

《导游业务》课程标准



学 时:120 学时

适用专业: 旅游服务与管理专业

二〇二二年九月一日

目 录

一、课程定位	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程作用	1
(三) 课程地位	1
二、课程目标	1
(一) 知识目标	1
(二) 能力目标	1
(三) 素质目标	2
三、课程设计	2
四、课程内容	3
五、教学实施建议	4
(一) 教学方法与手段	4
(二) 评价方法	4
(三) 教学条件	5
(四) 教材选用和编写	5
六、编制说明	6

《导游业务》课程标准

一、课程定位

（一）课程性质

《导游业务》是一门实践性很强的课程，通过本课程的教学让学生能掌握导游服务程序与服务技巧，利用所学过的导游业务相关知识，灵活机动地处理旅游过程中所发生的各种问题。从理论和实践两个方面，锻炼学生的组织协调能力和人际关系的协调能力，提高学生的综合素质，为学生以后从事导游职业打下良好基础。

（二）课程作用

通过教学帮助学生通过导游资格证考试，让同学们在学习和实践中能胜任四大岗位，具有在不同岗位上的规范服务能力，和处理突发事件和特殊要求的能力，加强导游服务技能。课程根据专业人才培养目标和导游员的任职要求，突出学生导游服务技能在整个专业能力中的核心地位，以理论知识够用为原则，突出职业技能和职业道德的培养，促进知识、能力、素质、情感四方面的协调发展。

（三）课程地位

《导游业务》课程是旅游管理专业的专业核心课程，在旅游管理专业教学体系中起主导作用。该课程是“双证课程”，既是本专业的专业核心课，同时也是导游资格证考试的必考课程，更是导游员从事导游工作的必修课程。导游员只有具备扎实的理论基础知识，才能在带团的过程中将理论与实践相结合。

《导游业务》是建立在旅游概论、旅游学心理学等理论基础上，专门研究现代导游业务活动规律的一门综合性应用学科。

二、课程目标

（一）知识目标

（1）导游服务的概念，发展历史、类型、性质、特点及应用地位与作用。

(2) 导游人员的概念。

(3) 导游人员的分类，导游人员的基本职责培训考核制度。

(4) 导游四大岗位工作程序及服务技巧。

(5) 导游工作中常见问题及事故的处理方法。

(6) 导游服务相关业务知识，包括出入境知识，交通邮电、电信、货币、保险、时差

(二) 能力目标

(1) 地方导游工作程序及服务技能及技巧。

(2) 全程导游工作程序及服务技能及技巧。

(3) 领队服务程序和服务技能及技巧。

(4) 景区、景点导游服务技能及技巧。

(5) 能够处理带团当中的常见问题和事故及旅游者个别的特殊要求的能力。

等相关知识

(三) 素质目标

(1) 使学生具备良好的职业道德素质。

(2) 健康的身心理素质。

(3) 较强的语言能力、沟通能力和人际交往能力。

(4) 良好的礼貌礼仪形象，形成爱岗敬业、踏实肯干、具有良好服务意识的专业素养。

三、课程设计

本课程基于工作过程系统化课程体系开发理论和方法进行设计。对旅游企业导游岗位的工作流程进行分析，最终确定以导游工作流程为载体设计课程内容，共包括 5 个学习情境。

每个学习情境都有完整的工作过程，按照不同类型导游的工作过程展开教学内容，且从多数学生最先从事地陪导又开始，再推进到全陪、领队等较复杂的导游岗位，符合学生未来从业规律以及由简单到复杂的认知规律。将传统教材单独学习的导游个性化服务和意外情况的处理穿插到导游服务中学习掌握，符合真实工作的情形，更利于学生理解掌握。

四、课程内容

《导游业务》课程教学内容的组织与安排以项目为主体，根据旅游工作者在工作过程中的岗位不同，设计不同的“情景模拟实训”的任务方式组织和编排教学内容。“情景模拟实训”项目是模拟工作过程中的真实情景，让学生在课堂上或现场真实地感受所学知识的应用情景，并检验自己的能力。在课堂上完全按照“以学生为主体，以教师为主导”的方式组织教学。

以导游工作中的四种岗位来进行课程安排。分为地方陪同导游人员（简称地陪）服务程序及技能、全程陪同导游人员（简称全陪）程序及技能、景区景点导游（简称景点导游）服务程序及技能、海外领队服务程序及技能。该课程建议 120 课时，导游相关知识 10 课时，地方陪同导游人员服务程序及技巧 40 课时，全陪服务程序及技巧 30 课时、海外领队服务程序及技巧 15 课时，景点导游服务程序及技巧 15 课时，综合实训 10 课时。

在课时分配上以项目为单元，共分为 6 个项目，理论学时与实训学时比例为 2: 1，理论学时为 80 学时，60 学时为校内课堂教学时间；其余 20 学时在模拟导游软件完成教学；实训课时 40 学时，主要为校外现场教学时间。符合职业教育的规律，也体现了教学以实践能力为中心的设计思想。课时分配可以允许部分改变，以保持教学的灵活性。

1. 内容模块顺序及对应的学时

2. 课程内容选取依据

根据行业标准、岗位要求、企业需求与学生可持续发展来确定课程教学内容项目：

（1）课程内容选取遵循“理论以必须够用，实践为重”的原则；

（2）根据导游工作岗位的需要，选取对从事导游工作岗位有用的、适用的知识和技能点；

（3）根据导游资格证考试该门课程的考试大纲来选择教学内容。

3. 教学内容项目的设计

五、教学实施建议

（一）教学方法与手段

（1）在教学组织与安排上，实行项目导向、工学结合、理论与实际操作一体化的教学组织方式，以实际的导游工作流程为依据，以典型工作任务和实地导游讲解能力培养为载体，边学边做，工学交替，现场观摩教学与顶岗实习相结合。

（2）采用多媒体教学手段，开发、制作了本门课程的教学课件（如Powerpoint），运用

电脑、VCD 光碟等多种手段进行教学，极大地提高了教学效率，取得良好的教学效果。

（3）以学生为主体，以老师为主导。注重导游业务模拟训练教学。根据课程安排，在课堂进行模拟教学，创造仿真景象，进行仿真导游训练。鼓励学生利用假期到旅行社和景区进行兼职锻炼。

（4）组织部分学生参加市组织的导游大赛，强化学习氛围。

（5）考试形式变革，不以单纯的试卷考试为依据，将课堂提问、模拟导游讲解和现场导游讲解成绩纳入考核范围。

（6）本标准的制定并非根据某一指定教材而制定，也并非根据某一专业的要求而制定，而是在“注重实际，强调实用”的原则下，根据旅游业的现状和职业教育的特点来定。因此，教师在选教材和授课的时候可以参考标准、根据这个原则和学生的实际情况对教材和教学内容进行取舍。

（二）评价方法

考核方式：

教学评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，评价标准参照全国导游资格考试中导游业务部分的知识点，注重基础知识与职业技能的双重考核，旨在提升学生的综合素质和职业能力。

