2022 级茶叶生产与加工技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称：茶叶生产与加工技术

（二）专业代码：410107

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本学制为三年；实行弹性学制，学生总修业时间（不含休学）不得超过六年。

四、职业面向

(一)职业岗位群

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别（或技术领域）	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业（人才）标准或证书举例
农林牧渔大类（41）	茶叶生产加工技术（4101）	茶叶种植（0164） 茶叶加工	茶叶种植技术员 茶叶加工工（6-02-06-10）	茶树栽培与茶园管理 茶叶加工 茶叶品质审评 茶叶销售	评茶员 茶艺师 制茶技师 制茶师

（二）专业面向岗位（群）能力分析

职业岗位类别	人才层次	能力	
		通用能力	专门技术能力
茶树栽培与茶园管理	技术层	1.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力； 2.具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等	1.茶树栽培，能充分的了解茶树性状，掌握茶树栽培技术，掌握茶树的自然生长条件； 2.茶园管理，能够推广种植茶树优良品种，建立高标准新茶园； 3.茶树病虫害防治，能识别茶树的虫害、病害，能对茶树的病虫害进行有效防治。
	管理层		1.具有制定茶园栽培方案的能力； 2.茶园生产管理的能力； 3.对茶园生产有整体规划能力。

茶叶加工	技术层		1.原料准备，能按照标准对鲜叶进行分级、储藏、摊放和维护； 2.能按照所加工茶类的工艺要求选择和准备加工设备和辅助工具； 3.传统工艺，能按照不同的茶类生产要求选择相适应的操作手法； 4.设备操作。
	管理层		1.会编制茶叶的生产作业计划； 2.具备一定的生产组织协调能力； 3.具备茶叶生产现场科学管理能力； 4.具备加工设备和操作人员的协调能力。
茶叶品质审评	技术层		1. 样品接受能力； 2.评茶准备能力； 3.感官品质评定能力。
茶叶销售	技术层		1. 识别主要茶叶品级的能力； 2.具有良好的礼仪和销售知识，对顾客进行针对性的接待服务； 3.能够根据顾客身体和工作情况推荐适合茶品。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业旨在培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，德技并修，具备“三农”情怀，适应国家“乡村振兴”战略，具备现代茶叶生产加工、茶叶评审、茶叶销售、茶事服务等实际工作能力和可持续发展能力的高素质技术技能型人才。

（二）培养规格

1.素质

（1）思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

（2）职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

（3）人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会主义核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

