



基于茶艺师国家职业标准的高职《茶艺》课程设计

许 艳

(常州轻工职业技术学院 旅游系,江苏 常州 213164)

摘 要:茶艺师需求旺盛十分紧缺,高职酒店管理专业日益重视茶艺人员的培养。职业标准是职业教育的基础,将《茶艺》课程内容与茶艺师国家职业标准对接,按照初级、中级的基本要求和工作要求,从理论基础到应用提升合理设计课程内容,从茶艺入门、茶叶基础、茶艺基础、茶艺表演、茶艺接待五个模块进行教学,以此为基础设计评价方案,并就教学资源建设、教学环境布置、教学方法和过程、课程创新发展提出了建议。

关键词:茶艺师;茶艺;国家职业标准;课程设计

56

中图分类号: G642.3

文献标识码: A

文章编号: 1671-931X (2016) 04-0056-05

中国是茶的故乡,茶文化源远流长。随着国人生活水平的提高和文化品位的提升,茶文化盛行,一方面茶楼、茶艺馆日益增多,另一方面星级酒店不仅在餐厅、大堂吧设有茶饮经营,而且越来越重视茶文化氛围营造和茶产品推广,将茶艺服务和茶艺表演作为高规格接待的精品服务项目和酒店服务特色。目前,酒店行业茶艺人才却高薪难求十分紧缺。

酒店管理专业设置《茶艺》课程,通过泡茶、饮茶等茶事活动,使学生进一步领悟到“廉美和敬”的茶文化精神,既可提高学生自身修养、陶冶情操、净化心灵,又可以增加学生的技能优势、提高其就业竞争力。

一、《茶艺》课程内容与茶艺师国家职业标准对接的必要性

(一)职业标准是职业教育课程开发的依据

国家职业标准通过工作分析方法,描述了职业概况、胜任各种职业所需的职业道德、基本知识和工

作能力,反映了企业和用人单位的用人要求。

1999 年国家劳动部正式将“茶艺师”列入《中华人民共和国职业分类大典》,属于第四大类中从事茶水艺术冲泡人员。2002 年劳动和社会保障部颁布《茶艺师国家职业标准》,标准规定:茶艺师是指在茶艺馆里、茶室、宾馆等场所专职从事茶饮艺术服务的人员,共分为初级、中级、高级、技师和高级技师等五个等级。中级茶艺师的条件要求取得中专以上毕业证书,因此在校学生可以申报中级茶艺师。

2012 年商务部发布了中华人民共和国国内贸易行业标准——《茶艺师岗位技能要求》(SB/T10733-2012),从制度规范、茶艺师的基本要求、资质条件、类别、等级划分及等级划分依据等几个方面做出了详细规定,规范了茶艺师的行业准入和从业资质条件。

(二)《茶艺》课程师资源自职业培训

据不完全调查,酒店管理专业《茶艺》课程的师资培养源自茶艺师职业培训。茶艺师是一个新的职

收稿日期:

基金项目:常州大学高等职业教育研究院 2012 年度立项课题(项目编号:CDGZ2012023)。

作者简介:许艳(1982-),女,河南安阳人,硕士,常州轻工职业技术学院旅游系讲师,研究方向:职业教育、酒店管理。

业类型,自2000年西南大学创办中国高校第一个茶文化专业开始有茶艺专业人才的培养。酒店管理专业《茶艺》课程现有师资均非茶艺专业出身,教师们依托旅游管理(酒店管理)的学科背景,凭借个人对茶文化的浓郁兴趣,受单位委派,参加社会培训单位的茶艺师培训,系统学习茶艺知识和技能,考取茶艺师(中级、高级)证书,提高自身的教学资历。以职业培训经历为基础开设《茶艺》课程,教学过程借鉴了茶艺师职业培训的模式,教学内容的选取和组织依据就是茶艺师国家职业标准。

二、《茶艺》课程内容与茶艺师国家职业标准对接

表1 茶艺师(初级、中级)知识和技能要求

项目	初级(%)		中级(%)	
	相关知识		技能要求	
基本	职业道德	5	5	
要求	基础知识	45	35	
接待	礼仪	5	5	5
	接待	10	10	10
准备	茶艺准备	5	5	20
演示	茶艺演示	20	25	50
服务	茶事服务	5	10	10
销售	销售	5	5	5
合计		100	100	100

