

《茶艺与茶饮》课程标准

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必修课程，其任务是具备中级茶艺师所必需的传统茶冲泡与服务、调饮茶品制做与服务、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饮品的设计和制做方法，培养茶饮服务能力、适应市场变化的应变能力、创新与创业能力以及解决实际问题能力。进行职业意识培养和职业道德教育，培养文化自信、守正创新、精行俭德、和静怡真等品质，培育和弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神，提高综合素质和职业能力，增强适应职业变化的能力，提高参与社会服务的意识和信心，为职业生涯的发展奠定基础。

二、课程核心素养和课程教学目标

学科核心素养是学科育人价值的集中体现，是学生通过学科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数字技术应用能力：良好沟通能力和实践创新能力，担当起传播中国传统文化的责任，内化“和静怡真”的茶道精神，形成终身学习能力。

（一）课程核心素养

1. 人文底蕴

人文底蕴是指对中国传统文化的深厚了解,甚至包含文史哲、琴棋书画等内容。人文底蕴是促使一个人长久、健康发展的精神动力和精神支撑的综合体。对一个人的精神走向有极大的影响,为修身养性输送源源不断的养分；能使学生通过课程学习，感受茶文化和传统节日文化知识浸润，通过制做调饮茶品，培养学生具有发现、感知、欣赏、评价美的意识和能力；具有健康的审美价值取向；具有艺术表达和创意表现的兴趣和意识，服务中体会茶艺之美、欣赏茶品之美、创作之美，感悟“和静怡真”茶道精神。

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。学生能够在这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，或对已有物品进行改进与优化，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）课程教学目标

课程目标依据学校的办学定位和专业的培养目标而确立。本课程以餐饮业茶艺师、调饮师职业要求为导向，以职业岗位能力、职业基本素质培养为目标，开展实践性教学。学生应掌握茶艺师、调饮师的职业技能，了解茶饮制做所需的食材特点以及对健康养生的特性，熟练掌握调制饮品的的基本方法和茶饮制做标准和品鉴标准，形成和提高饮品调制与服务的实践能力、服务能力，养成良好职业素质，具备职业道德和爱岗敬业精神，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，适应社会行业发展对职业素养的要求，为跨入行业直接就业或进入高等职业教育相关专业深造学习奠定良好基础。

三、课程结构

（一）课程模块

模块一 中国古代泡茶与饮茶方式

模块二 传统茶品冲泡与服务

模块三 少数民族茶品制做与服务

模块四 调饮茶品制做与服务

模块五 茶会组织与服务

1. 理论内容学习主要采用理实一体化教学，在教室和实训室完成，主要学习内容包括以下项目：茶礼的学习、中国古代泡茶与饮茶。

2. 实训内容基本在实训教室和实训基地完成，主要学习内容包括传统茶品冲泡与服务、调饮茶品

制做与服务以及茶会组织与服务等。

（二）学时安排

《茶艺与茶饮》课程总学时 72 学时，4 学分。其中理论知识共 18 学时，实操实训模块共 64 学时。

模块	内容	学时
模块一	中国古代泡茶与饮茶方式	8
模块二	传统茶品冲泡与服务	26
模块三	少数民族茶品制做与服务	10
模块四	调饮茶品调配与制做	16
模块五	茶会组织与服务	12

四、课程内容与要求

（一）预备知识

了解茶艺基本常识，熟悉各类茶具的用途及使用方法，了解《餐饮服务与管理》课程中鸡尾酒调制的基本手法。

（二）核心内容

中国茶文化典故、传统茶品冲泡与服务、少数民族茶品制做与服务、调饮茶品调配与制做、茶会组织与服务。

（三）内容设计

本课程立足校内高等教育资源，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为服务对象，依托校内文创用品店、大学生食堂、实训基地，围绕传统节日主进行订单式新中式茶饮调配与制做、订单式主题茶会组织与服务，团队配合完成任务。

（四）学习情境

学习情境创设由对客服务真实情境与仿真模拟情境的结合，学生在职业氛围中通过问题内化知识与技能，提升解决问题的能力。强调情境创设的生活性，以守正创新的理念，将传承中国茶文化与现代人生活紧密结合；强调情境创设的科学严谨，典故出处严谨、配方科学合理；强调情境创设的情感注入，在教育的无痕处理中，达成情感、态度、价值观的教学目标。

