

# 市级精品课程《茶馆经营与管理》建设情况

《茶馆经营与管理》是中职茶艺与茶营销专业的核心课程，该课程也是广州市教育局第五批建设的市级精品课程，根据《广州市中等职业学校精品课程建设实施方案》和《广州市中等职业学校精品课程建设指南》的指导思想、建设原则和建设要求，在对本课程多年建设积累的基础上，2019年3月份进入建设实施阶段。经过3年时间的建设，在学校支持下，通过本课题组全体人员的积极参与和共同努力，在课程标准、课程资源、在线课程建设、教学队伍、教学内容和方法改革、实训室建设、校企合作建设等方面都取得了显著成绩。市级精品课程《茶馆经营与管理》经过建设后，形成了既有中国传统茶文化特色，又有能与地方特色相结合，与职业教育发展趋势和行业需求相结合的特色精品课程。

## 一、学校发展历程、行业背景特色简介

### （一）学校发展简介

广州市旅游商务职业学校，是1981年经广州市教育局批准成立的全日制中等职业学校高中，由广州市人民政府主办、广州市教育局直接管理。学校现有全日制普通中职在校学生4500余人，是首批国家中等职业教育改革发展示范学校、国家级重点中等职业学校、全国职业教育先进单位、首批全国中职“教学工作诊断与改进”试点学校、广东省“中华优秀传统文化基地”、广东省模范职工之家、广州市星级家长学校。2018年入选教育部“改革开放四十年中职高质量发展五个案例”学校，2019年被评为全国教育系统先进集体。学校全面贯彻落实党的教育方针，坚持正确的办学方向，以立德树人为根本，以提高质量为目标，致力于培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，以“人人皆可成才，人人尽展其才”为办学理念。学校的办学质量得到社会的广泛称赞，被誉为“粤菜师傅黄埔军校”、“广东旅游商务人才的黄埔军校”。

### （二）行业发展现状

中国是茶的故乡，茶产业是实施生态保护、精准扶贫、乡村振兴和“一带一路”等国家战略的重要产业，在国民经济社会发展中具有重要的地位。随着现代

农业的快速发展、传统文化的日益复兴、现代信息技术的日益变革、“互联网+”与传统产业的深度融合、社会大众对健康休闲消费需求的不断提升等，茶的生产、消费早已突破区域性、地域性、季节性等限制，茶及其相关产品和服务的消费趋于多元化，茶产业链不断延展，并与其他诸多产业相互交叉渗透融合，使茶产业早已不再局限于传统的“种植”、“生产”、“销售”，呈现出一些新的发展特点，进而使传统的职业岗位面向发生一些新的变化。

## 二、学校发展目标及专业设置情况

学校设有旅游与文化、烹饪与健康、商务外语、经济管理、传媒与形象设计五个专业系，开设了 16 个专业；高星级饭店运营与管理、高星级饭店运营与管理（西式饮品运营与管理方向）、高星级饭店运营与管理（国际邮轮服务方向）、茶艺与茶营销、旅游服务与管理、会展服务与管理、中餐烹饪、中西面点（中式点心方向）、西餐烹饪、西餐烹饪（烘焙技术与高级饼店管理方向）、商务英语、商务日语、商务德语、商务法语、会计事务、金融事务、国际商务、电子商务、电子商务（人工智能商业应用与服务方向）、电子商务（电子竞技运动与管理方向）、美发与形象设计等专业。其中，高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、中餐烹饪、商务英语和会计事务专业是广东省重点专业。2017 年，高星级饭店运营管理被确定全国职业院校旅游类示范专业点。2018 年，高星级饭店运营与管理专业和中餐烹饪专业被评为广东省双精准建设专业。