（4）身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

（5）创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2.知识

（1）公共基础知识

①掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华民族传统优秀文化知识等；

②熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

（2）专业知识

①具有基本的茶树栽培、茶树修剪、茶叶采摘、茶树常见病虫害防治等专业基础知识和茶树鲜叶理化性质；

②具有茶叶萎调、杀青、揉捻、发酵、干燥等加工基础知识；

③具有干看外形，湿评内质等茶叶感官审评基础知识；

④具有茶叶包装、保管、储运基础知识；

⑤具有茶叶产品营销模式、销售手段等相关知识。

3.能力

（1）通用能力

①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力；

②具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

（2）专业技术技能 1——茶叶生产方向

①能充分的掌握茶树的性状，并能识别不同品种的茶树；

②能对茶树的自然生长条件：土壤、雨量、温度等有充分的掌握；

③能完成茶树的施肥、施用农药、安全生产工作；

④能识别茶树的虫害、病害，以及能对茶树的病虫害进行防治；

⑤能根据茶树的生长状况对茶树进行浅剪枝、深剪枝、台刈。

（3）专业技术技能 2——茶叶加工方向

①能读懂茶叶精制工艺流程图；

②能按照标准对鲜叶进行分级、摊放和维护；

③能手工完成合格毛茶；

④掌握当地名优茶制作工艺并能手工制作当地代表性名茶；

⑤能使用制茶机械制作两种以上茶类；

⑥能正确操作杀青机、揉捻机、烘干机等机械设备，能按照所加工茶类的工艺要求选择和准备加工设备和辅助工具。

（3）专业技术技能 3——茶叶销售方向

①能初步完成当地主要茶叶感官审评，能运用专业术语进行基本的评定，并能判定品质的优劣；

②具有茶叶的包装、收购、储运能力；

③具有一定营销技巧，能合理的应用专业语言进行茶叶销售；

④具有初步完成茶叶的销售以及销售代理、服务工作的能力；

⑤能建立客户资料和进行客户维护；

⑥具有电子商务基本能力；

⑦具有一定的市场开拓能力；

⑧能完成茶艺表演，并根据顾客特点，进行针对性的茶品推荐。

六、课程设置

课程设置公共基础课程和专业（技能）课程两类。

（一）公共基础课程

本专业开设的公共基础课包括公共基础必修课和公共基础选修课。

1.公共基础必修课

本专业开设的公共基础必修课，见表 1。

表 1 茶叶生产与加工技术专业开设的公共基础必修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	思想道德与法治(含廉洁修身)	4	62	针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育，使学生成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	人生的青春之问;坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观;明大德守公德严私德、尊法学法守法用法。	
2	毛泽东思想和中国特色社会	2	34	掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，提高分析问题的能力，成为中国特色社会	新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论成果；邓小平理论；	

	主义理论体系概论			主义合格建设者和可靠接班人。	“三个代表”重要思想；科学发展观；习近平新时代中国特色社会主义思想。	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	重在增强学生的使命担当意识，重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的理论成果，认识世情、国情、党情。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21 世纪马克思主义，培养学生运用马克思主义立场观点分析和解决问题的能力，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。	习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，“五位一体”总体布局，“四个全面”战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交，坚持和加强党的领导。	
4	形势与政策	1	48	了解国内外重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清国际国内形势发展的大局和大趋势，全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，激发爱国热情，增强民族自信心和社会责任感，珍惜和维护稳定大局，确立建设有中国特色社会主义的理想和信念。	国内形势及政策；国际形势及对外政策；根据中宣部、教育部和省委宣传部、省委高校工作委员会和省教育厅的有关精神，针对学生思想实际，统一进行的规定教育内容；学生关心的社会热点难点问题。	
5	职业规划与就业指导	1	18	激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和职业生涯管理能力。	正确认识自我，适应大学生活；职业与成才的关系，职业生涯规划的意义与基本内容；如何做好职业生涯规划，职业生涯规划书的制作；就业形势分析，就业政策；求职准备与求职技巧，就业权益保护等。	
6	创新创业基础	1	18	培养学生创新意识，树立创新强国的理念，掌握开展创新创业活动所需的相关知识，锻炼学生发现问题并创新地解决问题的能力。	通过痛点分析、创新性地寻找解决方案、商业模式分析等步骤，从0到1开发一个创新创业项目，撰写商业计划书并完成路演。	
7	高职英语	4	62	掌握英语学习的方法和策略，具有较强的英语听、说、读、写、译能	以职场共核情境英语为主线，以若干个子情境学习任务为导向，	

				力，能够运用英语在日常生活和职业领域开展交际活动。	构建“基础英语+职业英语”融合进阶式英语学习模式，涵盖词汇拓展、句型巩固、项目设计和职场情境演绎等内容。	
8	信息技术	4	62	使学生初步掌握计算机原理、Windows 操作系统、计算机信息处理技术、计算机网络安全等基本知识与操作技能，了解信息技术的基本原理及应用。	计算机语言简介、计算机软硬件组成；Windows 操作系统的基本功能与使用方法；WORD 文档的综合排版、PPT 的设计与制作、EXCEL 综合数据处理；网络的基本概念、IP 地址的概念与配置、病毒与木马的防治、信息安全法规、自我信息安全的保护。	
9	军事理论与技能	4	148	掌握军事基础知识，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，激发爱国热情，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	国防法规、国防建设、武装力量、国防动员；国家安全形势、国际战略形势；外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想。	
10	大学生心理健康与安全教育	2	32	树立心理健康与安全意识，掌握维护健康与安全的知识和技能，提高应对健康与安全风险的能力。	健康生活方式、疾病预防、心理健康、性与生殖健康、安全应急与避险；心理健康与身体健康的关系，自我心理调适与技能，缓解不良情绪的基本方法，维护良好人际关系与有效交流的方法，珍爱生命。	
11	高等数学	2	28	为专业课程的学习及学生未来的发展提供工具并奠定基础；培养学生的思维、逻辑推理、抽象想象、创新、应用知识解决实际问题等的能力；养成学生的科学精神。	一元函数微积分学的基本概念、基本思想、基本性质、基本方法及计算和应用；二（多）元函数微分学、积分学的概念、思想、性质、方法及应用。	
12	劳动专题教育	1	16	认识劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育。	
13	实验实训安全教育	1	12	通过实验实训安全教育课程，加强学生实验实训安全意识和能力，保	包括通识安全知识如实验室防火安全知识、应急处理措施，以及	

