
2.1.5 (11-1) 《藏茶制作》课程标准

一、课程名称

《藏茶制作》

二、课程性质

专业方向课程

三、适用专业

茶叶生产与加工专业（010800）

四、学时与学分

学时：36 课时，学分：4 分

五、课程定位

本课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业的一门专业课程，适用于中等职业学校茶叶生产与加工专业，是从事初级茶叶生产和藏茶制作的必修课程，其主要功能是使学生掌握藏茶文化、藏茶加工制作、其他黑茶制作的基础知识，具备藏茶制作的操作能力，并能藏茶销售，藏茶生产企业技术骨干等服务岗位。

前导课程有：《茶叶初加工》、《茶叶精制》、《茶叶质量检验与审评》，应与《蒙顶山名优绿茶手工茶制作》同时开设，为学生的就业奠定基础。

六、课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握主要藏茶传统和革新加工技术，了解藏茶起源、茶艺、品鉴等知识，具备从事藏茶生产一线和销售推广的能力为课程目标。

（一）素质目标

- 1.养成主动学习掌握藏茶新知识、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.具有交流沟通、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.掌握四川黑茶的历史知识，掌握四川南路边茶和雅安藏茶的关系相关知识；
- 2.掌握雅安藏茶的传统初制工艺技术，分清雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺；
- 3.掌握雅安藏茶的革新初制工艺、雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺相关知识；分清雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺；
- 4.掌握雅安藏茶的传统毛茶精制工艺和雅安藏茶的革新毛茶精制工艺相关知识；
- 5.雅安藏茶产品的传承、雅安藏茶饮用习俗、雅安藏茶茶艺及品鉴相关知识。

（三）能力目标

1.能详细介绍雅安藏茶的历史沿革，明确的掌握雅安藏茶的特殊意义（及定义），能通过学习主动或间接的掌握新时代背景下的雅安藏茶。

2.熟练掌握雅安藏茶的传统和革新初制工艺，数量掌握雅安藏茶的传统和革新初制工艺

3.能掌握雅安藏茶各产品及其制作差异等知识。

4.掌握藏茶藏饮的方法，包括清茶、酥油茶等不用饮用方式，掌握雅安藏茶的冲泡方法。

5.掌握雅安藏茶品质特征，具备雅安藏茶品质鉴定的能力。

七、课程设计思路

本课程的设计思路是以茶叶生产与加工专业工作任务与职业能力分析结果为依据确定课程目标，设计课程内容。以岗位能力需求、工作任务为主线构建情境导向的项目化课程。按岗位任务和学习情境来设计学习过程，使学生通过完成具体项目掌握相关的知识和技能，逐步形成相关职业能力。

依据中等职业教育学校茶叶生产与加工专业能力图表，打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式。转变为以工作任务为中心组织课程内容和课程教学，让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务，构建相关理论知识，发展职业能力。课程内容突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行。任务设计以描述、分析和训练为线索，将茶叶知识融入到相应

的工作任务中学习，在学习知识的同时，培养学生解决问题的能力 and 职业态度，从而融合了对知识、技能和态度的要求。

本课程的目标定位就是雅安藏茶的加工制作，包括传统工艺和现代工艺，掌握了解雅安藏茶及其他黑茶产品。本课程以《茶叶初加工》、《茶叶精制》、《茶叶质量检验与审评》等课程为基础，通过系统学习《藏茶制作》后，培养学生的学习兴趣和制茶能力，提高其动手能力，从而为后续其他黑茶的加工制作打下坚实的基础。为了更清楚的表述课程目标，提高课程目标对教学过程的指导价值，本课程采用表现性课程目标表达方法，采用学生在相关课程内容掌握中所能表现出的实际行为来表述课程目标。依据上述课程目标定位，本课程从知识、技能、态度三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与藏茶相关工作岗位对接。

课程在项目及工作任务设计上，以工作任务为中心整合相关理论和实践，打破了传统的理论实训分离教学方法，采取递进式的方法，实现理实一体化。依次安排相应的内容。在每个任务设计中，均设立“情景描述”、“知识链接”、“技能训练”、“任务评价”、“拓展作业”“延伸阅读”等六个模块力求做到活泼新颖、循序渐进，从而引领学生轻松愉快地学习，在趣味性和启发性中提升自己服务的水平以及分析问题、解决问题的能力。

