

《茶艺与茶饮》课程标准

辽宁师范大学附属中等职业技术专业学校研制

2018 年 4 月制订

2021 年 4 月修订

目 录

一、课程性质与任务	1
二、核心素养与课程目标	1
（一）课程核心素养	1
（二）课程目标	3
三、课程结构与内容	5
（一）课程结构	5
（二）学时安排	7
（三）课程内容与要求	7
四、学生考核与评价	13
（一）评价原则	13
（二）评价方式	14
（三）评价运用	15
（四）评价标准	15
五、课程教学实施与保障	15
（一）教学实施	15
（二）教学保障	17
六、授课进程与安排	22
七、说明	22
附件 1：茶艺实践操作能力考核评分标准	23
附件 2：主题调饮茶品制作标准	24
附件 3：主题调饮茶品推介词讲解评分标准	25
附件 4：《茶艺与茶饮》课程授课进程与安排表	26

《茶艺与茶饮》课程标准

课程名称：茶艺与茶饮

课程编码：23414

课程类别：专业技能课程

课程性质：必修课

课程类型：B 类

授课学时：72 学时

适用专业：旅游服务与管理专业

授课对象：2021 级旅游服务与管理专业

开设学期：第三学期，第四学期

考核形式：考试（理论知识考试+技能考核）

执笔人（教学团队）：李筱颖、王中男、李睿娴

制订时间：2018 年 4 月制订，2021 年 4 月修订

执行时间：2021 年 5 月

一、课程性质与任务

《茶艺与茶饮》课程是中等职业学校旅游服务与管理专业的专业技能课程，是旅游服务与管理专业人才培养目标中重要知识和技能，对学时职业能力培养和职业素养养成起着支撑和促进作用。其任务是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家职业教育发展战略对人才培养的要求，紧密结合经济和社会发展及市场的需求，通过课程思政元素的融入、茶文化和茶水调饮茶品的相关技能的渗透和训练，培养具备中级茶艺师所必需的传统茶冲泡与服务、调饮茶品的制作与服务、茶会组织与服务等知识和技能，掌握调制饮品、茶会组织与服务的基本方法以及创意调饮茶品的制作方法，具有茶会服务能力、适应市场变化的应变能力、创新与创业能力、解决问题能力以及适应职业变化的能力，具备民族自豪、文化自信、守正创新、“精行俭德”、“和静怡真”等职业品质、职业意识和职业道德，弘扬中华优秀传统文化、劳动精神、劳模精神和工匠精神的技能型服务人才，为职业生涯的发展奠定基础。

二、核心素养与课程目标

（一）课程核心素养

课程核心素养是课程育人价值的集中体现，是学生通过课程学习与运用而逐步形成的正确价值观念、必备品格和关键能力。该课程核心素养是具备良好的科学与人文素养、具有良好的

服务意识、工匠精神和信息素养，能够提升审美鉴赏力，具有适应行业发展需求的茶艺表演、调饮茶品制作、茶会服务等技术应用能力、良好沟通合作能力、实践创新能力和终身学习能力，内化“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神，传播中国传统文化、讲好中国故事、做好中国服务。

1. 人文素养

人文素养是指对中国传统文化的深厚了解,包含文史哲、琴棋书画等内容。人文素养是促使学生生长久、健康发展的精神动力和精神支撑的综合体,影响学生精神走向和审美价值取向。深厚的人文底蕴能提升学生发现、感知、欣赏、评价美的意识和能力以及感受茶文化和传统节日文化深度,提高茶艺表演、调饮茶品制作、茶席布置、茶会服务等艺术表达、创意表现的高度以及感悟“和静怡真”茶道精神层次,真正学会欣赏茶艺之美、茶品之美、创作之美,学会创新表达茶艺的精神内涵、创新表现调饮茶品的制作和茶会服务的健康艺术。

2. 工匠精神

工匠精神是一种职业精神,它是职业道德、职业能力、职业品质的体现,是从业者的一种职业价值取向和行为表现。基本内涵包括敬业、精益、专注、创新等方面的内容。学生能够在岗位上养成精益求精的职业态度和职业品格。

3. 信息素养

信息素养是指个体综合运用数字化学习资源与工具,自主或协作完成学习任务,进行实践创新的能力。学生能够适应数字化的学习环境,养成数字化学习与创新的习惯,会利用数字化学习系统、资源、工具等,开展自主探究、知识分享、协作学习、职业技能训练和创新创业实践,助力适应职业发展需要的信息能力和终身学习能力。

4. 社会参与

(1) 实践创新

主要是学生在日常活动、问题解决、适应挑战等方面所形成的实践能力、创新意识和行为表现。具体包括劳动意识、问题解决、技术应用等基本要点。课程学习中学生养成积极的劳动态度和良好的劳动习惯;掌握一定的劳动技能;在社会茶会实践中,具有改进优化配方的能力;提高劳动效率的意识;善于发现和提出问题,能依据特定情境和具体任务,选择制订合理的解决方案;具有学习调饮茶品技术的兴趣和意愿;具有工程思维,能将创意和方案转化为有形物品,或对已有方案、调饮茶品、产品推介词进行改进与优化,具有实践创新和责任担当意识。

(2) 责任担当

责任担当是指学生能够自尊自律,文明礼貌,宽和待人;孝亲敬长,有感恩之心;热心公益

和志愿服务，具有团队意识和互助精神；能主动作为，履职尽责，对自我和他人负责；具有国家意识，了解国情历史，具有文化自信，积极参与跨文化交流，有为实现中华民族伟大复兴中国梦而不懈奋斗的信念和行动。

（二）课程目标

课程目标依据学校的办学定位和专业的培养目标而确立。本课程以茶艺师、调饮师的职业能力为导向，以职业基本素质为培养目标，开展实践教学。学生应掌握茶艺师、调饮师的职业技能，了解中国茶的发展历史，了解中国古代泡茶与饮茶方式，学会传统茶品冲泡与服务、少数民族茶品制作与服务、调饮茶品制作与服务，以及茶品制作所需的食材特性和功效，熟练掌握传统茶品冲泡与服务的基本流程和方法、调制饮品的基本方法、调饮茶品制作标准和品鉴标准，掌握从事与本专业职业活动相关的国家法律、行业规定、环境保护、安全保护、质量管理等知识，形成和提高传统茶品冲泡和调饮茶品制作的实践能力，具有茶席布置、茶艺展示、茶事服务能力、茶品茶饮推介能力，具有终身学习和可持续发展能力，养成良好职业素质、审美素养和人文素养，具备职业道德和爱岗敬业精神，身心健康，胜任茶艺师、调饮师岗位工作、满足现代经济发展对技能型人才需求，为职业发展奠定良好基础。

1. 认知领域目标

- （1）了解茶的起源；
- （2）了解六朝之前茶事发展及饮茶方式；
- （3）了解隋唐时期茶事发展及饮茶方式；
- （4）了解宋元时期茶事发展及饮茶方式；
- （5）了解明清时期茶事发展及饮茶方式；
- （6）了解泡茶用水分类；
- （7）了解水的理化安全指标；
- （8）了解茶具类别并掌握茶具用途；
- （9）掌握茶席构成要素；
- （10）了解茶席摆放的原则和主题茶席的类型；
- （11）掌握绿茶品质特质和制作工艺、冲泡方法；
- （12）掌握黄茶品质特质和制作工艺；
- （13）掌握白茶品质特质和制作工艺；
- （14）掌握青茶品质特质和制作工艺；
- （15）掌握红茶品质特质和制作工艺；

- (16) 掌握黑茶品质特质和制作工艺;
- (17) 掌握花茶品质特质和制作工艺;
- (18) 掌握各传统茶类的分类和健康功效;
- (19) 了解维吾尔族、蒙古族、回族、藏族、土家族、白族的茶饮茶俗;
- (20) 能说出四大传统节日的相关文化元素;
- (21) 能说出调饮茶品设计原则和步骤;
- (22) 能说出主题调饮茶品调配和制作流程;
- (23) 能说出主题茶会方案制定基本要素;
- (24) 掌握推介词编写要素和方法;
- (25) 能说出主题茶会接待服务流程;
- (26) 能说出摇和法操作要领;
- (27) 能说出应季食材的寓意和功效。

