化实训室

通过近三年的建设，形成了在茶行业独具特色的、具备“教、学、做”于一体的全真模拟实训室茶艺馆、品茶室、审评室，将“项目”工作任务整体搬进实训室，全真模拟服务场景，结合茶行业职业教育特点构建典型项目与标准化工作管理环境。课题组教师通过项目教学、任务驱动教学，实施“角色扮演”和“角色替换”的工作学习模式，使茶艺师项目工作与管理理论成为“看得见、摸得着、能操作”的专业技能，从而激发了学生学习兴趣和热情。

示范校建设，给“茶艺与茶营销”专业的实训室建设提供了契机，从而逐步完善了该专业的硬件设备。我校是首批国家级示范性中等职业学校，在多年的职业教育中，积极探索中等职业教育人才培养模式，在师资队伍建设、课程建设、教材建设、实训基地建设、教学管理方面取得了显著的成绩，形成了“店校合一”的办学特色。学校在茶艺与茶营销专业建设上给予了大力支持。专业自 2002 年以来，学校与科组在茶与茶文化课程的投入与课程实验费上给予了大力支持，几年来，校内建设包括茶艺馆、品茶室、审评室三个实操场地。茶文化实训室的使用率高，课题组教师团队力求将我校建设成为广州市一流的茶艺培训基地。



三、走进企业真实工作场所，建设网络教学平台资源，拓宽学生学习途径

（一）走进企业，完成“零距离上岗”的校企文化建设

“校店合一”人才培养模式强调的是“上学如上班，上课如上岗”的模拟真实环境的教学模式，随着教学模式的成熟，课题组教师在企业兼职教师的帮助下，将课堂引入企业茶艺馆，将学生由模拟课堂导入到全真实战课堂里，结合企业文化建设需要，引导学生参与企业课堂建设，使网络资源建设更具实用性、先进性和合理性。

在真实企业课堂里，课题组教师通过整合课程资源，开发实训项目，淡化理论课程的系统性和学科性，突出教学工作过程的应用性和实践性，及时组织课程，强化学生岗位能力的培养，努力实现“零距离上岗”的职业教育教学目标。

（二）建设教学资源包，提供网络平台素材，学生技能水平逐步提升

课题组建立了《茶与茶文化》网络课程平台，该平台资源包括电子教材、多媒体课件、试题库、实训指导手册、学生讨论组、案例库、学习指南、视频、动画等，学生可以通过学校校园网自主学习和网上交流答疑，促进学生学习主动性。

学生技能稳步提升。近三年来，在学校领导的关系与支持下，学生参加广东茶艺师职业技能竞赛获得团体金奖 1 项，团体银奖 4 项，铜奖 1 项，优秀组织奖 2 项；学生个人校级茶艺技能竞赛一等奖 4 个，二等奖 8 个，三等奖 20 个；深圳文博会茶席设计大赛获得优秀组织奖。

结语

《茶与茶文化》课程特色建设在学校关怀下和课题组老师共同努力下，稳步发展。与行业的紧密接触，使课程组准确地把握茶行业发展的趋势。大胆邀请专家参与，与其共同制定出引领茶行业发展的评价体系，奠定了我校的课程体系基础。



专业课程体系评价报告

《茶与茶文化》是我校第二批建设的市级精品课程，根据《广州市中等职业学校精品课程建设实施方案》和《广州市中等职业学校精品课程建设指南》的指导思想、建设原则和建设要求，在对本课程多年建设积累的基础上，2013 年 9 月份进入实施阶段。经过 3 年时间的建设，在学校支持下，通过本课题组全体人员的积极参与和共同努力，在专业建设、系列课程建设、教学队伍建设、教学内容和方法改革、实训室建设、校企合作建设等方面都取得了显著成绩，形成了既有中国传统茶文化特色，又有能与地方特色相结合，与职业教育发展趋势和行业需求相结合的广东省中等职业学校首个《茶艺与茶营销》专业的核心精品课程。