本课程建议总课时为 104 课时，其中机动课时为 4 课时。

八、课程内容和要求

序	任务	课程内容与教学要求	活动设计	课
---	----	-----------	------	---

号	模块	知识	技能	态度		时
1	雅安藏茶的历史渊源	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述雅安藏茶的历史沿革 ●能概述雅安藏茶的特殊意义(及定义)。 ●能说出新时代背景下的雅安藏茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能在工作中说出雅安藏茶的历史沿革 ●能明确的掌握雅安藏茶的特殊意义(及定义)。 ●能通过学习主动或间接的掌握新时代背景下的雅安藏茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生对藏茶的喜爱和了解,能系统的了解其历史沿革。 ●培养学生的口头表达能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶的认知活动。 ●展示评价活动:为客人介绍当地藏茶文化的训练活动。 	4
2	雅安藏茶的传统制作工艺	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述雅安藏茶的传统初制工艺。 ●能明确雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺。 ●能说出雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握雅安藏茶的传统初制工艺。 ●能比较准确把握雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺。 ●能准确的掌握雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●养成学生对藏茶加工中每一个环节的把握,和对茶叶加工条件的把握。 ●能对传统工艺更加了解。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶制作相关知识的认知活动。 ●技能训练活动:雅安藏茶的传统初制工艺、雅安藏茶的传统毛茶精制工艺的操作 ●展示评价活动 	18
3	雅安藏茶的革新制作工艺	<ul style="list-style-type: none"> ●能明确雅安藏茶的革新初制工艺。 ●能明确雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺。 ●能说出雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能比较熟练掌握雅安藏茶的革新初制工艺。 ●能比较准确把握雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺。 ●能准确的掌握雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●养成学生对藏茶革新加工中每一个环节的把握,和对茶叶加工条件的把握。 ●能对革新工艺更加了解。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶革新加工制作相关知识的认知活动。 ●技能训练活动:雅安藏茶的革新初制工艺。 ●展示评价活动 	18

4	雅安藏茶精制加工工艺	<ul style="list-style-type: none"> ●能了解雅安藏茶从毛茶加工成精制藏茶成品的加工技艺, ●能了解不同的加工环节所使用的机械设备与加工技术等知识 ●能明确雅安藏茶的传统毛茶精制工艺 	<ul style="list-style-type: none"> ●能掌握藏茶精制的基本加工环节。 ●能学会精制加工技艺的基本技术原理。 ●能掌握雅安藏茶的革新毛茶精制工艺。 ●能掌握雅安藏茶的传统毛茶精制工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力 ●培养学生的藏茶革新茶叶初精制不同环节的区别。 ●能对革新和传统精制工艺更加了解。 ●培养学生的茶叶初精制不同环节的区别。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶革新精制加工制作相关知识的认知活动。 ●技能训练活动:雅安藏茶的革新毛茶精制工艺的操作 ●展示评价活动 	18
5	雅安藏茶的传承	<ul style="list-style-type: none"> ●能概述雅安藏茶各产品及其制作差异等知识。 ●能复述传统产品康砖、金尖毛尖、芽细的相关内容。 ●能说新产品散装藏茶、粽子茶、竹筒茶、其他特色产品 	<ul style="list-style-type: none"> ●能掌握雅安藏茶各产品及其制作差异等知识。 ●能掌握传统产品康砖、金尖毛尖、芽细的加工技能相关内容。 ●能掌握新产品散装藏茶、粽子茶、竹筒茶、其他特色产品加工技能。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●养成学生对产品的了解。 ●培养学生的对传统和新产品的了解。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶各产品及其制作差异的知识活动。 ●技能训练活动:传统产品康砖、金尖毛尖、芽细的相关内容新产品散装藏茶、粽子茶、竹筒茶、其他特色产品 ●展示评价活动 	10
6	雅安藏茶饮用习俗	<ul style="list-style-type: none"> ●了解藏茶藏饮的历史、饮用方法、饮用习俗知识。 ●了解藏茶汉饮的作用、饮用方法、饮用习俗等知识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●掌握藏茶入藏的历史。 ●掌握藏茶藏饮的方法,包括清茶、酥油茶等不用饮用方式。 ●掌握藏茶汉饮的作用,进而了解藏茶的保健作用。 ●掌握藏茶汉饮的方法,包括煮饮法、泡饮法、调饮法。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●养成规范操作,独立完成任务的能力。 ●培养学生的口头表达能力和服务意识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动:雅安藏茶冲泡的模仿训练活动。传统熬煮法、清饮法之“藏茶汉饮”训练活动。 ●展示评价活动 	8