期末考试注重理解能力、知识运用能力的考核，适当减少记忆性知识的考核。主要题型由以下几部分组成：单项选择题、单项选择题、判断题、简答题、问答题、案例分析题等。

考核标准：

《导游业务》课程总评成绩由平时成绩 1、平时成绩 2、期中成绩 3、期末成绩三部分组成：

（一）平时成绩 1： 30%

1、学习目的明确、态度端正，积极主动参与课堂讨论，知识面广，高质量完成课堂作业和测试。（10%）。

2、课堂笔记认真、全面。（10%）

3、考勤：（10%）

（二）期中考试成绩： 30%

（三）期末考试成绩： 40%

（三）教学条件

1. 教学条件

双师素质专职教师。课程负责人及相应课程团队成员应有一定的导游一线实践工作经验，具有导游资格证等相关资格证书。

行业企业专家。吸引知名旅行社具有至少 3 年工作经验的资深导游担任兼职教师，参与课程开发和实践教学。

拥有多媒体教室，满足实训教学需要的实训场地，如虚拟技术导游实训室、校内生产性实训基地（如与旅行社联合运营的旅行社营业部）、校外顶岗实习基地等

2. 媒体资源

工学结合导游业务教材； 相关旅游景点电子教材；

优秀导游员的精彩讲解的录音录像资料； 各地及本校往届导游大赛的视频资料 必要的图书资源； 历年导游资格考试题；

完善的案例库、教学方案、课件等教学资源。

（四）教材选用和编写

1. 开发校本教材

校本教材的开发应以本课程标准为基本依据，编写便于实施理实一体化教学的教材。教材内容应体现以就业为导向，以学生为本的原则，由基础知识、工作情景、活动资料、活动指导、知识归纳、自我测试、学习评

价等结构构成，将知识与企业工作中的实际应用相结合，做到教学做结合，理实一体化。

2. 选用参考教材

参考书目；（1）中国旅游出版社，王玉宝主编，河南省旅游教育；（2）全国导游人员资格考试教材编写组编.《导游实务》；（3）陈国成主编.《导游与导游艺术技巧》. 北京:；（4）毛福禄.《模拟导游》. 东北财经大学出版社.。

六、编制说明

本课程标准由东莞市经贸学校旅游服务与管理教研组开发。

《全国导游基础》课程标准



学 时:132 学时

适用专业: 旅游服务与管理专业

二〇二二年九月一日

目 录

一、课程定位	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程作用	1
(三) 课程地位	1
二、课程目标	1
(一) 知识目标	1
(二) 能力目标	错误! 未定义书签。
(三) 素质目标	1
三、课程设计	2
四、课程内容	4
五、教学实施建议	5
(一) 教学方法与手段	5
(二) 评价方法	5
(三) 教学条件	6
(四) 教材选用和编写	7
六、编制说明	错误! 未定义书签。

《全国导游基础》课程标准

一、课程定位

（一）课程性质

《全国导游基础》是旅游管理专业的骨干课程之一，也是导游员考试的必考科目之一。本课程通过对中国历史、民俗、建筑、宗教、特产以及部分客源国的介绍，让学生全面了解中国自然及人文旅游资源的概况，从而为以后的旅游工作打下良好的知识基础。

（二）课程作用

通过该课程的学习，学生们能掌握同类旅游景观在导游讲解时应该向游客传递的知识内涵以及基本的讲解技巧。因此，对整个课程的把握，能为学生们在以后的工作和研究中提供专业基础。

（三）课程地位

《全国导游基础》课程是旅游管理系旅游管理专业的专业核心课程之一，是全国导游资格考证的课程之一。在人才培养方案中，同步学习专业概述和导游业务两门课程，使得整个教学过程具有很高的衔接作用。通过导游基础知识课程的学习，使学生不仅领略到自然旅游资源的基本特征，同时，也能掌握丰富的人文旅游资源的概况。

二、课程目标

通过本课程教学，使学生在掌握历史常识、旅游地理、民族民俗、宗教、园林、建筑、饮食、风物特产等基础知识的基础上，能生动讲解各种人文和自然景观；提高学生旅游资源保护的意识与能力；培养严谨、科学、诚实、守信的品质，为发展职业能力奠定良好的基础。

（一）能力目标：

（1）能够运用中国历史文化和民族文化的知识，分析、讲解旅游景点的文化特点。

（2）能够运用宗教文化知识，在宗教旅游场所有针对性地讲解四大宗教的起源、发展简况、基本教义，尊奉的主要对象、宗教经典、特殊称谓、宗教建筑布局、宗教著名景观，能够辨别佛像所在的位置、名称。

（3）能够运用古代建筑知识分析古代建筑的基本情况、辨别古建筑的等级、建筑物的种类、主要部分的构成、特点。

（4）能够运用中国古代园林知识分析旅游园林景点的构景要素与构景手段。

（二）知识目标

（1）熟悉中国历史文化小常识；了解中国各民族的组成分布、汉族的传统节日等基本情况；掌握主要少数民族的民居、服饰、饮食、节庆、禁忌等民风民俗。

（2）了解中国四大宗教的起源、发展简况、基本教义；掌握尊奉的主要对象、宗教经典、特殊称谓、宗教建筑、宗教著名景观等知识。

（3）熟悉中国主要的自然景观和人文景观的构成、分布及其特点。熟悉中国风景名胜区地理分布，掌握我国世界遗产及主要景区景点。

（4）了解中国古代建筑的发展历程。掌握古建筑的主要构成部分、等级、分类、主要特点、著名古建筑代表。

（5）了解中国古典园林的发展历史，掌握中国古典园林的分类、构景要素与常见的构景手段、著名园林代表；理解天人合一，人与自然融合的造园观念。

（6）了解中国烹饪的发展简况，熟悉中国烹饪的主要流派以及各主要风味流派的特点、代表作品；掌握中国最具特色的名茶、名酒、名贵中药、丝织刺绣品、陶瓷制品、文房四宝以及各类著名的工艺品的基本常识。

（三）素质目标

（1）激发学生对旅游事业的热爱和爱国热情。

（2）培养学生良好的旅游意识和服务意识。

（3）具有高尚的审美情趣。

（4）具有创新意识和创新精神

三、课程设计

根据《2009 级旅游管理专业人才培养方案》的相关要求，课程内容突出对讲解技能的训练，理论知识的教学紧紧围绕工作任务完成的需要来展开。教学过程中，充分开发学习资源，给学生提供丰富的实践机会。在学习过程中，结合具体项目要求，每位学生必须独立完成给出的工作项目，如民俗讲解、菜系讲解等等。尽可能地创设真实的情境，因为就职业教育对象的智力类型来看，其主要具有形象思维的特点，所以尽可能多地收集相关的图片、录音、录像和 VCD 片段，尤其是宗教、民俗、园林、建筑等较抽象内容、遥不可及的景点，把之直观地展现出来，将观念形态化作学生可观、可感、可触的具象，以增加教学的直观性和学生的感性认识。引导学生抓住知识的逻辑联系，把握知识主线，制作知识体系图，实现学生知识体系扩展。通过以上的梳理，再对知识进行归类，实现对知识的系统掌握。