## 三、茶艺与茶营销专业建设情况

### （一）专业定位调研分析

#### 1. 专业对应行业背景及行业发展分析

茶产业三产融合，产业链长，是实施生态保护、精准扶贫、乡村振兴、“一带一路”和健康中国等国家战略的重点产业，茶文化是中华优秀传统文化。目前我国是世界第一产茶大国，根据中国茶叶流通协会的数据，2019 年我国茶园面积 4597.87 万亩，全国干毛茶产量达 279.34 万吨，全国干毛茶总产值达 2396 亿元，同比增加 11.06%。茶叶内销 202.56 万吨，同比增加 6.02%；国内销售总额为 2739.5 亿元，同比增加 2.95%。进口茶叶 4.34 万吨，同比增加 22.25%；金额 1.87 亿美元，同比增长 5.06%。出口茶叶 36.65 万吨，同比上升 0.52%；出口额达 20.2 亿美元，同比上升 13.61%。2019 年人均年茶叶消费 1.45 千克，近十

年茶园面积、产量、销售都翻了一翻。

## 2. 人才需求分析

茶产业涉及一二三产，从业人员数千万，大量的的是前端的茶农和后端的销售服务人员，茶艺与茶营销专业主要是服务于茶产业的二产和三产，主要面向茶品营销、茶饮经营、茶文化推广与培训等企业，从事茶营销与管理、茶艺服务、调饮服务与管理、茶道养生、茶事组织与服务、茶文化传播等工作，具体的岗位有茶艺师、营销员、评茶员等。目前从事茶艺服务和茶叶营销的人员数量庞大，但大多数是社会培训机构培训出来的茶艺师和没有茶专业知识的其它人员，缺乏系统的专业培养和技能训练，技术技能从业人员数量不足、质量不高的问题相当突出。

## 3. 毕业生去向分析

茶艺与茶营销及相关专业毕业生，目前工作主要集中于茶叶公司、茶文化推广培训机构、茶馆茶吧等，从事茶营销与管理、茶艺服务、调饮服务与管理、茶道养生、茶事组织与服务、茶文化传播等工作，其中又以茶叶销售和茶艺师为主。另外，其中有 22 位毕业生是在读学生，主要为中高职衔接学校中职升入高职的学生和高职院校升入本科院校的学生。

## 4. 专业人才培养目标定位、人才培养模式

广州市旅游商务职业学校茶艺与茶营销专业的人才培养目标是：本专业主要面向全国茶业行业、星级酒店以及企事业单位茶饮会客部门，服务茶产业，培养爱岗敬业，能胜任茶业服务、营销和初级管理第一线工作，具备茶叶冲泡、茶汤品鉴、品茗环境陈列、茶文化推广与培训、茶品营销的能力，德、智、体、美等全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

依据社会需求确定中职茶艺与茶营销专业培养目标，以满足行业发展需求。为适应社会发展的需求，在职业教育培养目标的指导下，茶文化教师团队通过对近几年与茶文化行业专家、企业老总、人事的沟通与交流、调查，详细了解了茶文化行业对茶艺服务员职业能力的要求，各企业对茶艺人才的要求是茶艺员不仅要掌握茶文化艺术的基本知识和技能，还要在具备茶文化艺术的基本知识和能力前提下，必须具备专业接待、茶叶加工、茶叶营销四方面的基本知识和能力。企业需要的是具备这四种能力的复合型人才。同时，教师团队也考虑到所培养的学

生还要基本满足多种相近的岗位或岗位转换需求，以增强学生对社会的适应能力。教师团队还对我校本专业已在酒店实习或正式工作的学生进行问卷调查，了解学生所学专业课程在实际工作的应用情况，可以知道，茶馆经营与管理作为学生的核心课程，能提高学生的服务素质，增加个人的知识需求，提升学生初级管理能力与创业意识。随着社会文明的发展，中国茶文化已普遍被世人接受，甚至被广泛传播，有高素质的茶艺师为顾客提供五星级的服务更能体现企业的内涵建设。因此，茶馆经营与管理课程体系能够体现学生的专业知识，提高学生的职业能力。

#### 5. 专业目前师资情况及师资培养目标

本专业由 12 位教师组成，知识结构涵盖文、理学科，且均具有茶文化或茶艺馆经营管理实践经验，具有非常突出的知识与素养的复合优势；覆盖了本课程的核心内容茶文化概述、茶文化礼仪、茶艺表演、茶叶审评、茶艺馆经营，非常好的从多维角度支撑了该课程的展开。师资的分配状况为主讲教师 12 人，其中有 5 位老师为客座讲师，负责行业指导；有 7 位老师同时负责茶馆经营实训及辅导教学工作，师生比例 1:16（本课包括专业及限选学生 200 人）。

