



	<p>5.乌龙茶的基础知识及冲泡技巧 理解 3 学时</p> <p>6. 乌龙茶的名茶品鉴及冲泡练习</p> <p>含大红袍、清香型野生单枞或浓香型单枞茶 掌握 3 学时</p> <p>7.红茶的基础知识及冲泡技巧 理解 3 学时</p> <p>8.红茶的名茶鉴赏及冲泡练习</p> <p>含祁门红茶、金骏眉或者正山小种红茶 掌握 3 学时</p> <p>9.普洱茶的基础知识及冲泡技巧 理解 3 学时</p> <p>生普洱、熟普洱</p> <p>10.普洱茶的名茶鉴赏及冲泡练习 掌握 3 学时 品鉴名茶的种类由授课老师根据季节情况进行选择</p>
实践教学环节	
教材及请参考书	<p>材：杨湧 主编 《茶艺服务与管理实务》 东南大学出版社 2012 年 12 月</p> <p>教学参考书：</p> <p>(1) 张金霞 陈汉湘.《茶艺指导教程》.清华大学出版社.2011 年</p> <p>(2) 贾红文 赵艳红.《茶文化概论与茶艺实训》.清华大学出版社.2010 年</p>

考核与成绩评定	<p>1.考试以中级茶艺师考试的基础知识与技能为范围，包括平时（60%）和笔试考试（40%）两个部分，平时上课要完成名茶品鉴报告，笔试开卷。</p> <p>2.参考题型：（1）单项选择题 40% （2）简答题 30% （3）论述题 30%</p>
备注	<p>1、旅游管理与服务教育专业免试</p> <p>2、公选课授课时间有实习任务的，不能按期到课的同学不能选修</p>

注： 1、本表一式三份，自留一份，交教务处、教学单位各一份