

高职院校酒店管理与数字化运营专业“茶文化茶艺”课程教学探索与实践

Teaching Exploration and Practice of the Course "Tea Culture and Tea Art" for Hotel Management Major in Higher Vocational Colleges

张颖

(江西财经职业学院 江西九江 332000)

摘要: 茶起源于中国, 流行于世界。近年来, 中国茶、中国茶席、中国茶师已经走向了世界舞台, 世界各地茶产业也迅速地发展起来, 因此茶行业对相关人才产生了大量需求。在此背景下, 高职院校酒店管理与数字化运营专业开设“茶文化茶艺”课程是为满足行业人才需求的重大探索。本文分析了该课程开设的行业和文化背景、学生应当具备的各项能力素养分析, 阐述了该课程的教学方法和学习方法, 为国内其他高职院校开设此类课程提供一定的借鉴意义^[1]。

Abstract: Tea originated in China and is popular in the world. In recent years, Chinese tea, Chinese tea seats and Chinese tea teachers have entered the world stage, and the tea industry around the world has also developed rapidly. Therefore, the tea industry has generated a large demand for related talents. In this context, the curriculum of "Tea Culture and Tea Art" for the major of hotel management and digital operation in higher vocational colleges is a major exploration to meet the needs of talents in the industry. This paper analyzes the industry and cultural background of the course, the various abilities and qualities that students should have, and expounds the teaching methods and learning methods of the course, providing some reference for other domestic vocational colleges to offer such courses

关键词: 茶文化; 课程; 茶艺

Key words: tea culture; Courses; tea ceremony

0 引言

高等职业教育是我国高等教育事业中一个特别重要的形式, 在高职教育规模跨越式发展的过程中, 我国提出了高职教育人才培养模式适时转型的一系列指导思想, 确立了高职教育要培养高级应用型人才的培养目标, 这一高职院校的人才培养目标, 使高职教育既注重基础性理论知识的传授, 比以往更侧重实践知识的要求, 强化学生的实际工作能力, 为社会培养实用型人才, 因此其人才培养方案和课程体系构成以社会经济发展和产业技术进步为驱动, 整合相关的公共基础课、专业基础课、专业核心课、专业技能应用和实验实践课, 更专注于培养学生的技术技能和创新创业能力。

1 “茶文化茶艺”必修课开设背景

茶在中国家喻户晓, 茶在国外也有一定的知名度。在中国古代随着丝绸之路的发展而传播到世界各地。茶文化更是历史悠久, 中国是世界上最早种茶、制茶和饮茶的国家, 茶文化雅俗共赏^[2]。但是涉及到茶的知识与文化, 比如识茶、选茶、泡茶、品茶等等那是需要学习、历练, 慢慢积累而成。越来越多的学校开设了茶艺课程, 尤其是高职旅游类专业纷纷开设了茶艺课^[3]。

1.1 符合高职学生的认知规律

高职的学生学习普遍比较被动, 理论学习积极性不高, 但形象思维能力突出, 学生对实操性强的课往往兴趣比较浓, 茶文化与茶艺就是一门实践性、实用性很强的课程, 这种类型的实践课相对而言对于高职学生来说更具有吸引力, 符合高职学生的认知规律。

1.2 满足市场对茶艺人才的需求

酒店行业对于人才的需求偏向于多样性的复合型人才。随着经济的发展, 茶叶的需求日益增加, 近几年尤为突出, 而茶

行业的从业人员很多不专业, 且流动性强。茶艺是一种技能、更是一门艺术和修为。会茶艺的专业人士与市场需求之间存在较大的距离, 中级甚至高级茶艺人才的短缺日益成为茶行业发展的瓶颈。