2. 动作技能领域目标

- (1) 能说出茶的起源和茶事发展及饮茶方式;
- (2) 能进行宋代点茶操作;
- (3) 能正确使用茶具;
- (4) 能选择正确的泡茶用水;
- (5) 能根据茶席构成要素布置简单的茶席;
- (6) 能根据主题摆放简单的茶席;
- (7) 学会赏析主题茶席;
- (8) 能说出传统茶类的品质特征;
- (9) 能根据传统茶类品质特征选择相应的冲泡方式;
- (10) 能提供传统茶类冲泡服务;
- (11) 能进行青茶冲泡茶艺表演;
- (12) 能提供维吾尔族、蒙古族、回族、藏族、土家族、白族茶品制作与服务;
- (13) 能拟定主题调饮茶品调配方案;
- (14) 能编写主题茶会方案;
- (15) 能调配和制作出主题调饮茶品;
- (16) 能对主题调饮茶品进行装饰和创新;
- (17) 能规范运用兑和法、搅拌法和摇和法进行调饮茶品的制作;

- (18) 能根据主题调饮茶品特征选择正确的调配技法;
- (19) 能结合时令选择制作主题调饮茶品的基底茶和主配料;
- (20) 能用多种形式结合健康功效、消费人群、主题元素进行调饮茶品的推介;
- (21) 能在主题茶会上提供茶品推介服务和接待服务并进行传统文化推广。

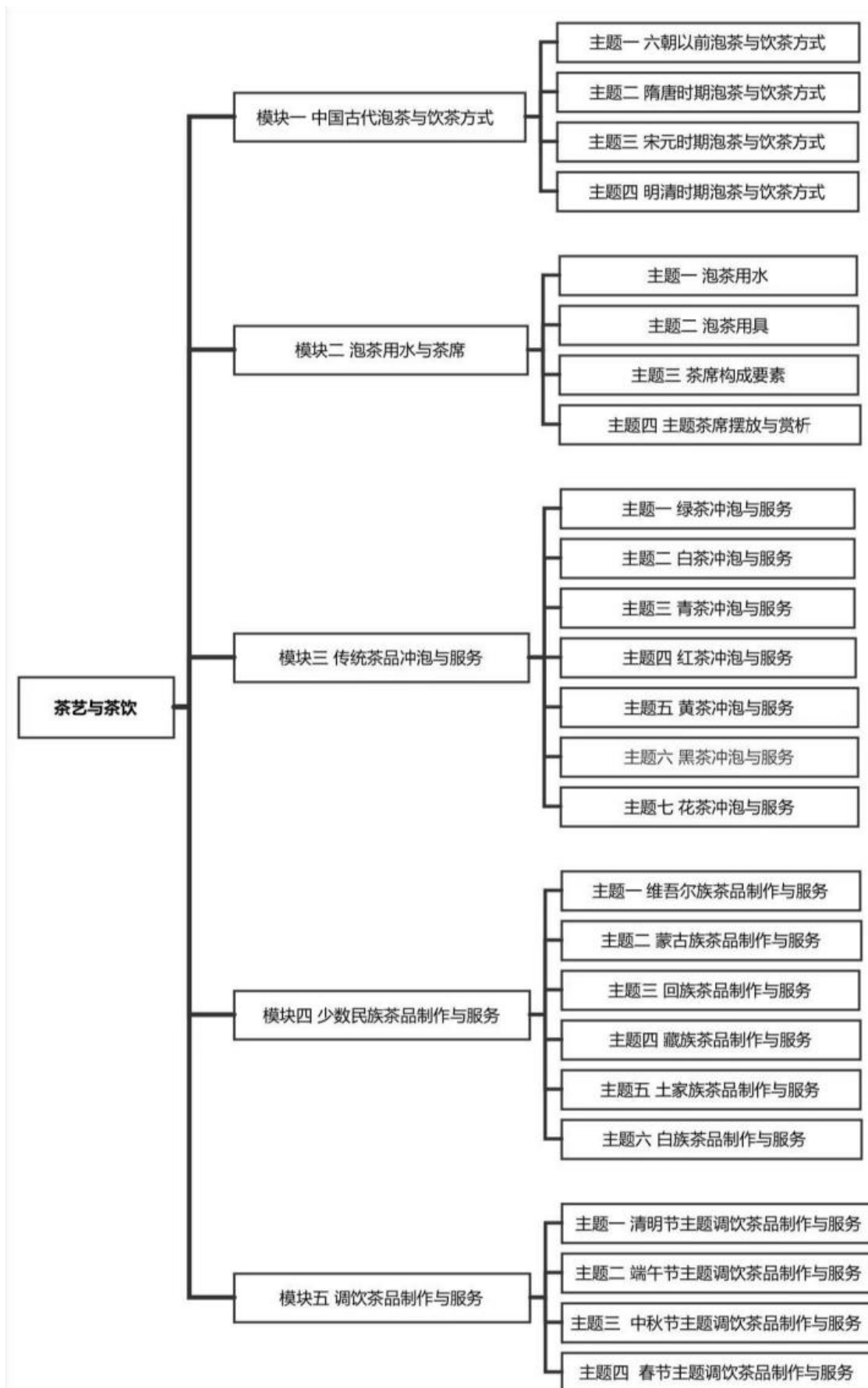
3. 情感领域目标

- (1) 了解茶文化, 激发传承优秀传统文化的愿望和探索兴趣, 增强文化自信, 厚植爱国情怀, 提升感受美、创造美、享受美的能力;
- (2) 领会“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度;
- (3) 形成良好的职业素养和爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识;
- (4) 领悟守正创新, 实践中弘扬守正不守旧, 尊古不复古的进取精神。

三、课程结构与内容

(一) 课程结构

课程包括理论学习和实操实训两部分。理论学习内容主要包括茶的起源和传播、茶礼、传统茶类制作工艺与分类, 茶席布置原则、茶会服务流程。实操实训内容主要包括茶具的选择、茶礼的学习、传统茶品冲泡与服务、少数民族茶品制作与服务、调饮茶品制作与服务以及茶会布置与服务等。采用理实一体化学习形式, 在智慧教室和实训室完成。主要学习内容有:



（二）学时安排

《茶艺与茶饮》课程 72 学时。其中理论知识 18 学时，实操实训 54 学时。

模块	内容	参考学时
模块一	中国古代泡茶与饮茶方式	8
模块二	泡茶用水与茶席	8
模块三	传统茶品冲泡与服务	28
模块四	少数民族茶品制作与服务	12
模块五	调饮茶品制作与服务	16

（三）课程内容与要求

教学周	模块	教学内容	教学目标和要求	活动设计	学时/考核分值	授课地点
第三学期第 1 周	模块一 中国古代泡茶与饮茶方式 (参考学时 8 学时, 考核比例 10%)	主题一 六朝以前泡茶与饮茶方式	认知领域目标: 了解茶的起源; 了解六朝前的茶事。 动作技能领域目标: 说出茶的起源以及饮茶方式。 情感领域目标: 感受中国文化博大精深, 增加文化自信。	了解中国茶文化, 为推介茶品、提供茶艺服务奠定基础。 1. 完成课前任务书。 2. 课上探索学习古代泡茶与饮茶方式。	2 / 2	线上
第三学期第 2 周		主题二 隋唐时期泡茶与饮茶方式	认知领域目标: 了解隋唐时期泡茶与饮茶方式。 动作技能领域目标: 说出唐朝时期泡茶与饮茶方式。 情感领域目标: 感受中国文化博大精深, 增加文化自信。		2 / 2	线上
第三学期第 3 周		主题三 宋元时期泡茶与饮茶方式	认知领域目标: 了解宋元时期泡茶与饮茶方式。 动作技能领域目标: 能够进行宋代点茶服务。 情感领域目标: 感受中国文化博大精深, 增加文化自信。		2 / 4	线上
第三学期第 4 周		主题四 明清时期泡茶与饮茶方式	认知领域目标: 了解明清时期泡茶与饮茶方式。 动作技能领域目标: 说出明清时期泡茶与饮茶方式。 情感领域目标: 感受中国文化博大精深, 增加文化自信。		2 / 2	线上
第三学期第 5 周	模块二 泡茶用水与茶席 (参考学时 8 学时, 考核分值比例 8%)	主题一 泡茶用水	认知领域目标: 了解泡茶用水分类, 了解水的理化安全指标。 动作技能领域目标: 能够选择正确的泡茶用水。 情感领域目标: 形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质, 养成精益求精职业态度, 培养“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。	1. 完成课前任务书。 2. 课上探索学习最适合的泡茶用水。 3. 探索学习茶具种类和用途。 4. 探索学习根据主题特点摆放茶席个	2 / 2	线上

