

# 省级精品开放课程推荐表

所属学校 安徽农业大学

项目建设类型 精品资源共享课 精品视频公开课  
大规模在线开放课程(MOOC)示范项目

推荐形式 选题 课程

选题/课程名称 茶艺

所属学科 茶学

课程负责人 丁以寿

申报日期 2016年9月1日

推荐单位 安徽农业大学 茶与食品科技学院

安徽省教育厅制  
2016年8月

## 填写要求

1. 表格文本中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。
2. 本表栏目未涵盖的内容，需要说明的，请在说明栏中注明。
3. 如表格篇幅不够，可另附纸。

## 1. 课程负责人情况

1-1 基本信息	姓 名	丁以寿	性 别	男	出生年月	1963. 1
	学 历	本科	学 位	学士	电 话	18955194982
	专业技术职务	副教授	行 政 职 务	无	传 真	
	院 系	安徽农业大学 茶与食品科技学院		E-mail	ctci@ahau.edu.cn	
	地 址	合肥市蜀山区长江西路 130 号			邮 编	230036
	是否本校 专任教师	是				
1-2 授课 情况	课程名称		课程类别	授课对象	周学时	听众数/年
	茶艺		专业核心课	本科生	2	120
	茶艺实验		专业核心课	本科生	6	120
	中国茶文化		专业基础课	本科生	2	60
	茶道		专业选修课	本科生	2	120
	茶文化学		专业选修课	本科生	2	60
1-3 教学 研究 情况	<p>主持的教学研究课题（含课题名称、来源、年限）（不超过五项）；作为第一署名人在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文（含题目、刊物名称、时间）（不超过十项）；获得的教学表彰/奖励（不超过五项）。</p> <p>1、主持的教学研究课题：《构建与职业标准相衔接的茶艺高职专业课程体系与教学内容改革研究与实践》，安徽省教育厅（2007-2009）</p> <p>2、作为第一署名人发表的教学研究论文：《高职茶艺专业“双证”课程体系建设研究》，《职业教育研究》2010年 第1期</p> <p>3、获得的教学表彰：“茶文化系列教材建设及其在人才培养中的应用”，2015年安徽省教学成果二等奖，排名第二。</p>					
1-4 学术 研究 情况	<p>近五年来承担的学术研究课题（含课题名称、来源、年限、本人所起作用）（不超过五项）；在国内外公开发行刊物上发表的学术论文（含题目、刊物名称、署名次序与时间）（不超过五项）；获得的学术研究表彰/奖励（含奖项名称、授予单位、署名次序、时间）（不超过五项）。</p> <p>一、近五年来承担的学术研究课题</p> <p>1、安徽茶叶科技发展史及其学术评价（2011-2012），安徽省教育厅，本人排名第二</p> <p>2、九华佛茶创制及佛教与茶的关系研究，安徽农业大学服务茶产业专项子课题（2013-2016），安徽省政府，本人担任子课题主持人</p> <p>3、安徽茶文化遗产发掘与传承研究（2016-2017），安徽省教育厅，本人排</p>					

	<p>名第二。</p> <p>二、近五年来发表的学术论文</p> <p>1、《关于茶禅文化概念的思考》，《农业考古》2011年2期，独撰</p> <p>2、《吴理真及蒙山茶史辨正》，《茶博览》2011年11期，独撰</p> <p>3、《从茶书看中国茶道的流变》，《问道：茶之书》，陕西师范大学出版社，2014年，独</p> <p>4、《六安瓜片茶创制历史钩沉》，《茶业通报》2016年1期，独撰</p> <p>5、《论中国茶文化的人际和谐意蕴》，《农业考古》2016年2期，第二作者</p>
--	---

## 2. 其他主讲教师情况

姓名	出生年月	专业技术职务	行政职务	从事学科	承担课时	备注
蒋文倩	1987.10	助教	无	茶学	200学时/年	
宋丽	1982.06	实验师	无	茶学	60学时/年	
华再欣	1957.10	高级实验师	无	茶学	60学时/年	

