

中职“茶艺与茶营销”专业人才培养模式探索与实践

广州市旅游商务职业学校于 2014 年 9 月开设了广东省首个中职“茶艺与茶营销”专业。专业建设近 5 年来,在广州市教育局及学校的大力支持下,我校茶艺教师团队已进行了专业建设的论证,完成了行业调研报告、专业人才培养方案、校内外实训室与实训基地建设、课堂实验报告、精品课程建设、专业教材编写、学生参加行业技能竞赛指导、通过各种途径推广茶文化、主持与参与多个国家、省级、市级的课题建设,2012 年在茶文化专门化方向开始了研究成果的实践与检验,专业建设实践取得丰硕成果。本成果针对茶业行业发展的现状及对人才的需要,研究中职茶艺与茶营销专业人才培养模式,构建以项目课程为主体的课程体系,实现了“在工作中学习”为特征的课程功能;形成了以学生为中心的“做中学”的课堂教学模式。在职业教育集团“三平台三基地”运作机制中,完成了教学一体化的“茶艺馆”“品茶室”“茶叶感官审评室”实训室建设,校外实践基地“海珠湖河南茶室”“广州益武茶学院”“广东省茶叶研究所鸿雁英德茶场”“岭头单丛洪记茶场”建设。开创性地在全国商指委“茶艺与茶叶营销”专业教学指导委员会的指导下,编写了中职“茶艺与茶叶营销”专业教学标准,开发与建设中职“茶艺与茶营销”专业系列教材,用职业美育的角度传承弘扬中华传统茶文化,不仅使在校的全体师生传承了传统文化,还将特色文化引进社区。经过五年的研究,培养了一批批优秀的高级茶艺师、茶道养生师,这在广东省中等职业教育尚属首次。实践该项目的教师团队教育教研能力强,是广州市第二批创新团队成员的主体,有国家级课题 2 个,省级重点课题 2 个,有 1 门广州市精品课程,在学校网络课程平台上该专业有 1 门课程供学生学习,有 1 门“茶艺师”培训课程供广州市专业教师学习;自 2012 年开始,连续 5 年在广东茶艺师职业技能竞赛中获得团体金奖、银奖、铜奖,2016 年在全国职业技能竞赛中获得团体铜奖,在全国青少年茶席设计比赛中获得一、二、三等奖。通过人才培养方案的研究与实践,推进了专业产教融合、校企合作,增强学生就业和创业能力,提高了学生的综合素质和职业能力,满足了茶行业、产业发展中对高素质中等应用性技能型人才的需求。

一、成果研究的意义

(一) 茶专业人才培养的必要性

1. 茶产业发展现状

广东作为全国茶叶经营最活跃的地方,有全国最大规模的茶叶批发市场,也是全国重要的产茶大省,有众多优良的茶叶品种,孕育了潮州单丛茶、英德红茶、仁化白毛茶等名品。广东茶叶产业在多年的发展基础上基本形成了粤东单丛乌龙茶、粤西颗粒乌龙茶、粤北红茶、绿茶等的发展格局和茶区的布局。广东是我国重要的茶叶生产和消费大省,饮茶历史悠久,茶文化底蕴深厚,大众茶

叶消费市场非常成熟。同时，广东背靠全国茶产区，面向港澳，辐射世界茶叶主销国，有着得天独厚的区位优势，是中国茶走向世界的重要门户。而广州市作为广东省的省会城市，拥有全国规模最大的茶叶批发市场，已成为全国最大的茶叶集散地，在中国茶叶流通领域起到主导作用。

广州茶业参与竞争的形势不容乐观，特别是茶园的粗放管理，经济效益的低下，企业规模的弱小，品牌意识的薄弱，小农经济式的生产，家庭式的经营状态等，在很大程度上制约着茶产业的发展。其次，在广州传统而原始的交易方式阻碍了广州茶业发展。茶业的现代化和产业化要求一定规模的交易市场来推动。而目前，广州的茶叶交易仍是以传统的小门市现货交易方式为主，一家一户经营，不但交易规模小，而且大多还停留在自产自销阶段。第三，广州茶业全球竞争力难以提升，难以应对全球化经营的挑战。要求我们必须按全球市场的要求配置资源，开展营销。茶业全球化竞争力集中体现在全球化经营主体的规模及其对全球的市场占有率。广州有能力从事出口的大都是国有企业，面临着人才缺乏、管理方式落后等问题困扰。第四，广州茶产业的人才流动性大，人才缺口更大，在一定程度上阻碍了茶产业及茶企业的发展。因此要全面提升茶产业发展水平，振兴茶叶经济，制订了一系列措施，下大力气做大做强茶产业。

