

基于校企合作的高职《中华茶艺》 课程优化与评价体系构建研究

温翠平，杨意伯^{*}，张献英，王康平

广东梅州职业技术学院，广东 梅州 514011

DOI: 10.61369/ETR.2025490028

摘要：为应对当前高职茶艺人才培养与产业需求脱节的问题，本研究通过深度访谈与问卷调查等方式，与茶产业相关企业开展合作，系统调研了行业对茶艺人才的需求状况。调研结果表明，行业急需既精通茶艺技能与茶文化知识，又具备茶席设计、茶事服务、茶叶营销及初级管理能力的复合型技术技能人才。基于此，本研究结合高职教育“理论与实践并重”的特点，对原有《中华茶艺》课程进行了系统性优化，构建了涵盖“茶之魂、茶之技、茶之美、茶之业”四大模块的课程新体系。同时，在调研基础上，创新性地设计了一套融合“过程性评价”与“结果性评价”的多元综合评价体系，并引入企业评价与“岗课赛证”融通机制，旨在全面、客观地衡量学生的综合职业能力，为培养符合新时代茶产业需求的高素质人才提供可借鉴的方案。

关键词：校企合作；中华茶艺；课程优化；评价体系；高职教育

Research on the Optimization and Evaluation System Construction of Higher Vocational "Chinese Tea Art" Courses based on School-Enterprise Cooperation

Wen Cuiping, Yang Yibo^{*}, Zhang Xianying, Wang Kangping

Guangdong Meizhou Vocational and Technical, Meizhou, Guangdong 514011

Abstract : In response to the current problem of the disconnection between the cultivation of tea ceremony talents in higher vocational education and industry demands, this study, through in-depth interviews and questionnaire surveys, has cooperated with enterprises related to the tea industry to systematically investigate the industry's demand for tea ceremony talents. The research results show that the industry urgently needs compound technical and skilled talents who are proficient in tea ceremony skills and tea culture knowledge, and also have the ability of tea ceremony design, tea service, tea marketing and basic management. Based on this, this study, combined with the characteristics of "the balance between theory and practice" in higher vocational education, has systematically optimized the original "Chinese Tea Ceremony" course and constructed a new curriculum system covering the four modules of "Soul of Tea, Technique of Tea, Beauty of Tea, and Industry of Tea". At the same time, based on the research, an innovative set of comprehensive evaluation system integrating "formative assessment" and "summative assessment" has been designed, and the mechanism of enterprise evaluation and the integration of "job-course-competition-certificate" has been introduced, aiming to comprehensively and objectively measure the comprehensive professional competence of students, and to provide a reference for the cultivation of high-quality talents who meet the needs of the new era tea industry.

Keywords : school-enterprise cooperation; Chinese tea ceremony; curriculum optimization; evaluation system; higher vocational education

引言

随着茶产业的升级与茶文化的繁荣，社会对茶艺人才的需求已从单一的“表演型”向“复合型”、“应用型”转变。高职教育作为培养高技能人才的主阵地，其《中华茶艺》课程必须紧密对接产业动态，方能实现人才培养的精准供给。然而，传统的茶艺课程往往存在“重技艺轻文化、重理论轻实践、重形式轻应用”的倾向，导致毕业生在知识结构、技能水平与职业素养上与企业的实际期望存在差距^[1]。

项目信息：本文系2024年教育教学改革研究与实践项目，项目名称《校企合作共建高职<<中华茶艺>>课程与评价研究》，编号GDGX202401116研究成果。

*通讯作者：杨意伯（1983.11—），男，植物保护研究助理研究员，主要从事农作物病虫害绿色生态控害和农药减量增效研究。

为解决这一问题，深化产教融合、校企合作成为必然路径。本研究立足于一项校企合作课题，通过深入茶产业一线进行市场需求调研，精准把握行业人才需求的具体规格，并以此为依据，对高职《中华茶艺》课程进行从内容到评价的全方位优化与重构，以期提升人才培养质量，满足行业发展需求^[2]。

一、基于校企合作的市场需求调研分析

为精准把握茶艺与茶叶营销人才的市场需求，推动高职教育课程设置与产业发展的深度融合，本研究与本地及周边地区的8家茶产业相关企业建立了校企合作关系，开展了系统性的市场需求调研。调研对象涵盖了传统茶馆、新式茶饮空间、茶叶销售公司、茶文化旅游景区等多种业态，力求全面反映产业生态的多样性。调研采用半结构化访谈与问卷调研相结合的方式，旨在获取既具深度又具广度的第一手资料，为课程改革提供坚实依据^[3]。