第三学期第6周		主题二 泡茶用具	认知领域目标：了解茶具类型；掌握茶具的用途。 动作技能领域目标：能够正确使用茶具。 情感领域目标：形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /2	线上
第三学期第7周		主题三 茶席构成要素	认知领域目标：掌握茶席构成的要素类别。 动作技能领域目标：能够根据茶席构成要素布置简单茶席。 情感领域目标：形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /2	茶艺实训室
第三学期第8周		主题四 主题茶席摆放与赏析	认知领域目标：了解茶席摆放的原则和主题茶席的类型。 动作技能领域目标：能够根据主题摆放简单的茶席；学会赏析主题茶席。 情感领域目标：形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /2	茶艺实训室
第三学期第9周	模块三 传统茶品冲泡与服务 (参考学时26学时，考核分值比例42%)	主题一 绿茶冲泡与服务(上)	认知领域目标：掌握绿茶制作工艺和品质特征。 动作技能领域目标：说出名优绿茶的品质特征。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。	1. 完成课前任务书 2. 课上掌握传统茶类制作工艺。 3. 掌握传统茶类的品质特征。 4. 掌握传统茶类的冲泡方法和服务流程。 5. 课后完成拓展任务	2 /3	茶艺实训室
第三学期第10周		主题一 绿茶冲泡与服务(下)	认知领域目标：能够说出每种绿茶适合的冲泡方法和健康功效。 动作技能领域目标：能够提供绿茶冲泡服务。 情感领域目标：培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识，形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养追求饮茶之人的“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /3	茶艺实训室
第三学期第11周		主题二 白茶冲泡与服务(上)	认知领域目标：掌握白茶的分类和健康功效。 动作技能领域目标：能描述不同种类白茶的品质特征。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 /3	茶艺实训室
第三学期第12周		主题二 白茶冲泡与服务(下)	认知领域目标：掌握白茶制作工艺。 动作技能领域目标：能够提供白茶冲泡服务。 情感领域目标：培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识，形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养追求饮茶之人的“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /3	茶艺实训室

第三学期第13周		主题三 青茶冲泡与服务（上）	认知领域目标：掌握青茶的分类。 动作技能领域目标：能说出每种青茶的代表茶。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 /3	线上
第三学期第14周		主题三 青茶冲泡与服务（中）	认知领域目标：掌握青茶的品质特征。 动作技能领域目标：能够提供青茶冲泡服务。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 /3	线上
第三学期第15周		主题三 青茶冲泡与服务（下）	认知领域目标：掌握青茶制作工艺和健康功效。 动作技能领域目标：能够进行青茶冲泡茶艺表演。 情感领域目标：培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识，形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养追求饮茶之人的“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /3	线上
第三学期第16周		主题四 红茶（上）	认知领域目标：掌握红茶的分类和健康功效。 动作技能领域目标：能描述不同种类红茶的品质特征。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 /3	线上
第三学期第17周		主题四 红茶冲泡与服务（下）	认知领域目标：掌握红茶制作工艺。 动作技能领域目标：能够提供红茶冲泡服务。 情感领域目标：培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识，形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养追求饮茶之人的“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 /3	线上
第三学期第18周		主题五 黄茶冲泡与服务	认知领域目标：掌握黄茶的分类、品质特征、制作工艺和健康功效。 动作技能领域目标：能够提供黄茶冲泡服务。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 /3	线上
第四学期第1周		主题六 黑茶冲泡与服务（上）	认知领域目标：掌握黑茶的分类和健康功效。 动作技能领域目标：能描述不同种类黑茶的品质特征。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 /3	茶艺实训室
第四学期第2周		主题六 黑茶冲泡与服务（下）	认知领域目标：掌握黑茶制作工艺。 动作技能领域目标：能够提供黑茶冲泡服务。 情感领域目标：培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识，形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质。		2 /3	茶艺实训室

周			质，养成精益求精职业态度，培养追求饮茶之人的“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。			
第四学期第3周		主题七 花茶冲泡与服务（上）	认知领域目标：掌握花茶的分类和健康功效。 动作技能领域目标：能描述不同种类花茶的品质特征。 情感领域目标：感受中国文化博大精深，增加文化自信。		2 / 3	茶艺实训室
第四学期第4周		主题七 花茶冲泡与服务（下）	认知领域目标：掌握花茶制作工艺。 动作技能领域目标：能够提供花茶冲泡服务。 情感领域目标：培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识，形成良好职业素养和勤奋工作的基本素质，养成精益求精职业态度，培养追求饮茶之人的“精行俭德”“和静怡真”的茶道精神和人生态度。		2 / 3	茶艺实训室
第四学期第5周	模块四 少数民族茶品制作与服务 （参考学时12学时，考核分值比例18%）	主题一 维吾尔族茶品制作与服务	认知领域目标：理解维吾尔族民俗茶文化。 动作技能领域目标：能够提供维吾尔族茶品制作与服务，提高动手操作能力。 情感领域目标：提高审美意识，提高口头表达能力、形成对客服务意识、增强民族自豪感。	1. 完成课前任务书 2. 探索少数民族饮茶习俗。 3. 学习少数民族茶品制作与服务。	2 / 3	茶艺实训室
第四学期第6周		主题二 蒙古族茶品制作与服务	认知领域目标：理解蒙古族民俗茶文化。 动作技能领域目标：能够提供蒙古族茶品制作与服务，提高动手操作能力。 情感领域目标：提高审美意识，提高口头表达能力、形成对客服务意识、增强民族自豪感。		2 / 3	茶艺实训室
第四学期第7周		主题三 回族茶品制作与服务	认知领域目标：理解回族民俗茶文化。 动作技能领域目标：能够提供回族茶品制作与服务，提高动手操作能力。 情感领域目标：提高审美意识，提高口头表达能力、形成对客服务意识、增强民族自豪感。		2 / 3	茶艺实训室
第四学期第8周		主题四 藏族茶品制作与服务	认知领域目标：理解藏族民俗茶文化。 动作技能领域目标：能够提供藏族茶品制作与服务，提高动手操作能力。 情感领域目标：提高审美意识，提高口头表达能力、形成对客服务意识、增强民族自豪感。		2 / 3	茶艺实训室
第四学期第9周		主题五 土家族茶品制作与服务	认知领域目标：理解土家族民俗茶文化。 动作技能领域目标：能够提供土家族茶品制作与服务，提高动手操作能力。 情感领域目标：提高审美意识，提高口头表达能力、形成对客服务意识、增强民族自豪感。		2 / 3	茶艺实训室