2. 消费者消费现状

在对广州茶业行业与茶叶市场消费状态进行调研后，我们发现饮茶的营养与保健功能被越来越多的人所认识，消费群大大增加；具有浓郁茶文化色彩的茶艺馆，成为居民们新的消费热点；消费者开始注重饮茶的保健功能。现代“广州人”认为饮茶是一种健康的习惯，因而“茶膳”、“茶宴”在广州饮食界冒出，并有引领茶食文化之势头。据广州茶宴创始人之一的中国大酒店饮食部副总监古洁玲介绍，不同地方的茶宴有不同的地域特色，上海的茶宴融合了沪菜特色，而中国大酒店的广州茶宴则具有粤菜风味。

综上所述，广东的茶业发展迅速，消费者消费观念的发展，需要有专业的服务者来引导消费。广州茶行业现有茶业服务体系不能满足我国茶业产业化、现代化的需要。因此，茶专业人才的培养是茶业发展中急需解决的问题。人才的来源一是培养人才，二是引进人才。在同属快消品的市场中保健品市场、饮料市场的激烈竞争培养出大批有理论有实践的人才：市场营销、市场策划、渠道建设等。如能茶行业的管理层能起关注，加以引导培训，这将是一只不可估量的生力军。随着茶叶经济的发展，茶文化不仅影响着茶叶消费者的观念，也对茶叶整个产业链起着重要的影响，有力地推动了我国茶产业经济的发展，为提升我国茶产业竞争力和促进茶叶的全球化消费而起着越来越重要的作用。

（二）茶企业所需要的人才偏重于一线工作人员

中国茶文化博大精深，渗透于人们物质生活、精神生活和社会生活的方方面面。在广州的茶叶行业里，茶楼、茶艺馆、高档会所、星级酒店等迫切需要既懂得茶又擅长冲泡技巧的服务人员。这些服务员通过茶艺的演绎，宣传茶性、茶德，讲述中国茶文化知识，引导广大消费者认识茶叶，从

而达到提升茶艺馆的文化层次以及传承中国茶文化的目的。

（三）茶业企业重视茶艺服务员的素质水平

在广州的茶叶行业里，茶楼、茶艺馆、高档会所、星级酒店等管理者，在实际的经营管理中，认为茶艺服务员除了既懂得茶和擅长冲泡技巧外，还要有较好的素质水平，包括职业道德水平、职业规划能力、专业素养能力等。目前，茶业行业，茶艺服务员和销售人员的流动性相对比较大，管理者们认为这与他们的职业道德素养不高造成的。因此，在员工上岗后，管理者一般会对他们进行一定的职业道德培训，以提高他们对企业的忠诚度。而随着茶企经营水平的提高，对员工的专业素养也相应提高了，包括培养员工对中国书画的认识、古筝音乐的认识、茶艺表演的技巧等。特别是在高档的会所里，茶艺服务员除了形象好，还要有较高的茶事服务水平、茶艺表演水平、茶叶专业知识。

二、成果重点解决的问题及方法

（一）解决中职茶艺与茶营销专业课程体系构建及课程标准建设的问题

中职茶艺与茶营销专业是一个新兴的专业，其课程体系建设存在没有可以借鉴与参考的问题，随着所涉及的核心课程的课程标准也没有可以参考的实例。

创新性的开发建设了中职茶艺与茶营销专业课程体系，以真实工作任务为“载体”进行项目课程，采用项目课程理论来指导专业课程的开发和教材的编写，将教、学、做三个方面统一起来，逐渐开发各个核心课程的课程标准，并创新课堂教学组织形式。

（二）解决中职茶艺与茶营销专业学生在模拟与真实岗位工作任务中的角色互换问题

茶艺师是服务类职业，面对的服务对象是人，学生在学校实训室模拟的茶艺师岗位实训过程中，缺失了真实服务对象——人的因素，对多变的真实服务情境的应对能力的实训存在局限性，成为学生提升专业技能的门槛。评茶师重点要发现茶叶制作工艺的缺陷，学校没有茶叶制作车间，对毛茶的认识存在短板。