一、课程建设情况概要

从茶艺与茶营销专业课程体系可以看出，《茶与茶文化》课程不仅是茶艺与茶营销专业的专业核心课程，还是体现专业特性的精品课程，对学生职业能力的培养和职业素养的养成起主要支撑作用。

本课程的设计理念为“以培养学生具备中级茶艺师的职业能力为核心，以工作过程为导向，以典型工作任务为载体，通过全真模拟、工学交替、以用促学，以学促赛，以赛促创的教学模式培养人才，实现“零”距离上岗，并具有可持续发展的能力。该教学模式使仿真茶艺馆成为第一实训基地，从课堂情境教学、训练开始，教师主导，采用仿真手法，把茶艺基本功打好，打扎实，以求获得“量”的改变；再以“用和赛”的方式，项目实施达成，把茶艺基本功加以强化，学做结合，相辅相成，达到“质”的改变；再充分利用学校资源，教师引导，采用真实经营手法，开展校内茶吧、茶摊，获得真实的茶艺职业体验，从主体意识中，学生的意识就由“要我学”上升为“我要学”，学生自主地把学习的压力变为学习的动力，可以以获得最直接的职业能力的提升效果，为学生的就业和自主创业过渡与铺垫。

在“以用促学，以学促赛，以赛促创”的教学模式实施中，体现了实训教学、工学交替、顶岗实习一体化的做法，做到不出校门即可进行职业化教育，也可以进行茶艺职业体验。体现了采用情境教学、工作流程化、工学交替的方式相互促进，强化实训效果。



本课程结合中职学生的学习能力与茶艺师的职业能力要求，对课程的教学内容进行组织、序化，依据茶艺服务的主要服务内容共制定的课程目标分别涉及了中国茶文化、茶的识别和冲泡、茶事服务和茶艺表演、茶艺馆日常经营等茶艺服务的主要方面。

本课程的特点是一门以服务技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把茶文化概念、茶的识别和冲泡程序、茶艺服务标准与相关服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的茶艺馆情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演、小组讨论的方式进行。在学校的实训中心学习，建议结合具体的茶艺服务业务，模拟某茶艺馆服务过程，实施项目教学。可设计的项目包括茶艺馆大厅茶事服务、独立茶室服务、主题茶艺表演、茶品推荐、茶艺馆卫生控制、茶艺馆日常盘点与收银服务等。本课程的教学尤其要注意突出技能细节的训练和服务意识的强化。

二、构建了课程评价体系

在广州市旅游商务职业学校职教集团“三平台三基地”的校企合作模式的指导下，与茶业公司进行合作办学，由公司投入建设了校内培训室，从而有效地改善学生的实践实训条件，同时在教学模式上也做了大幅度的调整，采用了多元评价方法，对学生的学习，通过校内、校外、课堂、家长评价等多元结合，最终获得成绩。课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分。

（一）理实一体化考核——理论与实操相结合

学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩，具体如下：

1. 理论考核：以闭卷考试的方式，出考试卷 A 卷、B 卷，任由抽取，考试时间 90 分钟。题型有：是非题、选择题、填空题、简答题、问答题等，满分为 100 分。

2. 实训操作

（1）实操：

根据规定的主题，给出的条件，要求在 30 分钟内，采用合适的茶艺手法泡法，进行所指定茶艺的全部操作演示及解说，考评老师现场考评，并根据评分标准量分。



（2）问答：在考核过程中，回答考评老师提出的问题（限提 5 个问题），提问分为 10 分。

3. 成绩评定：

（1）理论得分：以平时回答课堂提问的态度、回答的能力、回答的水平打出平时得分，算出平时得分平均分，占分一般为 40%。以闭卷考试成绩为依据，作为期考得分，占分一般为 60%。再以平时得分 40%，期考得分 60%，计算其理论考试最后得分。计算理论得分。