表2 《茶艺》课程目标

三维目标	内容
知识目标	1.了解茶文化、茶艺、茶道内涵;2.熟悉茶叶种类 / 制茶工艺 / 品质特点 / 茶叶储存 / 茶汤品鉴;3.熟悉茶叶保健功能 / 科学饮茶规律;4.了解茶具种类 / 特征 / 质量 / 养护;5.掌握泡茶用水的知识;6.熟悉茶艺设计的要领;7.掌握茶艺表演基础知识
能力目标	1.能辨识6大茶类30种茶叶;2.能识别茶叶品级;3.能识别茶具等级;4.能设计主题茶席;5.能进行绿茶 / 红茶 / 花茶 / 乌龙茶茶艺表演;6.能做好茶事服务;7.能做好茶品销售
素质目标	1.体验“廉、美、和、敬”茶道精神;2.培养茶人情趣,提高自身修养

表3 国家职业资格标准茶艺师(初级、中级)要求(标★为中级要求)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、接待	(一)礼仪	1.能够正确使用礼貌服务用语;2.能保持良好的仪容仪表(★);3.能有效地与顾客沟通(★)。	1.仪容仪表仪态常识;2.语言应用基本常识;3.服务礼仪中的语言表达艺术(★);4.服务礼仪中的接待艺术(★)。
	(二)接待	1.能够做好营业环境准备;2.能够做好营业用具准备;3.能够做好茶艺人员准备;4.能够主动、热情地接待客人;5.能够根据顾客特点,进行针对性接待服务(★)。	1.环境美常识;2.营业用具准备的注意事项;3.茶艺人员准备的基本要求;4.接待程序基本常识。
二、准备与演示	(一)茶艺准备	1.能够识别主要茶叶品类,并根据泡茶要求准备茶叶品种;2.能够完成泡茶用具的准备工作;3.能够完成泡茶用水的准备工作;4.能够完成冲泡用茶相关用品的准备工具;5.能够识别主要茶叶品级(★);6.能够识别常用茶具的质量(★);7.能正确配置茶艺茶具和布置表演台(★)。	1.茶叶分类、品种、名称知识;2.茶具的种类和特征;3.泡茶用水的知识;4.茶叶、茶具和水质鉴定知识;5.茶叶质量分级知识(★);6.茶具质量知识(★);7.茶艺茶具配备基本知识(★)。
	(二)茶艺演示	1.能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温 and 冲泡器具;2.能够正确演示绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶和花茶的茶艺过程;3.能够介绍茶汤的品饮方法;4.能够按照不同茶艺要求,选择和配置相应的音乐、服饰、插花、薰香、茶挂(★);5.能够担任3种以上茶艺表演主泡(★)。	1.茶艺器具应用知识;2.不同茶艺演示要求及注意事项;3.茶艺表演场所布置知识(★);4.茶艺表演基本知识(★)。
三、服务与销售	(一)茶事服务	1.根据顾客状况和季节不同推荐相应茶饮;2.能够介绍茶的典故、艺文,激发顾客品茗兴趣;3.能介绍清饮法和调饮法的不同特点(★);4.能向顾客介绍中国各地名茶、名泉(★);5.能够解答顾客有关茶艺的问题(★)。	1.人际交往基本技巧;2.有关茶的典故和艺文;3.艺术品茗知识(★);4.茶的清饮法和调饮法知识(★)。
	(二)销售	1.能揣摩顾客心理,适时推荐茶叶与茶具;2.能够正确使用茶单;3.能够熟练使用茶叶茶具的包装;4.能够完成茶艺馆的结账工作;5.能够指导顾客进行茶叶的储存和保管;6.能够指导顾客进行茶具的养护;7.能够根据茶叶、茶具销售情况,提出货品调配建议(★)。	1.茶叶茶具的包装知识;2.结账的基本程序知识;3.茶具的养护知识;4.货品调配知识(★)。

许艳：基于茶艺师国家职业标准的高职《茶艺》课程设计

（一）发展性原则

国家职业标准有滞后性，茶艺师国家职业标准自2002年颁布以来，未曾进行修订。职业教育要有一定的专业灵敏度，要关注新职业，新动态。因而课程开发过程要根据行业的发展变化，与时俱进，及时更新课程内容，适应社会发展的变化。

（二）开放性原则

课程内容需要对接的不仅仅是职业标准，还包括行业通用标准。如商务部颁发的《茶艺师岗位技能要求》也是课程开发者需要研究的一个行业标准。

三、基于茶艺师国家职业标准的《茶艺》课程定位与目标

（一）课程定位

《茶艺》课程是酒店管理专业的一门必修课，属于特定职业能力中餐饮子模块的拓展课程，旨在培养学生对茶文化、茶叶、茶具认知，能从事茶事服务、独立完成茶艺表演，通过茶事活动提高审美情趣、陶冶情操、增强个人修养的效果。