表1 《全国导游基础》教学项目及课时分配表

序号	单元内容	任务内容	课时分配	
单元1	认识旅游	任务1.1 了解旅游的产生	1	2
		任务1.2 认识旅游活动的要素	1	
		任务1.3 认识旅游业	2	2
单元2	中国文史常识	任务2.1 掌握古代历朝简述	6	24
		任务2.2 历史文化艺术常识	6	
单元3	中国的四大宗教	任务3.1 宗教知识简介	2	
		任务3.2 掌握佛教相关知识	6	
		任务3.3 理解道教相关知识	2	
		任务3.4 熟悉伊斯兰教和基督教的相关知识	2	
单元4	中国的民族和民俗	任务4.1 中国民族概况	1	
		任务4.2 汉族和中华民俗文化	2	
		任务4.3 东北部少数民族	5	
		任务4.4 南部少数民族	4	
		任务4.5 西北部少数民族	5	
单元5	中国的饮食文化	任务5.1 中国烹调菜系	4	
		任务5.2 中国名酒	2	
		任务5.3 中国名茶	2	
		任务5.4 中成药和中药材	2	
单元6	中国的风物特产	任务6.1 陶瓷器和丝织品	2	
		任务6.2 文房四宝	2	
		任务6.3 中国传统工艺品	2	
单元7	中国的自然旅游景观	任务7.1 地文景观	4	
		任务7.2 水域风光	4	
		任务7.3 天象景观	2	
		任务7.4 生物景观	2	
单元8	中国古代建筑	任务8.1 中国古代建筑导言	2	

		任务 8.2 中国古代城市和城防建筑	2	
		任务 8.3 宫殿、礼制建筑	2	
		任务 8.4 陵墓、民居建筑	2	
		任务 8.5 楼塔桥	2	
		任务 8.6 园林	4	
单元 9	中国的世界遗产	任务 8.1 世界遗产的类型和标准	2	
		任务 8.2 世界遗产的分布及申报	2	
		任务 8.3 中国的世界遗产	2	
模拟实训			4	
机动			35	
合计			132	

四、课程内容

为充分体现任务驱动、实训导向、理实一体的课程思想，将本课程的教学活动分解设计成六个单元，以单元为单位组织教学，依照“做中学，做中教”原则，以完成工作任务为目标，强化基本技能训练，满足学生就业与发展的需要。本课程建议为 132 学时。

表 2 《全国导游基础知识》教学内容

序号	教学单元	教学内容与教学要求	活动设计建议	学时建议
1	基础知识篇	熟悉旅游的概念及旅游活动的产生和发展；掌握旅游资源的概念与功能、旅游资源的分类；了解旅游业的内涵、旅游业的构成和特点。	问答为主	

2	中国的四大宗教	熟悉宗教知识概况，掌握佛教的基本知识，熟悉道教的祖庭和名胜，了解伊斯兰教和基督教的概况。	1、学生分组收集资料 2、学生代表进行陈述 教师进行点评	
3	中国的民族和民俗	了解中国民族的概况，熟悉汉族的发展和特征，掌握中国的传统节日等民俗文化，熟悉本章所列少数民族的民族习俗、禁忌、节日等。	3、学生分组收集资料 4、学生代表进行陈述 5、教师进行点评	
4	中国的饮食文化及风物特产	熟悉八大菜系的组成，掌握白酒的类别，熟悉名茶的种类和中成药的产地、功效。	1、学生熟悉相关中国饮食和特产知识。 2、模拟做好带团过程中用餐和购物环节的服务	
		掌握中国著名风物特产		
5	中国自然旅游景观	1、熟悉不同景观的类型和代表性景象； 2、掌握著名景观的特色	模拟现场导游	
6	中国古代建筑	1、熟悉中国古代建筑的发展和特点 2、掌握各种构件和雕饰的分类知识 3、了解古代建筑的概况和著名景观	1、分辨建筑构件的类型 2、介绍建筑的概况	
7	中国世界遗产	掌握世界遗产在中国的定义、数量和分布	模拟申报	

五、教学实施建议

（一）教学方法与手段

传统的“填鸭式”、满堂灌的教学模式堵塞了教师与学生之间相互沟通的渠道，忽视了学生主动参与的必要性，同时还导致了教师很难从学生需求的角度来调整教学计划。这就要求实施开放型教学，逐步地把学生从课堂引向社会，从书本知识引向社会实践，丰富他们的知识，扩展他们的视野和技能，发展他们的能力。

本课程采用以“快乐体验”为中心的综合教学法：

①教学方法以课堂讲授为主，启发式教学调动学生学习兴趣和积极性，使学生能理论联系实际，掌握并能够灵活运用导游基础知识。

②应用现代教育技术辅助教学，在教学过程中采用教学幻灯片、光盘、实物图片投影等教学手段辅助教学。如：在“中国的民族民俗”一章中，可以利用多媒体课件进行教学，在课件中将各少数民族的传统服饰、居住形式、饮食产品、生产生活等内容展现出来并配以解说，使学生更直观地了解并记住各少数民族的民俗，进一步开阔视野。

③课堂教学注意联系生活实际，从学生熟悉的现象入手引出讲授知识，可采用猜谜语、讲故事、做游戏等方法调动课堂氛围，加深学生对知识点的记忆。

④为便于学生对部分知识的理解，安排学生到实践教学基地和旅游景点参观。

（二）评价方法

提倡评价主体多元化，坚持学生自评和互评、师评、社会评，过程评价与终结性评价相结合。注重对学生基本技能考核和职业态度的考核，加强教学过程环节的考核，综合评定学生的成绩。

（1）学生评价。学生对单元学习的知识、技能及时自评、互评，明确对该单元是学会、学懂、学通的程度，如实的填写单元学习评价表。

（2）教师评价。在每一单元的教学过程中，教师客观公正的对学生的学习效果做出评价，填写教师评价表，在教师评价表在确定学生的定性成绩。同时对学生进行测试，确定学生该单元的定量成绩。

（3）考核评价。期末进行命题测试，在命题中体现导游岗位的基本知识、基本技能所占比例确定学生成绩。

（4）综合评价。平时考核、单元测试、综合测试相结合，分别占 20%、30%、50%的比重，以此综合评定学生的该科最终成绩。

（三）教学条件

教师应进行理实一体化的教学，让学生在真实或接近实际的导游工作环境中学习。要重视现代教育技术与课程的整合，充分发挥计算机、互联网等现代媒体技术的优势，提高教学的效率和效果，以利于创建符合个性化学习及加强实践技能培养的教学环境，推动教学模式和教学方法的改革。

1. 教师任职条件

（1）专任教师

具备本专业或相近专业本科及以上学历，具有扎实的旅游专业知识和一定会计实践经验，熟悉旅游法律法规、本课程的岗位技能要求以及从事导游人员的素质要求，在教学中能采用先进的教学理念，充分体现教师主导和学生主体地位，能驾驭课堂教学，教学中灵活运用现代职业教育的先

进教学方法和教学手段。

(2) 兼职教师

从事导游工作时间较长，拥有导游证的职称，实践经验丰富，具有良好的导游职业道德，热爱教学工作，能结合实际业务进行导游日常工作内容的示范教学并能够在学生技能训练中给予专业指导。

