

专科课程教学大纲（实验课）

一、课程基本信息

课程名称	《茶文化、咖啡文化》				
	Tea culture. Coffee culture				
课程代码	0010075	课程学分		2	
课程学时	32	理论学时	8	实践学时	24
开课学院	职院	适用专业与年级		均适用	
课程类别与性质	选修	考核方式		考查	
选用教材	清华大学出版社、北京交通大学出版社联合出版 《茶文化概论与茶艺实训》 2010年7月第1版，2021年11月第3版			是否为 马工程教材	否
先修课程	《商务礼仪》				
课程简介	<p>中国是茶的故乡，也是茶文化的发祥地；茶文化是中华优秀传统文化的重要组成部分和中国特色产业的璀璨明珠。本课程以传统中华茶文化和现代茶科学研究为本体，集聚校内外茶文化优质资源，全面阐释茶的文化内涵和健康价值。课程涵盖茶的起源、类别、品鉴、茶俗茶礼、茶与文艺、茶文化发展史，到科学饮茶、茶叶保健功效等，说古论今、由浅入深，以茶文化与茶健康为切入点，对弘扬优秀茶文化、拓展学员的知识领域，提升人文素养，增强文化自信有着非常重要的意义。同时在课程中融入茶艺实践、世界茶文化等内容，增强学员对中国特色茶产业的认知，从而丰富茶文化理解力和茶产业敏锐度，对立足传统文化与产业的创新创业实践有良好推动作用。</p> <p>《咖啡制作》课程是一门理实一体化课程，旨在通过课程线上网络教学资源 and 线下实践操作的平行式教学和辅导，使学习者掌握咖啡制作的基本原理和操作流程，了解咖啡的起源和历史，熟悉并掌握一家咖啡馆从筹建到运营、从咖啡制作到咖啡文创设计以及互联网咖啡运营等一系列的咖啡馆运营管理知识和技能，并提升学习者的职业素养、文化积淀、时尚品味及创新创业精神。</p>				

选课建议与学习要求	该课程适合空乘（含空服）专业、旅游专业的基础课程及其它各专业的选修课程。要求学生具备自学和独立思考问题的能力；具有合作意识和团队合作的能力；具有一定的动手能力。		
大纲编写人	孙梅	制/修订时间	2024.3.1
专业负责人	陶晓妹	审定时间	2024.3.1
学院负责人	陈莲君	批准时间	2024.3.1

二、课程目标

类型	序号	内容
知识目标	1	知道茶的起源、饮茶方式的演变、茶文化简史、茶艺概念、茶树的基础知识、茶叶的分类、茶叶的生产和制作、中国名茶、茶具、紫砂茶具、茶具选配、泡茶用水、泡茶要素、名泉佳水、人类对茶效的认识过程、茶的生化特性及功能、饮茶与健康、生活中茶的其它利用方法等。
	2	知道咖啡的起源与历史、咖啡馆的筹建与经营、咖啡豆的烘焙与研磨、意式和单品咖啡的制作、咖啡礼仪及点单技巧以及咖啡馆文创设计和互联网咖啡等内容，旨在培养和提升学习者的咖啡制作技巧、咖啡文化知识以及职业素养。
技能目标	3	运用茶艺服务人员的姿态、茶艺服务的常用礼节、茶艺服务人员的仪容仪表、行茶的基本手法和程式；对茶席有一定的理解；运用绿茶、红茶、乌龙茶以及花茶的冲泡方法和茶艺。
	4	能从事旅游服务；能从事茶文化、茶艺、咖啡等方面的相关工作；能把茶礼运用到工作中并能从事礼仪的相关培训。
素养目标 (含课程思政目标)	5	知道并理解旅游相关岗位应该具备的素养和要求，具有服务企业、服务社会、服务他人的意愿和行为能力，培养服务意识和强烈的社会责任感。