在“三平台三基地”的职教集团的运行机制中，专业教师把茶企与专业实训课堂连结成一体化，学生根据课程教学要求，定期到企业进行专题实训，从实训课程的设计、真实岗位课堂的组织和实训组织等环节解决实训有效性问题。在广州茶博会、海珠湖河南茶室，学生们进行了真实岗位的茶艺师实训。在广东省茶叶研究所鸿雁英德茶场，进行茶叶加工实践。

（三）解决茶艺专业师资专业能力欠缺的问题

通过课题研究培养了一支高素质的教师队伍。在课题研究的带动下，茶文化专业教师团队成立了茶艺名师工作室，是学校首批名师工作室。茶文化专业教师团队更新教育观念，建立了新的教育观、学生观、教学观。同时，在开展课题研究过程中提高了教师的教学业务水平和科研能力，获得了多项奖项。

三、成果的创新点

成果研究在教学理论和实践方面有新的发展和突破。先进的教育思想引领下的课堂优化了学生的学习习惯、做人习惯、做事习惯，强化了学生的自我管理意识，调动了学生参与各种活动的积极性和严格要求自己的主动性，培养了学生的集体意识，提高了不同层次学生的学习能力、做事能力，并培养了他们合作、竞争意识，为学生的终身发展奠定了坚实的知识和能力基础。教师根据教学的科学性、实用性、创新性原则，注重认知、情感、技能目标统一，构建了以学生为主体、以实训服务与经营为杠杆、以创新茶事服务为基调，由学生自主管理“旅游一条街”的茶艺馆模式，营造了“上学如上班，上课如上岗”的教学氛围。

1. 设广东省中职首个“茶艺与茶营销”专业，形成专业人才培养方案。本专业的人才培养目标是主要面向全国茶业企业、餐饮企业以及企事业单位办公室等部门，服务茶文化产业，培养拥护党的基本路线，适应茶业服务、营销和管理第一线需要，具有良好的职业道德和中国传统文化知识，具备茶叶冲泡、茶叶审评、品茗环境设计、茶品营销能力，德、智、体、美等全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

序号	专业（技能）方向	对应职业（工种）	职业资格证
1	茶业经营管理	1.茶艺师	<ul style="list-style-type: none"> • 茶艺师（四级） • 评茶员（五级） • 茶道养生师（培训证书-初
		2.茶叶专卖店店员	
		3.茶产品导购员	
2	茶道养生	4.茶道养生师	
		5.办公室接待文员	

课程体系的构成见附件（**图：茶艺与茶营销专业课程体系图**）。

2. 建设广东首个“全国茶叶科普教育基地”，通过全民饮茶日、社区活动，推广中华茶文化，普及茶叶基础知识。

3. 建设全国数字资源共建共享酒店管理专业课题子课题《茶艺与茶文化》的资源建设，为全国各重点示范校提供茶文化专业教学资源，指导各学校进行茶文化课程与专业的建设。

4. 开发与建设广东省具有示范作用的中职“茶艺与茶营销”专业系列教材，用职业美育的角度传承弘扬中华传统茶文化，不仅使在校的全体师生传承了传统文化，还将特色文化引进社区。

5. 开创性地在全国商指委“茶艺与茶叶营销”专业教学指导委员会的指导下，编写中职“茶艺与茶叶营销”专业教学标准。

四、成果的推广应用效果

（一）茶艺与茶营销专业和选修课的学生专业技能和职业核心素养得到了飞快地提升

真实有效的实训使茶艺与茶营销专业与选修课学生在行业竞赛中的成绩逐年提升，展示了学生的职业核心素养。我校学生自 2014 年开始，突破性地行业高手如云、大专院校师生齐聚的广东茶艺师职业技能竞赛中获得了团体金奖；在全国茶艺职业技能竞赛中获得团体铜奖；在全国青少年

茶席设计竞赛中获得了二等奖；在深圳文博会的大学生茶席设计中获得了二等奖。茶文化社团在广州市教育系统里获得了“十佳”社团的称号。在广州市首届职业教育金睿奖的评比中，专业学生获得了“最炫专业技能奖”。2013 年国家级重点示范性建设完成验收后，茶艺馆成为主要的成果展示场所，师生们多次参加各种等级的茶艺表演与茶事服务。

表一：2012 年——2017 年学生行业技能竞赛获奖统计

个人项目				团体项目				
省级	市级			国家级		省级		
银奖	一等奖	二等奖	三等奖	二等奖	三等奖	金奖	银奖	铜奖
1 个	5 个	12 个	12 个	3 个	3 个	4 个	11 个	8 个