五、课程教学实施

（一）教学要求

1. 教学总体要求

模块	教学内容	教学要求	活动设计

模块一 中国古代泡茶与饮茶方式	原始社会时期	说出茶的起源以及饮茶方式	1. 完成课前任务书 2. 课上探索学习古代泡茶与饮茶方式
	秦汉时期	说出秦汉时期古人泡茶和饮茶方式	
	三国时期	说出三国时期古人泡茶和饮茶方式	
	唐朝时期	说出唐朝时期古人泡茶和饮茶方式	
	宋朝时期	说出宋朝时期古人泡茶和饮茶方式	
	明清时期	说出明清时期古人泡茶和饮茶方式	
模块二 传统茶品冲泡与服务	绿茶	说出名优绿茶的品质特征，会科学地冲泡绿茶	1. 完成课前任务书 2. 课上探索学习各大茶类茶的基本工艺 3. 探索学习各大茶类茶的品质特征 4. 探索学习各大茶类的冲泡方法和流程 5. 课后完成拓展任务
	黄茶和花茶	描述不同黄茶、花茶的品质特征，会科学地冲泡黄茶和花茶	
	白茶	能描述不同种类白茶的品质特征，会科学地冲泡白茶	
	乌龙茶	描述不同地区乌龙茶的品质特征，会科学地冲泡乌龙茶	
	红茶	描述不同种类红茶的品质特征，会科学地冲泡红茶	
	黑茶	描述不同地区黑茶的品质特征，会科学地冲泡黑茶	
模块三 少数民族茶品制做与服务	汉族茶艺表演	展示主题茶艺表演 培养学生的动手能力 养成学生审美意识 培养学生的口头表达能力和对客服务意识 增强学生民族自豪感	

	维吾尔族茶艺表演	展示维吾尔族主题茶艺表演 培养学生的动手能力 养成学生审美意识 培养学生的口头表达能力和对客服务意识 增强学生民族自豪感	1. 完成课前任务书 2. 探索主要少数民族饮茶习俗 3. 学习各民族茶艺表演
	蒙古族茶艺表演	展示蒙古族主题茶艺表演 培养学生的动手能力 养成学生审美意识 培养学生的口头表达能力和对客服务意识 增强学生民族自豪感	
	回族茶艺表演	展示回族主题茶艺表演 培养学生的动手能力 养成学生审美意识 培养学生的口头表达能力和对客服务意识 增强学生民族自豪感	
	藏族茶艺表演	藏茶清饮、调饮（酥油茶）主题茶艺表演 培养学生的动手能力 养成学生审美意识 培养学生的口头表达能力和对客服务意识 增强学生民族自豪感	
模块四 调饮茶品制做与服务	清明节主题调饮茶品制做与服务	能说出清明节调饮茶品的基底茶类型 能说出清明节调饮茶品基底茶的品质特征 能结合清明时节的元素花果蔬等元素进行搭配 能说出清明节调饮茶品的制做方法 能制做出清明节调饮茶品 能围绕清明节主题通过茶会展开茶品推荐与传统文化推广	1. 完成课前任务书 2. 搜索不同茶类的相关知识 3. 利用不同茶基底调配茶饮 4. 制做适合主题传统节日的调饮茶品 5. 展示和评价，课后延伸 6. 利用调饮茶艺进行茶会接待服务
	端午节主题调饮茶品制做与服务	能说出端午节调饮茶品的基底茶类型 能说出端午节调饮茶品基底茶的品质特征 能结合端午时节的元素花果蔬等元素进行搭配 能说出端午节调饮茶品的制做方法 能制做出端午节调饮茶品 能围绕端午节主题通过茶会展开茶品推荐与传统文化推广	
	中秋节主题调饮茶品制做与服务	能说出中秋节调饮茶品的基底茶类型 能说出中秋节调饮茶品基底茶的品质特征 能结合中秋时节的元素花果蔬等元素进行搭配 能说出中秋节调饮茶品的制做方法 能制做出中秋节调饮茶品 能围绕中秋节主题通过茶会展开茶品推荐与传统文化推广	

	春节主题调饮茶 品制做与服务	能说出春节调饮茶品的基底茶类型 能说出春节调饮茶品的基底茶的品质特征 能结合春节时节的元素花果蔬等元素进行搭配 能说出春节调饮茶品的制做方法 能制做出春节调饮茶品 能围绕春节主题通过茶会展开茶品推荐与传统文化推广	
模块五 茶会组织与 服务	茶会种类与设计	知道茶会的种类 掌握茶会设计要素	1. 完成课前任务书 2. 搜索不同茶会的相关知识 3. 学习茶会组织要素和流程 4. 学习主题茶会服务流程与接待服务
	寻根祭祖茶会服务	掌握社会团体寻根祭祖茶会的组织流程 掌握社会团体寻根祭祖茶会接待服务流程与要点 能够完成社会团体寻根祭祖主题茶事服务接待	
	糯香亲子茶会服务	掌握亲子茶会的组织流程 掌握亲子茶会接待服务流程与要点 能够完成亲子主题茶事服务接待	
	月圆敬老茶会服务	家庭单位为对象的茶会组织流程 掌握家庭单位为对象茶会接待服务流程与要点 能够完成家庭单位为对象主题茶事服务接待	
	国际交流茶会服务	掌握国际交流茶会的组织流程 掌握国际交流茶会接待服务流程与要点 能够完成国际交流主题茶事服务接待	