				证师生人身安全、学校实验实训安全。	各专业实验实训安全知识。	
14	体育	6	96	通过合理的体育教育和科学的体育锻炼，达到增强体质、增进健康，培养终身体育意识，促进学生全面发展。	学生以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能和方法为主要学习内容；通过身体活动，将思想品德教育，文化科学教育，生活与运动技能教育有机结合，促进身心和谐发展。	
15	劳动（实践）	0	0	通过劳动实践，培养学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	分为校内劳动实践和校外劳动实践两部分。校内劳动实践包括：实训室、课室、洗手间、楼道，周边草坪及指定区域的清洁；校外劳动实践包括：暑假自主参加实习、实训或其它有益于身心发展的劳动实践。	

2.公共基础选修课

公共基础选修课包括全校性公共选修课和综合素质课外训练项目。

本专业开设的公共基础选修课，见表 2。

表 2　茶叶生产与加工技术专业开设的公共基础选修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	20	认清马克思主义在不同时代的具体形态；强化学生使命担当；深化对习近平新时代中国特色社会主义思想理解。	19 世纪科学社会主义的创立；五四精神；新中国建立、社会主义建设；改革开放时代；中国特色社会主义新时代；新时代我国社会主要矛盾；建设美丽中国；中国特色社会主义文化自信；构建人类命运共同体；中国共产党领导等，并关联青年使命。	限选
2	公共艺术选修课	2	30	强化普及艺术教育，推进文化传承创新，引领学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、塑造美好心灵。	开设音乐、美术、舞蹈、戏剧、戏曲、影视、书法等公共艺术课程，重点突出公共艺术课程的实践性。	
3	综合素质课外训练	2	30	扩大学生的知识面、完善学生知识能力结构，培养和发展学	自我管理与学习能力、问题思考与解决能力、团队协作与执行能力、人际交往	

	项目			生的兴趣和潜能。	与沟通能力、组织领导与决策能力、职业发展与创新能力、中华文化与历史传承、科学与科技、社会与文化、经济管理与法律基础、艺术鉴赏与审美体验等十一类课程。	
4	综合素质公共选修课	2	30	培养学生德智体美劳全面发展的综合实践能力。	思想政治与道德素质、社会实践与志愿服务、职业技能、科学技术、创新创业、文化艺术与身心发展、社团活动与社会工作、国际交流、辅修专业学习等九大类的第二课堂实践活动或竞赛活动。	

（二）专业课程

1.专业基础课

本专业开设的专业基础课，见表3。

表3　茶叶生产与加工技术专业开设的专业基础课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	植物与植物生理	4	56	掌握常见植物识别方法、植物标本制作、植物与植物生理知识及在生产实践中的应用，为专业课的学习打好基础。	植物形态特征，植物的解剖结构及测定技术，植物标本制作，植物的生长发育及调控技术，植物的抗性提高技术等。	
2	茶文化基础	2	34	了解茶文化发展的历史、发展现状，掌握茶文化服务基本要求，能组织茶事活动、茶诗词、茶文化欣赏，能介绍茶文化发展历史、流派和展现形式。	茶文化发展的历史、发展现状、区域性、流派和意义，茶文化服务基本要求，茶事活动，茶诗词，茶文化欣赏。	
3	茶叶生物化学	4	68	了解茶叶中各化学成分的结构、性质、分布与功能，掌握茶树次生代谢产物的合成与降解，重点掌握茶叶加工过程中化学成分的变化与茶叶品质化学基础等内容。	茶树各个器官化学成分的性质、生物合成、转化途径与变化规律，静态茶叶生物化学，动态茶叶生物化学，茶种质资源生物化学，制茶生物化学，茶鲜叶品质生物化学，成茶品质生物化学，茶叶贮藏生物化学等。	

