

2.1.4(5-1) 《茶艺》课程标准

一、课程名称

《茶艺》

二、适用专业

茶叶生产与加工专业（010800）

三、学时与学分

学时：180 课时，学分：10 分

四、课程性质

《茶艺》课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业的一门核心课程。本课程是一门技术性、应用性很强的课程。通过该课程的学习，使学生理解掌握我国主要茶叶品类的茶艺相关知识，通过训练和练习掌握六大茶类茶艺表演、调饮茶的制作以及茶事服务以及独具特色的蒙顶山龙行十八式茶技表演技能、技巧，最终达到中级茶艺师所要求的知识与能力水平，具备茶事服务和茶艺表演的基本能力。

前导课程有：《茶文化基础》，后续课程有：《茶叶质量检验与审评》、《茶叶营销技巧》、《茶馆经营与管理》。

五、课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握主要茶艺表演和茶事服务的要领、方法与规范，具备茶艺表演和茶事服务能力为课程目标。

（一）素质目标

- 1.养成热爱中国传统茶文化，主动学习掌握茶艺新知识、新技术的习惯，培养和激发学生的求知欲；

- 2.具备细致严谨、一丝不苟的工作态度，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力，树立健康意识、安全意识、环保意识和责任意识；
- 3.具有敬业爱岗的职业道德，乐于奉献和互助合作的团队精神；
- 4.具有沟通交流、组织协调能力和表达能力；
- 5.具备自我约束和自我管理能力。

（二）知识目标

- 1.能够掌握茶艺的概念、特点和茶艺的基本构成要素，了解茶艺的分类，掌握茶艺人员的基本职业道德规范和基本礼仪规范。
2. 能够掌握投茶量、茶水比、冲泡时间及次数等泡茶关键因素，掌握依茶配具的知识。
3. 能够了解我国主要绿茶的种类及其品质特征，了解绿茶的主要加工工艺。
4. 能够掌握我国主要红茶的种类及其品质特征，了解我国主要红茶的加工工艺，掌握红茶的品饮要领。
5. 能够掌握四川藏茶的主要种类及品质特征，了解雅安藏茶的主要加工工艺。
6. 能够掌握我国乌龙茶的主要种类及其品质特征，了解我国乌龙茶的主要加工工艺，掌握乌龙茶的冲泡关键因素。
7. 能够掌握我国黄茶和白茶的主要种类及其品质特征，了解我国黄茶和白茶的主要加工工艺，掌握黄茶和白茶冲泡的关键因素。
8. 能够掌握主要花茶的品质特征，知道茉莉花茶品质形成的原

因。

9. 能够掌握待客型功夫茶艺的服务流程与要点，掌握茶事服务要领。

10. 能够掌握红茶、黑茶调饮的流程与要点，掌握茶艺师对调饮茶艺进行接待服务的技术流程与要点。

（三）能力目标

1. 能说出我国主要茶叶品类的色、香、味、形特征，能辨识茶艺活动中需用到的各类茶具并能按茶选具，能展示茶艺活动中的各种基本礼仪。

2. 学会茶艺操作的基本手法和行茶基本程序。

3. 能根据绿茶的特点正确选配茶具，学会绿茶的盖碗泡法、绿茶的玻璃杯泡法、绿茶的瓷壶泡法，形成绿茶长嘴铜壶泡法的职业能力。

4. 形成清饮工夫红茶的冲泡技艺、调饮红茶配制方法的职业能力。

5. 形成藏茶清饮冲泡技艺和酥油茶制作技艺的职业能力。

6. 能根据乌龙茶的种类正确选用冲泡器，形成潮汕乌龙茶、福建乌龙茶和台湾乌龙茶冲泡技艺的职业能力。

7. 能正确选用冲泡黄茶和白茶的茶具，形成黄茶和白茶冲泡技艺的职业能力。

8. 能根据花茶的特点正确选配茶具，形成花茶的盖碗泡法，学

会花草茶冲泡技巧的职业能力。

9. 熟练运用待客型工夫茶艺的服务技能，能够进行茶事服务接待。

10. 形成熟练运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能的职业能力，能够进行调饮茶事服务接待。