（1）职称结构：高级教师 2 人，中级教师 3 人，初级教师 3 人。

（2）年龄结构：40 岁以上 5 人，40 岁以下青年教师 2 人。

（3）学历结构：团队中具有研究生学历或学位的教师 7 名，本科学历的 5 名。

（4）“双师”素质教师比例：课程专职教师 7 人，均具备“双师”素质，比例为 100%。

在师资培养上，以加强“双师”素质的师资队伍建设为重点，以培养具有专业水平、专业资格，能下企业实践，在行业有影响力的茶文化专业教师为目的，逐渐形成一支专业水平高、技能实力强、行业影响大的“双师”型教师队伍。

#### 6. 专业课程改革历程、当前专业课程体系结构及其建构

茶艺与茶营销专业核心课包括茶叶冲泡与服务、茶文化概述、茶艺礼仪训练、茶叶评鉴、茶席与品茗环境布置、茶馆经营与管理、茶品网络营销、茶品实体营销等等 8 门课程。专业方向包括茶艺服务与管理、茶营销与管理和茶道养生等 3 个方向，其中茶艺服务于管理方向包括茶艺展示与服务、茶会策划、民俗茶艺 3 门专业方向课程，茶营销与管理方向包括茶品陈列、门店推销技巧、茶事活动策划 3 门专业方向课程，茶道养生方向包括茶与健康、调饮茶制作、吧台管理等 3

门课程。



图 1：茶艺与茶营销专业课程体系结构图

本课程是茶艺与茶营销专业的专业核心课课程，是学生掌握茶馆经营与初级管理能力提升的重要课程。依据茶艺与茶营销专业人才培养目标和茶艺师岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生能运用沟通的技巧，能主动服务客人，处理突发事件；运用团队激励知识，组建好一线运营团队，做好工作任务分配及人员管理；能运用开办茶馆运营的方法，进行创业设计，从而具备茶馆运营管理的职业能力，以适应茶文化企业对初级茶艺师管理者的工作要求。该课程对本专业所面向的中级茶艺师所需要的知识、技能、和素质目标的达成起支撑作用

7. 专业其他相关软件建设

《茶馆经营与管理》网络课程建设，并逐渐完善为学习、考证一体化的网络课程；制作中级茶艺师考证题库。

8. 专业硬件建设（如实训场室、设备建设等内容）（简介）

本专业目前拥有茶艺馆、品茶室、茶叶感官审评室专业实训室 3 间，正在筹

建现代茶吧实训室。校内实训室主要设施设备及数量见下表。（见 3-8 茶馆经营与管理课程配套实训硬件）

**表 1：实训室一览表（部分）**

| 序号 | 实训室名称   | 主要工具和设施设备 |          |
|----|---------|-----------|----------|
|    |         | 名称        | 数量（生均台套） |
| 1  | 茶艺馆     | 专业茶桌椅     | 20       |
|    |         | 中级茶艺师配套茶具 | 50       |
| 2  | 茶叶审评实训室 | 乌龙茶审评用具   | 50       |
|    |         | 红、绿茶审评用具  | 50       |
| 3  | 品茶室     | 个性化茶桌椅    | 3        |
|    |         | 专用茶器      | 3        |

#### 四、精品课程建设选取论证

本课程是茶艺与茶营销专业的专业核心课课程，是学生掌握茶馆经营与初级管理能力提升的重要课程。介绍茶馆的发展及其基本功能、茶馆的经营策划与筹备、茶馆设计与布置、茶馆营销和产品经营等基本知识，能对茶艺馆的环境、人员、销售进行管理，能根据顾客需要引导消费；能运用茶事服务技巧为宾客提供茶馆服务、会议服务、茶艺室服务技巧，能运用销售技巧帮助宾客选购茶叶与茶具，从而使学生具备经营茶艺馆的技能，掌握经营茶艺馆的管理方法，组织社会茶文化活动。