2. 实践教学条件

(1) 实训场所。用于导游讲解的综合实训室。

(2) 实训工具设备。导游旗等。

(四) 教材选用和编写

1. 选用参考教材

由广东省导游人员考评委员会办公室编写的全国导游人员资格考试（广东）系列教材中的《全国导游基础知识》，这套新教材更贴近实际，是导游证考试的指定教材。

《中国旅游地理》 课 程 标 准



学 时：80 学时

适用专业：旅游服务与管理专业

二〇二二年九月一日

目 录

一、课程定位	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程作用	1
(三) 课程地位	1
二、课程目标	1
(一) 知识目标	1
(二) 能力目标	2
(三) 素质目标	2
三、课程设计	2
四、课程内容	错误! 未定义书签。
五、教学实施建议	5
(一) 教学方法与手段	5
(二) 评价方法	6
(三) 教学条件	6
(四) 教材选用和编写	7
六、编制说明	7

《中国旅游地理》课程标准

一、课程定位

（一）课程性质

《中国旅游地理》是旅游管理专业、导游专业岗位基础平台核心课程，此门课程所学内容是众多专业课如旅游资源与开发、旅行社实务、旅游文化、导游业务、领队业务等的基础知识，是研究人类的旅游活动与我国地理环境及社会经济发展相互关系的一门科学。

（二）课程作用

通过本课程的教学, 让学生初步掌握旅游地理学科的基本理论和方法, 重点掌握中国旅游资源的基本特征和时空分布及其形成的原因, 掌握各分区最具特色的优势旅游资源, 主要旅游区和景点及其旅游价值以及重要旅游线路, 从而全面认识中国旅游国情, 深刻理解旅游兴国战略, 树立为中国旅游业发展贡献力量的信念; 同时, 通过本课程的教学, 培养学生的创新精神, 提高学生的专业素质与能力。

（三）课程地位

课程内容及教学体现了我系旅游管理应用型人才培养的特色要求, 该课程是从事旅游专业的入门课程, 在旅游专业课程体系处于基础地位, 是《全国导游基础》《广东导游基础》《导游业务》等课程的前导课程, 为后续专业课程的学习起着支撑和奠基作用, 地位十分重要。

二、课程目标

本课程以培养学生旅游知识能力为目标, 通过教、学、训一体化的教学环境, 使学生掌握旅游地理基本知识与解说技能, 成为具有基本讲解技能的应用型人才。

（一）知识目标

- 1、学习与掌握各类旅游资源的旅游价值、空间分布规律;
- 2、学习与掌握我国重要旅游景点的空间分布。

3、学习与了解中国不同地域的景观特色，能正确解释其地理成因及旅游人地关系等。

（二）能力目标

- 1、学会对中国各区域旅游资源调查与分析的能力；
- 2、学会各类专题旅游线路设计的基本技能；
- 3、学会区域旅游设计（旅游目的地系统设计、资源整合旅游产品组合、旅游形象设计）；
- 4、各地旅游资源解说课件及讲解技能。
- 5、搜集、整理、提炼电子资料（互联网、视频）及纸质（书本、报刊）介质上旅游地理知识的技巧。

（三）素质目标

- 1、通过本课程的学习，使学生树立空间地域意识；
- 2、学会多学科、多角度分析问题的思维能力；
- 3、培养旅游欣赏能力，具有生态保护意识与创新设计意识。

三、课程设计

（一）课程教学设计

本课程从中等职业教育特点出发，在讲授过程中，以适应“新旅游”时代需要和应用为目的，突出旅游地理课程的基础性、实践性特色，以必须够用为主，讲清中国旅游资源和各分区旅游资源的分布特点，结合实际强化训练，突出适应性、实用性和针对性，注意课堂讲授和实地考察相结合，尽量采用多媒体教学手段。为充分体现任务驱动、实训导向、理实一体的课程思想，将本课程的教学活动分解设计成13个单元，以单元为单位组织教学，依照“以图带学，学练一体”原则，以完成工作任务为目标，强化基本技能训练，满足学生就业与发展的需要。本课程建议为80学时。

（二）、实践环节设计

1、实践教学内容

- 1）旅游资源调查与分析
- 2）旅游线路设计

3) 旅游目的地形象设计

2、实践教学形式

本课程常用教学资源：教师自制教学课件（PPT）、视听影音、多媒体课件等资源。创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。

四、课程内容

表 《中国旅游地理》教学项目、内容及课时分配表

序号	项目名称	知识内容和要求	技能内容和要求	教学情景或教学设计	结果(作业、报告等)	课时
1	旅游地理学认知	掌握旅游地理学的基本理论	运用旅游地理的地域分异、人地关系等理论分析问题	多媒体教学		4
2	旅游资源认知及评价	掌握各类旅游资源的特征 掌握旅游资源分类、调查与评价的方法	1. 能根据自然和人文旅游资源的特点进行导游讲解 2. 能够进行旅游资源调查和评价	案例教学、情景教学	1. 不同类型旅游景点讲解 2. 旅游资源调查与评价	12
3	旅游流与地理区划	1. 了解旅游流形成的原因和中国入境与国内旅游客流的地域空间结构 2. 掌握旅游线路设计的原则和方法 3. 掌握旅游	1. 能够简述中国旅游客流特征 2. 能够比较分析不同旅游交通方式的优劣 3. 能够进行线路设计	多媒体教学	1. “小长假”旅游线路设计 2. 绘制旅游区划图	4

		地理区划的原则和方法	4、能 绘制旅游区划图			
4	东北旅游区	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图教学、情景教学	掌握区域内旅游景点并简介	8
5	华北旅游线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	案例教学、情景教学	掌握旅游区域内景点并简介	8
6	华东旅游线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图教学、情景教学	掌握旅游区域内景点并简介	8
7	华中旅游线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图、情景教学	掌握旅游区域内景点并简介	4
8	华南旅游线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图、情景教学	掌握旅游区域内景点并简介	4
9	港澳台旅游线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图教学、情景教学	进行旅游形象设计,并设计旅游线路	4
10	西北旅游线路设计及其形象设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图、情景教学	掌握旅游区域内景点并简介	8

11	西南旅游区线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图教学、情景教学	设计区域内一条旅游线路并简介	8
12	青藏高原区线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	阅图读图教学、情景教学	设计区域内一条旅游线路并简介	4
13	自助旅游线路设计	掌握区域内旅游特色及主要旅游资源	能够进行线路设计和产品设计并讲解	案例教学、情景教学	设计一条自助游线路	4

五、教学实施建议

（一）教学方法与手段

本课程采用课堂教学与实践教学相结合的方法，讲授和练习相结合，将旅游地理知识与旅游线路设计、区域旅游设计相结合，要求学生在掌握旅游地理学的基本理论、我国自然和人文旅游资源概况的基础上，熟悉不同区域旅游特色及主要旅游资源；并在此基础上进行旅游线路设计、区域旅游设计。

