

《茶文化创意工作坊》教学大纲

课程名称： 茶文化创意工作坊		实践类别： <input type="checkbox"/> 实习 <input checked="" type="checkbox"/> 实训 <input type="checkbox"/> 课程设计
课程英文名称： Tea Cultural and Creative Workshop		
周数/学分： 3		
授课对象： 2021 文化产业 1、2 班		
开课学院： 文学与传媒学院		
开课地点： <input checked="" type="checkbox"/> 校内（ 莞洱爱心茶室 ） <input type="checkbox"/> 校外（ ）		
任课教师姓名/职称： 彭羚冰/讲师		
教材、指导书： 无		
教学参考资料： 无		
考核方式： 1.实体项目经营管理； 2.实践报告一份		
答疑时间、地点与方式： 图书馆文创空间面授；线上微信、班级 Q 群或网上平台交流答疑；时间和地点约定灵活安排		
<p>课程简介：</p> <p>本课程是文化产业管理专业的项目式实践课。茶文化产业作为文化产业管理的一个有特色的行业，东莞具有本土特色。在承接上学期茶文化理论课程的基础上，本学期开展实践部分，通过运用茶文化与茶产业的发展与现代化、产业化经营模式等知识开展实践。实践教学分校外行业调研与校内实践两个方面，校内实践主要依托校内大学生创新创业平台——莞洱爱心茶室进行。本课程的教学目的和任务是培养和提高学生的专业理论素质，为培养良好的工作心态、职业素养，让同学更多地参与文化产业建设发展，将所学的文化知识应用到社会企业发展的需求。</p>		
课程教学目标及对毕业要求指标点的支撑		
课程教学目标	支撑毕业要求指标点	毕业要求
目标 1（知识目标）： 掌握中国茶文化的基本历史文化知识，了解当前茶产业的构造、发展和现状，掌握茶行业调研的基本方法，通过实践，习得茶文化的相关活动和周边产品的创设和鉴赏，同时能进行基本的茶产业的经营管理。	3-5 能够策划茶室活动，确定基本思路 and 方案并实行。	2 具有较好的人文艺术和社会科学素养，掌握与本专业相关的艺术学、管理学、经济学、美学、传播学、文学等学科的基础理论与知识，扎实掌握本专业基础理论与知识。
目标 2（能力目标） 通过小组合作性学习、小组顶岗实践等一系列教学活动，使学生把中国茶历史文化与当前茶产业管理结合，使学生具有基本的分析、鉴赏茶品的能力，同时又能进行初步的管理营销与文化创意的能力。	4-6 能够具备一定的国际视野，掌握运营流程，能够了解和跟踪茶文化行业的最新发展趋势，具有跨文化交流和沟通能力。	4 创意思维与表达的能力：能够通过训练，掌握文化创意的特点、原则、方法，将理论问题与产业实践紧密结合；能通过语言、文字、图像、影像等手段表现、传达文化创意
目标 3（素质目标）	1、9 能够具备文产专业的专业素质和	8 具有人文社会科学素养、社会责任

在学习中，要求学生做到“博读、勤思、善用”，通过课程的学习，不断提高理论修养、思维能力和人文素质及文学欣赏水平，培养健康、高尚的审美情趣，同时能在不断的实践中获取谨慎、创新、积极的工作态度。	职业道德和规范，履行责任。	感，能够在软件工程实践中理解并遵守软件工程职业道德和规范，履行责任
---	---------------	-----------------------------------

实施要求、方法/形式及进度安排

一、实施要求

1.资源配置要求

校内大学生创新创业实践平台：大益爱心茶室（图书馆文创空间）

2.指导教师责任与要求

- 1) 实习前开展实习安全与技术交底，以及对实习学生有针对性进行基本职业能力与综合职业能力培训与指导，向学生明确实习考核要求，并指导学生如何开展实习各项工作，做好会议记录。
- 2) 审批学生分组实习工作安排表，开展小组一对一实习指导。
- 3) 实习过程中，严格各项卫生和组织纪律，组织茶室干事协助开展业务指导和组织管理；对每组实习工作，至少巡回检查 6 次以上，通过电话/微信/互联网等进行联系每周 1 次以上，并充分指导学生实习方案设计/开展情况；掌握学生思想和工作动态，融入课程思政内容，了解学生工作态度和工作情绪，及时向实习小组了解实习情况。
- 4) 指导学生填写实习日志和报告，并做好学生实习报告的检查/批改/评价工作，做好学生实习鉴定，负责总评成绩的评价/登陆提交成绩分析。