（2）实操得分：根据技能操作题得分、综合技能操作题得分计算实操得分。

（3）顶岗实习得分：由企业、兼任教师根据学生实习的表现、能力评分，单独计分，满分为 100 分

再以理论占分 40%，实操占分 40%，顶岗实习占分 20%：计算课程最后成绩。

可见，在教学实践中，应该多种评价方式共同实施，客观地检测学生学习效果。

（二）模块考核——变课程考核为模块化考核

传统考核方法是学生学完一门课程后进行综合考试，这种做法考核知识全面，容易操作，但难以突出重点，不利于对学生操作能力考核。在校企合作机制下，我们的评价可以是：以专业为核心，建立专业课程岗位群，在专业技能方面，以专业培养目标为基础划分几个模块进行考核。这样重点突出，针对性和实用性强，更有利于提高学生的操作能力。例如：根据岗位群所需要掌握的技能，来划分技能考核模块：模块一——茶艺师冲泡技能的考核。该部分的考核以茶艺师冲泡茶叶后的出汤介绍为题目，要求学生能在冲泡中向宾客介绍所冲泡的茶叶的特点与冲泡的要素的技术要求等。模块二——茶艺师的独立茶室服务能力的考核。可以要求学生在规定时间内根据标准程序完成独立服务。通过以上模块的考核，基本涵盖茶文化专业学习必须掌握的技能，强化了学生对重点操作技能的掌握。

（三）岗位考核——变课堂考核为岗位服务考核

要实施企业岗位职业技能考核是非常必要的，但困难多。要真正实现这一目标，就必须加强校企合作。在与企业达成共同的人才培养目标后，将每次的课堂考核安排到企业中进行，实现在企业的岗位服务也是一种实践课堂，这可以使课堂考核成为实际岗位服务的考核变为现实。我们可以将学生完成不同模块或任务的成果分别放到茶业公司相应的岗位中进行考核，考核的内容与实践岗位服务相结合。考核的老师就是



茶业公司的主管、店长、岗位师傅和学校专业指导老师，考核的标准就是学生的操作、服务等级是否合格。

（附件：学生企业_____岗位工作评估表（周评））

（四）过程性考核——变终结性考核为过程性考核

在传统的考核模式中是期末集中一个阶段进行考试，其弊端是考生的成绩具有一定的偶然性，也不利用激励学生的学习。我们可以把考核与岗位实习结合起来，在本岗位实习过程中随时都可以申请模块的考核，合格了就给予记录成绩，可进入下个阶段或岗位的实习，不合格者就继续在本岗位实习与实训，每个模块有两个考核机会，如全部不合格则该模块的成绩就不合格。这种考核形式比较明确，学生的积极性也高，效果更好。

以企业岗位为平台的茶艺技能人才评价考核模式，能使学生获得更系统、更实用的技能和知识，更体现了以人为本的教学模式，有效的促进教学改革，所培养的学生更符合企业的用人要求，毕业生也可以做到直接顶岗，真正实现与企业岗位的零距离对接。要实践该评价模式，建立良好的校企合作，以企业平台来开展，这就要求合作企业有一定的规模，同时其经营更规范，才能实现与支撑考核的实施。学校必须研究并解决企业在参与职业教育过程中亟需解决的问题，只有帮助解决好企业所担心的现实问题，才能建立双方长期的合作关系。在评价过程中，需要与企业共同成立考核评价小组，该小组要及时对考试过程进行组织与领导。岗位考试不同于课堂考试，岗位考试内容多，考生分散，时间长，如果组织不利发生混乱，不仅会影响考核，也会影响茶企的正常经营。因此，必须建立一个由学校、企业相关人员组成的考核小组，全面负责考核评价工作。另外，还要指定每个模块的负责老师，要求责任明确，考核流程清晰，保障考核有序进行。