第四学期第10周		主题六 白族茶品制作与服务		认知领域目标：理解白族民俗茶文化。 动作技能领域目标：能够提供白族茶品制作与服务，提高动手操作能力。 情感领域目标：提高审美意识，提高口头表达能力、形成对客服务意识、增强民族自豪感。		2 /3	茶艺实训室
第四学期第11周		主题一 清明节主题调饮茶品调配与制作	任务一 清明节主题调饮茶品调配与制作	认知领域目标：能说出清明节相关的文化元素；能说出调饮茶品设计原则和步骤；能说出清明节主题调饮茶品制作流程。 动作技能领域目标：会拟定简单的清明节主题调饮茶品调配方案；能规范进行兑和法和搅拌法操作；能根据清明节主题调饮茶品特征选择正确的调配技法。 情感领域目标：激发传承优秀传统文化的愿望和探索兴趣，提升感受美、创造美、享受美的能力；通过制作调饮茶品，内化茶道“精行俭德”的茶道精神；塑造学生标准服务的职业意识，助力学生培养新时代的工匠精神。		2 /4	茶艺实训室
第四学期第12周	模块五 调饮茶品制作与服务 (参考学时16学时，考核分值比例32%)	主题一 清明节主题调饮茶品制作与服务	任务二 清明节主题调饮茶品推介与服务	认知领域目标：能说出清明节主题寻根祭祖茶会方案基本要素；能够说出清明节主题调饮茶品推介词编写的要素和方法；能说出清明节主题寻根祭祖茶会服务流程。 动作技能领域目标：能拟定简单的清明节主题寻根祭祖茶会方案；能结合健康功效进行清明节主题调配茶饮的推介；能提供简单的清明节主题社会团体寻根祭祖主题茶会接待服务。 情感领域目标：激发传承优秀传统文化的愿望和探索兴趣，提升感受美、创造美、享受美的能力；通过茶会服务，培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和 service 意识；通过茶席布置，领会“和静怡真”的茶道精神，提升学生感受美、创造美、享受美的能力。	1. 完成课前任务书 2. 复习不传统茶类的相关知识。 3. 利用不同茶基调配茶饮。 4. 制作适合传统节日的主题调饮茶品。 5. 展示和评价，课后延伸。 6. 提供调饮茶品茶会接待服务。	2 /4	智慧教室、实训基地
第四学期第13周		主题二 端午节主题调饮茶品制作与服务	任务一 端午节主题调饮茶品调配与制作	认知领域目标：能说出端午节的由来和习俗等文化元素；能说出摇和法操作要领；能叙述端午节主题茶饮调配方案基本要素。 动作技能领域目标：会拟定简单的端午节主题茶饮调配方案；能够规范运用摇和法进行端午节主题调饮茶品制作；会对端午节主题调饮茶品进行简单装饰。 情感领域目标：通过摇和法规范操作，塑造学生标准服务的职业意识，助力学生培养新时代的工匠精神，领会“精行俭德”的茶道精神；领悟守正创新，实践中弘扬“守正不守旧，尊古不复古”的进取精神；增强文化自信，厚植爱国情怀，提升感受美、创造美、享受美的能力。		2 /4	茶艺实训室
第四学期第14周			任务二 端午节主题调饮茶	认知领域目标：能熟练说出端午节主题茶会方案基本要素；能说出推介词推介词编写的要素和方法；能熟练说出端午节主题茶会服务流程。 动作技能领域目标：能够编写简单的端午节主题糯香亲子茶会方案；能够结合		2 /4	智慧教室、实训基地

周			品推介与服务	亲子消费人群编写调饮茶品推介词并在茶会上进行茶品推荐与传统文化推广；能够提供端午节主题糯香亲子茶会的接待服务。 情感领域目标：激发传承优秀传统文化的愿望；通过茶会服务，培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和 service 意识；通过茶席布置，领会“和静怡真”的茶道精神，提升学生感受美、创造美、享受美的能力。			
第四学期第15周		主题三 中秋节主题调饮茶品调配与制作	任务一 中秋节主题调饮茶品调配与制作	认知领域目标：能说出中秋节的习俗和应季食材的寓意和功效；能叙述中秋节主题调饮茶品调配流程；能说出调饮茶品装饰类型和方法。 动作技能领域目标：能结合时令选择制作中秋节主题调饮茶品所需的基底茶和花果蔬菜；能选择恰当技法制作中秋节主题调饮茶品并能进行茶品装饰；会拟定中秋节主题调饮茶品调配方案。 情感领域目标：通过制作调饮茶品，内化茶道精神之“精行俭德”，落实课堂美育教育，形成劳动素养与职业规范；通过感受茶文化兼容并蓄的精神，增强文化自信，厚植守正不守旧，创新不离根的爱国情怀；围绕传统节日主题元素制作茶饮，感受中国传统文化的博大精深，并能以传承“和静怡真”的文化精髓而自豪。	2 / 4		茶艺实训室
第四学期第16周			任务二 中秋节主题调饮茶品推介与服务	认知领域目标：能说出中秋节主题茶会方案基本要素；能熟练说出推介词编写方法；能熟练说出中秋节主题茶会服务流程。 动作技能领域目标：能够编写中秋节主题团圆敬老茶会方案；能够结合中秋节主题和消费人群编写调饮茶品推介词并在茶会上进行推介；能够提供中秋节主题团圆敬老茶会的接待服务。 情感领域目标：激发传承优秀传统文化的愿望和探索兴趣；通过茶会服务，培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和 service 意识；通过茶席布置，领会“和静怡真”的茶道精神，提升学生感受美、创造美、享受美的能力。	2 / 4		智慧教室、实训基地
第四学期第17周		主题四 春节主题调饮茶品	任务一 春节主题调饮茶品调配与制作	认知领域目标：能说出春节由来和习俗等文化元素；能够熟练说出春节主题调饮茶品调配和制作流程；能熟练说出调饮茶品装饰类型和方法。 动作技能领域目标：能够综合运用本课程内容进行春节主题调饮茶品的调配和制作；会熟练规范地拟定春节主题调饮茶品调配方案；能够进行春节主题调饮茶品装饰的创新。 情感领域目标：通过制作调饮茶品，感受茶文化的传承和发展，增强文化自信，厚植爱国情怀；根据传统节日特性，研发调饮茶饮品，内化“精行俭德”的茶道精神；领悟“守正创新”精神，实践中弘扬“守正不守旧，尊古不复古”的进取精神。	2 / 4		茶艺实训室

第四学期第18周		制作与服务	任务二 春节主题调饮茶品推介与服务	认知领域目标：能熟练说出春节主题国际交流茶会方案基本要素；能说出符合春节主题调饮茶品推介的艺术形式；能熟练说出春节主题国际交流茶会服务流程。 动作技能领域目标：能够编写春节主题国际交流茶会方案；能对春节主题调饮茶品推介形式进行创编和展示；能够在春节主题国际交流茶会中面向中外学生群体进行茶品推介与茶会服务。 情感领域目标：激发传承优秀传统文化的愿望和探索兴趣；通过茶会服务，培养爱岗敬业、细心周密、热情主动的工作态度和服务意识；通过茶席布置，领会“和静怡真”的茶道精神，提升学生感受美、创造美、享受美的能力。	2 /4	智慧教室、实训基地
----------	--	-------	----------------------	---	------	-----------

四、学生考核与评价

学生考核与评价是基于立德树人的根本任务和学生专业发展需要展开。评价主要目的是促进学生德、智、体、美、劳全面发展，既利于学生学习、也利于教学活动的开展。树立科学成才观念，坚持面向人人、以德为先、全面发展、能力为重、因材施教、知行合一，引导学生坚定理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、培养奋斗精神、增强综合素质。将思政教育内容纳入教学评价体系，在教学评价环节中，引导学生养成良好思想道德、心理素质和行为习惯，传承红色基因，增强“四个自信”。加强劳动教育评价，让学生在实践中养成劳动习惯。评价内容不仅要关注学生知识技能掌握的情况，还要注重学生认知能力、协作能力、创新能力和职业能力的发展；运用多种评价方式，如作品评定、小组讨论、课堂表现等，激发学生学习兴趣，帮助教师调控教学内容与进程，提高教学质量。

（一）评价原则

评价要发挥诊断、反馈、激励、导向的功能，客观、综合反映学生的学业水平。应通过灵活多样的评价方式提高学生学习的兴趣、激发学生学习积极性、树立自信心，通过科学的评价引导学生学习，提高成就感。教师利用评价结果诊断和改进教学，“教学相长”，评价与教学相互促进。

评价应重点关注学生实践技能的培养，要在真实场景或模拟真实工作情境中，考察学生服务意识、信息素养和问题解决能力、服务能力、应变能力。教师对学生学业评价结果要以报告、学习建议等方式呈现，帮助学生查找学习过程中的问题、明确努力方向。