1.3 弘扬传统文化, 践行课程思政教学

茶与茶艺历史底蕴深厚, 中国是茶的故乡, 也是茶文化的发源地。茶文化是中国具有代表性的传统文化, 故《茶艺》课可挖掘的传统文化元素非常多。茶文化是指整个茶叶发展历程中有关物质和精神的总和。其中既有物质文化, 还包括非物质文化。物质文化指的是茶叶的栽培、制造、加工、存储及各类茶的制成品等; 非物质文化包括精神文化和行为文化两个方面^[4]。一方面传统文化需要传承, 另一方面茶文化也需要紧跟时代, 融入当今时代的新的元素、进而发扬光大。学生在学习传统文化的同时, 提升民族自信、道德素养。

2 “茶文化茶艺”必修课学生能力素养分析

茶艺从业人员不仅仅是为客人冲泡好一杯茶那么简单, 更需要丰富的茶文化知识、对美和艺术的鉴赏能力、对不同茶类的识别和冲泡技能, 以及专业外语水平等。工作适用范围主要在茶馆、茶艺馆、茶艺表演团体等。

2.1 实际操作能力

要具有选茶、择水、备具、冲泡等方面的操作能力, 要熟练掌握茶艺程序和冲泡技巧。同时, 在整个茶艺活动过程中, 女性要求姿态端庄, 动作优美柔和、自然娴熟, 不扭捏作态; 男性要求动作自然熟练、干脆利落。

2.2 语言表达能力

在展示茶叶时, 要求准确地向客人介绍所冲泡茶叶的种类、特点、产地等相关内容。在冲泡过程中, 也要同步进行解说。

解说词最好能结合茶叶的特性及有关的历史文化背景并富有诗意。在介绍及解说过程中均要求用标准的普通话,并做到自然、流畅,用词准确,语速适中。

2.3 茶叶审评能力

合格的茶艺人员首先必须是合格的评茶员,能够从外形、汤色、香气、滋味、叶底等方面对茶叶品质进行审评,准确地鉴别茶叶的种类、等级及优劣程度。要求茶艺师具有较敏锐的嗅觉、味觉及色泽辨别能力,熟悉茶叶审评器具和审评方法,并能正确使用茶叶审评术语。

2.4 沟通交流能力

要求待人热情、举止得体、接待有方。能主动与客人打招呼,安排客人入座、赏茶、品茶;能有效地与客人进行沟通、交流,并耐心回答客人的问题,对不懂或不便回答的问题,应真诚地表示歉意;应虚心听取客人的意见或建议,并真诚地表示感谢。

2.5 美学鉴赏能力

茶艺人员的美学素养体现在茶艺礼仪、冲泡技艺、言行举止等多个方面。另外,在品茶场地的布置及品茶氛围的营造上,茶艺人员也要遵循美学的原则,如茶叶产品、茶几、茶具的摆放应根据空间的大小进行合理搭配,并选择适当的字画、插花、盆花等进行装饰。品茶时,也可播放一些优雅、舒缓的古典音乐,以放松心情、调节气氛,并让茶香和着音乐,让人获得美感,让人陶醉其中。

2.6 产品推介能力

承担有茶叶产品销售任务的茶艺人员,必须有较强的产品推介能力。在掌握所销售茶叶产品基本情况(包括产品特性、生产厂家、生产工艺、历史典故等方面)的前提下,适时向顾客进行推介,并向顾客介绍茶叶储藏、冲泡、品饮时的注意事项,一名合格的茶艺人员应当能够按茶冲泡技艺要求,冲泡不同品类茶饮;组织茶艺表演;设计各种规格的茶宴、茶会等。

2.7 形象气质塑造能力

茶艺表演往往宛如一条清澈的小溪,让观赏者静静地体会出其中的幽香雅韵。如果茶艺师缺乏文化底蕴,只有“形似”,那么观赏者恐怕只能看到几个茶艺表演者在手忙脚乱地“做戏”,不可能得到美的享受,更谈不上美的熏陶。

茶艺人员的气质离不开深厚的文化底蕴和完美的艺术造诣。要想成为一名优秀的茶艺人员,不仅仅是要注意泡茶流程的完整性与动作准确性,而是要加强自身的文化知识素养,有深厚的文化功底,在茶艺表演的实践操作过程中,不断地学习领悟,逐渐形成自己的形象风格,这样才能表达出茶艺的“精气、神”。