三、实验内容与要求

(一) 各实验项目的基本信息

序号	实验项目名称	实验类型	学时分配		
			理论	实践	小计
1	茶艺礼仪	①	0	6	6
2	行茶技艺	①	0	6	6
3	茶席设计	④	0	2	2
4	常见茶类行茶方法	①	0	10	10

实验类型：①演示型 ②验证型 ③设计型 ④综合型

(二) 各实验项目教学目标与教学内容以及要求

实验 1：（茶艺礼仪）
<ol style="list-style-type: none"> 1、了解举止的作用及培养途径； 2、掌握站、坐、走、鞠躬基本要求及要领提； 3、提高茶艺服务人员个人形象 4、了解茶艺服务常用礼节的重要性及种类 5、掌握常用礼节训练的基本方法、步骤和动作要领； 6、提高茶艺服务的职业素养和个人生活品质。 7、了解仪容修饰的主要内容及要求； 8、掌握化妆的基本技巧； 9、提高茶艺服务人员个人形象和审美能力。
实验 2：（行茶技艺）
<ol style="list-style-type: none"> 1、了解行茶过程中手法的重要性； 2、掌握茶巾的折取用法、持壶法，以及茶盅、茶则、茶匙、茶夹、茶漏、茶针、茶荷的使用手法； 3、了解行茶过程中手法的重要性； 4、掌握茶巾的折取用法、持壶法，以及茶盅、茶则、茶匙、茶夹、茶漏、茶针、茶荷的使用手法； 5、了解行茶过程中手法的重要性； 6、掌握温（洁）壶法、温（洁）盖碗法、温（洁）杯法、温（洁）盅及滤网法、翻杯法、取茶置茶法、注水法； 7、了解行茶的基本程式及操作手法； 8、掌握正确的投茶、冲泡、斟茶、奉茶、品茗、续茶的手法； 9、规范行茶动作，增加行茶过程的美感。
实验 3：（茶席设计）
<ol style="list-style-type: none"> 1、通过对茶席的概念及相关知识的讲解使学生了解茶席设计的由来； 2、通过对茶席设计作品的讲解，学会欣赏茶席设计这种艺术表现形式； 3、通过对茶席设计作品的讲解，认知茶席的构成要素。
实验 4：（常见茶类行茶方法）
<ol style="list-style-type: none"> 1、掌握绿茶的基本冲泡程序； 2、掌握用不同茶具冲泡绿茶的技法要领、行茶方法； 3、掌握红茶的基本冲泡程序； 4、掌握用瓷壶冲泡红茶的技法要领、行茶方法； 5、了解调味红茶的冲泡方法。 6、掌握乌龙茶的基本冲泡程序； 7、掌握紫砂壶冲泡乌龙茶的技法要领、行茶方法。

（三）各实验项目对课程目标的支撑关系

实验项目名称	课程目标					
	1	2	3	4	5	
茶艺礼仪	√		√	√	√	
行茶技艺	√		√	√	√	
茶席设计	√		√	√	√	
常见茶类行茶方法	√		√	√	√	

四、课程思政教学设计

通过该课程的学习，学生将更加深刻理解旅游专业应该具备的素养和要求，并将前期所学专业知知识融入茶文化课程，了解中国茶文化和茶道精神，培养学生的修养和品德素质。引导学生向自己反思：如何在日常生活中运用茶文化中体现的品德和人文内涵，提升自己的修养和品德素质，做到内外修身；同时在整个教学过程中引导学生树立爱岗敬业的职业精神，培养学生具有服务企业、服务社会、服务他人的意愿和行为能力，培养学生服务意识和强烈的社会责任感。

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	
X1	40	纸笔测试	50		20	20	10	100
X2	30	茶艺展示	20		50	20	10	100
X3	15	章节学习和考核	20	20	20	20	20	100
X4	15	课堂表现、出勤率	20	20	20	20	20	100

六、其他需要说明的问题

无