



# 《茶艺》课程大纲

## 一、课程定位

《茶艺》课程是酒店管理专业的专业选修课，40学时。通过课堂讲解、技能训练、观看影像资料等活动组织教学，采用教、学、练三者结合以练为主的教学方式。通过学习，学生可以进一步了解茶技茶艺、茶风茶俗、茶具茶事等活动。

## 二、课程设计思路

通过茶文化和相关技能的培养、教育和训练，能修炼自身气质，强化规则意识，形成良好的职业素养。此外在“以茶会友，以茶传情”的氛围中，启发广大学生科学地饮茶、艺术地品茶，有助于学生在潜移默化中塑造品性和陶冶美好的心灵，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。对酒店服务专长的学生，着重茶艺表演和茶水服务。

## 三、与其他课程的关系

| 序<br>号 | 前续课程名称 | 为本课程提供的主要能力 |
|--------|--------|-------------|
| 1      | 菜点酒水   | 对茶有初步了解     |

## 四、课程的目标

本课程的教学目标是通过项目教学，让学生了解中国的茶文化，熟悉茶叶知识，掌握初级的茶艺技能；完善专业知识结构，提高自身修养和欣赏水平。

|        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 专业能力目标 | 方法能力目标 | 社会能力目标 |
|--------|--------|--------|



|                                                                                                                                    |                                     |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. 能进行我国主要茶类的冲泡和品饮</p> <p>2. 能向客人介绍茶的起源、发展和相关故事传说</p> <p>3. 能够分辨六大茶类</p> <p>4. 能够根据不同的茶叶选择相应的冲泡和品饮茶具</p> <p>5. 能够进行席间茶水茶点服务</p> | <p>1. 具有应变能力</p> <p>2. 具有终身学习能力</p> | <p>1. 具有规则意识</p> <p>2. 具有良好的职业素养和气质</p> <p>3. 具有团队合作意识</p> <p>4. 具有良好的身体素质和心理素质</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## 五、教学建议与进度要求

| 学<br>单<br>元 | 教<br>学<br>内<br>容 | 教<br>学<br>要<br>求<br>与<br>建<br>议 | 学<br>时<br>分<br>配<br>建<br>议 |              |   |
|-------------|------------------|---------------------------------|----------------------------|--------------|---|
|             |                  |                                 | 论                          | 训<br>(<br>验) | 计 |
| 茶<br>叶<br>分 | 茶文化的起源与发<br>展    | 1.1 掌握茶文化<br>起源和发展的轨迹           | 6                          |              |   |



|          |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 类与<br>识别 | 茶叶的制作与分类<br>名茶的欣赏和相关<br>故事传说<br><br>4. 我国六大茶类代<br>表名茶的赏鉴与品饮 | 1.2 掌握与茶有<br>关的生活常识和相关<br>故事。<br><br>1.3 掌握不同茶<br>类的制作和加工技<br>术，熟悉不同加工步<br>骤的作用。<br><br>1.4 掌握近年来<br>市场出现的新茶的相<br>关知识。<br><br>1.5 能够讲述西<br>湖龙井、洞庭碧螺春、<br>太平猴魁、安溪铁观<br>音、大红袍、冻顶乌<br>龙、东方美人、七子<br>饼茶的相关故事<br><br>1.6 绿茶、白茶<br>的品鉴<br><br>1.7. 红茶的品鉴<br><br>1.8. 黄茶、乌龙<br>茶的品鉴<br><br>1.9 黑茶的品鉴 |  |  |  |
| 茶<br>具分  | 1. 常见茶具的名称<br>和功能介绍                                         | 1 掌握常见的饮<br>茶用具的名称及功                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |



|          |                                       |                                     |   |   |   |
|----------|---------------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|
| 类与组合     |                                       | 用，能进行不同品茗环境下的茶具组合                   |   |   |   |
| 品茗用水与茶保健 | 1. 茶叶冲泡对水的要求<br>2. 茶的相关保健知识           | 1 能正确选择品茗的用水.<br>2 能向顾客介绍茶保健知识      |   |   |   |
| 常见茶类冲泡技艺 | 1、绿茶的冲泡及品饮<br>2、乌龙茶的冲泡及品饮<br>3、普洱茶的冲泡 | 1. 掌握玻璃杯具——绿茶冲泡法<br>2 掌握台式小壶——乌龙点茶法 |   | 4 |   |
| 合计课时     |                                       |                                     | 6 | 4 | 0 |

## 六、教材选择

### 1. 教材选取原则

1. 教材应充分体现职业性、实践性、开放性和实效性的课程设计理念。

2. 教材内容应以茶室经营管理工作过程为导向，按照职业教育的理念，根据酒茶室经营管理的现代知识、能力和素质要求设置项目教学内容。

3. 教材实训项目活动设计内容要具体，并具有可操作性。

2. 推荐教材： (1) . 版本： : 北京工业大学出版社



(2). 主编：何国松

(3). 书号：

3. 参考资料： 杨学富《茶艺与茶道》东北财经大学出版社

## 七、课程教学资源的使用与建设

在实施《茶艺》课程项目教学的过程中，采用多种的教学方法，如讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法等。充分发挥学生的主体性，按照建构主义的课程观，引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习，实例引证、实景训教等；有效地使用网络信息、多媒体等现代化教学手段。

## 八、学习场地、设施要求

| 教学场地  | 基本配置/功能      | 实践项目                                                             |
|-------|--------------|------------------------------------------------------------------|
| 多媒体教室 | 电脑、投影        | 相关理论知识讲授                                                         |
| 茶艺实训室 | 茶桌、凳子、茶具、茶叶等 | 1、绿茶的冲泡及品饮<br>2、花茶的冲泡及品饮<br>3、乌龙茶的冲泡及品饮<br>4、红茶的冲泡及品饮<br>5、黑茶的冲泡 |



## 九、教师要求

本课程的任课教师由校内专任教师与企业兼职教师共同组成。校内专任教师要求具有较强的理论知识与实践经验，讲师以上职称，有企业挂职经历；企业兼职教师要求有三年以上茶室经营和管理经验，在茶行有良好的声誉和一定的影响力。

## 十、教学组织与设计

教学方法主要采用校内多媒体教学、课堂情景模拟、讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法、企业调研法等。

## 十一、考核方式

考察课。

本课程主要从以下三方面对学生进行考核，具体考核内容是：

①职业素养的考核：主要考核学生的学习态度、精神面貌、团队协作等内容，可从学生的课堂与日常行为、职业习惯中获得结果。

②项目完成情况与能力的考核：主要考核学生的茶理论知识和技能操作能力等，可从期末笔试和每个项目的考核结果中获得。

③职业能力情况考核：主要考核学生对各项任务的综合概括与实际运用的能力，包括书面及口头表达能力，通过平时任务的完成情况和回报中获得。