注：若其他主讲教师非本校教师，请在备注栏填写受聘教师类别及实际工作单位。

## 3. 课程情况

### 3-1 课程概况

课程名称	茶艺			讲授节数	16
预计总学时	41学时		预计总时长	16h	
每讲情况	序号	专题标题	时长	主讲教师	关键词
	1	茶艺概论	60分钟	丁以寿	茶艺、习茶
	2	器择陶简	60分钟	蒋文倩	茶具、茶壶
	3	择水候汤	60分钟	丁以寿	择水、候汤
	4	茶席设计	60分钟	蒋文倩	茶席、插花
	5	茶艺礼仪	60分钟	宋丽	礼仪、仪容
	6	茶艺美学	60分钟	蒋文倩	审美、茶艺
	7	茶艺编创	60分钟	丁以寿	茶席、插花
	8	玻璃杯泡法茶艺实训	60分钟	宋丽	玻璃杯
	9	盖碗泡法茶艺实训	60分钟	蒋文倩	盖碗

	10	壶泡法茶艺实训	60 分钟	宋丽	大茶壶、茶杯
	11	碗杯泡法工夫茶艺实训	60 分钟	蒋文倩	盖碗、品茗杯
	12	壶杯泡法工夫茶艺实训	60 分钟	宋丽	茶壶、品茗杯
	13	碗盅单杯工夫茶艺实训	60 分钟	蒋文倩	盖碗、公道杯
	14	壶盅双杯工夫茶艺实训	60 分钟	宋丽	茶壶、闻香杯
	15	牛奶(果汁)红茶茶艺实训	60 分钟	华再欣	牛奶、果汁
	16	冰茶(柠檬冰茶)茶艺实训	60 分钟	华再欣	冰、柠檬

### 3-2 课程描述

3-1 课程建设基础(目前本课程的开设情况,开设时间、年限、授课对象、授课人数,以及相关视频情况和面向社会的开放情况)

《茶艺》课程目前是茶学以及茶学(茶文化与贸易方向)的专业核心课程,包含理论与实训两部分。理论课 14 学时,实训课 27 学时,每学年授课人数在 120 人左右。

本课程的前身是校人文素质教育公选课《茶道》,开设于 2001 年。当时在《茶道》课内开设茶艺理论及少量茶艺实训课程,授课对象为我校各专业学生。后因国家特色专业——茶学专业改革与建设的需要,于 2006 年独立开设《茶艺》,并列为专业核心课。系统讲授茶艺基础理论知识,并强化实践实训内容,让学生掌握各类茶艺表演流程、技巧以及提升茶艺编创能力。历年来,茶学专业毕业生通过《茶艺》课程的学习,一般在毕业之时都能取得国家茶艺师职业资格三级、四级证书。

本课程的教师应邀到全国许多省市担任有关茶艺培训班的授课教师,制作许多教学 PPT 文档、茶艺小视频,用于教学。有关材料上传“安徽农业大学中华茶文化研究所网站”,对外开放,受到好评。目前出于改版、升级需求,网站正在调整与更新阶段。暂时挂靠于安徽农业大学茶与食品科技学院网站,教学管理平台内,地址如下:<http://cysp.ahau.edu.cn/jxgl/>

《茶艺》课程深受外校师生和爱茶人士的青睐,每学期都不乏前来进修、观摩和旁听者。陕西安康职业技术学院的姚华老师,在安徽农大进修《茶艺》后,目前被陕西省教育厅批准建立了姚华茶艺技能大师工作室。

3-2 课程内容安排(课程完整教学内容简介、章节课时安排、每课时教学内容概述等)

茶艺是中华民族发明创造的具有民族特色的饮茶艺术,主要包括备器、择水、取火、候汤、习茶的一系列程式和技艺。《茶艺》课程突出技能目标,强调理论实践一体化,熔茶艺理论知识和实践技能于一炉,系统、简明地阐述了茶艺的基本概念和分类原理、茶具的演变和发展、鉴泉择水原则、茶席设计原理、茶艺礼