依据茶艺与茶营销专业人才培养目标和茶艺师岗位（群）的能力要求而设置的，其功能在于培养学生能运用沟通的技巧，能主动服务客人，处理突发事件；运用团队激励知识，组建好一线运营团队，做好工作任务分配及人员管理；能运用开办茶馆运营的方法，进行创业设计，从而具备茶馆运营管理的职业能力，以适应茶文化企业对初级茶艺师管理者的工作要求。该课程对本专业所面向的中级茶艺师所需要的知识、技能、和素质目标的达成起支撑作用。

#### 五、精品课程建设的课程模式

本课程采用“理实一体化”模式进行建设，是基于茶艺师工作导向，运用“双情境”实训教学模式，实现一体化的实训课程模式。通过“双情境”实训教学体

系开发与应用的研究，推动中职茶艺与茶营销专业教学内容改革，按照茶企业真实的技术和装备水平设计理论、技术和实训课程；推动教学改革，依据生产服务的真实业务流程设计教学空间和课程模块；推动教学方法改革，通过真实案例、真实项目激发学习者的学习兴趣、探究兴趣和职业兴趣。“双情境”是人才培养的保障机制，充分体现了校内外实训情境的实训教学体系。开发设计“校内实习情境”、“校外实训情境”两个板块的综合实训课程，通过大量的实践活动锻炼检验学生的专业能力，强化社会能力和方法能力。

## 六、课程设计与开发技术路线

### （一）课程开发的理论依据

杜威主张把技术与人为作为职业教育两大内容，主张职业教育课程体系的综合化，不仅能够使受教育者接受职业技能的培养，而且接受关于科学、艺术、社会文化的素质教育。杜威的课程观拉近了职业教育与普通高等教育的距离，有一定的借鉴学习价值。他还主张以经验、活动为主的学习方式，从行动中学，从实践中学。

“从做中学”重要的是创设问题的情境，让学生自己动脑思考解决问题所需要的知识，提出解决问题的可行的方法，继而动手解决问题，检验方法的正确性。这种教学方法重视学生方法能力的养成，学生在思考和动手过程中亲自体验问题的难点并成功克服难点，完成任务，重视解决问题的能力。杜威认为“教育即经验的重组”，“从做中学”也是一种经验的方法，学习过程是一次成长的过程，每经历一次“做中学”，学生的经验就丰富一次，再遇到类似问题便不是简单的照搬经验，而是利用积累的经验，运用正确的方法，分析解决问题。“做中学”带给我们的启示不仅是“做”，而是通过“做”学到“知识”，积累知识，提升能力。校企一体化特色课程的教学课堂借鉴“做中学”理论，是培养学生综合职业能力的有效途径。

### （二）课程内容设计

本课程在内容设计方面突出体现茶艺师岗位职业能力本位，紧紧围绕完成工作任务模块的需要来选择课程内容；从“任务与职业能力”分析出发，设定职业能力培养目标；变书本知识的传授为动手能力的培养，打破传统的知识传授方式，以“项目”为主线，创设工作情景，将中级茶艺师职业技能考证的相关内容融入

课程教学中，培养学生的实践动手能力。让学生进行茶艺学习与体验、实践，再回到茶艺师的工作当中，把人们利用茶的相关特性、茶的内涵、礼仪及文化表现出来，把茶的物质性，技术性，艺术性、茶道精神性的融合在一起，提升到高层次的具体茶艺工作过程中，从而得到了职业能力的不断提高。

（三）从培养良好职业综合素质着眼，引导学生向从事茶文化方向相关行业的自主创业发展

本课程是以中级茶艺师的工作任务为导向序化教学过程，营造职业情境，把茶艺师的工作过程引入到教学环节，实现理论实训相结合，校企合作；营造职业情境先仿真，再真实，仿真与真实相结合，从局部到全局，使学生在学习、训练过程中，全面了解茶艺师工作全流程，不但掌握完成茶艺师工作过程的综合职业知识、技能，还掌握到管理茶艺师工作过程的综合职业知识、技能，并为从事茶艺方向相关行业的自主创业打下良好基础。

