

2.1.5(5) 《茶艺》课程实训大纲

一、课程信息

课程名称：茶艺

适用专业：茶叶生产与加工

二、实训教学的目的

《茶艺》实训是在学生完成课程相关项目的理论知识学习后，进行的一系列实践环节实操训练，通过实训，达到以下目的：

1. 通过实操训练，培养和调动学生主动学习的积极性，激发学生对传统优秀文化的认知和兴趣，增强学生的文化自信、专业自豪感。
2. 通过实训教学，使学生在茶艺技能、礼仪规范、讲解表达等方面得到全面地训练，同时加深对理论知识的理解认知。
3. 通过实操训练，促进学生对冲泡不同品类茶叶的要领、方法的理解和记忆，从而全面牢固地掌握茶艺技能。
4. 通过实训教学，培养学生良好的专业品质和职业道德，提高学生的服务意识，增强个人工作的责任感和团队协作精神。
5. 通过实训教学，培养学生的自我管理、自我约束能力，独立思考能力、表达能力，提高学生在实践中发现问题、解决问题的能力。
6. 通过实训教学，完成从教师讲向学生做的转变，实现“教”、“学”、“做”一体化。

三、实训教学的基本要求

1. 为达到良好的实训效果，学生应认真阅读教材的相关内容，弄清实训的目的和要求。
2. 在需要分组的实训项目中，学生必须按照所划分的小组和岗位角色完成实训任务，各组员必须相互协调、配合，有团队精神，小组长必须配合教师做好相应的组织、协调工作。
3. 实训的各个环节必须符合相关的标准和规范。
 - (1) 在实训过程中，指导教师必须在场。指导教师每节课对学

生进行严格考勤，维持实训纪律、秩序，随时解决学生在实训过程中遇到的问题，保证实操实训有条不紊地进行；

(2) 每个实训项目结束后，指导教师必须对每一位实训学生进行客观公正考核评价，及时总结实训成果，分析指出学生实训中存在的问题，为学生进步提出合理的意见和建议；

四、实训时间安排

实训共计 136 课时，在每一项目任务的理论知识教学完成后进行相应的实训。

五、实训地点

1. 茶艺实训室
2. 当地知名茶艺馆

六、实训项目及设置

实训项目的设置以实际茶艺表演工作中的工作任务为基础，以学生独立完成工作任务的质量衡量实训教学效果。

项目	名称	实训课时	实训内容	教学方式
一	茶艺概论	6	茶叶、茶具的特征与特性	演示 练习 总结
二	茶艺基本技法	16	各类茶基本冲泡手法、技巧	演示 练习 总结
三	绿茶茶艺	14	辨认和鉴赏名品绿茶； 绿茶的冲泡程序、手法； 绿茶的冲泡的服务礼仪。	演示 练习 总结
四	红茶茶艺	14	辨认和鉴赏名品红茶； 红茶清饮的冲泡程序、手法； 红茶清饮的冲泡的服务礼仪。	演示 练习 总结

五	藏茶茶艺	14	辨认和鉴赏名品黑茶（名称、产地、外形、内质等）； 藏茶清饮的冲泡程序、手法； 藏茶清饮的冲泡的服务礼仪。	演示 练习 总结
六	乌龙茶茶艺	16	辨认和鉴赏潮汕、福建、台湾乌龙茶（名称、产地、外形、内质等）； 乌龙茶的冲泡程序、手法； 乌龙茶的冲泡的服务礼仪。	演示 练习 总结
七	黄茶与白茶茶艺	14	辨认和鉴赏名品黄茶和白茶（名称、产地、外形、内质等）； 黄茶和白茶的冲泡程序、手法。（借鉴绿茶）； 黄茶和白茶冲泡的服务礼仪。	演示 练习 总结
八	花茶茶艺	14	辨认和鉴赏名品花茶（名称、产地、外形、内质等）； 花茶的冲泡程序、手法； 花茶冲泡的服务礼仪。	演示 练习 总结
九	待客型功夫茶艺及茶事服务技巧	14	待客型工夫茶艺的服务技能； 茶事服务接待技巧。	演示 练习 总结
十	调饮茶茶艺	14	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； 调饮茶事服务接待技巧。	演示 练习 总结

七、考核方法

1. 教师依据学生在实训中的表现认真填写《达标考核测试表》，给出学生实训成绩。
2. 学生每次的实训成绩计入该课程过程性评价成绩中技能成绩

中。