六、课程内容和要求

本课程依据岗位工作任务和行业企业的发展对专业人才要求和中级茶艺师职业资格证书水平要求，坚持立德树人，结合中职学生学习特点，遵循职业教育人才培养规律，落实课程思政要求，有机融入敬业爱岗、求实奋进、互助协作等思想政治教育内容，紧密联系实际，突出茶艺表演和茶事服务的应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养，充分利用校内实训室和校外实践实训基地，使学生在真实的职业环境中完成系统掌握茶艺、茶事服务知识技能的任务，提高学生的学习积极性、主动性，通过建立合理、科学的课程评价考体系，关注学生完成项目任务过程性评价，以培养学生敬业爱岗、团队协作，勇于探索、勇于创新的综合能力。

序号	任务模块	课程内容与教学要求			活动设计	课时
		素质	知识	能力		
1	茶艺概况	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的审美意识和对茶文化的热爱。 ●培养学生具有敬业爱岗的职业道德。 ●培养学生的文化自信。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述中国茶艺起源、饮茶方法演变过程。 ●能概述茶艺基本构成要素。 ●能进行茶具识别。 ●能概述茶艺基本礼仪 ●能说出茶艺员基本职责及职业道德要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能为顾客简单介绍中国茶艺起源、饮茶方法演变过程 ●能为客人简单介绍茶艺基本礼仪。 ●能对茶叶进行基本品鉴 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：中国茶的历史的认知活动。 ●展示评价活动：为客人介绍中国茶文化的训练活动。 ●技能训练活动：茶叶品鉴活动。茶具识别活动。茶艺礼仪实训。 	12

2	茶艺基本技法	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生细致严谨、一丝不苟的工作态度和动手能力。 ●激发学生的求知欲，培养学生的自我约束管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述泡茶相关要素 ●能说出茶艺基本手法与技巧要领。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能分析泡茶各要素主要作用。 ●能较熟练的掌握各类茶基本冲泡手法、技巧。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：泡茶主要要素的认知。 ●技能训练活动：茶艺基本冲泡手法。 	20
3	绿茶茶艺	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●树立健康意识、安全意识、环保意识和责任意识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述绿茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。 ●能复述绿茶的主要冲泡程序。 ●能说出绿茶的名品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握绿茶的冲泡程序、手法。 ●能比较准确把握绿茶的冲泡的服务礼仪。 ●能分析绿茶的适合人群。 ●能辨认和鉴赏名品绿茶（名称、产地、外形、内质等）。 ●能辨认选择冲泡用具（玻璃杯、盖碗、瓷壶）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：绿茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动：绿茶冲泡的模仿训练活动。辨认名品绿茶和选择（玻璃杯、盖碗、瓷壶）冲泡用具的控制训练活动。蒙山“龙行十八式”茶艺实训。 ●展示评价活动。 	16

4	红茶茶艺	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●培养学生的审美意识。 ●培养学生的口头表达能力和对客服务意识。 ●培养学生的职业意识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。 ●能复述红茶的主要冲泡程序。 ●能说出红茶的名品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握红茶清饮的冲泡程序、手法。 ●能比较准确把握红茶清饮的冲泡的服务礼仪。 ●能分析红茶的适合人群。 ●能辨认选择冲泡用具。 ●能辨认和鉴赏名品红茶（名称、产地、外形、内质等）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：红茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动：红茶清饮、调饮冲泡的模仿训练活动。辨认名品红茶和选择冲泡用具的控制训练活动。 ●展示评价活动。 	14
5	藏茶茶艺	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●增强学生的民族自豪感。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述藏茶、黑的种类、功效、购买、保存方法等茶类常识。 ●能复述藏茶的主要冲泡程序。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握藏茶清饮的冲泡程序、手法。 ●能比较准确把握藏茶清饮的冲泡的服务礼仪。 ●能分析藏茶的适合人群。 ●能辨认选择冲泡用具。 ●能辨认和鉴赏名品黑茶（名称、产地、外形、内质等）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：藏茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动：藏茶清饮、调饮（酥油茶）冲泡的模仿训练活动。辨认名品黑茶和选择冲泡用具的控制训练活动。 ●展示评价活动。 	18