（一）调研结果汇总

知识结构需求：企业普遍认为，员工除需掌握扎实的六大茶类基础知识外，还应深入了解茶叶贮藏与品鉴、茶与健康养生等实用性知识，并能清晰阐述其背后的文化内涵。

技能能力需求：

核心技能：规范、流畅的茶叶冲泡技能是毋庸置疑的基础。但企业更看重的是，员工商能否超越机械化的操作流程，具备在不同场景下的应用与变通能力。例如，在商务接待中需展现沉稳、专业的冲泡仪式，而在休闲社交空间则需营造轻松、亲切的互动氛围。这种“因客制宜”、“因景制宜”的灵活应变能力，是技能价值的真正体现。

拓展技能：单一的冲泡技能已无法满足市场对人才的期待。“茶席设计与主题茶会组织能力”被视为创造差异化体验、吸引高端客户的重要抓手；“茶事服务流程与礼仪”是保障服务质量、提升顾客满意度的基础；而“茶叶销售与客户沟通技巧”则直接关系到企业的经济效益，要求员工能洞察客户需求，实现从产品介绍到文化分享再到情感共鸣的销售闭环。

管理潜能：企业对具备初步管理思维和现代营销能力的员工需求极为迫切。这包括“门店运营基础”，如库存管理、成本核算、人员排班等，以及“线上营销知识”。多家企业提到，熟悉短视频内容创作、直播带货、私域流量社群运营等新型营销手段的人才非常稀缺，这已成为茶企在数字化时代突围的关键，也是高职学生实现岗位迁移和快速晋升的重要路径^[4]。

职业素养需求：从业者内在品质的塑造在所有调研维度中，职业素养被企业一致视为人才素质的“灵魂”，是专业技能得以充分发挥的保障。

外在形象与内在服务意识：得体的职业形象与优雅的言行举止是传递茶文化精神内涵的第一载体。同时，真诚主动的服务意识、共情能力以及解决突发问题的能力，是赢得客户长期信赖的根本。

团队协作与持续学习：茶空间的运营需要前厅服务、后台管理、营销推广等多岗位紧密配合，优秀的团队协作精神必不可

少。此外，茶产业业态迭代迅速，新产品、新理念、新模式层出不穷，企业高度重视员工的自驱力与终身学习能力，希望其能与企业共同成长。

（二）对课程设置的启示

上述调研结果清晰地表明，传统的、以单一冲泡技艺训练为中心的茶艺课程体系已难以适应现代茶产业的多元化需求。高职茶艺与茶叶营销专业的课程改革，必须进行根本性的重构与升级，构建一个“文化为根基、技艺为核心、应用为导向、素养为灵魂”的四位一体综合性课程体系。首先，在课程内容上，要实现从“点”到“面”的拓展。课程设置不能局限于“泡好一杯茶”的技术点，而应向“经营好一个茶空间”的综合面延伸。其次，在教学模式上，要深化校企协同，推动“教、学、做、创”合一。大力推行项目式教学、案例教学，将企业真实项目（如为一款新品设计推广方案、为某个节假日策划茶会活动）引入课堂。同时，通过建立企业导师库、共建校内生产性实训基地、组织学生进入合作企业轮岗实习等方式，让学生在真实的工作场景中锤炼技能、理解岗位、塑造素养。最终，在培养目标上，要致力于培养学生的“岗位迁移能力”和“可持续发展能力”。新的课程体系不仅要让学生胜任当前的岗位要求，更要通过综合性知识与能力的培养，赋予他们适应产业变革、把握新兴职业机会的潜力，使其无论是走向一线服务、营销策划，还是未来从事管理或自主创业，都能具备坚实的核心竞争力和广阔的发展空间。这不仅是满足企业当下需求的应对之策，更是引领学生未来职业发展的长远之计^[5,6]。