## 七、精品课程建设过程及建设成果

### （一）分析广州茶行业人才需求现状

茶叶起源于中国、传遍世界，是我国古丝绸之路的三大重要商品之一，也是“一带一路”的重要桥梁的纽带，全世界目前有 60 多个国家产茶、160 多个国家 30 多亿人喝茶，随着茶叶的功效成分不断被发现与研究，茶与人类健康的关系越来越密切，2018 年我国茶叶出口到 128 个国家和地区，出口超过 10 万吨的国家和地区有 12 个，一带一路沿线国家占了多数。企业对茶艺与茶营销岗位人才的专业能力与素质要求随着进一步提高。

**表 2 企业对毕业生的专业能力需求状况**

| 选项            | 比例     |
|---------------|--------|
| 茶叶生产加工能力      | 65.79% |
| 茶叶企业经营管理能力    | 76.32% |
| 茶叶市场管理及营销贸易能力 | 92.11% |
| 茶叶电子商务能力      | 63.16% |
| 茶叶感官审评能力      | 55.26% |
| 茶叶质量评价和品控能力   | 60.53% |
| 茶馆服务与管理能力     | 60.53% |

|                  |                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 泡茶、茶艺表演能力        |  76.32% |
| 茶文化传播与推广能力       |  60.53% |
| 具备一定的信息技术应用能力    |  55.26% |
| 具备较强的团队合作、终身学习能力 |  73.68% |

## （二）分析茶艺师岗位群工作任务与职业能力

在前期企业问卷调查、个案分析、访谈，毕业生的问卷调查，以及文献分析的基础上，按照关联性强、就业比重、适量性（4-6个）、时效性（近3年）4个原则，分析归纳提炼出茶艺与茶营销专业对应的5个岗位，即茶艺师、店长、仓管员、调饮茶师、培训师助理，梳理出了茶艺与茶营销专业职业生涯发展路径（表3）。

**表3 茶艺与茶营销专业职业生涯发展路径**

| 发展层级 | 岗位类别      |        |        | 职业资格证书              | 学历层次  | 发展年限（年） |
|------|-----------|--------|--------|---------------------|-------|---------|
|      | 茶艺师（群）    | 调茶师（群） | 培训师（群） |                     |       | 中职      |
| VI   | 行业专家、企业高管 |        |        | 茶艺技师、高级技师；评茶师、高级评茶师 |       | 8年及以上   |
| V    |           | 经理     | 培训师    | 高级茶艺师、高级评茶员         | 高职    | 5--7    |
| IV   | 副经理       |        |        |                     | 中职、高职 | 3--5    |
| III  | 店长        | 店长     | 培训师助理  | 初、中级茶艺师；初、中级评茶员     | 中职、高职 | 2--3    |
| II   | 茶艺师       | 调饮茶师   | 培训师助理  |                     | 中职    | 1--2    |
| I    | 实习茶艺师     | 实习调饮茶师 | 培训师助理  |                     | 中职    | 0-1     |

通过职业能力分析，得到了茶艺与茶营销专业“行企动态研究、岗位职责认知、岗位职业形象塑造、工作环境熟知、中国茶文化发展史介绍、茶叶辨识、审评茶叶、茶叶储存、接待准备、接待服务、茶叶冲泡、茶汤品饮、茶艺表演、会务服务、茶师管理、茶品陈列、收银与盘点、茶品出入库管理、茶品营销、促进销售、主题茶会策划、活动策划、客户关系管理、管理调饮吧台、销售饮品、调制饮品、研发饮品、参与培训工作、网络服务、网络推广、文秘事务、职业素养”共32个工作项目，“了解茶业行业”等140个工作任务，“描述茶业行业发展动态”等601个职业能力点和“善于倾听，明白客户诉求”等84个职业素养点，

合计 685 个职业能力。（见 1-6 茶艺与茶营销专业工作任务及职业能力分析）

### （三）基于茶艺师岗位群的分析，进一步分析课程工作任务及职业能力

根据茶艺师岗位群职业能力分析结果，对从事茶馆经营与管理进行了相应的职业能力分析，形成了该课程的整体框架，具体如下，可以作为课程标准的基础。（见 1-7 《茶馆经营与管理》工作任务及职业能力）