仪规范、茶艺美学、茶艺编创等。

茶艺的实训课程主要有撮泡法茶艺，如玻璃杯泡法茶艺、盖碗泡茶艺；壶泡茶艺，工夫茶艺，包括壶杯泡法工夫茶艺、壶盅泡法工夫茶艺、碗杯泡法工夫茶艺、碗盅泡法工夫茶艺；以及调饮茶艺等。要求学生能在熟练掌握各项茶艺的实践操作技能基础上，融会贯通，不断创新。

## 一、理论部分

### 第一讲 茶艺概论

所需学时：2学时。内容包括：茶艺一词溯源；茶艺定义；茶艺与茶道、茶俗、泡茶的区别和联系；茶艺分类。

### 第二讲 器择陶简

所需学时：2学时。内容包括：茶具的演变和发展；瓷质茶具；紫砂茶具；金属及其他茶具；茶具选配。

### 第三讲 择水候汤

所需学时：2学时。内容包括：水质与茶汤质量；古代名泉；取火候汤。

### 第四讲 茶席设计

所需学时：2学时。内容包括：茶席概念；泡茶席的功能与配备；茶席上的四艺；茶席设计实例。

### 第五讲 茶艺礼仪

所需学时：2学时。内容包括：鞠躬礼、伸掌礼、寓意礼等；仪容；仪态。

### 第六讲 茶艺美学

所需学时：2学时。内容包括：茶艺美学形成与发展；茶艺美学特征。

### 第七讲 茶艺编创

所需学时：2学时。内容包括：茶艺编创的基本原则；茶艺编创的基本环节。

## 二、实训部分

### 第八讲 玻璃杯泡法茶艺实训

所需学时：3学时。内容包括：教师讲解玻璃杯泡法茶艺，重点练习备器、布席、赏茶、温杯、凤凰三点头注水法、回旋注水法、奉茶、品茶等程序和技巧，掌握用玻璃杯泡法茶艺冲泡绿茶。

### 第九讲 盖碗泡法茶艺实训

所需学时：3学时。内容包括：教师讲解盖碗泡法茶艺，重点练习备器、布席、赏茶、温杯、凤凰三点头注水法、回旋注水法、奉茶、品茶等程序和技巧，熟练使用盖碗器具，掌握用盖碗泡茶艺冲泡绿茶。

### 第十讲 壶泡茶艺实训

所需学时：3学时。内容包括：教师讲解壶泡茶艺，重点练习温碗、温盅、凤凰三点头、温杯、平均分斟法、奉茶、翻杯、品茶等程序和技巧，掌握用壶泡茶工夫茶艺冲泡茶叶。

### 第十一讲 碗杯泡法工夫茶艺实训

所需学时：3 学时。内容包括：教师讲解碗杯泡法工夫茶艺，重点练习温碗、温杯、悬壶高冲、巡回分斟、品饮、续茶等程序和技巧，掌握用碗杯泡法工夫茶艺冲泡凤凰单枞茶。

#### 第十二讲 壶杯泡法工夫茶艺实训

所需学时：3 学时。内容包括：教师讲解壶杯泡法工夫茶艺，重点练习温壶、投茶、高冲、刮沫、淋壶、温杯、运壶、低斟、品饮、续茶等程序和技巧，掌握用壶杯泡法工夫茶艺冲泡青花。

#### 第十三讲 碗盅单杯泡法工夫茶艺实训

所需学时：3 学时。内容包括：教师讲解碗盅泡法工夫茶艺，重点练习温碗、温盅、高冲、温杯、斟茶、奉茶、品茶、续茶等程序和技巧，掌握用碗盅泡法工夫茶艺冲泡青花。

#### 第十四讲 壶盅双杯泡法工夫茶艺实训

所需学时：3 学时。内容包括：教师讲解壶盅双杯泡法工夫茶艺，重点练习温碗、温盅、高冲、温杯、斟茶、奉茶、翻杯、品茶、续茶等程序和技巧，掌握用壶盅双杯泡法工夫茶艺冲泡铁观音茶。