评价标准的制订、评价全过程和评价信息采集与分享，体现学生主体性。针对不同教学内容和学生特点，采用不同的评价方式，定性评价和定量评价相结合，过程性评价和结果性相结合。教师应结合前序学情分析和后续学习成效，关注学生的起点，保存学生成长记录，储存成长增

值，注重增值评价。

评价要体现职业教育的职业性、实践性和教育性。重视项目任务的完成程度、效率、产品质量、社会责任、创新性等，参考企业岗位的评价方式和内容，适度引入行业、企业的标准进行评价。

评价要多元多维进行综合性评价。关注教与学行为数据采集，针对目标要求开展教学与实践的考核与评价，应将教师评价、学生自评、学生互评、家长评价、社会评价相结合，理论考核与实践考核相结合。

（二）评价方式

主要包括：过程性评价和结果性评价，综合性评价和诊断性评价以及增值性评价。采取多元多维度自评、他评和社会评价等形式。“多元”主要指评价主体，包括学生、教师、企业人员、社会人员、家长等。“多维”主要指评价维度，包括学习态度、知识与方法、专业技能与专业素养、社会与人文素养等。

1. 过程性评价主要对学习纪实内容和学习过程中知识技能掌握情况以及平时职业素养形成情况的评价。学习纪实包括课前准备、出勤、课堂纪律、互动参与、学习笔记、作业、阶段测评等方面；主要考核学生日常行为习惯、学习态度、课程关注度参与度等；知识技能包括具体课程内容；职业素养包括服务意识、工匠精神、信息能力、合作能力等，包括学生在实践实训过程中的企业 9s 管理理念的落实情况、技能规范的掌握和职业能力提升情况。主要在每节课教学中进行。

2. 结果性评价主要对学习结束后的知识技能掌握运用情况的评价，包括理论知识的掌握，理论知识应用于实践的能力，以及学生对所学知识的应用能力。以理论考试和技能操作考核两种形式为主。主要在项目（任务）以及课程结束后开展评测。

3. 诊断性评价是在教学活动进行前对学生的知识、技能以及情感等状况进行分析和预测，以便了解学生的知识技能基础、准备状况和预学情况，从而判断他们是否具备实现当前教学目标所要求的条件，为实现教学目标和因材施教提供依据。主要在每学期开课前和每节课课堂教学前“预学检测”和“作业批改”环节进行。

4. 综合评价是对学生的过程性和结果性的表现进行评价，通过多个指标对学生学习和素养进行分析，做出定性定量总体判断，主要在学期结束和学年结束进行。

5. 增值性评价就是不以学生学业成绩为依据，剥离非正当客观因素，考察学生一段时间内学习态度、学习成果、职业素养的变化。一般在每节课结束后或学期结束后或课程结束后或学年结束后进行。重点观测学生各方面的成长趋势，以支持教师开展因材施教与个性化学习支持。

6. 阶段测评和期末考试，主要考核学生的课程基础知识掌握情况，考题从课程题库随机抽取。

实习实训评价要根据行业标准或企业标准进行，校企共同对学生的实习情况进行阶段性评价和终结性评价。采用实习报告与实践技能水平相结合、实训过程与实习（实训）项目学习成果相结合等考核形式，如实反映学生实习（实训）项目的技能水平和能力。

课程考核总成绩（百分制）=过程性考核（ $\geq 60\%$ ）+期末考核（ $\leq 40\%$ ）

过程性考核成绩（60%）=职业素养 $\times 10\%$ +项目完成情况 $\times 90\%$

期末考核成绩（40%）=口试成绩 $\times 50\%$ +技能操作 $\times 50\%$

（三）评价运用

评价结果应重点聚焦学生综合素养与职业能力的发展变化。由学校、学生、社会企业三方共同实施教学评价，家长评价作为参考。评价结果用于学生个体发展分析、评优评先、学历证书获取、专兼职教师教学质量评估、课程教学评估等，同时也用于诊断与改进学校教育教学工作，逐步修订学校和课程教学质量评价标准。

（四）评价标准

1. 茶艺实践操作能力考核评分标准见附件 1
2. 主题调饮茶品制作标准见附件 2
3. 主题调饮茶品推介词讲解评分标准见附件 3

五、课程教学实施与保障

（一）教学实施

1. 预备知识

《餐饮服务与管理》《导游业务》《模拟导游》《全国导游基础知识》《礼仪》

2. 核心内容

中国茶文化内涵、传统茶品冲泡与服务、少数民族茶品制作与服务、调饮茶品制作与服务。

3. 内容设计

本课程以“职业能力为核心”，基于茶艺师和调饮师的岗位典型工作任务，依托高等教育资源，以附属幼儿园、附属中学、国际教育学院留学生、继续教育学院老年大学学员为服务对象，借助校内饮品店、大学生食堂、实训基地，结合茶艺师职业资格考核要求和调饮师岗位要求，遵循由生手到能手的职业成长规律、按照由简单到复杂的工作任务顺序，将课程内容划分为五个学习模块，各学习模块的课时数按照课程内容的重要性进行分配。学习程度用语主要使用“了解”

“理解”“能”“会”“达到”“内化”“感受”“形成”“养成”“领悟”“感悟”等。“了解”等用语用于表述事实性知识的学习程度，“内化”“理解”等用语用于表述原理性知识的学习程度，“能”或“会”等用语用于表述技能的学习程度，“达到”“形成”等用语用于表述能力程度，“养成”“领悟”“感悟”等用语用于表述情感态度价值观领域变化程度。

4. 学习情境创设

学习情境基于行业企业、生活中的真实情境或者模拟真实情境而创设，主要采用模块、主题、任务等形式，对接职业岗位内容，开展教学活动。情境创设要体现课程思政，将课程思政元素融入无痕，感悟优秀传统文化博大精深和“尊古不复古”“创新不离根”的精神内涵，塑造世界观、人生观、价值观，实现教育教学目标；学习情境要体现职业性、生活性、实践性，关注旅游行业发展趋势，及时补充新业态、新产品、新工艺、新技术、新标准、新要求的相关内容，以“守正创新”为理念，将传承中国茶文化与现代人生活紧密结合。

5. 教学活动设计要求

（1）本课程以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。教学过程中，融入对学生职业道德和职业意识的培养；注重学思结合、知行统一，增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力；注重让学生“敢闯会创”，在亲身参与中增强创新精神、创造意识和创业能力；注重教育和引导学生弘扬劳动精神，将“读万卷书”与“行万里路”相结合，在实践中增长智慧才干、锤炼意志品质。

（2）按照“以能力为本，以职业实践为重点，以岗位任务为引领，融入课程思政”的总体设计要求，构建课程体系。通过对行业发展和市场需求的调研，对茶艺师、调饮师工作任务与职业能力的系统分析，对饮品店实际运营的典型工作任务进行分析，重构课程内容。

（3）教学方法和教学手段体现实践性、开放性、职业性。灵活采用多种教学方法进行教学。如讲授法、互动式、启发式、案例教学法、角色扮演法、讨论法、模拟训练法、实践体验法、项目教学法等教学方法；充分利用信息手段和数字化资源，实行线上线下个别指导，提高课堂教学效率；应指导学习者学习“工作内容”，学会工作，独立或合作完整地完成任务，并将有关知识、技能与职业道德和情感态度有机融合

（4）教师应重视现代教育技术与课程教学的融合，合理运用现代信息技术，提高教学效率和质量；应充分利用数字化教学资源，满足个性化学习需求，探索信息技术条件下教学模式和教学方法的改革。

（5）教师应按照学习目标编制学习任务书，实施教学。

（6）教学组织形式要贴近工作组织形式，分组教学或采用工作现场组织形式开展教学。

（二）教学保障

1. 师资条件

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专任教师热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，能践行社会主义核心价值体系，立德树人，履行教师职业道德规范，依法执教。具有良好师德，爱岗敬业、为人师表、遵纪守法、关爱学生、因材施教的“四有”好教师品质；具有茶艺师业务素养，精通茶艺服务、调饮茶品制作、茶会服务的基本理论与技能，具有较强教学能力和数字能力、教育教学研究能力，能按照国家文件要求积极参与企业实践。“双师型”教师均取得国家相关规定的职业资格或非教师系列的专业技术职称。企业兼职教师均经过教学能力专项培训合格或取得企业培训师资格，具有良好思想政治素质、职业道德，具有丰富实践经验、较高专业素养和技能水平，能承担课程实训教学、实习指导等教学任务。兼职教师能够承担相应专业教学任务。

