

7.1.4 (2) ②茶艺师（二级）培训教学计划

一、培训目标

通过本职业的培训，使学员在专业知识上，能更好的了解茶叶的相关知识和中国茶文化的相关基础知识，能进行茶叶的选择与保管；在掌握茶艺基本知识的基础上，能科学的泡茶、品茶，并掌握相关的基本服务技能、茶艺礼仪；能培训指导初、中、高级茶艺师

二、培训对象：

- 1、茶叶企业符合条件的从业人员；
- 2、农村劳动力转移就业者；
- 3、年龄男 18-60 周岁、女 18-50 周岁，健康状况良好。

三、培训人数：16 人

四、培训时间：2019 年 9 月 27 日-10 月 18 日。

五、培训地点：四川省贸易学校。

六、选用教材：人力资源和社会保障部统一教材

七、培训内容

课程内容包括：茶艺概论、茶艺基本技法、绿茶茶艺、红茶茶艺、藏茶茶艺、乌龙茶茶艺、黄茶、白茶茶艺、花茶茶艺、茶事服务技巧、技师论文写作等。

八、教学要求及课时安排

序号	课程内容	教学要求		课时分配	备注
		知识目标	技能目标		

1	消防知识 安全知识 艾滋病防治	社会主义核心价值观，用电安全，火灾的预防和扑救； 安全生产等。		8	理论 8 学时
	茶艺概况	1、能概述中国茶艺起源、饮茶方法演变过程。 2、能概述茶艺基本构成要素。 3、能进行茶具识别。 4、能概述茶艺基本礼仪。	1、能为顾客简单介绍中国茶艺起源、饮茶方法演变过程。 2、能为客人简单介绍茶艺基本礼仪。 3、能对茶叶进行基本品鉴。	24	理论 12 学时； 实操 12 学时
2	茶艺基本技法	1、能概述泡茶相关要素。 2、能说出茶艺基本手法与技巧。	1、能分析泡茶各要素主要作用。 2、能较熟练的掌握各类茶基本冲泡手法、技巧。	40	理论 20 学时； 实操 20 学时
3	绿茶	1、能概述绿茶的功 效、购买、保存方 法等茶类常识。 2、能复述绿茶的主 要冲泡程序。 3、能说出绿茶的名 品。	1、能比较熟练掌握绿 茶的冲泡程序、手 法。 2、能比较准确把握绿 茶的冲泡的服务礼 仪。 3、能分析绿茶的适 合人群。 4、能辨认和鉴赏名 品绿茶（名称、产 地、外形、内质等 ）。 5、能辨认选择冲泡 用具（玻璃杯、盖 碗、瓷壶）。	24	理论 8 学时；实 操 16 学时

4	红茶	<p>1、能概述红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。</p> <p>2、能复述红茶的主要冲泡程序。</p> <p>3、能说出红茶的名品。</p>	<p>1、能比较熟练掌握红茶清饮、调饮的冲泡程序、手法。</p> <p>2、能比较准确把握红茶清饮、调饮的冲泡的服务礼仪。</p> <p>3、能分析红茶的适合人群。</p> <p>4、能辨认选择冲泡用具。</p> <p>5、能辨认和鉴赏名品红茶（名称、产地、外形、内质等）。</p>	24	理论 8 学时； 实操 16 学时
5	藏茶茶艺	<p>1、能概述藏茶、黑的种类、功效、购买、保存方法等茶类常识。</p> <p>2、能复述藏茶的主要冲泡程序。</p>	<p>1、能比较熟练掌握藏茶清饮、调饮(酥油茶)的冲泡程序、手法。</p> <p>2、能比较准确把握藏茶清饮、调饮的冲泡的服务礼仪。</p> <p>3、能分析藏茶的适合人群。</p> <p>4、能辨认选择冲泡用具。</p> <p>5、能辨认和鉴赏名品黑茶（名称、产地、外形、内质等）。</p>	24	理论 12 学时； 实操 12 学时
6	乌龙茶	<p>1、能概述乌龙茶的主要类别、功效、购买、保存方法等茶类常识。</p> <p>2、能复述乌龙茶的主要冲泡程序。</p> <p>3、能说出乌龙茶的名品。</p>	<p>1、能借助文字描述独立完成乌龙茶的冲泡程序。</p> <p>2、能比较准确把握乌龙茶的冲泡的服务礼仪。</p> <p>3、能分析乌龙茶的适合人群。</p> <p>4、能辨认选择冲泡用具（主要紫砂壶）。</p> <p>5、能辨认和鉴赏潮汕、福建、台湾乌龙茶（名称、产地、外形、内质等）。</p>	40	理论 20 学时； 实操 20 学时

7	黄茶与白茶	<p>1、能概述黄茶和白茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。</p> <p>2、能复述黄茶和白茶的冲泡程序。</p> <p>3、能说出黄茶和白茶的名品。</p>	<p>1、能比较熟练掌握黄茶和白茶的冲泡程序、手法。 (借鉴绿茶)</p> <p>2、能比较准确把握黄茶和白茶冲泡的服务礼仪。</p> <p>3、能分析黄茶和白茶的适合人群。</p> <p>4、能辨认选择冲泡用具(同绿茶)。</p> <p>5、能辨认和鉴赏名品黄茶和白茶(名称、产地、外形、内质等)。</p>	24	理论 8 学时; 实操 16 学时
8	花茶茶艺	<p>1、能概述花茶的功效、购买、保存方法等茶类常识。</p> <p>2、能复述花茶的冲泡程序。</p> <p>3、能说出花茶(茉莉花、花草茶)的名品。</p>	<p>1、能比较熟练掌握花茶的冲泡程序、手法。</p> <p>2、能比较准确把握花茶冲泡的服务礼仪。</p> <p>3、能分析花茶的适合人群。</p> <p>4、能辨认选择冲泡用具(主要盖碗)。</p> <p>5、能辨认和鉴赏名品花茶(名称、产地、外形、内质等)。</p>	24	理论 8 学时; 实操 16 学时
9	茶事服务程序	<p>1、能说出对客茶水服务流程。</p> <p>2、能说出茶艺员基本职责及职业道德</p>	<p>1、能灵活根据客人的需要正确进行茶水服务。</p> <p>2、能为客人进行简单的茶艺表演。</p>	24	理论 12 学时; 实操 12 学时
10	论文写作	懂得技师论文的写作要求和格式。	<p>1、能根据工作和学习实际进行相关描述</p> <p>2、能进行技师论文的写作</p>	24	理论 24 学时
12	合计			280	

四川省贸易学校

2019年9月16日