（二）课程目标

酒店管理专业《茶艺》课程以中级茶艺师为总体目标。国家职业技能标准规定茶艺师职业能力特征：具有较强的语言表达能力，一定的人际交往能力、形体知觉能力，较敏锐的嗅觉、色觉和味觉，有一定的美学鉴赏能力。

《茶艺》课程具体目标的确定要以茶艺师（初级、中级）的知识和技能要求为基础，这一要求体现在职业标准比重表中，见表1。

由茶艺师（初级、中级）知识技能比重表可以发现，中级茶艺师的工作重点为茶艺接待、茶艺准备与演示、茶艺服务与销售，茶艺师（初级、中级）技能考核要点在茶艺准备和表演。基本要求包括职业道德和基础知识，其中基础知识包含：茶文化基础知识、茶叶知识、茶具知识、品茗用水知识、茶艺基础知识、科学饮茶、食品与茶叶营养卫生、相关法律法规等8个方面。

职业教育课程目标体系包括素质、知识、能力三个维度，基于茶艺师（初级、中级）的工作要求，《茶艺》课程三维目标体系如表2。

四、基于茶艺师国家职业标准的《茶艺》课程内容体系

通过标准分析，茶艺师（初级、中级）的职业资格要求（表3）中，茶艺接待与酒店礼仪、旅游人际沟通、餐饮服务课程有重合，职业特有的技能要求在茶艺准备和茶艺表演。将基础知识和工作要求整合到《茶艺》课程标准中，按照职业入门、职业基础、职业提升的思路设计了五个教学模块：茶艺入门、茶叶

基础、茶艺基础、茶艺表演、茶吧实践，共包括17个任务（表4）。其中课内60学时，课外40学时，课外主要包括四个任务：茶馆体验、茶叶鉴赏、茶席设计及茶吧实践，其中：①茶馆体验要求学生4人一组参观一家茶馆，观察茶馆的环境布置及接待程序；②茶叶鉴赏要求学生2人一组到茶叶市场，了解各类茶叶的等级、价格、畅销情况等；③茶席设计要求学生4人一组设计茶席主题，准备茶席设计物品，课下完成茶席设计作品，并在校园展览，在校园内宣传茶文化；④茶吧实践要求学生4人一组利用业余时间及周末到学院茶吧进行为期一周共28学时的兼职，熟悉茶吧接待、服务及销售工作。

五、《茶艺》课程评价方案设计

中级茶艺师考试划分为理论题和实操题，其中理论题为选择和填空题，而操作题为四套茶艺表演中选择一项。《茶艺》课程评价方案在借鉴茶艺师（初级/中级）考核标准基础上，根据课程模块设置，共设计6个考核项目（表5）。

六、课程实施建议

（一）教学资源建设

1.教材和讲义

中国劳动社会保障出版社出版的国家职业资格培训教程《茶艺师》系列丛书包括基础知识部分和技能部分，分别对应国家职业标准的基础知识和工作要求，按照模块化的方式，分初级、中级、高级、技师、高级技师5个级别进行编写。该系列丛书的优点在于内容详尽、涵盖茶艺师工作各环节，编者均为茶艺界知名茶人，他们在参考多本经典著作基础上结合习茶实践完成该系列教程，内容权威；可以不足之处在于知识点过于密集和详尽，不够生动，如果作为高职院校学生通识学习教材，很难吸引学生的注意力。尽管如此，该书可以作为对茶文化有研究兴趣的教师的参考教材。以此为基础，结合学校学制以及课程课时安排情况，将其中较为实用的内容提炼出来，选择自编校内讲义的方式为学生提供学习参考。

2.网络课程

茶文化博大精深，涵盖面广，对于学有余力的同学，通过建设网络课程的方式，将一些优秀的课程资源推荐给他们，有助于学生对于茶文化的多方位学习。如中央电视台拍摄的记录片《茶，一片树叶的故事》，各地茶艺表演视频，各类茶席设计作品，不同茶类的制作工艺视频等，可以丰富学生的茶文化知识。