2. 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。

（2）按照“以能力为本位，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，构建项目课程体系。适应社会行业发展和职业需求，对茶艺师、调配师工作任务与职业能力进行系统分析，基于饮品店实际运营的典型工作任务进行选择和组织课程内容，凸显课程内容与职业岗位能力要求的相关性，突出教学设计职业性、实践性、人文性，重视网络教学和现场教学，提高学生的职业能力。

（3）坚持“做中学、做中教”，积极探索“前店后课，前销后研”教学模式，加强理论和

实践相结合，使理论学习和技能训练与饮品店真实工作情境应用相结合，通过任务引领、情景教学、角色扮演、案例教学等方式方法，促动学生“自主、合作、探究”的学习，引导学生体验职业情境、感悟职业内涵，提高职业素养，掌握知识和技能，注重学做合一、店校合一、工学结合。

（4）将职业养成教育贯穿于教学全过程，培养学生良好的职业情感、服务态度和正确的价值观，培养文化自信、守正创新、精行俭德等品质，培育和弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神，培养学生勤于动脑、大胆实践、勇于探索以及严谨的工作习惯。

（5）教师应重视现代教育技术与课程教学的整合，充分发挥计算机、互联网等现代信息技术优势，合理运用现代辅助教学手段，提高教学的效率和质量。应充分利用数字化教学资源，创建适应个性化学习需求、强化实践技能培养的教学环境，探索信息技术条件下教学模式和教学方法的改革。

3. 教学组织要求

分组教学或采用工作现场教学，体现学生的课堂主体地位充分利用信息手段与载体，实行线上线下一个别指导与教学组织形式，提高课堂教学效率。

4. 教学方式方法要求

（1）以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力，以适应餐饮业发展带来的职业岗位变化和知识技能的更迭，为学生的可持续发展奠定基础。教学过程中融入对学生职业道德和职业意识的培养。

（2）坚持“做中学、做中教”，积极探索理论和实践相结合的教学模式，使理论学习和技能训练与餐饮服务实际应用相结合，引导学生通过体验学习和服务场景模拟以及餐饮行业产品设计等，提高学习兴趣，激发学习动力，提升服务意识和职业素养，掌握相应知识和技能。

（3）在教学过程中，要及时关注饮品行业发展趋势，及时补充饮品调制课程领域的新工艺、新技术、新设备、新要求的相关内容，贴近饮品企业实际，为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生的职业能力和创新精神。

（4）在教学过程中，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，教学方法和教学手段强调教学过程中的实践性、开放性、职业性。通过灵活的课堂组织，强调学生内部动机的激发，充分调动学生的学习积极性、主动性和创造性，提高学生技术应用能力和创新能力。

5. 教学条件要求

（1）人员条件

本课程的任课教师具备教师基本素质，兼具茶艺师业务素养，精通茶艺服务的基本理论与技

能，对本课程内容完全掌握，对各个任务内容能够熟练操作，能够操作教学与实训平台，能够带领学生进行实训，具有一定的教研能力。

（2）环境条件

本课程教学要求在真实工作场景和仿真性较强的教学环境中进行。即选择具备茶桌、茶台、茶具等适合举办茶会的场所、茶艺实训教室、文创饮品店进行。

我校该课程在校内、校外实训基地进行。实训教室配备了茶艺实训硬件设施，保证每位学生一个工位。

（二）考核与评价

1. 考核与评价坚持结果性评价、过程性评价相结合、诊断性评价和增值性评价相结合，理论考核与技能操作考核相结合，课程考核与职业资格证相结合、定量评价和定性评价相结合，教师评价、学生评价、企业教师评价、社会服务对象评价相结合，自评与他评相结合，平时考核、任务考核、岗位现场技能考核相结合，强化过程性评价。考核与评价有利于激发学生的学习积极性，促进学生的发展。

2. 考核与评价根据本课程特点，不仅关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高，还重视仪容仪表、操作的规范、服务安全与意识等职业素养的形成，以及社会主义核心价值观的形成。

3. 考核评价命题根据需要采取实际操作或应用信息化综合实训平台进行考核评价，力求科学、准确、公平、规范。考核评价命题有较高信度、效度和区分度。

（三）教材选用及编写要求

1. 教材选用

选用教材《茶艺》，作者张楠宁，高等教育出版社，书号 9787040568615。

2. 教材编写要求

教材编写应以本课程标准为基本依据。

（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。

（四）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、说明

学习本课程后应能够达到相关企业职业岗位要求。

对于项目，教师可以根据本校学生实际进行取舍变动。