专业带头人具有本专业副高级以上职称，具有高级茶艺师等级证书，具有先进职业教育领域教育教学理念、科研能力、组织能力，专业知识扎实丰厚，专业能力强，教学水平高，在本地区专业领域具有一定影响力，能组织和带领团队执行国家相关文件精神，落实国家“三教”改革和“岗课赛证”综合育人要求，关注新业态、新标准、新产品、新要求的变化，开展课程思政建设工作、专业建设、课程建设、专业资源建设以及教育服务、实践创新等，能够引领专业教师进行教育教学改革。

2. 教学设施

（1）专业教室

专业教室符合国家、省市关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的卫生安全应急装置和通道；拥有智慧教室，建有智能化教学支持环境，配备计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材，满足信息化教学的必备条件；专业教室环境的布置体现《茶艺与茶饮》课程特点，体现行业独特特征和职业精神的文化。

（2）实训实习基本条件

根据专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，实训实习设施满足每届 30 名学生的学习需要，保证每位学生一个工位。

实训教学在校内、校外实训基地进行。教学环境具有真实性或仿真性。主要选择适合举办茶会的场所、茶艺实训室、饮品店。

茶艺实训室：

- ①布置风格、氛围以古典为主；
- ②教师演示台 1 个
- ③实训室可供 30 人左右参与实训；
- ④配置各类茶桌、茶椅，配齐各类茶具
- ⑤设 1 个茶艺和调饮茶品品鉴室

茶艺（饮品）实训室设备

序号	设备名称		主要功能和技术要素	单位	数量	执行标准或质量	备注
1	实木储物柜		主要功能：储存、摆放各种茶具 技术要求：木质，哑光漆面，档次感较	个	5	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	
2	茶桌（操作台）		主要功能：摆放茶具、茶艺实训。技术要求：木质，艺术感强	个	7（应 10）	GB/T 3324—2017	
3	茶凳		主要功能：茶艺课学生座位 技术要求：木质，艺术感强	张	40	GB/T 3324—2017	
4	博古架		主要功能：储存、摆放各种茶具；增加 茶艺实训室韵味 技术要求： 红木质地，艺术感强	个	1	GB/T 3324—2017 GB/T 3327—1997	
5	茶吧台		主要功能：茶艺课教师桌，摆放茶具实训之用技术要求：木质，艺术感强	张	1	GB/T 3324—2017	
6	各式风格茶具及存茶用具	各类茶叶	主要功能： 茶艺课实训使用；干茶辨识实训 茶汤冲泡实训 茶艺表演实训 茶饮品制作实训增加茶艺实训室韵味 技术要求：各种材质，艺术感强	批	适量	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
		茶具（盖碗、茶杯、茶海）		套	35		
		茶荷		个	35		
		茶艺六用		个	35		
		随手泡		个	35		
		茶巾		个	35		
		公道杯		个	35		

		紫砂壶		个	35		
		玻璃杯		个	80		
7	调饮用杯	主要功能：调饮实训 技术要求：1. 无铅玻璃马提尼杯 130~180mL；2. 高球杯 400~600mL；3. 玛格丽特杯 200~300mL；4. 郁金香型香槟杯 200~250mL；5. 子弹杯 40~50mL；6. 白兰地杯 270mL；7. 浅碟型香槟杯 130~180mL；8. 扎啤杯 700~1000mL；9. 比尔森那啤酒杯 400~600mL	个	各 25 (马提尼杯 40)	QB/T 4162—2011		
8	304 不锈钢电 水壶	主要功能：提供开水用于冲茶 技术要求：自动断电，防干烧功能，过热保护，食品级 304 不锈钢，额定功率：18kW	个	10	GB/T 34221—2017		
9	电冰箱	主要功能：存放易坏原材料 技术要求：三门风冷式，总容积 220L	台	1	GB 4706.1—2005 GB 4706.13—2008		
10	冰柜	主要功能：用于制作造型冰；奶制品保存等 技术要求：220V50Hz，带冷冻功能，功率：1. 24kW.h/24h~2. 1kW.h/24h	台	1	JBT7244—2018		
11	消毒柜	主要功能：茶艺实训室消毒茶具 技术要求：立式，容量≥108L，双温控 +臭氧负离子光波消毒	台	1	GB 17988—2008		
12	多媒体设备	主要功能：一体化实训用途，在实训过程讲解及演示 技术要求：55 寸一体机或电脑+投影设备	台 (套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—		

					2011	
13	电动磨豆机	主要功能： 饮品制作实训 技术要求： 1. 转速：1350rpm； 2. 电压：220V； 3. 漏斗容量：1.2kg； 4. 粉碎刀片：64mm； 5. 粉碎力：10~15kg/h	个	5	先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
14	操作柜台	主要功能： 调饮服务实训 技术要求：调饮店主流设计	个	1	GB/T 14308—2010，由具备正规资质的装饰公司承建	
15	茶咖机	主要功能： 用于调制以茶、咖啡、奶及其制品为基底的饮品实训项目 技术要求： 调饮业主流产	台	3	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
16	萃茶机	主要功能： 用于雪克搅拌；绿茶、乌龙茶、红茶茶汤萃取；牛奶发泡；奶盖打发等实训项目 技术要求： 调饮业主流产品	台	8	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
	水塔式萃茶器	主要功能： 用于萃取茶汤实训 技术要求： 含泡茶壶、萃取杯、支架、金属滤网，容量 350mL	套	8	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
	净水器	主要功能： 提供净化水 技术要求： 调饮业主流产品	套	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	

校外实训基地

序号	企业实践基地名称	企业主要业务	可提供的企业实践岗位或内容
1	如龙茶学园	茶艺交流与服务、销售	茶艺表演、茶会服务

2	辽宁师范大学鼎礼饮品店	饮品、文创产品销售	茶饮制作与服务
3	辽宁师范大学国际交流中心	承办学术会议及交流活动、住宿、餐饮等	前厅服务、客房服务、餐饮服务、会议接待服务、茶艺表演、茶会服务

3. 教材

(1) 教材选用

教材选用教材选用“十四五”职业教育国家规划教材、高等教育出版社出版的《茶艺（第2版）》（作者：张楠宁），书号 978-7-04-056861-5。

专业课程教材的选用依据教育部印发《职业院校教材管理办法》（教材【2019】3号）文件要求，严格按照学校教材选择与使用管理规定，符合专业人才培养目标及课程教学要求，体现职业教育特色。按照省教育厅审定编制的《职业教育与成人教育教学用书目录》，优先选用近三年内出版的国家或省级规划教材、全国行指委推荐教材；专业课按国家规划教材、国家推荐教材、省编教材和校本教材的顺序，依次选用具有丰富数字化教学资源支撑的新形态教材（项目化、任务化、工单式、活页式、情境式教材）。经过逐级教材选择申报及审核，经学校党委讨论批准，方可用于教学。校本教材要按照地方教育局关于教材管理的政策规定，组织规划、开发、编写、发行使用；学校自主开发和编写校本教材，将相关论证材料和编写人员信息提交教育管理部门审核，书稿经审查审定后用于教学。

(2) 教材编写

在深入调研和广泛听取意见的基础上，经大连市中等职业学校教材选用督查委员会规划开发，组织编写并发行使用；学校自主开发和编写校本教材，将相关论证材料和编写人员信息提交审核，校企合作共同开发、编写教材，书稿经审查审定后用于教学。

教材编写应本课程标准为基本依据，以职业能力培养为目标，以实践教学为主体，以实际的生产、服务、技术和管理过程为结构框架，用典型工作任务整合理论与实践内容，体现工作过程导向特点。

①根据人才培养需要，合理安排教学内容，编写相应教材。

②应体现“以促进就业，服务发展”为导向，以学生为本的原则，将理论知识和餐饮服务实际应用相结合，注重实践技能的训练，注重反映餐饮业饮品调配与服务等领域的新知识、新技术、新规范、新内容。