#### 第十五讲 牛奶（果汁）红茶茶艺实训

所需学时：3 学时。内容包括：教师讲解牛奶（果汁）红茶茶艺，重点练习备器、投茶、冲泡、添加、品饮等程序和技巧，掌握使用冲泡器冲泡、调饮牛奶红茶、果汁红茶。

#### 第十六讲 冰茶（柠檬冰茶）茶艺实训

所需学时：3 学时。内容包括：教师讲解冰茶（柠檬冰茶）茶艺，重点练习备器、投茶、冲泡、添加、品饮等程序和技巧，掌握使用冲泡器冲泡、调饮冰茶（柠檬冰茶）。

### 3-3 课程预期受众的定位与目标

#### 一、本课程预期受众的定位

预期受众四个部分，第一，相关本专科院校茶学、茶文化、茶艺专业的茶艺教师，全国开设茶艺课程约有 60 多所高校；第二，相关本专科院校茶学、茶文化、茶艺专业学生；第三，爱好茶艺的各级各类学校师生；第四，社会上茶艺从业人员以及爱茶人士。

#### 二、本课程目标

通过本课程的建设，推动高等教育资源开放，传播中华文明优秀成果。共建共享《茶艺》优质课程资源，着力促进教育教学观念转变、教学内容更新和教学方法改革。服务广大高校师生，使之成为中国大专院校、职业培训茶艺教学的示