（二）教学环境布置

《茶艺》课程日益受到学校的重视，实践教学投入逐渐增加。结合地方特色，利用企业、行业资源，与部分酒店、茶馆实施校企共建实训室。建设茶艺教

表4 《茶艺》课程内容

课程模块	具体任务	技能要求	认知要求	学时	
				课内	课外
一、茶艺入门	1.认识茶文化	1.能描述茶饮演变过程(3-1-2);2.能与顾客交流茶典故与艺文(3-1-2,3-1-5)。	1.茶艺/茶饮的发展演变过程;2.各个时代的茶艺活动特点;3.茶圣陆羽与其《茶经》对茶文化的贡献(1-2-3)。	2	
	2.茶人修养	1.能将茶道精神融入到日常生活(1-2-3)。	1.日本茶道精神(1-2-3);2.中国茶德精神(1-2-3)。	2	
	3.习茶礼仪	1.能保持较好的仪容仪表(1-1-1);2.能正确使用礼貌用语(1-1-2);3.能有效与人沟通(1-1-3)。	1.仪容仪表常识(1-1-1);2.茶艺礼貌用语(1-1-2,1-1-3);3.茶艺接待艺术(1-1-4)。	2	
	4.茶馆体验	1.观察茶馆环境(1-2-1);2.记录茶馆营业用具准备(1-2-2)。	1.茶馆环境布置要素(1-2-1,1-2-2);2.茶馆接待程序(1-2-4)。	2	4
二、茶叶基础	1.茶叶鉴赏	1.能分辨出30种茶叶的种类、名字(2-1-1,3-1-4,3-1-5);2.能说出十大名茶特色茶的典故、品质特点(3-1-2)。	1.中国茶区的分布;2.茶叶的命名方法/分类(2-1-1);3.各类名茶的品质特点(2-1-4)。	4	4
	2.制茶工艺	1.能分辨出红茶、绿茶、乌龙茶的主要工艺(2-1-5)。	1.红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶、花茶加工工艺(2-1-5)。	4	
	3.科学饮茶	1.能为不同人群推荐合适的茶饮(1-1-5,3-1-1);2.能科学储存茶叶(3-2-5)。	1.茶叶的保健作用及科学饮茶的“宜”与“忌”;2.茶叶的包装与储存方法(3-2-1)。	2	
三、茶艺基础	1.茶具鉴赏	1.能识别常用茶具质地/品质(2-1-2,2-1-6);2.能做好茶具养护(3-2-6)。	1.茶具种类和特征(2-1-2);2.茶具质量知识(2-1-6);3.茶具的养护知识(3-2-3)。	4	
	2.茶艺要素	1.能根据茶叶选择合适的水质/水量/水温/茶具(2-2-1);2.能布置美化茶艺环境(1-2-1)。	1.名茶冲泡用水要求(2-1-3,2-1-4);2.茶具搭配原则(2-1-7,2-2-1);3.茶艺表演的相关知识(2-2-2)。	4	
	3.茶席设计	1.能构思茶席主题及解说稿;2.能正确搭配茶叶、茶具(2-1-7);3.能按照主题要求搭配茶具/音乐/服饰/插花/挂画/熏香等(2-2-4)。	1.茶席的构成要素(2-2-3);2.茶席设计要求及原则(2-2-4)。	4	4
四、茶艺表演	1.绿茶茶艺	1.能进行西湖龙井茶茶艺表演;2.能介绍绿茶品饮方法(2-2)。	1.绿茶茶席设计(2-2-3);2.绿茶茶艺表演基本知识(2-2-4)。	4	
	2.花茶茶艺	1.能进行茉莉花茶茶艺表演;2.能介绍花茶品饮方法(2-2)。	1.花茶茶席设计(2-2-3);2.花茶茶艺表演基本知识(2-2-4)。	4	
	3.红茶茶艺	1.能进行祁门红茶茶艺表演;2.能介绍红茶品饮方法(2-2)。	1.红茶茶席设计(2-2-3);2.红茶茶艺表演基本知识(2-2-4)。	4	
	4.乌龙茶茶艺	1.能进行铁观音茶艺表演;2.能介绍乌龙茶品饮方法(2-2)。	1.乌龙茶茶席设计(2-2-3);2.乌龙茶茶艺表演基本知识(2-2-4)。	6	
五、茶吧实践	1.茶吧接待	1.能根据顾客特点,主动热情地接待顾客(1-1,1-2)。	1.茶吧环境美常识;2.茶吧接待程序基本常识(1-2)。		
	2.茶事服务	1.能与顾客进行茶艺交流;2.能根据顾客特点以及季节不同推荐茶饮(3-1)。	1.茶文化知识;2.艺术品茗知识;3.茶的清饮法和调饮法知识(3-1)。	2	28
	3.茶品销售	1.能熟练使用茶叶茶具包装;2.能根据顾客心理,推荐茶叶/茶具,并完成结账工作(3-2)。	1.茶叶茶具包装知识;2.茶吧结账程序;3.茶具养护知识(3-2)。		
考核	理论知识:2	茶叶鉴赏:2	茶艺表演:4 茶席设计:2	10	
合计				60	40