③应符合中职学生的认知特点，努力提供多介质、多媒体、多资源，为教学提供全面支持。

④教材编写应注重教材内容与岗位分析相衔接、教材内容与前后续课程相衔接、教材内容与国家职业标准相衔接；要将实践教学与岗位实际需要相结合、将实践教学与真实的工作任务相结合、将实践教学与职业资格证书考核相结合。

⑤应体现通用性、实用性、先进性，要反映本专业的新工艺、新技术、新知识，教学活动的选择和设计要科学、具体、可操作。教材文字表述要精炼、准确，内容展现应做到图文并茂，力求易学、易懂。

4. 图书文献配备

学校是高等本科院校附属学校，有丰富优质的教学资源 and 科研资源。大学图书馆拥有多种载体的文献信息资源，可供学生借阅学习，满足学生专业学习需求。学校配备《茶艺与茶饮》课程有关的政策法规、职业标准、案例及专业期刊等图书文献，完备教学文件。

5. 数字资源配备

借助职业教育智慧教育平台提供与专业人才培养目标相关的数字资源，提供中华人民共和国教育部、中华人民共和国文化和旅游部、本省市文化和旅游等部门重要网站，及时了解新经济、新技术、新业态、新产品、新标准，满足人才培养教学需要。

学校每年对教学内容和数字资源进行更新替换，替换比例大于 10%，不断优化资源构成。

6. 课程资源开发与利用建议

校企合作共同开发精品课程、试题库等资源以及教学资源平台，方便学生课后预习以及复习，利用网络将课堂教学延伸到课外，学生根据需要通过网络学习有关的内容。同时，也可以利用网络将课程资源进行传播，形成辐射作用。

六、授课进程与安排

《茶艺与茶饮》课程授课进程与安排表见附件 4

七、说明

本标准依据《旅游服务与管理专业人才培养方案》编制，适用于中等职业学校旅游服务与管理专业（三年制）学生。

学习本课程后应能够达到国家有关规定和本专业人才培养目标和培养规格的要求，达到相关企业职业岗位要求。

对于模块，教师可以根据本校学生实际进行取舍变动。

附件 1：茶艺实践操作能力考核评分标准

序号	项目	配分	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	礼仪 仪表 仪容 15 分	5	发型、服饰与茶艺表演类型相协调。	发型散乱，扣 1 分 服饰穿着不端正，扣 1 分 发型、服饰与茶艺表演类型不相协调，扣 2 分		
		5	形象自然、得体，高雅，表演中用语得当，表情自然，具有亲和力。	视线不集中，表情平淡，扣 1 分 目低视，表情不自如，扣 1 分 说话举止略显惊慌，扣 1 分 不注重礼貌用语，扣 1 分		
		5	动作、手势、站立姿势端正大方。	站姿、走姿摇摆，扣 1 分 坐姿不正，双腿张开，扣 1 分 手势中有明显多余动作，扣 2 分		
2	茶席 布置 10 分	5	茶器具之间功能协调、质地、形状、色彩调和。	茶具配套不齐全，或有多余的茶具，扣 2 分 茶具色彩不够协调，扣 1 分 茶具之间质地、形状大小不一致，扣 2 分		
		5	茶器具布置与排列有序、合理。	茶席布置不协调，扣 2 分 茶具配套齐全，茶具、茶席相协调，欠艺术感，扣 2 分		
3	茶艺 表演 40 分	5	根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力。	音乐与主题不协调，扣 2 分 音乐与主题基本一致，欠艺术感染力，扣 2 分		
		10	冲泡程序契合茶理，投茶量适用，水温、冲水量及时间把握合理。	冲泡程序不符合茶理，顺序混乱，扣 2 分 未能正确选择所需茶叶、配料，扣 2 分 选择水温与茶叶不相符合，过高或过低，扣 2 分 冲水量过多或太少，扣 1 分 各杯中茶水有明显差距，扣 1 分		
		15	操作动作适度，手法连绵、轻柔，顺畅，过程完整。	未能连续完成，中断或出错三次以上，扣 5 分 能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣 4 分 表演技艺平淡，缺乏表情及艺术品味，扣 2 分 表演尚显艺术感，艺术品味平淡，扣 2 分		
		5	奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。	奉茶姿态不端正，扣 1 分 奉茶次序混乱，扣 1 分 脚步混乱，扣 1 分 不注重礼貌用语，扣 1 分 收回茶具次序混乱，扣 1 分		
		5	收具	收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 3 分 离开表演台时，走姿不端正，扣 2 分		
4	茶汤 质量 30 分	15	茶色、香、味、形表达充分。	未能表达出茶色、香、味形，扣 8 分 能表达出茶色、香、味形其一者，扣 4 分 能表达出茶色、香、味形其二者，扣 3 分		
		10	所奉茶汤应温度适宜。	茶汤温度过高或过低，扣 5 分 茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大，扣 1 分		
		5	茶汤适量	茶量过多，溢出茶杯杯沿，扣 3 分 茶量偏少，扣 2 分		
5	时间 5 分	5	在 10 分钟内完成茶艺表演，超时扣分。	表演超过规定时间 1~3 分钟，扣 1 分 表演超过规定时间 3~5 分钟，扣 2 分 表演超过规定时间 5~10 分钟，扣 3 分 表演超过规定时间 10 分钟，扣 5 分		
合计		100				

附件 2：主题调饮茶品制作标准

序号	项目	分值	要求和评分标准	扣分标准
1	创意 20 分	10	主题突出、立意新颖	(1) 主题明显，创意稍不足，扣 2 分 (2) 主题尚突出，尚有创意，扣 5 分 (3) 主题不突出，创意感弱，扣 8 分 (4) 其它因素扣分
		10	配方设计方法科学合理、符合食品卫生健康安全标准	(1) 设计配方有 1 处不合理，扣 1 分 (2) 设计配方有 2 处不合理，扣 2 分 (3) 设计配方有 3 处不合理，扣 3 分 (4) 设计配方有 4 处及以上不合理，扣 4 分 (5) 其它因素扣分
2	操作 15 分	3	仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范	(1) 发型欠自然得体，妆容过浓，衣着服饰操作不便，扣 0.5 分 (2) 动作、手势、姿态不端正，奉茶礼仪欠规范，扣 0.5 分 (3) 其它因素扣分
		8	程序合理，动作自然，调饮过程完整、流畅，技法选择合理	(1) 调饮程序欠合理，欠流畅，扣 1 分 (2) 调饮程序混乱，扣 2 分 (3) 调饮姿势矫揉造作，不自然，扣 1 分 (4) 技法选择不恰当，扣 2 分 (5) 其它因素扣分
		4	操作台面保持干净、整洁；器具摆放位置合理、符合调饮操作要求	(1) 调饮原料使用完毕未复归原位，扣 0.5 分 (2) 调制器具摆位影响操作的顺畅，扣 0.5 分 (3) 调饮器具欠干净、整洁，扣 1 分 (4) 其它因素扣分
3	品质 60 分	15	香气舒适，协调性好	(1) 香气尚协调，较舒适，扣 1 分 (2) 香气欠协调，欠舒适，扣 3 分 (3) 香气不协调、不舒适，扣 5 分 (4) 其它因素扣分
		25	口感丰富、协调，有茶味	(1) 口感协调，茶味稍弱，扣 2 分 (2) 口感协调性一般，茶味较弱，扣 5 分 (3) 刺激性强，过淡过浓，协调性弱，无茶味，扣 8 分 (4) 其它因素扣分
		10	色彩搭配合理、美观	(1) 色彩搭配欠合理，扣 2 分 (2) 色彩搭配不合理，视觉感受不佳，扣 3 分 (3) 其它因素扣分
		10	造型设计有创意具有一定的观赏性	(1) 造型尚可尚有创意，整体风格与主题创意欠符，扣 2 分 (2) 造型无新意，整体风格与主题创意不相符，扣 4 分 (3) 其它因素扣分
4	时间 5 分	5	不超过 20 分钟(含备料和收具时间)	(1) 超过时间 3 分钟(含)以内，扣 1 分 (2) 超过时间 3 分钟以上，扣 2 分 (3) 其它因素扣分