4	土壤肥料	4	56	让学生掌握本专业所必需的土壤肥料理论知识，掌握土壤和植物营养与施肥的基本理论与原理，具备土壤农化测试新技术、土壤评价新技术、土壤利用改良规划新技术、植物营养诊断技术、肥料合理使用技术、测土配方施肥等多种技能。	土壤的形成、分类与分布，土壤的物质组成，土壤的基本性状及调控，植物营养特性与施肥原理，科学施用化学肥料，科学施用有机肥料，测土配方施肥技术，改良低产土壤与土壤资源保护。	
5	茶叶市场营销学	4	68	掌握茶叶营销基本理论、基本知识和方法，掌握茶叶行业分类方式与方法，掌握茶叶行业与企业的绿色营销、关系营销、整合营销、网络营销等市场营销技能。	茶叶营销基本理论、基本知识和方法，茶产业与茶叶市场，茶叶市场营销环境与消费者分析，茶叶市场营销调研与预测，茶叶企业市场营销战略，茶叶目标市场营销策略，茶叶价格与销售渠道策略，茶叶品牌运营。	
6	测量学	4	68	能熟练使用各种测量仪器，进行小范围平面图和地形图的测绘，能够应用平面图和地形图，能够进行林业、园林工程测量与施工放线等工作，并能解决在工作中出现的技术问题。	园林测量相关知识技能、距离测量与花杆直线定线定向、水准仪的使用、全站仪的使用、经纬仪的使用、大比例尺现场图测绘整理(含导线建立)、小型设计平面图（含平面花坛）平面放样等。	
6	茶叶企业经营管理	2	34	掌握茶叶企业管理的基本原理、方法和技巧，掌握茶叶企业经营存在问题的分析和应对技巧。	茶叶企业创立，茶叶企业制度建设，茶叶企业战略管理，茶叶企业人力资源管理，茶叶企业物流管理，茶叶企业生产管理，茶叶企业质量管理，茶叶企业财务管理，茶叶企业营销管理，茶叶企业文化管理。	
7	茶叶电子商务	4	68	了解茶叶电子商务相关知识，掌握茶叶电子商务交易、结算技术，掌握茶叶电商营销技术。	茶叶电子商务结算技术，茶叶电子商务交易模式，网上建店实务，移动电子商务，茶叶电子商务物流配送技术，茶叶电商的安全技术，网络营销组合策略等。	
8	类茶植物开发与利	2	34	掌握类茶植物基础理论，类茶植物基本技工工艺及其再	类茶植物概念及分类，类茶植物主要功能性化学成分，类茶植物制作，花草茶，	

	用			加工、精制技术。	莓茶。	
9	茶树育种学	2	34	掌握茶树育种的方法、原理，掌握茶树育种学的基本概念，为今后从事茶树育种工作或从事茶树良种繁育推广打下基础。	种质资源，引种，选择育种，有性杂交育种，杂种优势的利用，诱变育种，生物技术在茶树育种中的应用，分子育种。	
10	茶馆设计与经营	2	34	掌握茶馆设计基础知识，掌握茶馆经营管理的理论与方法、茶馆经营策略与谋划等知识。	茶馆运营与策略，茶馆形象与品牌打造，茶馆经营与管理理论基础，茶馆人力资源、财力资源、物力管理，茶馆服务管理。	

