

【茶艺与茶文化】

【 Tea Ceremony and Culture 】

一、基本信息

课程代码：【2060596】

课程学分：【2】

面向专业：【旅游管理】

课程性质：【系级选修课】

开课院系：商学院旅游管理系

使用教材：

教材【茶艺指导教程，张金霞，陈汉湘主编，清华大学出版社，2011年6月版】

参考书目《茶艺》（杨学富、张晓明，东北财经大学出版社）

《茶道与茶艺》（王绍梅，重庆大学出版社）

先修课程：无

二、课程简介

本课程是专为院校旅游管理专业学生开设的，具有较强的应用性、操作性。茶文化是人类对茶的认识以及在此基础上的应用和创造等过程，而茶道则是茶文化重要的精神内涵，茶道与艺术的结合，成为茶文化体系中最具特征性的部分，成为茶文化的核心内容。本课程介绍了茶文化历史、茶道的形成与表现、茶的冲泡艺术、品饮艺术、人们的饮茶习俗、饮茶趋势、茶与文学艺术的结缘、茶文化的发展等内容，突出茶道艺术内容。通过课程学习，使学生了解茶文化发展历史，掌握泡茶基础知识和制作基础，具备进行茶实际制作能力和服务操作能力，同时具有良好的职业素质和道德。对于提高旅游管理专业学生的文化和职业素养，以及保持其良好的上升空间和持续发展都具有重要的作用和意义。课程教学按照实际工作过程进行设计，以行业标准为依托，将实践、实训与相结合，构建模块化课程体系，将实际工作过程引入教学并以实际岗位技能需求作为课程的考核依据。立足学生、培养职业技能的教育思想，探索课堂与校内实训一体化、教学过程与校外企业并轨的教学模式实现教学和工作的零对接，并培养学生良好的职业素养和使命感。

三、选课建议

适合旅游管理专业一年级、有旅游学等专业基础课的学习基础。

四、课程与专业毕业要求的关联性

专业毕业要求	关联
L011: 理解他人的观点，尊重他人的价值观，能在不同场合用书面或口头形式进行有效沟通	
L021: 学生能根据环境需要确定自己的学习目标，并主动地通过搜集信息、分析信息、讨论、实践、质疑、创造等方法来实现学习目标	●
L031: 对旅游经济现象进行数理分析的能力	

L032: 旅游产品设计与活动策划能力	
L033: 旅游企业运营管理能力	
L034: 旅游业务操作能力	●
L041: 遵守纪律、守信守责; 具有耐挫折、抗压力的能力	
L051: 同群体保持良好的合作关系, 做集体中的积极成员; 善于从多个维度思考问题, 利用自己的知识与实践来提出新设想	
L061: 具备一定的信息素养, 并能在工作中应用信息技术解决问题	
L071: 愿意服务他人、服务企业、服务社会; 为人热忱, 富于爱心, 懂得感恩	●
L081: 具有基本的外语表达沟通能力与跨文化理解能力, 有国际竞争与合作的意识	

备注: LO=learning outcomes (学习成果)

五、课程目标/课程预期学习成果

序号	课程预期学习成果	课程目标 (细化的预期学习成果)	教与学方式	评价方式
1	LO212	能够掌握茶艺发展历史、基本知识与制作基础	课程讲授、课堂操作展示、师生交流与沟通	课堂操作展示、课堂操作考核
2	LO342	能够掌握茶艺服务流程, 独立完成茶的冲泡	课堂操作展示、师生交流与沟通	课堂操作展示、课堂操作考核
3	LO713	能够了解茶艺服务的要求与职业道德规范	案例分析、课堂操作展示、师生交流与沟通	课堂操作展示、课堂操作考核
4	LO714	培养学生冲泡茶叶以及饮茶和品茶的水平	小组实训	课堂操作展示、课堂操作考核

六、课程内容

课时	教学内容	知识能力要求	教学重点
实践课 1 课时	引言 魅力中国茶	了解: 茶境之美、茶具之美、茶汤之美 理解: 茶人之美、茶技之美、茶叶之美 掌握: 中国茶的魅力	中国茶的魅力在于“六美”——茶叶之美、茶汤之美、茶具之美、茶人之美、茶技之美、茶境之美。
实践课 1 课时	第一单元 认识茶树	了解: 茶树栽培	茶树的起源, 掌握茶树的形

		理解：茶树的起源	态特征、茶树的生
		掌握：茶树的起源，掌握茶树的形态特征、茶树的生理特性和我国茶区的分布	理特性和我国茶区的分布。
实践课 1 课时	第二单元 认识茶叶	了解：中国制茶史的演变 理解：六大基本茶类以及普洱茶和花茶的初加工的工艺 掌握：绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶六大基本茶类中的代表性名茶的起源、产地和品质特征，以及花茶和普洱茶中的代表性名茶的起源、产地和品质特征	绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶六大基本茶类中的代表性名茶的起源、产地和品质特征，以及花茶和普洱茶中的代表性名茶的起源、产地和品质特征。
实践课 1 课时	第三单元 中国茶文化、茶艺与茶道	了解：中国茶道的基本精神 理解：中国茶文化的内涵，中华茶艺的发展 掌握：中国茶文化的发展历史	中国茶文化的发展历史。
实践课 1 课时	第四单元 其他国家茶艺与茶文化	了解：韩国茶礼和日本茶道的基本知识 理解：韩国、日本茶文化的来源 掌握：韩国、日本茶文化发展历史	中日茶文化的发展历史。
实践课 1 课时	第五单元 认识茶具	了解：茶具的发展简史 理解：茶具的选用与鉴赏 掌握：茶具的种类	茶具的种类。
实践课 3 课时	第六单元 茶的冲泡	了解：冲泡茶叶时如何择水 理解：泡茶时水温的要求，茶具的选择 掌握：茶的冲泡技术，各类茶的冲泡方法	茶的冲泡技术，各类茶的冲泡方法。

实践课 3 课时	第七单元 饮茶与品茶	了解：茶食与茶点 理解：科学合理饮茶的方法 掌握：茶道基本礼仪	茶道基本礼仪。
实践课 4 课时	第八单元 茶艺实训	了解：基本的行茶礼仪 理解：茶艺表演的基本程序和要求 掌握：绿茶茶艺表演的基本程序	绿茶茶艺表演的基本程序。

七、课内实验名称及基本要求

序号	实验名称	主要内容	实验时数	实验类型	备注
1	茶叶认识	完成茶叶的识别	3	综合型	
2	茶文化的解读	理解茶文化发展	2	综合型	
3	茶的器具了解和冲泡初步准备	认识茶具、初步准备泡茶工作	4	综合型	
4	茶的冲泡和表演	完成一种茶叶的冲泡并符合美感	7	综合型	

八、评价方式与成绩

总评构成 (1+X)	评价方式	占比	评测的毕业要求/指标点编号
X1	课堂表现（出勤、参与积极性等）	10%	L0212/L0342/L0713
X2	课堂操作展示一	25%	L0212/L0342/L0713
X3	课堂操作展示二	25%	L0212/L0342/L0713
X4	课堂操作考核	40%	L0212/L0342/L0713

撰写人：张灿宇

时间：2022.12

系主任审核：

华玉

时间：2022.12