二、高职《中华茶艺》课程的优化设置

基于上述市场需求，结合高职教育“理论够用、实践为重”的原则，对原有课程进行模块化优化，形成以下四大教学模块：

模块一：茶之魂——文化与理论基础

内容：中国茶文化简史与核心精神；茶叶分类与品质特征（六大茶类深度解析）；茶叶审评基础知识；茶与健康科学。

特色：融入企业真实案例，如某品牌茶叶的市场定位与文化营销策略分析，使理论教学不空洞。

模块二：茶之技——冲泡技艺与服务实战

内容：茶艺礼仪与职业形象塑造；玻璃杯、盖碗、紫砂壶三大主泡器规范操作与情境应用；生活茶艺与商务茶艺实务；茶事服务标准流程。

特色：采用“教学做一体化”模式，引入企业导师驻校授课，将合作茶馆的服务标准直接作为实训手册。

模块三：茶之美——审美创造与茶会组织

内容：茶席设计要素与美学原则；主题茶席创意设计与实践（如节气、节日主题）；中小型茶会（无我茶会、主题茶会）的策划与执行。

特色：以项目任务驱动，小组合作完成从策划、设计到布展、讲解的全过程，培养学生审美与协作能力。

模块四：茶之业——职业发展与创新创业

内容：茶叶商品知识与市场营销；茶艺馆 / 新式茶饮店运营管理基础；茶艺培训与解说技巧；茶产业新业态（茶文旅、线上直播）分析。

特色：组织学生赴企业参观、顶岗实习，并撰写微创业计划书，将课堂学习与职业规划无缝对接。

该课程体系强调各模块间的有机衔接，确保学生在掌握扎实理论的基础上，通过层层递进的实践环节，最终形成解决实际问题的综合职业能力^[7]。

三、科学、全面、可操作的评价体系构建

为确保课程目标的达成，本研究构建了以能力为本位的多元综合评价体系，该体系由过程性评价和结果性评价两部分构成，并引入校企共评机制。

（一）过程性评价（占总成绩50%）

旨在关注学生的学习成长与日常表现。

学习参与与态度（10%）：考核出勤、课堂互动、团队协作等。

知识理解与运用（15%）：通过线上测验、专题研究报告（如“绿茶类市场调研报告”）等进行考核。

技能形成与规范（15%）：对每个核心冲泡技法进行模块化考核，使用量化评分表记录进步。

综合素养与创新（10%）：通过茶席设计作品、茶会策划案等项目作业进行评价。

（二）结果性评价（占总成绩50%）

旨在综合检验学生最终的学习成果。

理论综合考试（15%）：闭卷考试，侧重对核心概念与原理的

理解与应用。

技能综合实操考核（25%）：采用“情境化”考核方式，学生随机抽取茶样，在规定时间内独立完成冲泡与解说，由校、企双导师根据《茶艺技能综合评价表》共同评分，重点评估礼仪、流程、茶汤质量及解说能力^[8,9]。

期末综合项目（10%）：以小组形式组织一场“主题茶会”，从策划到执行全程考核，综合评价其创意、协作与执行效果。

（三）增值评价与校企共评机制

为体现“岗课赛证”融通，设立以下增值路径：

证书置换：获得“茶艺师”、“评茶员”等职业技能等级证书的学生，可置换相应模块成绩或获得加分。

竞赛加分：在各级别技能大赛中获奖，予以总评成绩加分。

企业评价深度介入：企业导师的评分在技能考核与综合项目中占显著权重，其出具的《顶岗实习鉴定表》亦作为重要评价依据。

该评价体系不仅确保了评价结果的客观性与公正性，更通过持续的反馈与多元的激励，引导学生向行业所需的复合型人才目标发展^[10]。

四、结论

本研究通过校企合作的深度调研，清晰地描绘了现代茶产业对人才能力需求的新画像，并以此为导向，成功构建了一个模块清晰、内容前沿、理论与实践深度融合的高职《中华茶艺》课程新体系。与之配套的多元综合评价体系，有效将过程管理与目标管理相结合，将学校标准与行业标准相对接，为人才培养质量提供了坚实的保障。

这一“需求调研—课程优化—评价创新”的闭环模式，对于高职院校其他类似课程的改革与建设，也具有一定的参考与借鉴价值。未来的研究可进一步聚焦于课程实施的具体成效追踪与迭代优化，持续推动高职茶艺教育的高质量发展。

参考文献

- [1] 中华人民共和国教育部. 教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见 [Z]. 教职成〔2019〕13号.
- [2] 布卢姆. 教育目标分类学：第一分册认知领域 [M]. 罗黎辉，等译. 上海：华东师范大学出版社，1986.
- [3] 王静，舒勤. 产教融合视域下高职茶艺与茶叶营销专业课程体系构建研究 [J]. 福建茶叶，2022, 44(5):185–187.
- [4] 李丽. 基于“1+X”证书制度的高职茶艺课程教学改革探索 [J]. 职业教育研究，2021,(8):75–79.
- [5] 张星海，许金伟. 茶艺与茶文化专业“岗课赛证”融通育人模式的实践与思考 [J]. 中国职业技术教育，2023,(11):88–92.
- [6] 陈焕燕. 高职院校《茶艺》课程实践教学体系的构建与实施 [J]. 现代职业教育，2020,(35):60–61.
- [7] 张帆. 大数据产业发展与人才培养的现状、挑战与突破 [J]. 中国战略新兴产业，2025,(15):23–25.
- [8] 杜倩文. 职业教育视角下茶产业发展的现状及教学改革 [J]. 福建茶叶，2025, 47(04):127–129.
- [9] 赵东方. 校企深度合作背景下高职“茶艺与茶文化”专业实践教学改革探索 [J]. 福建茶叶，2025, 47(05):111–113.
- [10] 姚明谨. 基于现代学徒制的高职茶艺与茶文化专业人才培养研究 [J]. 中国食品，2024,(04):35–37.