3.学生要求

- 1) 每组实习期间，需完整策划一次以上活动（可包括营销活动、文化活动、公益活动、专业活动）
- 2) 每个同学需熟悉一到两个岗位，服从管理小组安排值勤，一般要求六个星期出勤 64 小时以上（具体时数可视具体情况调整）
- 3) 没有轮到的小组进行茶行业调研，提交茶行业调研报告一份（字数 5000 字以上）
- 4) 个人茶室实习心得一份
- 5) 以上内容最终由小组装订成册提交。（形式可自创）

二、实施方法/形式

一）实习前期：

- 分组安排：2021 级文化产业管理专业 70 位学生共分为 6 组轮流实习，可自行组织，每组大概 11-12 个人，每组实习时间大概为 6 周，每周 12 个小时；
- 提前分小组和部门（人事部、公关部、市场部、财务部），允许在实习期间小组内组员互换岗位一次，每个部门确认一位部门负责人，方便与茶室部门进行工作交接；
- 小组成员协调好排班时间安排，减少实习时间与其他时间冲突的情况，每个人每周值班时间控制在 12 小时（根据 18 届学生人数进行相应工作时间调整），每周到茶室值班的次数不少于三次，不能把每周所有实习时间安排在同一天进行。另外，晚班尽量安排财务部人员值班，做好每天记账工作并及时向茶室财务部人员汇报当天财务各项数据存档记录。

（二）实习中期：

第一周：定位、认识

- 值班方面：

- (1) 首先了解茶室的规章制度和运营的定位，对茶室有大致地了解；
- (2) 熟悉各部门的工作安排、值班基本工作岗位流程、各种原材料和对做饮品设备的使用，可做笔记方便记忆工作各方面要求；
- (3) 工作期间必须穿戴工作围裙，女生要扎头发，注意工作形象，对顾客的服务态度要友好；
- (4) 实习期间要听从指导老师和茶室团队成员的指挥或建议，在实习期间遇到不懂的地方或者对茶室存在的问题可以提出来，及时沟通和解决问题；
- (5) 实习期间要严肃认真，禁止喧哗打闹；
- (6) 以顶岗方式对接上一组，了解茶室的文化、团队架构及各部门职能、熟悉各项规章制度；每小组实习前一周与茶室团队成员开一次会议，做基本实习要求讲解和说明具体注意事项

活动方面：对实习期间要举办的活动有初步的了解，可借鉴上一届师兄师姐举办活动的经验

第二周：认真值班、确定活动方向

- 值班方面：

- (1) 小组每周开一次例会，小组成员必须按时出席，不能缺席，每个人依次发表对上周自身工作的汇报，总结反思不足之处以及对今周工作的改进与期望；同时，有排班时间与其他时间冲突的情况，组内成员协调好新一轮排班工作安排；会上讨论跟进活动开展的各项情况；
- (2) 认真按照茶室规章制度做好工作要求，每次上班不迟到早退，不旷实习，如因特殊情况不能按时到达或不能按时上班应及时与组内成员协商替班；
- (3) 严格按照饮品配方制作饮品，及时清洗器具和打扫工作台，时刻保持内外场干净整洁，不留手尾；
- (4) 值班期间做好厕所卫生的清理工作，厕所有异味需立即冲洗厕所并用拖把拖干地板水渍，厕所无纸巾需立即放入卷纸，时刻保证厕所干净无异味有纸巾。

- 活动方面：每个人初步构建出要举办的活动的大概方向和想法；

第三周：确定活动主题

- 值班方面：

- (1) 每周例会进行工作汇报；
- (2) 熟记茶饮品的制作方法；
- (3) 认真搞好茶室内外场和厕所的卫生工作，保证茶室为大家提供一个干净整洁娱乐学习环境；