（二）行业及教育系统对专业学生及毕业生评价高

毕业生深受茶行业的欢迎，2013 年开始，每年参与“春秋两季的广州茶博会茶师服务接待工作；在 2014 年“京交会”上，展示了岭南茶文化，并于 2014 年开始每年受华侨茶业发展研究基金会邀请，举办“岭南茶艺讲坛进北京”茶文化活动，得到了京城人民的热烈追捧，并接受了新华网的重点播报。2015 年毕业的李晓洪在 2016 年广东茶艺师职业技能竞赛中获得了个人金奖第一名。2017 年茶艺与茶营销专业第一届毕业生邝欣在“第二届中国大学生茶艺团”的选拔突围，成为团中年纪最小的团员，并获得了优秀学员的称号，同时获得了前往哈萨克斯坦进行茶文化交流的机会。此外，2015 年毕业生刘子熙指导的团队获得了省技能竞赛银奖；刘秋阳成为了南方医科大学学生茶文化社团的指导老师。

（三）教师专业成长成果显著

目前，专业双师率为 100%，高级技师 3 人，技师 3 人。2012 年至今，茶艺与茶营销专业教师团队多次参与行业和社会团体中任职，积极参与行业大赛，担任国家级和省级行业大赛裁判。教师团队积极参加的教学改革、科研工作和学术活动，提高了教师的执教能力、科研能力，专业教师参与国家级课题 4 个，省级重点课题 2 个，市级课题 3 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。

表二：2012 年—2017 年专任教师参与课题获奖及论文教材统计

项目	数量	项目	数量	项目	数量
课例	3	技能竞赛	4	发表论文	6
优课	3	论文	10	出版教材	4
课题	3	课题	1	自编教材	5

（四）“校企共建” 成果突出

专业建设，校企合作。在精品课程《茶与茶文化》开发与建设期间，我们邀请企业专家做行业调查、举办专家讲座；为茶文化教师团队编写《茶艺与茶文化》项目课程教材提供了宝贵的经验与案例。校企之间经常开展技艺交流，学校派教师到企业培训授课，企业派人员到学校作专题讲座，学生在假期到企业顶岗实习。学校派学生协助企业完成大型展销活动、茶文化节、茶艺表演活动等。广州市第二十届园林博览会中，振兴茶业有限公司与我校携手，共同承办与宣传博览会期间的茶文化活动；广州益武茶学院聘请专业教师建设培训体系；宋皇茶业生态有限公司，邀请我校茶艺专业师生参与茶营销系列活动；中华茶基会邀请我校茶艺专业师生前往北京进行“岭南茶道进北京”的专题活动推广。

（五）产生较广泛的社会效应和影响

近年来，我校茶艺专业师生茶文化交流次数达到 350 人次/年。茶艺队代表广州参加上海世博会，并在广州馆进行专业的服务与表演；多次参加老人院与福利院的义工服务；多次进行“茶文化社区行”活动；多次参加各种等级的茶艺表演与茶事服务。茶艺专业的师生们在教育系统的引领作用凸显，为青岛的老师提供专业的竞赛指导培训；给宁波旅游学校指导市级茶艺课题建设；指导扬州商贸旅游学校开设茶文化社团；指导西藏林芝的老师指导茶艺表演的方法；都江堰旅游学校根据中职茶艺与茶叶营销专业教学标准，开设中华茶艺方向专门班；在上海进行茶文化教学方法的宣讲；在广州市旅游教研会举办茶会策划、茶席设计等专业课程讲座，并举办了教育系统内第一届的主题养生茶会，茶会通讯稿点击率达到 2000 以上，打破校园新闻的点击率；举办广州六校国饮传承茶技能竞赛，把茶文化的展示形式进一步推广。教师团队奖茶艺带出国门，对外宣传中国文化，陈丽敏在新西兰推广茶文化，在越南举办的第一届世界茶博会上宣传中国传统普洱茶，到莫斯科进行潮汕工夫茶展示。2012 年——2017 年，茶艺专业以茶艺馆、品茶室为服务模拟实训场所，每年接待来自全国各地及国外的嘉宾，如港澳台、加拿大、法国、日本、新西兰、新加坡等外宾不计其数。

（执笔人：广州市旅游商务职业学校陈丽敏）

附件：

图：茶艺与茶营销专业课程体系结构图