6	<p>乌龙茶茶艺</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●培养学生的学习能力、创新能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述乌龙茶的主要类别、功效、购买、保存方法等茶类常识。 ●能复述乌龙茶的主要冲泡程序。 ●能说出乌龙茶的名品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能借助文字描述独立完成乌龙茶的冲泡程序。 ●能比较准确把握乌龙茶的冲泡的服务礼仪。 ●能分析乌龙茶的适合人群。 ●能辨认选择冲泡用具（主要紫砂壶）。 ●能辨认和鉴赏潮汕、福建、台湾乌龙茶（名称、产地、外形、内质等）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：乌龙茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动：潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡的模仿训练活动。辨认乌龙茶名品及选择冲泡用品的控制训练活动。 ●展示评价活动。 	20
7	<p>黄茶与白茶茶艺</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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服务意识。 ●巩固职业道德规范。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述黄茶和白茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。 ●能复述黄茶和白茶的冲泡程序。 ●能说出黄茶和白茶的名品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握黄茶和白茶的冲泡程序、手法。（借鉴绿茶） ●能比较准确把握黄茶和白茶冲泡的服务礼仪。 ●能分析黄茶和白茶的适合人群。 ●能辨认选择冲泡用具（同绿茶）。 ●能辨认和鉴赏名品黄茶和白茶（名称、产地、外形、内质等）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：黄茶和白茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动：黄茶和白茶冲泡的模仿训练活动。辨认选辨认黄茶和白茶名品及选择冲泡用品的控制训练活动。 ●展示评价活动。 	16

8	花茶茶艺	<ul style="list-style-type: none"> ●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服务意识。 ●巩固职业道德规范。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述花茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。 ●能复述花茶的冲泡程序。 ●能说出花茶(茉莉花、花草茶)的名品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握花茶的冲泡程序、手法。 ●能比较准确把握花茶冲泡的服务礼仪。 ●能分析花茶的适合人群。 ●能辨认选择冲泡用具(主要盖碗)。 ●能辨认和鉴赏名品花茶(名称、产地、外形、内质等)。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：花茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动：花茶冲泡的模仿训练活动。辨认花茶(茉莉花、花草茶)名品及选择冲泡用品的控制训练活动。 ●展示评价活动。 	16
9	待客型功夫茶艺及茶事服务技巧	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神。 ●培养学生的交流沟通、组织协调能力和表达能力 	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出待客型功夫茶艺的服务流程与要点。 ●能说出提高茶事服务水平和质量的要领。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能够熟练运用待客型工夫茶艺的服务技能。 ●能够完成茶事服务接待。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：待客型功夫茶艺的服务流程的认知活动。 ●技能训练活动：为客人进行茶水服务的模仿训练活动。为客人进行简单茶艺表演的模仿训练活动。 ●展示评价活动。 	16

10	调饮茶 艺	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生细致严谨、一丝不苟的工作态度。 ●提高发现问题、分析问题、解决问题的能力，树立健康意识、安全意识和责任意识。 ●培养学生互助合作的团队精神； ●培养学生交流沟通、组织协调能力和表达能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出制作红茶、黑茶调饮茶的流程与要点。 ●能说出利用调饮茶艺进行接待服务的与技术流程与要点。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能熟练运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能。 ●能够进行调饮茶事服务接待。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：调饮茶制作与利用条饮茶进行接待服务技术要领的认知活动。 ●技能训练活动：牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶制作训练，为客人进行调饮茶服务的模仿训练活动。 ●展示评价活动。 	16
10	机动（考核）					16
11	合计					180

七、课程实施

（一）教学要求

1.总体要求

本着“实用为主，够用为度，应用为本”的原则选取教学内容，力求贴近企业生产实际，以培养适应服务第一线的高素质应用型人才。着重于学生岗位能力和职业素质的培养，将思想政治教育融入教学，针对中职学生的学习特点，实施模块化教学，采用理实一体教学手段，充分利用现代信息技术，运用案例教学、情境教学，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，激发和调动学生的学习积极性，提高和保证教学效果与质量。

2.教学组织

①在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，充分参考国家的职业资格标准，运用项目教学，以工作任务引领提高学生

