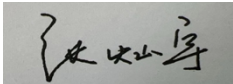


《茶艺与茶文化》本科课程教学大纲

一、课程基本信息

课程名称	(中文) 茶艺与茶文化				
	(英文) Tea Ceremony and Culture				
课程代码	2060596	课程学分		2	
课程学时	32	理论学时	16	实践学时	16
开课学院	商学院	适用专业与年级		旅游管理	
课程类别与性质	专业选修课	考核方式		考察	
选用教材	无			是否为马工程教材	否
先修课程	无				
课程简介	<p>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。</p>				
选课建议与学习要求	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。				
大纲编写人			制/修订时间	2024.2.27	

专业负责人	华玉 (签名)	审定时间	2024.2.28
学院负责人	尹卫华 (签名)	批准时间	2024.2.29

二、课程目标与毕业要求

(一) 课程目标

类型	序号	内容
知识目标	1	了解茶叶的分类
	2	掌握茶文化的内涵
技能目标	3	掌握茶叶冲泡技艺
	4	能够讲述茶的故事
素养目标 (含课程思政目标)	5	讲好中国茶文化故事
	6	让中国茶文化走出国门, 走向世界, 让世界更好的认识中国

(二) 课程支撑的毕业要求

<p>LO1 品德修养: 拥护中国共产党的领导, 坚定理想信念, 自觉涵养和积极弘扬社会主义核心价值观, 增强政治认同、厚植家国情怀、遵守法律法规、传承雷锋精神, 践行“感恩、回报、爱心、责任”八字校训, 积极服务他人、服务社会、诚信尽责、爱岗敬业。</p> <p>④诚信尽责, 为人诚实, 信守承诺, 勤奋努力, 精益求精, 勇于担责。</p>
<p>LO2 专业能力: 具有人文科学素养, 具备从事旅游管理相关工作或专业的理论知识、实践能力。</p> <p>①具有专业所需的人文科学素养。</p>
<p>LO6 协同创新: 同群体保持良好的合作关系, 做集体中的积极成员, 善于自我管理和团队管理; 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。</p> <p>③能用创新的方法或者多种方法解决复杂问题或真实问题。</p>

(三) 毕业要求与课程目标的关系

毕业要求	指标点	支撑度	课程目标	对指标点的贡献度
LO1	④	M	5.专业知识与茶文化相融合, 明确爱国、诚信、敬业、友爱的精神, 建立符合社会主义道德要求的价值观。	100%
LO2	①	H	1.理解茶文化以及旅游酒水文化的相关知识。	20%
			2.能够较好的完成茶艺的相关表演。	60%
			3.能够采用茶文化更好的为专业服务。	20%
LO6	③	L	4.能够更好创新的进行茶艺表演。	100%

三、课程内容与教学设计

(一) 各教学单元预期学习成果与教学内容

<p>引言 魅力中国茶</p> <p>了解：茶境之美、茶具之美、茶汤之美</p> <p>理解：茶人之美、茶技之美、茶叶之美</p> <p>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。</p>
<p>第一单元 认识茶树</p> <p>了解：茶树栽培</p> <p>理解：茶树的起源，掌握茶树的形态特征、茶树的生</p> <p>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。</p>
<p>第二单元 认识茶叶</p> <p>了解：中国制茶史的演变</p> <p>理解：六大基本茶类以及普洱茶和花茶的初加工的工艺</p> <p>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。</p>
<p>第三单元 中国茶文化、茶艺与茶道</p> <p>了解：中国茶道的基本精神</p> <p>理解：中国茶文化的内涵，中华茶艺的发展</p> <p>掌握：中国茶文化的发展历史 中国茶文化的发展历史。</p>
<p>第四单元 其他国家茶艺与茶文化</p> <p>了解：韩国茶礼和日本茶道的基本知识</p> <p>理解：韩国、日本茶文化的来源</p> <p>掌握：韩国、日本茶文化发展历史 中日茶文化的发展历史。</p>
<p>第五单元 认识茶具</p> <p>了解：茶具的发展简史</p> <p>理解：茶具的选用与鉴赏</p> <p>掌握：茶具的种类 茶具的种类。</p>
<p>第六单元 茶的冲泡</p> <p>了解：冲泡茶叶时如何择水</p> <p>理解：泡茶时水温的要求，茶具的选择</p> <p>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。</p>
<p>第七单元 饮茶与品茶</p> <p>了解：茶食与茶点</p>

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。

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。

(二) 教学单元对课程目标的支撑关系

课程目标 教学单元	1	2	3	4	5	6
	引言		√			
第一单元 认识茶树	√	√				
第二单元 认识茶叶	√	√				
第三单元 中国茶文化、茶艺与茶道		√	√	√	√	√
第四单元 其他国家茶艺与茶文化		√	√	√	√	√
第五单元 认识茶具		√		√		
第六单元 茶的冲泡		√		√		
第七单元 饮茶与品茶		√	√	√		
第八单元 茶艺实训	√	√	√	√	√	√

(三) 课程教学方法与学时分配

教学单元	教与学方式	考核方式	学时分配		
			理论	实践	小计
引言	讲授	出勤及上课的互动	0.5	0.5	1
第一单元 认识茶树	讲授和观察	出勤及上课的互动	1	1	2

第二单元 认识茶叶	讲授和观察	出勤及上课的互动	1	1	2
第三单元 中国茶文化、茶艺与茶道	讲授和实操	学生进行课堂分享	2	2	4
第四单元 其他国家茶艺与茶文化	讲授	学生进行课堂分享	2	2	4
第五单元 认识茶具	讲授和观察	出勤及上课的互动	1	1	2
第六单元 茶的冲泡	讲授和实操	出勤及上课的互动	1	1	2
第七单元 饮茶与品茶	讲授和实操	出勤及上课的互动	1	1	2
第八单元 茶艺实训	实践	实践	1	12	13
合计			10.5	21.5	32

(四) 课内实验项目与基本要求

序号	实验项目名称	目标要求与主要内容	实验时数	实验类型
1	茶叶认识	完成茶叶的识别	1	综合型
2	茶文化的解读	理解茶文化发展	4	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	2	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	12	综合型

实验类型：①演示型 ②验证型 ③设计型 ④综合型

四、课程思政教学设计

教学内容	知识能力要求	教学重点
引言 魅力中国茶	<p>了解：茶境之美、茶具之美、茶汤之美</p> <p>理解：茶人之美、茶技之美、茶叶之美</p> <p>掌握：中国茶的魅力</p>	<p>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</p>

		美、茶境之美。
第一单元 认识茶树	了解：茶树栽培 理解：茶树的起源	茶树的起源，掌握茶树的形态特征、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。
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。
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。
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。
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。

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。
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。
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。

五、课程考核

总评构成	占比	考核方式	课程目标						合计
			1	2	3	4	5	6	
X1	40%	课堂分享	√	√	√	√	√	√	100
X2	60%	实操展示	√	√	√	√	√	√	100

评价标准细则（选填）

考核项目	课程目标	考核要求	评价标准			
			优 100-90	良 89-75	中 74-60	不及格 59-0
X1	1245	能够清晰介绍茶叶的产地、种类、冲泡技艺	能够有创意清晰介绍茶叶的产地、种类、冲泡技艺	较为清晰介绍茶叶的产地、种类、冲泡技艺	模糊介绍茶叶的产地、种类、冲泡技艺	对产地种类等分辨不明
X2	123456	能够清晰明确展示冲泡技艺	能够熟练进行冲泡技艺展示	较为熟练进行冲泡技艺展示	不够熟练进行冲泡技艺展示	过程出错或者有失误

六、其他需要说明的问题

--