范课程。从而提高人才培养质量,提升高校学生及社会大众的中国传统文化素养,增强我国文化软实力和中华文化国际影响力。

#### 3-4 相关教学资源储备情况(包括但不限于录像储备)

##### 一、茶艺及茶文化书籍期刊

茶艺室内收藏有大量茶学、茶文化相关书籍、期刊

##### 书籍类

童启庆.习茶.杭州:浙江摄影出版社,1996

张科.说泉.杭州:浙江摄影出版社,1996

姚国坤,胡小军.中国古代茶具.上海文化出版社,1999

陈文华.中华茶文化基础知识.北京:中国农业出版社,1999

童启庆,寿英姿.生活茶艺.北京:金盾出版社,2000

范增平.中华茶艺学.北京:台海出版社,2000

陈宗懋.中国茶叶大辞典.北京:中国轻工业出版社,2001

朱世英,王镇恒,詹罗九.中国茶文化大辞典.北京:汉语大辞典出版社,2002

余悦.中国茶韵.北京:中央民族大学出版社,2002

[日]高野健次著,詹龙骧译.新手泡杯好红茶.北京:中国建材工业出版社,2002

童启庆.影像中国茶道.杭州:浙江摄影出版社,2002

周文棠.茶道.杭州:浙江大学出版社,2003

詹罗九.名泉名水泡好茶.北京:中国农业出版社,2003

蔡荣章.茶道基础篇.台北:武陵出版有限公司,2003

陈文华,余悦.茶艺师——初级技能、中级技能、高级技能.北京:中国劳动社会保障出版社,2004

蔡荣章.说茶之陆羽茶道.北京:北京燕山出版社,2005

阮浩耕.中国茶艺.济南:山东科学技术出版社,2005

陈文华.长江流域茶文化.武汉:湖北教育出版社,2005

乔木森.茶席设计.上海:上海文化出版社,2005

蔡荣章.茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶.北京:中华书局,2006

丁以寿.中华茶道.合肥:安徽教育出版社,2007



黄志根.中华茶文化.杭州：浙江大学出版社，2007

蔡荣章.茶道入门——泡茶篇.北京：中华书局，2007

夏涛.中华茶史.合肥：安徽教育出版社，2008

丁以寿.中华茶艺.合肥：安徽教育出版社，2008

马守仁.无风荷动——静参中国茶道之韵.北京：北京大学出版社，2008

陈文华，余悦.茶艺师——技师技能、高级技师技能.北京：中国劳动社会保障出版社，2008

陈栋，凌彩金，卓敏.茶艺与茶叶审评实用技术.广州：广东科技出版社，2008

蔡荣章.茶席·茶会.合肥：安徽教育出版社，2011

朱红纓.中国式日常生活：茶艺文化.北京：中国社会科学出版社，2013

静清和.茶席窥美：九州出版社，2015

期刊类

期刊名	主办方	刊期	出版地
茶业通报	安徽省茶业学会	季刊	安徽省合肥市
中国茶叶	中国农业科学院茶叶研究所	月刊	浙江省杭州市
茶世界	中国茶叶流通协会	月刊	北京市
茶叶科学	中国茶叶学会	双月	浙江省杭州市
农业考古	江西省社会科学院	双月	江西省南昌市

二、茶艺视频、影像资料

茶艺室收藏了大量茶艺比赛、纪录片等影视作品

品名	出品方	介质	出版时间
中华茶艺	金盾音像出版社	DVD	
茶，一片树叶的故事	中国中央电视台	DVD	2015年5月
2010年深圳茶博会茶艺竞赛茶艺视频	2010年深圳茶博会组委会	DVD	2010年7月
2013年“天方杯”首届安徽省茶艺职业技能竞赛茶艺视频	2013年“天方杯”首届安徽省茶艺职业技能竞赛组委会	DVD	2013年10月

2013年“武阳春雨杯”第二届全国茶艺职业技能竞赛总决赛茶艺视频	2013年“武阳春雨杯”第二届全国茶艺职业技能竞赛组委会	DVD	2013年12月
2014年“凤牌滇红杯”全国大学生茶艺技能大赛作品集锦	2014年“凤牌滇红杯”全国大学生茶艺技能大赛组委会	DVD	2014年12月

### 三、茶艺教学器材

分类	品名	数量
录像设备	单反相机	1
	三脚架	1
	电视机	1
	笔记本电脑	1
	移动硬盘	1
	微型话筒	1
茶具	茶桌	24
	玻璃杯	120
	盖碗杯	148
	紫砂壶	40
	品茗杯	200
	闻香杯	200
	杯托	210
	茶荷	30
	茶叶罐	30
	茶巾	50
	茶滤(含茶滤架)	45
	茶盘	35
	茶盅	55
	红茶冲泡器	45
	托盘	60
	奉茶盘	30
	小汤匙	62
	牛奶缸	30
	糖缸	30
	箸匙筒	34
随手泡	32	
水盂	30	

#### 4. 评价反馈

4-1 自我评价（本课程的主要特色介绍、影响力分析，国内外同类课程比较）

茶艺是饮茶的艺术，是中华民族对世界文明的伟大贡献。本课程以传承中华优秀文明成果，普及茶艺知识和技能为宗旨。在课程体系上融茶艺理论与实践于一体，而以茶艺技能实训为主，着力提高学生的人文素质和实践能力。

安徽农业大学是国内最早（2001年）开设茶艺实训课程的高校，也是最早独立开设《茶艺》课程且列为茶学专业核心课程的高校，并主编配套教材《中华茶艺》（安徽教育出版社2008）。与国内院校同类课程相比，课程内容系统、全面，学时数多，师资力量强，教学资源丰富。

课程负责人丁以寿副教授主编《中华茶艺》、《茶艺》（农业部“十二五”规划教材，中国农业出版社2015）教材，主持茶艺专业教学改革课题（2007），多次担任省和国家级茶艺职业技能竞赛裁判及裁判长，并到日本、韩国、德国进行茶艺文化交流。主讲教师华再欣拥有丰富的茶艺教学的经验。主讲教师宋丽、蒋文倩为青年骨干教师，曾经出访韩国、德国、美国等国家和地区，传播推广茶文化，推广中华茶艺。《茶艺》教学团队具有较高的国内、国际影响力。