3 “茶文化茶艺”必修课教学策略研究

“茶文化茶艺”必修课以2020版国家茶艺师(中级)职业资格标准、全国职业院校技能大赛(中华茶艺技能)标准、中国茶叶学会《茶艺职业技能竞赛技术规程》的要求为依据,结合高职院校培养应用型人才的特色和培养学生行业素养的需求设计课程教学内容。该门课程建议在第三、四学期开设,与《酒水服务与管理》一起作为《餐饮服务与管理》的后续课程,《宴会设计》、《酒店营销》的先行课程。

3.1 课程内容设置

建议该门课程共计54课时,在1个学期内开设,主要设置

基础知识、识茶制茶、泡茶品茶、茶事服务等模块,侧重于训练学生的动手实践能力,以某高职院校酒店管理与数字化运营专业“茶文化与茶艺”为例,教学内容和课时分配如下表1:

表1 课程教学内容和课时分配表

学习任务	教学内容	教学目标	学时
基础知识	项目一 走进茶的前世今生	了解茶的发现与利用;熟悉茶树品种与适制性、茶树生长环境;熟知我国产茶区分布与茶叶产销现状;了解中国茶文化发展历史;熟悉我国少数民族、国内不同地域、茶的外传和国外饮茶习俗;	8
	项目二 科学健康饮茶	了解古今茶疗方及功效;熟悉茶叶中主要成分及特性;认识茶的保健功能和六大茶类的茶性;熟悉不同季节,不同时间段的饮茶规律;熟悉饮茶禁忌常识和现代茶养生食品	
识茶制茶	项目三 识茶认茶	熟悉茶的分类;了解茶叶品质鉴别常识;了解六大基本此类的产生和发展现状,熟悉六大基本茶类的品质特征和制作工艺	18
	项目四 环境营造	了解茶具的演变和发展历程;会选择搭配辅助茶具;了解茶席的构成要素;能进行茶席设计,强调主题性、实用性和艺术性的统一	
泡茶品茶	项目五 茶事服务准备	掌握现代对水的认识及选择;掌握茶艺服务中的个人形象礼仪、接待与交谈礼仪以及行茶中的礼仪;熟练掌握冲泡流程与冲泡要素;熟练掌握投茶、冲泡、品茗的手法	18
	项目六 泡茶	掌握六个基本茶类冲泡三要素;熟练使用玻璃杯、盖碗、紫砂壶的冲泡技法冲泡六大茶类;能进行生活茶艺展示	
茶事服务	项目七 茶艺展演	会布置仿宋点茶茶艺表演台,茶席布置合理;能进行仿宋点茶茶艺表演和展示;掌握花茶茶艺表演流程;会布置擂茶茶艺表演台	10
	项目八 茶事服务	熟练掌握茶事服务操作流程;能够推荐茶叶与茶具、正确使用茶单、完成茶馆的结账工作;了解茶叶不同的销售方式和销售技巧;了解茶会策划流程,能制定中小型茶会方案	

3.2 教学方法和学习方法探索

3.2.1 教学方法

(1)任务驱动教学法:学生带着真实的任务在探索中学习,在这个过程中,学生还会不断地获得成就感,可以更大地激发他们的求知欲望。

(2)实景演练教学法:让学生在“做中学,学中做”,充

分调动学生的积极性。

(3) 探究式教学法:是指在教师的指导下,以学生为主体,让学生自觉地、主动地探索,掌握认识和解决问题的方法和步骤,发现事物发展的起因和事物内部的联系,从中找出规律。在探究式教学的过程中,学生的主体地位、自主能力都得到了加强。

(4) 问题引导法:指在课堂教学中,教师依据课标及教材,精心设计问题,学生通过学习提出问题,用问题激发学生学习的兴趣,引导学生积极主动学习。

(5) 案例教学法:大小案例的引入,启发学生思考、讨论、分享,增进学生对知识的理解,提升学生的语言表达能力、思考能力和检索能力,达到活跃课堂气氛,提升学习兴趣的作用。