注:序号为对应茶艺师初中级国家职业标准工作要求具体项目。

表 5 《茶艺》课程总体评价方案

序号	评价项目	具体要求	评价主体	分值
1	茶馆体验	通过 PPT 的形式互相交流茶馆环节布置、服务流程(PPT 图文并茂,结构合理,内容充实;讲解语言流利,体态自然)	教师	10
2	名茶赏析	1.随机抽取 10 种茶叶,独立辨认其种类/名字(茶叶名字、种类识别正确,每个 1 分,共 10 个)	教师	10
3	茶席设计	小组完成茶席设计、并撰写解说词(从解说、主题呈现、茶具、插花、挂画、装饰、音乐、服饰等方面进行评价)	学生互评	20
4	理论考试	独立完成茶艺理论知识的识记(完成 100 个选择题考试)	试卷	20
5	茶艺表演	随机抽取一种茶艺表演进行考试(物品准备充分、服饰得体,操作熟练,程序正确,解说得当,动作优美)	教师	20
6	茶吧实践	小组成员在校园茶吧实践一周,能较好地完成接待/服务/销售工作(综合一周考勤、工作态度、销售业绩等方面进行评价)	茶吧	20
合计				100 分

表 6 茶席设计教学过程

序	步骤	教学内容	教师活动	学生活动
1	资讯	了解茶席设计的概念、要素、设计要求及原则等	讲解、提供自学材料	记录、自学
2	决策	小组讨论,确定设计主题	指导	讨论
3	计划	撰写解说词、准备茶席设计所需物品	了解困难、提供指导	采购、写作
4	实施	将所备物品合理摆放、布置茶席。	指导	布置茶席
5	检查	分组解说、展示茶席主题。	倾听、了解	解说、呈现
6	评价	点评各小组成果,回顾茶席设计原理	点评、复习回顾	互评、巩固知识

室,从环境布置、茶桌椅摆放、茶具陈列、茶诗茶画装饰等方面营造茶文化范围,让学生一进到茶艺室就能安静下来,举手投足自带韵味。

此外,常州轻工职业技术学院在校内有开放式经营的茶吧,一方面是旅游系在校学生校内自主创业的基地,另一方面也是茶艺课程学生的课外实践场所,学生四人一组轮流在茶吧进行一周(28 课时)的实践,协助茶吧提供对客接待服务,锻炼销售能力。

(三)教学方法与教学过程

本课程教学过程坚持三个结合:理论与实践相结合、课内与课外相结合、学习与评价相结合,以充分发挥学生的主观能动性为目标。教学实施主要以任务为载体,采用任务驱动式“六步教学法”,即资讯、决策、计划、实施、检查、评价。充分培养学生的自学能力,合理利用课上课下时间,通过课上教师将基本原理进行讲解及任务布置,学生在课下进行实施,然后课上成果展示及点评。以茶席设计的教学过程为例说明本课程的教学过程(表 6)。

(四)课程创新发展

由于国际茶文化交流普及,多种艺术形式融入到茶艺中,《茶艺》课程要在坚持标准和规范的基础上,与茶文化产业紧密联系,坚持校企合作,关注行业创新发展,与时俱进,更新教学内容和模式。

参考文献:

[1] 陈文华,余悦.茶艺师[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2004.
[2] 程善兰.高职院校茶艺课程的教学实践与改革[J].广西轻工业,2011,(10).
[3] 丁以寿,胡启涛.高职茶艺专业“双证”课程体系建设研究[J].职业教育研究,2010,(1).
[4] 公刘子.茶艺师职业培训之由来[J].中国茶业,2012,(7).
[5] 杨静云.基于工作过程的茶艺课程设计与实践[J].河南农业,2014,(4).
[6] 张岚.基于《国家职业标准》进行高职课程内容开发的局限与对策[J].现代经济信息,2014,(5).

[责任编辑:向 丽]
(下转第 70 页)

（上接第 60 页）

A higher vocational "Tea Art" course design based on the national vocational standard of Tea art Specialist

XU Yan

(Tourism Department, Changzhou Vocational Institute of Light Industry, Changzhou213164, China)

Abstract: Higher vocational major of hotel management pay more and more attention on tea art specialist training because of the active demanding on tea art specialist. A professional standard is the foundation of vocational education. Docking the course content of "tea art" and the national professional standards of tea art specialist, five teaching modules are designed, including introduction to tea art, cognition to tea, tea art elements, tea ceremony performance, and tea art reception. Besides, academic evaluation, the construction of teaching resources, teaching environment, and curriculum arrangement, teaching methods and process innovation and development are proposed.

Key words: tea art specialist; tea art; national vocational standard; course design