

<<茶艺与服务>>

图书基本信息

书名：<<茶艺与服务>>

13位ISBN编号：9787113096090

10位ISBN编号：7113096093

出版时间：2009-2

出版时间：中国铁道出版社

作者：单慧芳，何山 主编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<茶艺与服务>>

前言

国家社会科学基金课题“以就业为导向的职业教育教学理论与实践研究”在取得理论研究成果的基础上,选取了中等职业教育五个专业大类的20个专业开展实践研究。

中等职业教育酒店服务与管理专业是其中之一。

这套教材的开发团队由职业教育专家、饭店行业专家和经过中等职业技术学校专业骨干教师国家级培训并取得优秀成绩的教师组成。

他们在认真学习《国务院关于大力发展职业教育的决定》所提出的“以服务为宗旨、以就业为导向”办学方针和教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”教育教学指导思想的基础上,运用《职业教育课程设计》、《职业教育教学设计》、《职业教育教材设计》、《职业教育实训设计》所提出的理论方法,首先提出酒店服务与管理专业的整体教学解决方案,然后根据专业整体教学解决方案对教材的要求,编写了这套教材。

在教材体系的确立上,依据中等职业教育酒店服务与管理专业能力图表,通过课程设置分析,形成项目课程体系,从而确立教材体系。

这在教材体系的确立上,实现了学科教育向职业教育的转变,落实了职业教育“以全面素质为基础、以能力为本位”的指导思想。

在教材内容的筛选上,应用职业分析方法,将典型的工作任务和成熟的最新成果纳入到教材的同时,又充分考虑了国家职业资格标准,在保证学历教育质量的同时,实现了学历证书和职业资格证书的“双证”融通,为职业学校学生顺利地取得国家职业资格证书提供了条件。

在教材结构的设计上,采用了项目课程、任务驱动教学的结构设计,不但符合职业教育实践导向教学指导思想,还将通用能力培养渗透到专业能力教学当中。

《饭店服务礼仪》依据不同场合要求不同的礼仪,采用了以环境为导向的教材结构设计;在《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》教材结构设计中,采用了以工作过程为导向的教材结构,因为这些服务与管理活动体现工作过程的每个服务与管理环节上;《咖啡调制与服务》、《茶艺与服务》、《调酒与服务》、《插花艺术与服务》等教材的设计,采用了以产品为导向的结构,因为这类职业活动通过提供产品进行服务;《康乐服务与管理》教材,采用以康乐项目为导向的结构设计。

<<茶艺与服务>>

内容概要

本书在贯彻教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”教育教学指导思想的基础上，结合目前茶馆、茶室岗位和旅游中等职业学校学生的实际需求编写而成。

全书共分六个单元，主要包括：茶叶的基本知识，茶艺的技术，茶艺的规范。

前五单元是以产品导向的结构进行设计，每个产品的完成通过任务描述、任务分析、方法与步骤等形式呈现教学内容，引出产品完成需要掌握或了解的相关知识、提供技能训练的方法、要求及操作评价。

第六单元则介绍了如何进行茶艺创业。

本书在编写过程中力求紧密结合行业、结合岗位，突出茶艺服务的岗位技能和能力要求。

本书广泛征求并听取了全国中等职业学校酒店（旅游）服务与管理专业教师的意见，也融入了教师们多年来的教学实践经验；同时也融合了行业对茶艺服务岗位要求人才的要求规格，具有系统性、科学性和实用性等特点。

本书适合作为中等职业学校酒店（旅游）服务与管理专业教材，也可作为旅游中专、技工学校及在职人员的培训和自学用书。

<<茶艺与服务>>

书籍目录

单元一 乌龙茶的沏泡与服务 任务一 沏泡台湾乌龙茶 任务二 沏泡福建乌龙茶
单元二 绿茶的沏泡与服务 任务一 沏泡西湖龙井 任务二 沏泡碧螺春
单元三 花茶的沏泡与服务 任务一 沏泡菊花茶 任务二 沏泡茉莉花茶
单元四 红茶的沏泡与服务 任务 沏泡红茶
单元五 黄茶的沏泡与服务 任务 沏泡君山银针
单元六 茶艺创业 任务一 发现商机 任务二 茶艺馆的选址 任务三 制订营销策略 任务四 制订创业计划 任务五 登记注册
附录A 茶艺需要的主要茶具
附录B 中国十大名茶简介及其鉴别参考文献

<<茶艺与服务>>

章节摘录

插图：杭白菊一直是浙江桐乡的特产，并不是杭州的，可是为什么叫杭白菊呢？

事情是这样的，清末的时候，桐乡白菊花就出口到国外了，可是中间要经过二级代理商，桐乡当地的一级代理商觉得二级代理商会不会有一天越过他们自己找到农民收购呢？

于是在产地上写上“杭州西湖白菊花”，于是杭白菊的名字就传开了。

后来二级代理商果然把一级代理商踢开了，自己来找杭白菊，结果他们跑到杭州来找，当然不可能找到真正的白菊花，但人们已经习惯于把它叫做杭白菊了。

2.杭白菊特点按浙江传统习惯，“黄菊入药，白菊入茶。”

”，它由多年生草本植物的鲜白菊蒸煮晾干而成，经沸水冲泡后，水呈浅绿色，清香四溢。

3.菊花茶的产地和种类产于浙江桐乡的杭白菊和黄山脚下的黄山贡菊（徽州贡菊）比较有名。

产于安徽亳州的亳菊、滁州的滁菊、四川中江的川菊、浙江德清的德菊、河南济源的怀菊花（四大怀药之一）都有很高的药效。

特别是黄山贡菊，它生长在高山云雾之中，采黄山之灵气，汲皖南山水之精华，它的无污染性对现代人来说，具有更高的饮用价值。

菊花的种类很多，不懂门道的人会选择花朵白且大朵的菊花。

其实又小又丑且颜色泛黄的菊花反而是上选。

4.杭白菊作用杭白菊又称甘菊，是我国传统的栽培药用植物，是浙江省八大名药材“浙八味”之一。

经现代医学药理证明：其具有止痢、消炎、明目、降压、降脂、强身的作用。

可用于治疗湿热黄疸、胃痛食少、水肿尿少等症。

以菊汤沐浴，有去痒爽身、护肤美容的功能。

技能训练一：仪态练习坐姿：挺胸收腹，双肩自然下垂，手放在茶巾上，坐椅子的1/3，进行练习。

两人一组进行迎宾问候与行走引路相结合的练习。

技能训练二：操作流程练习 进行茶具的摆放练习。

按操作前的准备—接待—泡茶演示—泡茶后的服务这一流程进行练习。

技能训练三：泡茶语言练习要有韵味，节奏与动作配合，口齿清楚，要把茶文化通过语言表达出来。

<<茶艺与服务>>

编辑推荐

《茶艺与服务》共分六个单元，内容主要包括：茶叶的基本知识，茶艺的技术，茶艺的规范。本教材通过任务描述、任务分析、提出实现任务的方法与步骤，引出相关知识并提供技能训练方法、要求和操作评价；每一单元均通过一个产品引出针对本产品的相关工作任务，进而引出教学内容；教学内容做到与行业岗位紧密结合，尽量弥补教学与岗位的脱节，增强教学内容的实用性；方法与步骤部分做到图文并茂，形象直观，突出有效性和可操作性；另外，教材增设了对知识与技能的三级评价。

<<茶艺与服务>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>