7	雅安藏茶茶艺	<ul style="list-style-type: none"> ●能了解雅安藏茶的冲泡方法, ●能学习用茶艺演示的方法进行表演,表演出独具特色的雅安藏茶茶艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●掌握雅安藏茶的冲泡方法。 ●掌握雅安藏茶茶艺表演步骤。 ●掌握雅安藏茶茶艺表演的各个要素。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●培养学生独立完整地表演雅安藏茶茶艺的能力。 ●培养学生的口头表达能力和服务意识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动:雅安藏茶冲泡的模仿训练活动。传统熬煮法、清饮法之“藏茶汉饮”训练活动。 ●展示评价活动 	8
8	雅安藏茶品鉴	<ul style="list-style-type: none"> ●能了解雅安藏茶的审评方法,品质鉴定方法。 ●能了解雅安藏茶的审评术语,品质特征的描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●掌握雅安藏茶审评的方法。 ●掌握雅安藏茶品质鉴定方法。 ●掌握雅安藏茶的审评术语以及学会雅安藏茶的特征描述。 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养学生的动手能力。 ●培养学生用专业审评术语对雅安藏茶品质进行描述。 ●培养学生的口头表达能力和服务意识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:雅安藏茶相关知识的认知活动。 ●技能训练活动:雅安藏茶冲泡的模仿训练活动。传统熬煮法、清饮法之“藏茶汉饮”训练活动。 ●展示评价活动 	8
9	附录:	现代雅安藏茶主要生产企业简介				4
	机动(考核)					4
	合计					108

九、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,采用项目教学,以工作任务、企业参观、分组讨论的方法引领提高学生学习兴趣,激发学生的成就动机。

②本课程教学的关键是实训教学,在教学过程中,教师示范和学生分组讨论、训练互动,学生模拟与教师演示、评价有机结合,让学生在场景模拟中,进行藏茶制作、品鉴以及藏茶冲泡的流程学习。

③在教学过程中,要创设工作情景,同时应加大实践实操的容量,要紧密结合职业技能证书的考试,加强考证的实操项目的训练,在实践实操过程中,使学生掌握传统、革新的加工工艺,提高学生的岗位适应能力。

④在教学过程中,要重视本专业领域新技术、新工艺、新茶品的发展趋势,贴近行业。为学生提供职业生涯发展的空间,努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

⑤教学过程中教师应积极引导提升职业素养,提高职业道德。

3.实训教学要求

建立茶叶加工实训中心,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 年及以上茶叶加工从业经历，且具有高级评茶员、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，对茶叶生产、茶叶质量检验与审评、茶艺以及茶文化和历史有较为全面的了解，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员工担任，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

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%。考取劳动部门的中级评茶员、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) 教材及教学资源开发与使用

1.教材开发

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。要通过观看录像、场景模拟、理实一体教学并运用所学知识进行评价，引入必须的理论知识，增加实践实操内容，强调理论在实践过程中的应用。

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，如多媒体教室及茶叶加工实训室的应用，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产学合作开发实训课程资源，充分利用校内外实训基地，进行产学合作，实现理实一体化，满足学生的实习、实训，同时为学生的就业创造机会。

⑤建立本专业开放式实训中心，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 1.教学与培训合 1.教学与考证合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

十、说明

1.根据行业新技术、新理念发展更新，该课程标准使用 5 年后修订。

2.建议该课程从第四学期开设。