- 活动方面：确定活动主题、具体活动内容和流程，安排小组成员写初步的策划方案

第四周 活动的具体分工与举行

- 值班方面：

- (1) 每周例会进行工作汇报；
- (2) 值班内容同上；

- 活动方面：

- (1) 根据上一周的策划方案讨论出具体分工安排和人员安排的基础上，写详细的执行手册，按照执行手册的分工要求开展活动，提前购买所需物资，做好活动宣传工作，保证活动当天的顺利进行；
- (2) 每次活动可申请活动经费 200 元，超支则由小组成员共同承担

第五周 活动举行

- 值班方面：同上，严格遵守值班的工作制度和要求，认真做好值班工作；

- 活动方面：做好人到物到流程到，积极参与活动，调动参加人员的积极性，保证活动过程中各方面顺利进行，同时做好拍照留念工作；

第六周 交接大会

- 值班方面：

- (1) 同上；

- (2) 对接下一组，以顶岗方式将学习到的基本知识传授给下一组同学；
- 活动方面：举行活动的反思总结和交接大会，对小组优秀工作人员进行“优秀员工”颁奖并发放优秀员工奖励；
- (三) 实习后期（考核与评优）
- (1) 实习小组整理提交完整的活动资料文件（包括活动策划方案、执行手册、活动举办活动成果实物及活动图片或视频、小组成员实习心得）
- (2) 通过考勤、实践、作业获得 5 学分，如考勤不及格，如重修。评选优秀 30%，可获得茶室团队奖励，分小组和个人设置奖项。
- (3) 茶室内部成员对该小组每位成员的工作评分，相关部门成员将实习活动资料打包给老师并做好存档记录。

三、实施进度和安排

表 1 实施进度和安排

时间/周次	学时/周	实践内容（重点、难点、课程思政融入点）	学生学习预期成果	教学方式	主讲教师	实践场所	支撑课程目标
2	第 2 小组	内容：定位/认识 重点：了解茶室各项工作细则与岗位要求 难点：提前了解筹备文化活动策划。 思政融入点：了解中华茶文化的重要意义与传统文化	了解专业实习的意义，提高对实习的认识，认真对待实习过程。 自觉遵守学校和茶室有关规章制度，树立安全意识。 服从指导老师安排，按时到指定地点参加实习，不迟到不早退。 预习实习相关文献资料，熟悉实习内容，充分做好实习前的准备工作	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2 目标 3
3	第 2 小组	内容：确定活动主题 重点：熟悉各岗位工作 难点：确定文化活动主题 思政融入点：文化活动策划如何展示优秀中国茶文化传统	根据文化产业发展趋势，统筹规划文化产品与项目的实施	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2 目标 3
4	第 2 小组	内容：活动举行 重点：各方人事资源调配	参与活动发掘、论证、包装、推介、开发、运营、推广	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2

		难点：活动有序开展 思政融入点：总结茶文化如何弘扬中华优秀传统文化	的全程实践				目标 3
5	第 2 小组	内容：新旧交接 重点：活动总结与新旧交接 难点：结合财务情况报表开展活动总结	回顾实习内容、总结经验、新旧组交接学习。	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2 目标 3
6-10	第 3 小组	流程如上	同上一组	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2 目标 3
11-15	第 4 小组	流程如上	同上一组	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2 目标 3
16-20	第 5 小组	流程如上	同上一组	现场实践	彭羚冰	莞洱爱心茶室	目标 1 目标 2 目标 3

课程考核

序号	课程目标	考核内容	评价依据及成绩比例（%）				权重（%）
			专业实习作品	实习报告	实习答辩	
1	目标 1（知识目标）： 掌握中国茶文化的基本历史文化知识，了解当前茶产业的构造、发展和现状，掌握茶行业调研的基本方法，通过实践，习得茶文化的相关活动和周边产品的创设和鉴赏，同时能进行基本的茶产业的经营管理。	能够策划茶室活动，确定基本思路 and 方案并实行。	20	10	10		40%
2	目标 2（能力目标） 通过小组合作性学习、小组顶岗实践等一系列教学活动，使学生把中国茶历史文化与当前茶产业管理结合，使学生具有基本的分析、鉴赏茶品	能够具备一定的国际视野，掌握运营流程，能够了解和跟踪茶文化行业的最新发展趋势，	20	10	10		40%