### （四）建设课程资源

#### 1. 确定课程标准

课程标准是规定课程的性质、目标、内容框架，提出教学建议和评价建议的纲领性教学文件，是编选教材、组织教学、评价和考核等基本依据，是加强课程建设，实现人才培养的重要保障。《茶馆经营与管理》精品课程标准是在通过行业调研、专家访谈后，结合学生的学习需求，由课题组团队通过研究与分析最终确定的。（详见 2-1 《茶馆经营与管理》课程标准）

#### 2. 构建课程内容

以工作过程为导向，构建了符合中级茶艺师工作内容的课程体系。以面向茶业行业、企业一线高技能管理工作岗位群为出发点，分析这些岗位群的实际工作过程，归纳出一个个具有完整工作过程的典型工作任务。按照典型工作任务设置课程内容，突显了学习过程与实际的服务过程一致性，与实际的服务过程相结合，增加了课程的应用性、针对性、实用性、开放性。

#### 3. 选用先进的课程教学方法和手段

根据课程的教学综合性强、知识面广、实践性强、系统性强的特点。要提高教学效果，就应采取有效措施改进教学方法。教师团队积极探索利用新的教学方法与手段进行教学，如可实行任务驱动教学法，布置任务，让学生以小组为单位，分工协作，学生充分利用了已学习的知识和技能独立完成任务，然后由各小组学生先自己总结，任课老师集中点评，使全班共同提高。同时培养了学生的创新意识，加深了对专业知识的掌握。经过几年的课堂教学实践，茶馆经营与管理教师团队归纳出在茶艺课程的教学中，可以采用多媒体课件的形式讲课、图文并茂，课堂提问、展开课堂讨论，还采用视频、网络技术、插播多媒体影像资料等加以辅助教学。并将学生的优秀表演录像刻录成光盘，让学生在观看，供学生观摩学习，延伸现场教学的范围。让学生在观看静态的图文之外，同时对茶艺具有感性

的认识，便于让学生进入茶艺师的工作氛围。

#### 4. 建设网络教学资源，并以此为基础，完善网络平台建设

建设精品课程资源包，逐渐完善了《茶馆经营与管理》的课程标准、电子教材、电子课件、实训方案、微课、图片、试题库、延伸阅读等，丰富了《茶馆经营与管理》网络课程的内容，并逐渐成为学生学习、考证一体化的网络课程。学生可以通过网络课程教学课件、教学录像自主学习，满足网络课程教学的需要。

(见文件夹《茶馆经营与管理》资源包)

#### 5. 建设精品教材

以《茶馆经营与管理》项目课程教材为基础，随着学科研究以及教学手段的发展，及时更新教材内容，建成实时更新的网络电子教材；出版与教材配套的学习指导书及课程实习配套教材，利于培养学生的自主学习能力。

#### 6. 建设校内外实训基地

完善茶文化专业实操场地的建设，在原有旅游一条街茶艺馆的基础上，提出申办更专业、更具“校企合作”管理思想的专业实操场地，将茶文化专业打造成全国一流、带动全省的示范性专业，为社会培养有良好的职业道德，有宽厚的茶文化基础知识，有熟练的茶事服务专业技能及茶艺表演技艺，有较强的团队创新精神，有健康体魄和茶文化素养的现代化高星级酒店、茶叶行业企业及旅游商务服务机构，适应国际要求的合格的中级管理人才和技术人才，从而继承和发扬中国的茶文化，并服务于地方经济。

#### 7. 确定课程考核方法和成绩评定的方式

课程成绩采取学校、企业联合考核予以确定，增加课程顶岗实习成绩的量分；在校内课程成绩考核中，引入中级茶艺师职业技能考证的方式，采用理论、实操分开考核，分别量分，最后统计课程成绩。

### （五）课程建设成果

#### 1. 形成了稳定的课程建设团队

在课程的建设中，组建了一支老中青相结合、治学严谨、改革意识强、实践能力高的高素质“双师”结构教师团队。我们的团队职称结构、学历结构合理，教师责任感强，团结协作精神好，教学改革有创意，教学改革成效显著。课题组教师以国家重点示范校建设课题为基础，积极参与课题建设与实践，先后发表论

文 8 篇，涵盖了教学内容、教学管理、实训教学、教学组织、资源包建设、实训室建设各方面。教师团队积极参与课题建设（详见：5-1-7 主要完成人主持或参与课题建设一览表），国家级课题 4 个，省级课题 2 个，市级课题 2 个，扩大了专任教师在行业的影响力，解决了教学实习的学科性，加强了综合性、工作导向性。