三、完善了软硬件教学资源

（一）形成了稳定的课程建设团队

在课程的建设中，组建了一支老中青相结合、治学严谨、改革意识强、实践能力高的高素质“双师”结构教师团队。我们的团队职称结构、学历结构合理，教师责任感强，团结协作精神好，教学改革有创意，教学改革成效显著。课题组教师以国家重点示范校建设课题为基础，积极参与课题建设与实践，先后发表论文 13 篇，涵盖了教学内容、教学管理、实训教学、教学组织、资源包建设、实训室建设各方面。教师团



队参与国家级课题 2 个，省级课题 3 个，市级课题 3 个，扩大了专任教师在行业的影响力，解决了教学实习的学科性，加强了综合性、工作导向性。

（二）丰富了教学内容和教学资源

课程内容充分体现茶艺师职业标准的要求，适时吸纳新知识、新技术要求、新材料、新设备，职业道德、安全规范等方面的内容得到了充分反映；按照茶艺师职业岗位和职业能力培养的要求，整合教学内容，构建以茶艺师职业岗位工作流程为导向的教学情境，选用典型工作任务进行教学，形成了工作化课程结构，实践性教学内容达到 50%以上。课题组教师以国家级数字资源共建共享课题为基础，建设了《茶与茶文化》资源包，涵盖了视频、动画、微课、网络课程、竞赛标准、试题库等内容，为实训提供了丰富的教学资源。

（三）改革教学方法与手段

教学方法多样化。运用项目教学法、任务驱动教学法、探究式教学方法、案例教学法、模拟教学法、讨论法、角色扮演法等多种教学方法进行教学。课堂内外教学互补化，将教学从课内延伸到课外，通过组织课外学习活动，让学生学习更为自主。如茶行业市场调查、茶具博物馆参观学习、企业主题活动、茶博会活动、视频拍摄、图片拍摄。结合教学实训要求，安排学生利用中午时段进行实训服务，以提高学生时间操作技能。通过教师的教学活动，引导学生学习，参与课题研究在建设。本课程在建设中，学生发挥了主动性，积极参与了教材建设、网络资源建设、实训室管理建设。从校级课题到国家级课题，学生在参与的同时，不断提高了专业技能，并拓展了其它工作技能。

（四）完善教学基础设施

示范校建设，给“茶艺与茶营销”专业的实训室建设提供了契机，从而逐步完善了该专业的硬件设备。我校是首批国家级示范性中等职业学校，在多年的职业教育中，积极探索中等职业教育人才培养模式，在师资队伍建设、课程建设、教材建设、实训基地建设、教学管理方面取得了显著的成绩，形成了“店校合一”的办学特色。学校在茶艺与茶营销专业建设上给予了大力支持。

（五）学生技能稳步提升

近三年来，在学校领导的关系与支持下，学生参加广东茶艺师职业技能竞赛成绩优秀（见表：2013 年——2015 年学生行业技能竞赛获奖统计）。深圳文博会茶席设计



大赛获得优秀组织奖。学生参与茶艺师职业技能竞赛，通过理论与实操的考核，一共有 34 人考取国家三级高级茶艺师职业资格证；与中国华侨茶业发展研究基金会合作，组织初级茶道养生师的职业培训，一共有 13 人通过国家人力资源社会保障部的考核，获得职业资格。参与广东省茶营销协会专业竞赛活动，有 2 名学生获得优秀参与奖。

表：2013 年——2015 年学生行业技能竞赛获奖统计

个人奖	团体项目			
省级银奖	国家级铜奖	省级金奖	省级银奖	省级铜奖
1 个	1 个	1 个	4 个	1 个

三、教学效果与反馈

1. 校外专家评价

教师团队奖茶艺带出国门，在新西兰、越南、俄罗斯等国家推广中国传统文化。参与建设全国数字资源共建共享课题子课题“茶艺与茶文化”建设，为全国各示范校提供了茶文化教学资源。通过多方的研究与论证，我校茶文化方向具备了开设新专业“茶艺与茶营销”的条件，并于 2014 年秋季设立专业招生，为传承中华传统茶文化和培养中等职业茶文化专业人才做出了贡献。2014 年，我校茶文化实训室成为中国茶叶学会“全国茶叶科普教育基地”，是全国首个中等职业学校茶叶科普教育基地，在每年的“全民饮茶日”活动中，向大众宣传与普及茶叶知识。