	的能力,同时又能进行初步的管理营销与文化创意的能力。	具有跨文化交流和沟通能力。					
3	目标3（素质目标） 在学习中,要求学生做到“博读、勤思、善用”,通过课程的学习,不断提高理论修养、思维能力和人文素质及文学欣赏水平,培养健康、高尚的审美情趣,同时能在不断的实践中获取谨慎、创新、积极的工作态度。	能够具备文产专业的专业素质和职业道德和规范,履行责任。	10		10		20%
合计			50	20	30		100
注: 各类考核评价的具体评分标准见《附录: 各类考核评分标准表》							
大纲编写时间: 2023.9							
系（部）审查意见: 已审核, 通过。 <div style="text-align: right;"> 系（部）主任签名: 吴寒柳 日期: 2023 年 9 月 5 日 </div>							

专业实习作品评分标准

教学目标要求	评分标准				权重(%)
	90-100	80-89	60-79	0-59	
目标 1: 掌握中国茶文化的基本历史文化知识, 了解当前茶产业的构造、发展和现状, 掌握茶行业调研的基本方法, 通过实践, 习得茶文化的相关活动和周边产品的创设和鉴赏, 同时能进行基本的茶产	每周例会进行工作汇报; 熟记茶饮品的制作方法; 认真搞好茶室内外场和厕所的卫生工作, 保证茶室为大家提供一个干净整洁娱乐学习环境;	每周例会进行工作汇报; 熟记茶饮品的制作方法; 认真搞好茶室内外场和厕所的卫生工作, 保证茶室为大家提供一个干净	每周例会进行工作汇报; 熟记茶饮品的制作方法; 认真搞好茶室内外场和厕所的卫生工作, 保证茶室为大家提供一个干净	未能进行例会, 不能完成茶饮品制作方法。卫生不能保证。无法完成策划方案	20

教学目标要求	评分标准				权重 (%)
	90-100	80-89	60-79	0-59	
业的经营管理。 (支撑毕业要求指标点 3.1)	活动方面: 确定活动主题、具体活动内容和流程, 完美完成小组策划方案。	整洁娱乐学习环境; 活动方面: 确定活动主题、具体活动内容和流程, 完成小组策划方案。	环境; 活动方面: 确定活动主题、具体活动内容和流程, 基本完成小组策划方案。		
目标 2: 通过小组合作性学习、小组顶岗实践等一系列教学活动, 使学生把中国茶历史文化与当前茶产业管理结合, 使学生具有基本的分析、鉴赏茶品的能力, 同时又能进行初步的管理营销与文化创意的能力 (支撑毕业要求指标点 3.1, 10.2)	能够具备一定的国际视野, 掌握运营流程, 能够了解和跟踪茶文化行业的最新发展趋势, 具有跨文化交流和沟通能力。	能够具备一定的国际视野, 掌握运营流程, 能够了解茶文化行业的最新发展趋势, 具有跨文化交流和沟通能力。	能够具备一定的国际视野, 掌握运营流程, 能够了解和发展趋势, 具有基本的跨文化交流和沟通能力。	对茶行业完全不了解, 也不具有文化交流和沟通能力。	10
目标 3: 在学习过程中, 要求学生做到“博读、勤思、善用”, 通过课程的学习, 不断提高理论修养、思维能力和人文素质及文学欣赏水平, 培养健康、高尚的审美情趣, 同时能在不断的实践中获取谨慎、创新、积极的工作态度。 (支撑毕业要求指标点 8.2)	在实践过程中能明显地表现出文化产业专业素质和职业道德规范。	在实践过程中能表现出文化产业专业素质和职业道德规范。	在实践过程中有时候能表现出文化产业专业素质和职业道德规范	在实践过程中没有表现出文化产业专业素质和职业道德规范	10