通过茶艺课程学习，安徽农业大学学生多次在国家级、省级茶艺竞赛中取得优异的成绩，如2014年获全国大学生茶艺技能竞赛团体二等奖、个人三等奖，2015年获“中华茶奥赛”全国茶艺技能竞赛个人一等奖等，2015、2016年连续获中国（安徽）大学生茶茶文化创新大赛一等奖等殊荣（证书见附件）等，在省内外国有着良好的声誉和影响。

4-2 学生评价（如果本课程已经面向学生开设，填写学生的评价意见）

茶艺课程内容丰富新颖，课程内容设计合理，理论与实践相结合，教师讲课生动有趣，能提高人文和艺术素质的课程。

4-3 社会评价（如果本课程已经全部或部分向社会开放，请填写有关人员的评价）

#### 5. 技术支持

5-1 技术 负责人 情况	姓 名	刘海	性 别	男	出生年月	1995.6
	学 历	本科	学 位	学士	电 话	15256900052
	专业技 术职务	制片人	行 政 职 务		传 真	
	单 位	合肥琅琊醉文化传媒 有限公司		E-mail	920064314@qq.com	

	地 址	合肥市蜀山区长江西路 130 号	邮 编	230036
主要工作经历				
<p>安徽省大学生首档网络脱口秀节目《逗比说》中担任编剧、主持人工作。(2013-2014)</p> <p>安徽省大学生网络情景剧《为啥不一样》担任制片人、编导工作。(2015—至今)</p> <p>出任合肥琅琊醉文化传媒有限公司执行董事,并兼任总制片工作(2016—至今)</p>				
5-2 技术支持队伍(包括脚本设计、摄像、编辑制作、英文字幕等)				
姓名	年龄	单位(部门)	学科	分工
潘超	23	合肥琅琊醉文化传媒有限公司	摄制组	导演
潘严江	23	合肥琅琊醉文化传媒有限公司	后期组	后期总监
吴雨伦	21	合肥琅琊醉文化传媒有限公司	摄制组	栏目包装
苏玮	21	合肥琅琊醉文化传媒有限公司	摄制组	摄影师
梅赛虎	22	合肥琅琊醉文化传媒有限公司	摄制组	灯光师
韩太星	21	合肥琅琊醉文化传媒有限公司	后期组	剪辑师
5-3 技术条件				
(学校拍摄视频场地及设备、后期制作设备等,以及以往视频课程制作经历。如果委托其他公司拍摄制作请填写其有关情况)				
<p>该课程视频录制于安徽农业大学大学茶业楼,理论课录制于一楼 116 阶梯教室,实验课录制于三楼 312 茶艺室。教室、茶艺室面积均在 80-110 m<sup>2</sup>左右,具有较好的光线条件,和较为安静的声音条件。茶具齐全,种类繁多。</p> <p>课程视频录制中,前期拍摄使用全高清摄影机系统,辅助 800W/1000W 卤素日光演播室灯、阿莱影视灯、油压碳钢三脚架、碳钢摇臂、碳钢滑轨等专业演播室器材系统保证视频录制质量。</p> <p>在视频制作后期,全部采用苹果工作站专业处理,结合 ADOBE 系列影像处理软件和达芬奇调色来保证视频后期整体效果。</p>				

## 6. 建设措施（学校的支持政策与措施）

一、学校支持《茶艺》课程团队建立专门网站，保证课程网站畅通。被评为省级精品课程后，要，在5年内免费开放课程资源,并不断更新上网内容，逐年增加上网的授课录像，在2至3年内实现全程授课录像上网。

二、学校支持《茶艺》教学团队开展教学观念转变、教学内容更新和教学方法改革。

三、学校为茶艺实训课程提供场地、器材等物质保障。

四、学校为《茶艺》课程提供建设经费。

## 7. 学校教学（指导）委员会意见

（盖章）

主任签字：

年 月 日

## 8. 推荐单位意见

推荐单位(公章)  
推荐单位主管领导(签字)  
年 月 日

## 9. 评审意见

签章  
年 月 日