附件 3：主题调饮茶品推介词讲解评分标准

推介词讲解评分表

小组：_____ 姓名：_____ 总分：_____

评价项目	评价要点	分值	打分
基本内容 (35 分)	1、讲解内容能紧紧围绕茶品主题	10 分	
	2、基底茶功效准确，内涵丰富；	10 分	
	3、配料、口感、针对人群讲解到位；	5 分	
	4、结构严谨，构思巧妙，引人入胜；	5 分	
	5、文字简练流畅，具有较强的思想性。	5 分	
语言表达 (35 分)	1、语言规范，吐字清晰，声音洪亮圆润。	10 分	
	2、讲解表达准确、流畅、自然。	10 分	
	3、语言技巧处理得当，语速恰当，语气、语调、音量、节奏张弛符合思想感情的起伏变化，能熟练表达所讲解的内容。	15 分	
形象风度 (15 分)	精神饱满，能较好地运用姿态、动作、手势、表情，表达对讲解稿的理解。	15 分	
综合印象 (5 分)	着装朴素端庄大方，举止自然得体，有风度，富有感染力。	5 分	
整体效果 (10 分)	讲解具有较强的感染力、吸引力和号召力，能较好地与听众感情融合在一起，营造良好的讲解效果；讲解时间控制在 2 分钟之内。	10 分	

附件 4: 《茶艺与茶饮》课程授课进程与安排表

《茶艺与茶饮》课程授课进程与安排表

年级: 2021

专业: 旅游服务与管理

学科: 茶艺与茶饮

教师: 陈艺心

本学期课时	36	每周具体上课时间	每周四第 3、4 节	教材名称	《茶艺》
教学目标	知道中国古代泡茶与饮茶方式; 掌握传统茶品冲泡技巧, 领悟茶道精神, 增强文化自信			教材版本	高等教育出版社
周次	月 日至 月 日	具体授课时间	课时	任务名称与教学内容	授课地点
1	9 月 1 日-9 月 2 日	9 月 1 日	2	模块一 中国古代泡茶与饮茶方式 主题一 六朝以前泡茶与饮茶方式	线上
2	9 月 5 日-9 月 9 日	9 月 8 日	2	模块一 中国古代泡茶与饮茶方式 主题二 隋唐时期泡茶与饮茶方式	线上
3	9 月 12 日-9 月 16 日	9 月 15 日	2	模块一 中国古代泡茶与饮茶方式 主题三 宋元时期泡茶与饮茶方式	线上
4	9 月 19 日-9 月 23 日	9 月 22 日	2	模块一 中国古代泡茶与饮茶方式 主题四 明清时期泡茶与饮茶方式	线上
5	9 月 26 日-9 月 30 日	9 月 29 日	2	模块二 泡茶用水与茶席 主题一 泡茶用水	线上
6	10 月 3 日-10 月 7 日	10 月 6 日	2	模块二 泡茶用水与茶席 主题二 泡茶用具	线上
7	10 月 10 日-10 月 14 日	10 月 13 日	2	模块二 泡茶用水与茶席 主题三 茶席构成要素	茶艺实训室
8	10 月 17 日-10 月 21 日	10 月 20 日	2	模块二 泡茶用水与茶席 主题四 主题茶席摆放与赏析	茶艺实训室
9	10 月 24 日-10 月 28 日	10 月 27 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题一 绿茶冲泡与服务(上)	茶艺实训室
10	10 月 31 日-11 月 4 日	11 月 3 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题一 绿茶冲泡与服务(下)	茶艺实训室
11	11 月 7 日-11 月 11 日	11 月 10 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题二 白茶冲泡与服务(上)	茶艺实训室
12	11 月 14 日-11 月 18 日	11 月 17 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题二 白茶冲泡与服务(下)	茶艺实训室
13	11 月 21 日-11 月 25 日	11 月 24 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题三 青茶冲泡与服务(上)	线上
14	11 月 28 日-12 月 2 日	12 月 1 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题三 青茶冲泡与服务(中)	线上
15	12 月 5 日-12 月 9 日	12 月 8 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题三 青茶冲泡与服务(下)	线上
16	12 月 12 日-12 月 16 日	12 月 15 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题四 红茶冲泡与服务(上)	线上
17	12 月 19 日-12 月 23 日	12 月 22 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题四 红茶冲泡与服务(下)	线上
18	12 月 26 日-12 月 30 日	12 月 29 日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题五 黄茶冲泡与服务	线上
19	2023 年 1 月 2 日-6 日	1 月 5 日	2	期末考试	线上

辽宁师范大学附属中等职业技术学校教务处

2022.8.1

《茶艺与茶饮》课程授课进程与安排表

年级：2021 专业：旅游服务与管理 学科：茶艺与茶饮 教师：贾俊航

本学期课时	36	每周具体上课时间	每周五 第4、5节	教材名称	《茶艺》
教学目标	知道少数民族茶品制做与服务；掌握传统茶品冲泡技巧，领悟茶道精神，增强文化自信			教材版本	高等教育出版社
周次	月 日至 月 日	具体授课时间	课时	任务名称与教学内容	授课地点
1	3月1日-3月3日	3月3日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题六 黑茶（上）	茶艺实训室
2	3月6日-3月10日	3月10日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题六 黑茶（下）	茶艺实训室
3	3月13日-3月17日	3月17日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题七 花茶（上）	茶艺实训室
4	3月20日-3月24日	3月24日	2	模块三 传统茶品冲泡与服务 主题七 花茶（下）	茶艺实训室
5	3月27日-3月31日	3月31日	2	模块四 少数民族茶品制作与服务 主题一 维吾尔族茶品制作与服务	茶艺实训室
6	4月3日-4月7日	4月7日	2	模块四 少数民族茶品制作与服务 主题二 蒙古族茶品制作与服务	茶艺实训室
7	4月10日-4月14日	4月14日	2	模块四 少数民族茶品制作与服务 主题三 回族茶品制作与服务	茶艺实训室
8	4月17日-4月21日	4月21日	2	模块四 少数民族茶品制作与服务 主题四 藏族茶品制作与服务	茶艺实训室
9	4月24日-4月28日	4月28日	2	模块四 少数民族茶品制作与服务 主题五 土家族茶品制作与服务	茶艺实训室
10	5月1日-5月5日	5月5日	2	模块四 少数民族茶品制作与服务 主题六 白族茶品制作与服务	茶艺实训室
11	5月8日-5月12日	5月12日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题一 清明节主题调饮茶品制作与服务 任务一 清明节主题调饮茶品调配与制作	茶艺实训室
12	5月15日-5月19日	5月19日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题一 清明节主题调饮茶品制作与服务 任务二 清明节主题调饮茶品推介与服务	智慧教室、实训基地
13	5月22日-5月26日	5月26日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题二 端午节主题调饮茶品制作与服务 任务一 端午节主题调饮茶品调配与制作	茶艺实训室
14	5月29日-6月2日	6月2日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题二 端午节主题调饮茶品制作与服务 任务二 端午节主题调饮茶品推介与服务	智慧教室、实训基地
15	6月5日-6月9日	6月9日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题三 中秋节主题调饮茶品制作与服务 任务一 中秋节主题调饮茶品调配与制作	茶艺实训室
16	6月12日-6月16日	6月16日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题三 中秋节主题调饮茶品制作与服务 任务二 中秋节主题调饮茶品推介与服务	智慧教室、实训基地
17	6月19日-6月23日	6月23日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题四 春节主题调饮茶品制作与服务 任务一 春节主题调饮茶品调配与制作	茶艺实训室
18	6月26日-6月30日	6月30日	2	模块五 调饮茶品制作与服务 主题四 春节主题调饮茶品制作与服务 任务二 春节主题调饮茶品推介与服务	智慧教室、实训基地
19	7月3日-7月7日	7月7日	2	期末考试	教室

辽宁师范大学附属中等职业技术学校教务处

2023.1.4