专业实习报告评分标准

教学目标要求	评分标准				权重 (%)
	90-100	80-89	60-79	0-59	
<p>目标 1: 掌握中国茶文化的基本历史文化知识, 了解当前茶产业的构造、发展和现状, 掌握茶行业调研的基本方法, 通过实践, 习得茶文化的相关活动和周边产品的创设和鉴赏, 同时能进行基本的茶产业的经营管理。</p> <p>(支撑毕业要求指标点 3.1、)</p>	实习报告对所解决的问题描述准确, 对茶室平台进行了详细的对比分析并作出了分析, 找出最佳方案, 总结策划活动遇到的问题与得到的经验。	实习报告对所解决的问题描述准确, 对茶室平台进行了详细的对比分析并作出了分析。提出解决方案, 总结策划活动遇到的问题与得到的经验。	实习报告对所解决的问题描述准确, 对茶室平台进行了详细的对比分析并作出了分析。总结策划活动遇到的问题与得到的经验、结论合理。	。实习报告对所解决的问题描述准确, 对茶室平台进行了详细的对比分析并作出了分析。提出解决方案, 总结策划活动得出的经验, 结论合理。	20
<p>目标 2: 通过小组合作性学习、小组顶岗实践等一系列教学活动, 使学生把中国茶历史文化与当前茶产业管理结合, 使学生具有基本的分析、鉴赏茶品的能力, 同时又能进行初步的管理营销与文化创意的能力。</p> <p>(支撑毕业要求指标点 3.1, 10.2)</p>	能够在实习报告中详细分析茶行业最新发展趋势, 并能证明具有良好的跨文化交流和沟通的能力。	能够在实习报告中较为详细地分析茶行业最新发展趋势, 并能证明具有一定的跨文化交流和沟通的能力。	能够在实习报告分析关技术的茶行业最新发展趋势, 但是无法证明具有良好的跨文化交流和沟通的能力。	不能够在实习报告中分析关茶行业最新发展趋势, 也无法证明具有文化交流和沟通的能力。	20
<p>目标 3: 初步掌握企业项目的开发流程, 初步具备软件开发工程师的专业素质和职业道德规范。</p> <p>(支撑毕业要求指标点 8.2)</p>	—	—	—	—	0

实习答辩评分标准

教学目标要求	评分标准				权重 (%)
	90-100	80-89	60-79	0-59	
<p>目标 1: 掌握中国茶文化的基本历史文化知识, 了解当前茶</p>	每周例会进行工作汇报	每周例会进行工作	每周例会进行工作汇报	未能进行例会, 不	10

教学目标要求	评分标准				权重 (%)
	90-100	80-89	60-79	0-59	
产业的构造、发展和现状，掌握茶行业调研的基本方法，通过实践，习得茶文化的相关活动和周边产品的创设和鉴赏，同时能进行基本的茶产业的经营管理。 (支撑毕业要求指标点 3.1)	报； 熟记茶饮品的制作方法；活动方面：确定活动主题、具体活动内容和流程，完美完成小组策划方案。	汇报； 熟记茶饮品的制作方法；活动方面：确定活动主题、具体活动内容和流程，完成小组策划方案。	报； 熟记茶饮品的制作方法；活动方面：确定活动主题、具体活动内容和流程，基本完成小组策划方案。	能完成茶饮品制作方法。无法描述完成策划方案	
目标 3：在学习中，要求学生做到“博读、勤思、善用”，通过课程的学习，不断提高理论修养、思维能力和人文素质及文学欣赏水平，培养健康、高尚的审美情趣，同时能在不断的实践中获取谨慎、创新、积极的工作态度。 (支撑毕业要求指标点 8.2)	在实践过程中能明显地表现出文化产业专业素质和职业道德规范。	在实践过程中能表现出文化产业专业素质和职业道德规范。	在实践过程中有时候能表现出文化产业专业素质和职业道德规范	在实践过程中没有表现出文化产业专业素质和职业道德规范	10