1、教学方法

在课堂上采取由浅入深、由抽象到具体、由理论到实际、循序渐进的教学方法，保证基础，突出重点，特别是在基本方法的导入上与实际问题相结合，使学生有一个感性的认识；对方法的学习采取理论知识与实践教学相结合，教师讲授与学生模拟练习、案例分析相结合，增强学生的感性认识，帮助学生掌握中国旅游地理的基本知识和进行区域旅游设计的基本技能。本课程的教学方法主要包括情境教学法、阅图读图填图法、直观教学法、课堂讲授法、案例教学法和角色扮演法等。

（1）情境教学法。将内容中的基础知识利用音像结合到教学情境中去，帮助学生形象记忆基础知识。

（2）阅图读图法。把具体的景点落实到实际旅游图中，培养学生的阅图

读图能力。

(3) 角色扮演法。以模拟讲解的方式将学生直接带入从业人员的角色中去, 更好的进行技能训练, 实现从学习人转换为职业人。

2. 教学手段

(1) 利用多媒体教室, 集声音、动画、图片、文字于一体, 给师生一个交互式的虚拟与实验环境, 使抽象、生硬的课堂教学变得生动有趣。授课中教师采用多媒体教学手段, 运用图文并茂的教学课件及音像欣赏, 学生直接进入情境学习。

(2) 室外教学, 利用学校教学基地及本市的旅游资源, 带领学生进行本土旅游资源教学。

(二) 评价方法

提倡评价主体多元化, 坚持学生自评和互评、师评、社会评, 过程评价与终结性评价相结合。注重对学生基本技能考核和职业态度的考核, 加强教学过程环节的考核, 综合评定学生的成绩。

(1) 学生评价。学生对单元学习的知识、技能及时自评、互评, 明确对该单元是学会、学懂、学通的程度, 如实的填写单元学习评价表。

(2) 教师评价。在每一单元的教学过程中, 教师客观公正的对学生的学习效果做出评价, 填写教师评价表, 在教师评价表在确定学生的定性成绩。同时对学生进行测试, 确定学生该单元的定量成绩。

(3) 考核评价。期末进行命题测试, 在命题中体现旅游地理基本知识、基本读图和讲解技能。

(4) 综合评价。平时考核、单元测试、综合测试相结合, 分别占 30%、30%、40%的比重, 以此综合评定学生的该科最终成绩。

(三) 教学条件

旅游专业的学生应该有比较自由学习的环境, 本课程需要让学生充分接触资源环境, 从而更好的掌握基础知识; 应加强室外教学基地的建设和实践基地的建设, 把专业知识教学落实到实际工作环境中去, 提高教学的效率和效果, 所以, 加强校企合作势在必行。

1、教师任职条件

(1) 专任教师

具备本专业或相近专业本科及以上学历, 具有扎实的旅游专业知识和一定的旅游从业经验, 在教学中能采用先进的教学理念, 充分体现教师主导和学生主体地位, 能驾驭课堂教学, 教学中灵活运用现代职业教育的先进教学方法和教学手段。

(2) 企业顾问

从事旅游行业时间较长, 有丰富的带团组团经验及组织管理能力者, 这一个角色必须是旅行社在职从业人员, 能在学生课外实习过程中提供指

导示范教学及技能训练中给予专业指导。

2. 实践教学条件

(1) 模拟讲解实训室。用于景点讲解综合训练。

(2) 学校校外旅行社。用于学生直接与校外企业接触并了解相关企业
操作程序。

(3) 景点实训基地: 本市旅游资源: 可园、粤晖园、虎门销烟、虎英郊
野公园等。

(四) 教材选用和编写

选用教材: 高等教育出版社出版的中等职业教育国家规划教材

《中国旅游地理》第二版(旅游、饭店服务与管理专业)

主编: 陈锡畴 王雁

六、编制说明:

1、原则上应该根据学生实际情况开发校本教材, 以本课程标准为基本依据, 编写便于实施理实一体化教学的教材。教材内容应体现以就业为导向, 以学生为本的原则, 由基础知识、情境音像资料、知识归纳、自我测试、学习评价等结构构成, 将知识与实际讲解应用相结合, 做到教与学结合, 实操一体化。参考教材的选用则应突出学以致用, 注重培养学生实践能力。教学内容应体现中职生的学习能力和素质, 尽可能与企业需求一致, 做到中高职衔接。在以后的实际教学中, 本专业教师尽快开发编写校本教材, 适应教学需要。

2、执笔人: 黄小芳

3、审核人: 雷林子

《餐饮服务》 课程标准



学 时:44 学时

适用专业: 旅游服务与管理专业

二〇二二年九月一日

目 录

一、课程定位	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程作用	1
(三) 课程地位	1
二、课程目标	1
(一) 知识目标	1
(二) 能力目标	1
(三) 素质目标	1
三、课程设计	2
四、课程内容	3
五、教学实施建议	5
(一) 教学方法与手段	5
(二) 评价方法	5
(三) 教学条件	6
(四) 教材选用和编写	6
六、编制说明	7

《餐饮服务》课程标准

一、课程定位

（一）课程性质

《餐饮服务》是旅游服务与管理专业的专业实践课程，培养对象是餐厅服务员职业的初学者。该课程阐明了餐饮服务的基本理论和基本操作技能，使学生具备餐厅服务能力，是一门课程内容与工作内容相结合的一体化课程。

（二）课程作用

本课程以餐厅服务工作任务和服务规程为导向，通过融合餐厅服务基本知识 with 餐厅技能，使学生初步形成分析和解决日常餐厅服务工作问题的能力。从餐厅服务员职业标准开始认识餐厅服务工作，分任务训练托盘、斟酒、折花、摆台、酒水服务等技能，达到理实一体化教学，从而使学生掌握餐饮服务的基础知识与训练基本技能，培养学生的专业素养。该课程在旅游服务与管理专业的课程体系中起着“奠基石”的作用，为进一步学习后续旅游课程打下坚实的基础。

（三）课程地位

该课程是旅游服务与管理专业的入门课程，在旅游服务与管理专业课程体系中处于基础地位，是《旅游概论》、《导游业务》、《酒店管理实务》等课程的前导课程，为后续专业课程的学习起着支撑和奠基作用。

二、课程目标

本课程以培养学生餐厅服务员职业能力为目标，通过教、学、做一体化的教学环境，使学生掌握餐厅服务基本知识与基本技能，能初步解决餐厅服务工作中的一般问题，成为具有良好的职业道德的初级应用型人才。

（一）知识目标

1. 知道餐厅组织结构和岗位职责；
2. 能描述宴会的种类和服务程序；
3. 知道西餐服务的内容、方法；
4. 知道菜点酒水的常识。

（二）能力目标

1. 能分析客情，做好相关的对客服务；
2. 能正确按照服务规程做好餐厅服务工作；

3. 能根据突发情况采取灵活应变的措施;
4. 有较强的餐厅营销能力。

(三) 素质目标

1. 养成遵守旅游法律、法规的意识;
2. 具备餐厅服务员职业认同感;
3. 养成认真、细心、卫生、主动热情的工作习惯;
4. 具有良好的心理承受力、团队协作能力。
5. 具有吃苦耐劳的意志品质。