学习兴趣，激发学生的学习兴趣和。

②以岗位能力需求、工作任务为主线构建学习情境，使学生通过完成具体训练任务掌握相关的知识和技能，逐步形成系统完整的职业能力。

③在课程教学模块及工作任务的设计上，以工作任务为中心整合相关理论和实践，采取递进式的方法，实现理实一体化，依次推进教学内容，力求做到活泼新颖、循序渐进，从而引领学生轻松愉快地学习，在趣味性、启发性和实际动手操作过程中提升学生的综合素质素养，以及分析问题、解决问题的能力。

④在教学过程中，应加大实践实操的占比，将教师演示示范和学生模拟训练、学生与教师相互评价有机结合，让学生在场景模拟中通过实操练习，进行茶艺技能与服务技巧的学习，掌握各种茶的品质特征及冲泡方法，逐步形成学生的岗位职业能力。

⑤教学过程中教师应积极引导思政内容，培养学生的职业素养，提高学生的职业道德。

3.实训教学要求

建立茶艺实训中心，使之具备现场教学、实训、职业技能证书考证的功能，实现教学与实训合一、教学与培训合一、教学与考证合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

4.教师配备

本课程需构建精通茶艺表演与创新、专兼结合的优质教学团队。专任教师应为本科以上学历或专科毕业并具备3年及以上茶艺从业经历，且具有高级茶艺师以上职业资格证书的双师型教师，具有良好的师德，关心学生成长，关注学生发展，对茶艺、茶技有较为全面的了解，熟悉教学规律，具备教学改革创新意识。兼职教师可以聘请行业企业的资深茶艺师担任，应具有相应高级职业资格水平证书或中级

以上专业技术职称。

（二）学业水平评价

根据课程目标的要求，采用多元评价方式，加强学生学习过程性评价，突出学生综合考核，强化实践性教学环节的全过程管理与考核评价，结合教学诊改和质量监控要求，在课堂教学、实践教学等方面完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率，改善学习效果。

本课程学习成绩的考核采用过程性评价（50%）与终结性评价（50%）相结合的原则，过程性评价采用课程学习评价手册的方式进行，通过自我评价、小组评价、教师评价的方式，对学生在知识、技能、情感态度三方面进行评价，其中知识占40%、技能占50%、情感态度占10%。考取人社劳动部门的中级茶艺师职业资格证书和参加国家、市、区、校等不同级别的技能大赛获奖则作为附加分计入成绩。

（三）教材选用及教学资源开发与使用

1.教材开发

教材编写要体现“立德树人”的根本任务，以践行社会主义核心价值观为导向，充分发挥课程思政的育人功能，促进学生形成正确的世界观、人生观和价值观。

教材编写要充分体现课程定位，突出中等职业教育特色，要针对中职学生的学习特点，注重内容的科学性、综合性、应用性和通俗性，体现专业特点与知识结构，符合实验室岗位工作需求，启发并激励学生的学习兴趣 and 求知欲望，促进学生养成正确的学习方法和良好的学习习惯。教材开发应与数字化教学资源配套开发，充分利用现代信息教学手段，丰富教学形式，提高学习效果。

①必须依据本课程标准编写教材，教材应充分体现任务引领、实践导向课程的设计思想。

②教材应将本专业职业活动，分解成若干典型的工作项目，按完成工作项目的需要和岗位操作规程，结合职业技能证书考证组织教材内容。

③教材应图文并茂，提高学生的学习兴趣，加深学生对茶及茶文化的认识和理解。

④教材内容应体现前沿性、通用性、实用性，要将本专业新理念、新标准、新方法及时地纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

⑤教材中活动设计的内容要具体，并具有可操作性。

2. 资源利用

①注重实训指导书和实训教材的开发和应用。

②注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用，如多媒体教室及茶艺实训室的应用，这些资源有利于创设形象生动的工作情景，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时，建议加强课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

③积极开发和利用网络课程资源，充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，使教学从单一媒体向多种媒体转变；教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。

④校企合作开发实训课程资源，充分利用校内外实训基地，实现多元化理实一体人才培养，既满足学生的实训、实习，同时也为学生的就业创造机会。

八、说明

1.根据行业新技术、新理念发展更新，该课程标准使用 2—3 年

后修订。

2.建议该课程从第一学期起连续开设。

3.参考文献

[1]王绍梅.茶道与茶艺[M].重庆:重庆大学出版社,2014.