我校茶文化社团在广州市教育系统里获得了“十佳”社团的称号。在 2010 年的上海世博会广州馆开放日作为唯一受邀专业队展示了岭南茶文化。在 2014 年“京交会”上，展示了岭南茶文化，并于当年受华侨茶业发展研究基金会邀请，“岭南茶艺讲坛进北京”茶文化活动，得到了京城人民的热烈追捧，并接受了新华网的重点播报。

2. 校内评价

本课程从内容到教学方法，得到我校教学督导组 and 教学委员会的肯定。本课程经过多年的建设，专业教师团队在每年的校级以上的公开课，都获得了优秀的评价。

3. 学生评价

课程改革与建设促进教学质量提高效果明显，相关课程和学生、专家反映良好。从学生访谈中知道，学生认为本课程教学内容新颖、实用性强，能充分运用现代教育技术手段，将传统文化与职业教育教学需求有机结合，给学生提供了一个自主的模拟



实操经营环境，真正做到让学生当家作主。通过一个学期的学习，学生感到对于自身素养，茶文化的创新能力的培养具有很大的促进作用，课程学习后受益非浅。近三年，学生对于本课程的教学评价均为优。

1) 实训室功能齐全。课程具备“教、学、做”于一体的全真模拟实训室茶艺馆、品茶室、审评室，将“项目”工作任务整体搬进实训室，全真模拟服务场景，结合茶行业职业教育特点构建典型项目与标准化工作管理环境。

2) 课程网络资源丰富。能利用网络教学资源网拓展学习空间，充分发挥教师自身专业优势，设计和开发了一整套网络教学资源，包括网络课程、教学资源、等。

3) 教学方法多样化。运用项目教学法、任务驱动教学法、探究式教学方法、案例教学法、模拟教学法、讨论法、角色扮演法等多种教学方法进行教学。以任务引领的“项目教学法”，基本流程是：“领受任务→自主分析→（小组）制订方案→协作实施→集体归纳（评价与提升）”。通过项目教学、任务驱动教学，实施“角色扮演”和“角色替换”的工作学习模式，使茶艺师项目工作与管理理论成为“看得见、摸得着、能操作”的专业技能，从而激发了学生学习兴趣和热情。

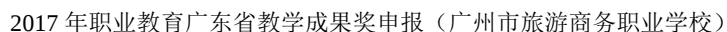
课堂内外教学互补化，将教学从课内延伸到课外，通过组织课外学习活动，让学生学习更为自主。如茶行业市场调查、茶具博物馆参观学习、企业主题活动、茶博会活动、视频拍摄、图片拍摄。结合教学实训要求，安排学生利用中午时段进行实训服务，以提高学生时间操作技能。（执笔人：陈丽敏）

附件：

学生企业_____岗位工作评估表（周评）

请根据学生的职业岗位表现情况给予评价（极优>95,优秀 95-90,良好 90-80,一般 80-70,合格 70-60,不合格<60）

学籍号		姓名		指导教师	
实习部门		实习部门师傅			
实习岗位		入职日期			
部门评估人		评估日期			
企业岗位实践评分表					
职业道德	1. 遵守管理条例，服从工作安排。	○5	○4	○3	○2 ○1
	2. 言行举止文明得体，仪态仪容端庄大方。	○5	○4	○3	○2 ○1
	3. 守时守纪，出勤正常。	○5	○4	○3	○2 ○1

118