## **2. 丰富了教学内容和教学资源**

课程内容充分体现茶艺师职业标准的要求，适时吸纳新知识、新技术要求、新材料、新设备，职业道德、安全规范等方面的内容得到了充分反映；按照茶艺师职业岗位和职业能力培养的要求，整合教学内容，构建以茶艺师职业岗位工作流程为导向的教学情境，选用典型工作任务进行教学，形成了工作化课程结构，实践性教学内容达到 50% 以上。课题组教师以国家级数字资源共建共享课题为基础，建设了《茶馆经营与管理》资源包，涵盖了视频、微课、网络课程、竞赛标准、试题库等内容，为实训提供了丰富的教学资源。

## **3. 改革教学方法与手段**

教学方法多样化。运用项目教学法、任务驱动教学法、探究式教学方法、案例教学法、模拟教学法、讨论法、角色扮演法等多种教学方法进行教学。课堂内外教学互补化，将教学从课内延伸到课外，通过组织课外学习活动，让学生学习更为自主。如茶行业市场调查、茶具博物馆参观学习、企业主题活动、茶博会活动、视频拍摄、图片拍摄。结合教学实训要求，安排学生利用中午时段进行实训服务，以提高学生时间操作技能。通过教师的教学活动，引导学生学习，参与课题研究建设。本课程在建设中，学生发挥了主动性，积极参与了教材建设、网络资源建设、实训室管理建设。从校级课题到国家级课题，学生在参与的同时，不断提高了专业技能，并拓展了其它工作技能。

## **4. 完善教学基础设施**

提质培优建设，给“茶艺与茶营销”专业的实训室建设提供了契机，从而逐步完善了该专业的硬件设备。我校是首批国家级示范性中等职业学校，在多年的职业教育中，积极探索中等职业教育人才培养模式，在师资队伍建设、课程建设、教材建设、实训基地建设、教学管理方面取得了显著的成绩，形成了“店校合一”的办学特色。在学校大力支持下，我们一共建设茶艺馆、品茶室、茶叶感官审评

室、调饮茶室（已申建）、岭南茶文化研习中心（在双高建设中逐渐实现）实训室。

## 5. 学生技能稳步提升

近三年来，在学校领导的关系与支持下，学生在认真学习《茶馆经营与管理》课程后，通过专业老师的指导，在广东茶艺师职业技能竞赛中获得了优异的成绩，分别是团体金奖1项，团体银奖4项，铜奖1项，优秀组织奖2项；学生个人校级茶艺技能竞赛一等奖4个，二等奖8个，三等奖20个；深圳文博会茶席设计大赛获得优秀组织奖。学生参与茶艺师职业技能竞赛，通过理论与实操的考核，一共有34人考取国家三级高级茶艺师职业资格证；与中国华侨茶业发展研究基金会合作，组织初级茶道养生师的职业培训，一共有13人通过国家人力资源和社会保障部的考核，获得职业资格。参与广东省茶营销协会专业竞赛活动，有2名学生获得优秀参与奖。茶艺专业的学生技能稳步上升，由原来的“零技术”，通过学习成为了行业的高级技术人才。

## 八、课程评价

在广州市旅游商务职业学校职教集团“三平台三基地”的校企合作模式的指导下，与茶业公司进行合作办学，由公司投入建设了校内培训室，从而有效地改善学生的实践实训条件，校企双方在合作办学的过程中，采用校企共同研究探讨适用的学生考核评价机制。具体的做法如下：

### （一）理论与实操相结合

学生学业评价建议采取理论考核与实操考核相结合的方式，重视学生的过程性学习，在教学活动中结合学生自评、他评和师评的形式对学生的表现进行综合评价；同时要充分考虑个人在小组合作中的贡献。