三、课程设计

本课程以餐厅服务工作任务为轴线设置单元。从中职生认知规律和学习特点出发,分任务引导知识点学习,同时对于具体餐厅工作按照技能难易程度设计任务,最终形成单元内容及其课时分配见表1。

本课程由10个学习单元组成,分别为:职业标准、托盘、斟酒、餐巾折花、铺台布、骨碟定位、餐位摆设、宴会、餐厅组织结构与岗位设置、菜点与酒水。教学内容的前后排序符合学生的认知规律,单元1首先让学生认知餐厅服务员职业;单元2以岗位角色学习餐巾折花理论和技能;单元3重点学习托盘端托服务的操作;单元4学习斟酒的操作;单元5、6、7就是按照中餐宴会摆台的操作过程学习铺台布、骨碟定位、餐位摆设。单元8认识宴会,懂得宴会服务的过程;单元9餐厅组织与岗位,了解餐厅的管理级别和岗位设置;单元10学习中外著名的菜点酒水知识,拓展视野,具备餐饮产品营销的必备知识。实现以餐厅服务员日常工作内容构建课程内容,便于实施“做中学,做中教”。

表1 《餐饮服务》教学项目及课时分配表

序号	单元内容	任务内容	课时分配				
单元1	餐厅服务员职业标准	餐厅服务员职业与培训、鉴定要求。	2	2			
单元2	技能1 餐巾折花	1、餐巾折花的理论	2	14			
		2、杯花的折法	6				
		3、盘花的折法	6				
单元3	技能2 托盘	托盘操作过程	2	2			
单元4	技能3 斟酒	斟酒的技法	4	4			

单元 5	技能 4 铺台布	掌握抖铺式、推拉式的方法。	2	2			
单元 6	技能 5 骨碟定位	掌握定位的操作要求。	2	2			
单元 7	技能 6 中餐摆台	1、瓷器餐具的摆法	2	12			
		2、玻璃餐具、公用餐具	2				
		3、宴会摆台全过程的操作	8				
单元 8	认识宴会	宴会的种类、服务规程	2	2			
单元 9	餐厅组织与岗位	餐厅管理的组织结构与岗位设置、岗位职责	2	2			
单元 10	菜点酒水	中外著名的菜点酒水	2	2			
合计			44				

四、课程内容

为充分体现任务驱动、实训导向、理实一体的课程思想，将本课程的教学活动分解设计成十个单元，以单元为单位组织教学，依照“做中学，做中教”原则，以完成工作任务为目标，强化基本技能训练，满足学生就业与发展的需要。本课程建议为 44 学时。见表 2

表 2 《餐饮服务》教学内容

序号	教学单元	教学内容与教学要求	活动设计建议	学时建议
1	单元 1	餐厅服务员职业标准	了解餐厅服务员职业名称、定义、等级；掌握职业能力特征、培训、鉴定要求。	2
2	单元 2	餐巾折花	1、掌握餐巾折花的作用、种类、摆放要求、5 种常用基本手法。	2
			2、熟悉常用杯花的折法	6

序号	教学单元	教学内容与教学要求	活动设计建议	学时建议
			3、熟悉常用盘花的折法	6
3	单元 3	托盘	熟悉理盘、装盘、托盘、行走的操作过程和技术要求。	2
4	单元 4	技能 3 斟酒	1、熟悉备酒、示酒、斟酒，掌握斟酒的站位、姿势； 2、正确把握葡萄酒、白兰地、白酒斟酒的酒量。	6
5	单元 5	技能 4 铺台布	熟练掌握抖铺式、推拉式的方法。	2
6	单元 6	技能 5 骨碟定位	掌握骨碟定位的操作要求。准确把握骨碟的距离问题。	2
7	单元 7	中餐摆台	1、掌握瓷器餐具的摆法	2
			2、掌握玻璃餐具、公用餐具	2
			3、熟悉宴会摆台全过程的操作，准确把握各项物品间的距离。	8
8	单元 8	认识宴会	了解宴会的种类、服务规程、注意事项。	2
9	单元 9	餐厅组织与岗位	认识了解餐厅管理的组织结构与岗位设置、岗位职责	2
10	单元 10	菜点酒水	了解中外著名的菜点酒水，熟悉法国菜、中国八大菜系、中国名酒、鸡尾酒的常识。	2

五、教学实施建议

（一）教学方法与手段

在教学过程中，应从学生实际出发，因材施教，充分调动学生对本课程的学习兴趣，采用示范、直观教学法、角色扮演法等，创设工作情境，充分利用实物和多媒体等手段辅助教学并融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力。

1. 教学方法

本课程的教学方法主要包括实操教学法、情境教学法、直观教学法、课堂讲授法、案例教学法和角色扮演法等。

（1）情境教学法。将内容中的理论知识与实践技能合二为一，设计成具有特色、内容丰富的教学情境，供学生实践。

（2）直观教学法。运用图片、餐厅用品作为教具进行直观教学。通过展示具体实物，将餐厅环境更直观地介绍给学生，培养学生的职业认知能力。

（3）角色扮演法。将学生扮演客人、服务员、餐厅经理等角色，在学习中明确各自任务，训练专业技能，实现从学习人转换为职业人。

（4）案例教学法。案例通过日常的搜集，将餐厅服务中各种易发生错误的情况进行汇总，分门别类地整理好，在教学的过程中加以运用，让学生讨论，发表见解，提高认识，增强学生的职业意识。

2. 教学手段

（1）利用多媒体教室，集声音、动画、图片、文字于一体，给师生一个交互式的虚拟与实验环境，使抽象、生硬的课堂教学变得生动有趣。授课中教师采用多媒体教学手段，运用图文并茂的教学课件、视频，演示餐厅服务程序的具体操作步骤与方法，使课程教学形象直观。

（2）使用实物资料进行演示教学。该课程的餐厅技能、菜点酒水等内容，可使用相应的视频、样本图片进行观摩教学。任课教师经常使用各种实物教具，如中餐餐具、物品等餐厅用品用具，在教学中向学生展示或演示，从而使教学更加直观有效。

（3）组织学生到酒店观摩，丰富教学内容。通过到附近的酒店参观，实地考察了解餐厅服务工作的过程，激发了学生的兴趣，很好的促进了学生的自主学习。

（二）评价方法

提倡评价主体多元化，坚持学生自评和互评、师评、社会评，过程评价与终结性评价相结合。注重对学生基本技能考核和职业态度的考核，加强教学过程环节的考核，综合评定学生的成绩。

（1）学生评价。学生对单元学习的知识、技能及时自评、互评，明

确对该单元是学会、学懂、学通的程度，如实的填写单元学习评价表。

(2) 教师评价。在每一单元的教学过程中，教师客观公正的对学生的学习效果做出评价，填写教师评价表，在教师评价表在确定学生的定性成绩。同时对学生进行测试，确定学生该单元的定量成绩。

(3) 考核评价。期末进行命题测试，在命题中体现餐厅服务员岗位的基本知识、基本技能所占比例确定学生成绩。

(4) 综合评价。平时考核、单元测试、综合测试相结合，分别占 20%、30%、50%的比重，以此综合评定学生的该科最终成绩。

(三) 教学条件

教师应进行理实一体化的教学，让学生在真实或接近实际的餐厅工作环境中学习。要重视现代教育技术与课程的整合，充分发挥计算机、互联网等现代媒体技术的优势，提高教学的效率和效果，以利于创建符合个性化学习及加强实践技能培养的教学环境，推动教学模式和教学方法的改革。