3.2.2 学习方法

(1) 自主学习:在学生已有知识的基础上,培养学生独立思考、独立完成学习任务的能力。

(2) 探究学习:通过探索活动来获得知识与技能,主要培养学生实践能力。

表2 课程考核评价表

评价对象	评价主体	评价流程及内容		评价方法	评价结果运用
学生	教师	预备评价	评价学生的知识准备,包含预习章节的理论知识、相关教学资源库知识搜索等	量化评价 分数呈现 评价结果,质性评价	将学生的量化评价结果纳入学生最后期末测评,所占比例根据授课单元确定
学生	教师 企业师傅	过程评价	评价学生的知识与技能,情感、学习过程与方法、态度和价值观	质性评价	将学生的评价结果纳入学生最后期末测评,不同量化等级,给学生在学习通加不同分数。A级加5分,B级加3分,C级加1分,D级不加分 A级:85-100分,B级:70-85分,C级:60-70分,D级60分以下
学生	教师 学生	成果评价	评价学生的过程性学习任务完成情况,文本成果、影像成果和制作成果等	量化评价 质性评价	将学生的量化评价结果纳入学生最后期末测评,所占比例根据授课单元确定

(3) 合作学习:坚持以“学生为主体,以教师为主导”的原则,根据学生的心理发展规律,采用学生参与度高的小组合作法。小组之间的生生合作、生生互动,弥补了集体教学中师

生以“权威一服从”为特征的交往结构的不足,大大增进了教学交往。对培养学生学习的主动性,提高探究能力大有好处,形成并发展了学生独立性、创造性和创新能力。

3.3 考核评价方式

“茶文化茶艺”是一门应用型非常强的课程,注重学生的实际操作能力,单一的试卷考试或者课程论文无法真正对学生的学习效果进行有效评价。使用多角度、全方位、重实效的评价方法。茶艺涉及面广,需要多方参与评价,评价的人员包括指导教师、学生、企业师傅等。茶艺作为综合实践活动课程,对其评价必须全面,要对茶艺教育的各方面做多角度、全方位的评价,不仅要评价茶艺学习的成果,还要评价茶艺学习的过程。

注重茶艺学习实效,不能简单地依据茶艺课程的完成情况,不能简单定量评价,还要采取观察、体验、访谈等方式,定性评价学生素质通过茶艺学习所达到的提升程度,以提升学生的综合素养,突出学生的获得感。以某高职院校酒店管理与数字化运营专业“茶文化茶艺”为例,考核评价如上表2:

4. 结语

随着我国茶叶市场的持续扩张,产业对于人才的需求,尤其是高层次人才的需求必将逐步增大。高职院校酒店管理与数字化运营专业开设“茶文化茶艺”课程是适应产业人才需求所做的重大探索。“茶文化茶艺”课程作为专业必修课,注重培养学生的专业实践能力和行业素养。依据行业反馈意见,该课程还需要教师不断进行改革和完善,以适应新时代专业人才培养的需要。

参考文献:

- [1]张文颖.应用型本科院校国际商务专业《国际侍酒师》课程教学探索与实践[J].国际公关.2020(10):98-99.
 - [2]黄旭曦.我国茶文化与茶具设计的关联性研究[J].《江南大学硕士论文》.2008.
 - [3]高小芹,易惠铭.谈茶艺对高职学生的教育引导作用[J].《中国茶叶加工期刊》.2017(3/4):32-35,47.
 - [4]王静.当代中国茶艺馆的兴起[J].农业考古期刊.2012(Z1):124-133.
- 作者简介:张颖(1982—),女,吉林长春人,硕士研究生,江西财经职业学院酒店管理专业教师,副教授,研究方向:茶艺、酒店管理。第一作者身份证号码:220122198202260929
基金项目:2020年度南京信息工程大学学工人员思想政治工作专题重点项目“移动互联网时代高校思想政治教育创新研究”(2020XGA06)