### （二）变课程考核为模块化考核

传统考核方法是学生学完一门课程后进行综合考试，这种做法考核知识全面，容易操作，但难以突出重点，不利于对学生操作能力考核。在校企合作机制下，我们的评价可以是：以专业为核心，建立专业课程岗位群，在专业技能方面，以专业培养目标为基础划分几个模块进行考核。这样重点突出，针对性和实用性强，更有利于提高学生的操作能力。例如：根据岗位群所需要掌握的技能，来划分技能考核模块：模块一——茶艺师冲泡技能的考核。该部分的考核以茶艺师冲泡茶

叶后的出汤介绍为题目，要求学生能在冲泡中向宾客介绍所冲泡的茶叶的特点与冲泡的要素的技术要求等。模块二——茶艺师的独立茶室服务能力的考核。可以要求学生在规定时间内根据标准程序完成独立服务。……通过以上模块的考核，基本涵盖茶文化专业学习必须掌握的技能，强化了学生对重点操作技能的掌握。

### （三）变课堂考核为岗位服务考核

要实施企业岗位职业技能考核是非常必要的，但困难多。要真正实现这一目标，就必须加强校企合作。在与企业达成共同的人才培养目标后，将每次的课堂考核安排到企业中进行，实现在企业的岗位服务也是一种实践课堂，这可以使课堂考核成为实际岗位服务的考核变为现实。我们可以将学生完成不同模块或任务的成果分别放到茶业公司相应的岗位中进行考核，考核的内容与实践岗位服务相结合。考核的老师就是茶业公司的主管、店长、岗位师傅和学校专业指导老师，考核的标准就是学生的操作、服务等级是否合格。（附件 6：茶艺专业学生顶岗实习评估表）

### （四）变终结性考核为过程性考核

在传统的考核模式中是期末集中一个阶段进行考试，其弊端是考生的成绩具有一定的偶然性，也不利用激励学生的学习。我们可以把考核与岗位实习结合起来，在本岗位实习过程中随时都可以申请模块的考核，合格了就给予记录成绩，可进入下个阶段或岗位的实习，不合格者就继续在本岗位实习与实训，每个模块有两个考核机会，如全部不合格则该模块的成绩就不合格。这种考核形式比较明确，学生的积极性也高，效果更好。

## 九、课程特色

为了全面提升本课程的教学质量，创建一流课程，在精品课程建设过程中，课题组结合多年的研究积累，不断努力和探索，与时俱进地培养了高素质、高技能的应用型服务人才，真正做到与企业的无缝接轨，茶文化教师团队结合“校店合一”办学理念以及茶文化的服务理念，对本课程进行了不断的设计、创新和整合，形成了项目教学体系，实践了理论实训一体化教学，进一步培养学生的综合实践能力。逐渐形成本课程的特色：

### （一）校企合作，多方共建的课程，促进课程的建设与发展。

通过校企合作平台，组建专业建设指导委员会，由课程建设专业徐国庆博士

引领进行项目课程建设,使该课程的教学组合与学生的学习习惯与方法结合起来;聘请茶行业知名专业、茶叶专家、企业第一线管理人员和学校专任教师共同研究与分析探讨,最终确定工学结合的课程标准、顶岗实习评估表、教材框架、教学内容、案例库等,共同编写符合茶艺师工作要求的实训特色教材。

## **（二）建设实训一体化的全真模拟环境，创新实施“校店合一，工学交替”的教学模式**

通过多年建设,形成了在茶行业独具特色的,具备“教、学、做”于一体的全真模拟实训室茶艺馆、品茶室、审评室,将“项目”工作任务整体搬进实训室,全真模拟服务场景,结合茶行业职业教育特点构建典型项目与标准化工作管理环境。

## **（四）聘请高水平名师作为课程项目建设的兼职指导老师**

聘请了全国十大大益体验管之一——广州市海珠湖体验馆经理王艳及团队作为企业专家到学校做兼职教师,以技术主管的身份对学生的茶艺馆日常经营与服务项目进行指导,让学生置身于真实的工作环境,完成真实项目的探索性研究学习,使学生具有成就感。聘请享受国务院特殊津贴专家,曾任广东省农科院茶叶研究所研究室副主任、主任、科研科长、副所长,在广东率先开设了“茶艺与贸易”专业的伍锡岳教授及团队指导茶叶感官审评、茶叶种植专业项目学习,是学生的茶叶专业水平不断提升。

（供稿：陈丽敏）