1. 教师任职条件

(1) 专任教师

具备本专业或相近专业本科及以上学历，具有扎实的旅游与酒店管理专业知识和一定酒店实践经验，熟悉旅游法规、本课程的岗位技能要求以及从事旅游与酒店工作人员的素质要求，在教学中能采用先进的教学理念，充分体现教师主导和学生主体地位，能驾驭课堂教学，教学中灵活运用现代职业教育的先进教学方法和教学手段。

(2) 兼职教师

从事餐厅工作时间较长，拥有餐厅技师以上职称，实践经验丰富，具有良好的旅游职业道德，热爱教学工作，能结合实际业务进行宴会服务等内容的示范教学并能够在学生餐厅技能训练中给予专业指导。

2. 实践教学条件

(1) 实训场所。用于托盘、斟酒、折花、摆台等基本技能训练的操作实训室；配置餐饮服务实训软件及网络环境的计算机机房；用于进行餐厅分岗位训练的中西餐综合实训室。

(2) 实训工具设备。①足够数量的餐厅工作所需的办公文具，如办公设施、文具盒、打印机、扫描仪、计算器、文件柜及各种日用餐具耗材。②足够数量的实训资料，如酒店设施设备、中西餐厅、厨房样式，相关业务报表等，具有仿真的酒店企业经济业务资料，其他相关资料。

(3) 餐饮服务模拟实训软件：人力资源和社会保障部餐厅服务员培训软件。

(四) 教材选用和编写

1. 开发校本教材

校本教材的开发应以本课程标准为基本依据，编写便于实施理实一体化教学的教材。教材内容应体现以就业为导向，以学生为本的原则，由基础知识、工作情景、活动资料、活动指导、知识归纳、自我测试、学习评价等结构构成，将知识与企业工作中的实际应用相结合，做到教学做结合，理实一体化。

2. 选用参考教材

参考教材的选用应突出餐厅服务典型工作任务和工作过程，注重培养学生实践能力。教学内容应体现以仿真餐厅业务资料和餐饮服务基础工作规范，做到中高职衔接。如高教版的《餐饮服务》、人力资源和社会保障部《餐厅服务员》中级培训教材。

六、编制说明

1. 本课程标准由东莞市经贸学校旅游管理教研组开发。
2. 执笔人：石宣照
3. 审核人：雷林子

《茶艺概论》课程标准



学 时：72 学时

适用专业：旅游服务与管理专业

二〇二二年九月一日

目 录

一、课程定位	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程作用	1
(三) 课程地位	1
二、课程目标	1
(一) 知识目标	2
(二) 能力目标	2
(三) 素质目标	2
三、课程设计	2
四、课程内容	3
五、教学实施建议	9
(一) 教学方法与手段	9
(二) 评价方法	10
(三) 教学条件	10
(四) 教材选用和编写	11

《茶艺概论》课程标准

一、课程定位

（一）课程性质

本课程是中等职业学校旅游服务与管理专业的一门专业基础课程，也可作为选修课。本课程根据茶艺考核要求，对学生进行鉴定前的强化训练，逐步引领学生进入鉴定考核实战空间，帮助学生到达胜利的彼岸。在教学中注重进行科学的应试复习，做到理论知识和实际操作相结合，使学生明确考证要求，快速掌握鉴定考核要求。

（二）课程作用

在课堂上，学生是学习的主体，要引导学生如何体现学习的主动性、实践性和创造性，为学生营造一个开放轻松的学习环境。教学过程中，用直观演示法以视觉的冲击激发学生的学习兴趣，通过情景模拟鼓励学生发挥想象，自己动手完成实际操作，促进学生自主探究与沟通交流。

（三）课程地位

本课程主要介绍茶艺基本概念，茶艺美学，茶叶冲泡技艺等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，使学生掌握茶叶冲泡技艺，培养茶艺美学意识，培养其相当于初、中级茶艺师的技能。

二、课程目标

鉴于本课程的课程性质，主要培养学生的动手能力和操作技能，拓宽学生知识面，提高学生的职业能力水平。有助于学生熟练掌握茶艺师鉴定考核要求，满足学生职业生涯发展的需要。并从以下三个方面的兴趣培养

和实际操作达到本课程的教学目标:。

（一）知识目标

- 1、了解茶艺服务中接待服务的礼貌礼节、语言表达艺术、接待艺术
- 2、识别绿茶等各类茶的品级
- 3、识别茶具质量、配置等
- 4、了解有关泡茶用水知识
- 5、了解茶艺表演场所布置知识
- 6、了解茶艺表演基本知识
- 7、了解中国各地名茶、名泉
- 8、了解艺术品茗知识

（二）能力目标

- 识别各种茶叶的能力，并能判定品级
- 学会识别茶具质量，懂得茶具配置
- 掌握泡茶基本程序
- 掌握碧螺春、乌龙茶、普洱茶、茉莉花茶、红茶的冲泡

（三）素质目标

了解中国茶文化，体会中国茶文化博大精深，给学生艺术的熏陶和美的享受。学会团队合作创新，尤其是掌握苏州东西山碧螺春茶文化的特点，热爱家乡，建设家乡，开发出新的茶艺服务流程。

三、课程设计

学时分配建议

序号	模块名称及具体内容	学时	总学时
----	-----------	----	-----

模块一	茶叶品级	识别绿茶、红茶、乌龙茶的品级	8	8
模块二	观茶汤识茶	根据茶汤识别绿茶、红茶等	8	8
模块三	茶具配备	项目一 识别茶具	4	10
		项目二 茶具配备	6	
模块四	茶艺接待	茶艺接待礼仪	8	8
模块五	表演台及品茗环境	项目一 布置表演台	4	10
		项目二 品茗环境布置	6	
模块六	泡茶训练	项目一 碧螺春主泡	6	26
		项目二 乌龙茶主泡	6	
		项目三 普洱茶主泡	6	
		项目四 茉莉花茶主泡	4	
		项目五 红茶主泡	4	
模块七	应试指导	根据考核标准训练	2	2
总计	72 时			