[2]单虹丽.茶艺基础与技法[M].北京:中国文史出版社,2013.

[3]刘勤晋.茶文化学(第二版)[M].北京:中国农业出版社,2007.

[4]林治.中国茶艺[M].北京:中华工商联合出版社,2000.

[5]陈文华,余悦.茶艺师(基础知识)[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2004.

[6]陈文华,余悦.茶艺师(初级技能中级技能高级技能)[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2004.

[7]刘修明.茶与茶文化基础知识[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2002.

[8]柴奇彤.实用茶艺[M].北京:华龄出版社,2005.

[9]姚国坤,胡小军.中国古代茶具[M].上海:上海文化出版社,1998.

[10]陈文华.中华茶文化基础知识[M].北京:中国农业出版社,1999.

[11]秦浩.中国茶道[M].呼和浩特:内蒙古人民出版社,1999.

[12]舒玉杰.中国茶文化今古大观[M].北京:电子工业出版社,2000.

[13]王存礼,姚国坤.实用茶艺图典[M].上海:上海文化出版社,2000.

[14]王镇恒,王广智.中国名茶志[M].北京:中国农业出版社,2000.

[15]童启庆,寿英姿.生活茶艺[M].北京:金盾出版社,2001.

- [16] 柏凡.中国茶饮[M].北京:中央民族大学出版社,2002.
- [17] 李伟,李学昌.学茶艺[M].郑州:中原农民出版社,2003.
- [18] 江静,吴玲.茶道[M].杭州:杭州出版社,2003.
- [19] 陈子法.茶艺[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2002.
- [20] 林治.中国茶道[M].北京:中华工商联合出版社,2000.
- [21] 郑春英.茶艺概论[M].北京:高等教育出版社,2001.
- [22] 龚永新.茶文化与茶道艺术[M].北京:中国农亚出版社,2006.
- [21] 陈文华,余悦.茶艺师(技师技能高级技师技能)[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2008.
- [22] 林治.中国茶艺集锦[M].北京:中国人口出版社,2004.
- [23] 滕军.中日茶文化交流史[M].北京:人民出版社,2004.
- [24] 叶羽晴川.茶缘[M].北京:中国轻工业出版社,2005.
- [25] 徐晓村.中国茶文化[M].北京:中国农业大学出版社,2005.
- [26] 阮浩耕,江万绪.茶艺[M].杭州:浙江科学技术出版社,2005.
- [27] 徐晓村.茶文化化学[M].北京:首都经济贸易大学出版社,2009.
- [28] 王堃元.茶叶加工[M].北京:化学工业出版社,2001.
- [29] 贾红文,赵红艳.茶文化概论与茶艺实训[M].北京:清华大学出版社,北京交通大学出版社,2010.
- [30] 陈宗懋.中国茶叶大辞典[M].北京:中国轻工业出版社,2008.
- [31] 周巨根,朱永兴.茶学概论[M].北京:中国中医药出版社,2007.
- [32] 张哲永,陈金林,顾炳权.中国茶酒辞典[M].长沙:湖南出版社,1992.
- [33] 陆松侯,施兆鹏.茶叶审评与检验(第三版)[M].北京:中国农业出版社,2008.

-
- [34] 丁以寿. 中华茶艺[M]. 合肥: 安徽教育出版社, 2008.
- [35] 阮逸明. 台湾乌龙茶[M]. 上海: 上海文化出版社, 2008.
- [36] 高运华. 茶艺服务与技巧[M]. 北京: 中国劳动社会保障出版社, 2005.
- [37] 江用文, 童启庆. 茶艺师培训教材[M]. 北京: 金盾出版社, 2008.
- [38] 饶雪梅, 李俊. 茶艺服务实训教程[M]. 北京: 科学出版社, 2008.
- [39] 郑春英. 茶艺服务[M]. 北京: 高等教育出版社, 2006.
- [40] 叶羽. 茶事服务指南[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2004.
- [41] 伍淑玉, 唐芳. 茶艺[M]. 北京: 科学出版社, 2012.