四、课程内容

模块一 茶叶品级

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：8 课时

三、学习目标：

1、识别绿茶的品级

2、识别红茶的品级

3、识别黄茶的品级

4、识别乌龙茶的品级

四、相关实践知识：识别茶品级的方法和步骤

五、相关理论知识：绿茶、乌龙茶、普洱茶、茉莉花茶、红茶的品级

六、拓展知识：黑茶、白茶的品级

模块二 观茶汤识茶

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：8 课时

三、学习目标：

1、观茶汤识绿茶

2、观茶汤识红茶

3、观茶汤识黄茶

4、观茶汤识乌龙茶茶

四、相关实践知识：观茶汤识茶的技巧

五、相关理论知识：观茶汤识茶的基本步骤

六、拓展知识：观茶汤识黑茶、白茶

模块三 茶具质量及配备

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：10 课时

三、学习目标：

1、识别茶具质量

2、学会茶艺茶具的配置

项目一 识别茶具

课时：4 课时

1-1. 学习目标：1、能识别陶与瓷器的区别

2、能识别不同的瓷器

1-1. 相关实践知识：识别茶具质量的基本步骤

1-2. 相关理论知识：茶具的识别标准

1-3. 拓展知识：其他泡茶茶具

项目二 茶具配备

课时：6 课时

2-1. 学习目标：1、掌握因茶制宜配置茶具的方法

2、能选配茶饼茶具

3、能选配芽茶茶具

4、能选配团茶茶具

5、能选配花茶茶具

6、能选配绿茶茶具

7、能选配红茶茶具

8、能选配乌龙茶具

2-2. 相关实践知识：因茶制宜配置茶具的方法

2-3. 相关理论知识：茶具配置的原则

2-4. 拓展知识：各种茶具的发展情况

模块四 茶艺接待

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：8 课时

三、学习目标：

1、接待服务中对仪容仪表的要求

2、接待服务的基本流程

3、VIP 客人接待

4、有效语言沟通的技巧

四、相关实践知识：接待服务的基本流程

五、相关理论知识：仪容仪表的要求、礼貌语言

六、拓展知识：解答有关茶艺的问题

模块五 表演台及品茗环境

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：10 课时

三、学习目标：

1、掌握表演台的布置

2、学会布置品茗环境

项目一 表演台的布置

课时：4 课时

1-1. 学习目标：

1、掌握茶具的定位放置方法

2、茶桌、茶椅、茶巾的摆放方法和技巧

1-2. 相关实践知识：布置表演台的基本步骤

1-3. 相关理论知识：表演台物品的用处

项目二 配置品茗环境

课时：6 课时

2-1. 学习目标： 1、掌握音乐的配置技巧

2、掌握插花的配置技巧

3、掌握茶挂的配置技巧

4、布置品茗环境

2-2. 相关实践知识：掌握插花、茶挂和音乐的配置技巧

2-3. 相关理论知识：熟悉音乐的韵律和内涵，了解花语

模块六 泡茶训练

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：26 课时

三、学习目标：

1、掌握绿茶的主泡

2、掌握乌龙茶的主泡

3、掌握武夷岩茶的主泡

4、掌握普洱茶的主泡

5、掌握茉莉花茶的主泡

项目一 碧螺春的主泡

课时：6 课时

1-1. 学习目标: 1、了解碧螺春绿茶的知识

2、掌握主泡碧螺春

1-2. 相关实践知识: 主泡绿茶的基本步骤和技法

1-3. 相关理论知识: 各种绿茶的特点

项目二 乌龙茶的主泡

课时: 6 课时

2-1. 学习目标: 1、了解乌龙茶的知识

2、掌握主泡乌龙茶

2-2. 相关实践知识: 主泡乌龙茶的基本步骤和技法

2-3. 相关理论知识: 乌龙茶的特点

项目三 普洱茶的主泡

课时: 6 课时

3-1. 学习目标: 1、了解普洱茶的知识

2、掌握主泡普洱茶

3-2. 相关实践知识: 主泡普洱茶的基本步骤和技法

3-3. 相关理论知识: 普洱茶的特点

项目四 茉莉花的主泡

课时: 4 课时

4-1. 学习目标: 1、了解茉莉花茶的知识

2、掌握主泡茉莉花茶

4-2. 相关实践知识: 主泡茉莉花茶的基本步骤和技法

4-3. 相关理论知识: 茉莉花茶的特点

项目五 红茶的主泡

课时：4 课时

5-1. 学习目标：1、了解红茶的知识

2、掌握主泡红茶

5-2. 相关实践知识：主泡红茶的基本步骤和技法

5-3. 相关理论知识：红茶的特点

模块七 应试指导

一、适用对象：职二年级学生

二、参考学时：2 课时

三、学习目标：

1、了解茶艺师技能鉴定的试题形式

2、了解茶艺师技能考核内容

1-2. 相关实践知识：茶艺训练

1-3. 相关理论知识：试卷的组成及考核注意事项

1-4. 拓展知识：观看茶艺表演

五、教学实施建议

（一）教学方法与手段

1、在教学过程中，按照各类茶的特点、冲泡流程实施。

2、本课程教学实行模块化教学、项目化教学。

3、在教学中运用多媒体教学。

（二）评价方法

提倡评价主体多元化，坚持学生自评和互评、师评、社会评，过程评价与终结性评价相结合。注重对学生基本技能考核和职业态度的考核，加强教学过程环节的考核，综合评定学生的成绩。

- 1、每完成一个模块，注重过程评价。
- 2、评价方法：实施多元化评价，开展小组评价、师生评价、教师评价等。
- 3、考核：按照劳动局茶艺技能鉴定考核要求。同时，训练时采用“茶艺考核评分表”。
- 4、职业资格证书考证：参加茶艺服务员（中级）职业资格证考核。

（三）教学条件

教师应进行理实一体化的教学，让学生在真实或接近实际的会计工作环境中学习。要重视现代教育技术与课程的整合，充分发挥计算机、互联网等现代媒体技术的优势，提高教学的效率和效果，以利于创建符合个性化学习及加强实践技能培养的教学环境，推动教学模式和教学方法的改革。

1. 教师任职条件

（1）专任教师

具备本专业或相近专业本科及以上学历，具有扎实的会计专业知识和一定茶艺实践经验，熟悉茶艺师、本课程的岗位技能要求以及从事茶艺服务人员的素质要求，在教学中能采用先进的教学理念，充分体现教师主导和学生主体地位，能驾驭课堂教学，教学中灵活运用现代职业教育的先进教学方法和教学手段。

(2) 兼职教师

从事茶艺工作时间较长，拥有高级茶艺师以上职称，实践经验丰富，具有良好的职业道德，热爱教学工作，能结合实际茶艺服务等内容的示范教学并能够在学生茶艺技能训练中给予专业指导。

2、实验实训设备配备建议

- (1) 布置风格、氛围以古典为主。
- (2) 准备教师演示表演台 1 个，古筝一架。
- (3) 学生配置以兴趣小组为主，最佳 20 人左右。
- (4) 配置各类茶桌、茶椅，配齐各类茶具。
- (5) 设 1 个茶型设计室。

(四) 教材选用和编写

1. 开发校本教材

校本教材的开发应以本课程标准为基本依据，编写便于实施理实一体化教学的教材。教材内容应体现以就业为导向，以学生为本的原则，由基础知识、工作情景、活动资料、活动指导、知识归纳、自我测试、学习评价等结构构成，将知识与企业工作中的实际应用相结合，做到教学做结合，理实一体化。

2. 选用参考教材

参考教材的选用应突出典型工作任务和会计工作过程，注重培养学生实践能力。教学内容应体现以仿真企业业务资料和小企业会计准则和会计基础工作规范，做到中高职衔接。

六、编制说明

1. 本课程标准由东莞市经贸学校旅游教研组与东莞茶艺协会共同商讨编写。

2. 执笔人：刘艳

3. 审核人：刘楚君