2.专业核心课

本专业开设的专业核心课，见表 4。

表 4　茶叶生产与加工技术专业开设的专业核心课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	茶学概论	4	56	了解茶的历史与现状、茶叶的营养价值与药理功能、茶叶的综合利用、各民族的饮茶习俗，了解茶树栽培管理、茶叶加工基本理论及工艺、茶叶感官审评的基本程序，领会茶文化的精髓，学会科学泡茶饮茶，了解茶叶的感官审评技术，鉴别茶叶优劣。	中国茶区的分布、茶产业概况、茶树的基本特性与茶树良种、茶的加工与贮藏保鲜方法、茶的品质特征与分类、茶的品质审评及各种茶的鉴别方法、茶的营养成分与保健功能。	
2	茶树栽培与茶园管理	4	68	使学生掌握茶树栽培的科学方法，茶园管理的基本知识，具备茶园施肥、修剪、采摘等的操作能力，能胜任茶园管理岗位。	茶树栽培的科学方法，茶园管理的基本知识，茶园施肥、修剪、采摘。	
3	茶树病虫害防治	4	68	了解茶树病虫害发生概况，掌握茶树病虫害防治的基础知识，熟练掌握茶树病虫害防治技术。	茶树病虫害发生概况，茶树病害的基础知识，茶树病害防治，茶树害虫的基础知识，茶树害虫防治，茶树病虫害综合防治技术，茶园常用农药使用方法。	
4	茶叶加工	8	136	了解茶叶制作基础理论，掌	茶叶加工技术，茶叶制作基础理论，六	

	技术			握绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶、黄茶等常见茶类的基本加工工艺，掌握茶叶的再加工、精制技术，能手工制作当地茶类代表性茶叶，会机械化生产茶叶。	大茶类的基本加工工艺，茶叶的再加工、精制技术。	
5	茶叶审评与质量检验	4	68	掌握绿茶、红茶、乌龙（青）茶、黑茶、黄茶、白茶六大茶类审评技能知识，掌握再加工茶的评审、茶叶理化检验等知识和技能。	评茶基础知识，茶叶品质形成，茶叶品质特征，茶叶标准，茶叶感官审评，茶叶物理检验，茶叶化学检验。	
6	茶叶生产机械化	4	68	了解茶叶生产机械化的重要意义，熟知茶叶生产机械化的工作原理，掌握茶叶生产机械化的具体操作技术，使学生具有茶叶生产机械化推广、茶叶机械化田间管理与作业的能力。	茶叶生产的机械化操作，学会合理地引进推广茶叶田间机械管理，前期茶园田间的机械化管理，后期茶叶采摘,烘制机械化作业，茶叶生产机械化示范教学。	
7	茶叶包装与贮运	4	68	了解茶叶特性与环境的系，掌握茶叶包装的种类以及包装要求，掌握茶叶储存与保管、运输的条件，能有效储存保管茶叶。	茶叶包装概述，茶叶特性及污染，茶叶包装的技术要求，茶叶包装材料的使用，绿色包装技术及材料，茶叶包装技术，茶叶包装辅助材料及技术应用。	

3.专业综合技能（含实践）课

本专业开设的专业综合技能（含实践）课，见表 5。

表 5　茶叶生产与加工技术专业开设的专业综合技能（含实践）课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	毕业顶岗实习	12	392	进一步培养学生在茶树栽培技术、茶叶审评与检验、茶叶市场营销学、中华茶艺、茶叶质量与安全检测、茶叶加工技术等课程的实际操作能力，在实践中提升自己的	企业生产管理应知应会，企业文化，茶叶生产综合实训，茶叶加工综合实训，茶叶审评综合实训 ，茶叶营销综合实训，茶文化推广综合实训。	

				岗位适应能力；让学生感受企业茶文化，适应企业管理，认识社会和客观评价自我，提高综合职业能力，为顺利走向社会奠定基础。		
2	毕业设计	6	112	运用所学知识结合毕业课题在毕业设计中综合运用，做到设计理论论据充分，提高专业技能；培养学生面对项目任务实际独立实施工作能力，以严谨的科学态度和正确的思想完成任务，为实际工作打下良好基础。	查阅文献的技巧、撰写毕业设计的相关方法，结合实际情况按照毕业设计任务书实施毕业设计、完成毕业设计。	

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展（含专业群综合项目）课，见表 6。

表 6　茶叶生产与加工技术专业开设的专业拓展（含专业群综合项目）课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	中国茶道插花	2	34	通过学习茶道插花，让学生学一种文化，学一种情趣，学一种品味。用饮茶、插花调节心身，提高自身的人文情操与艺术涵养。	中国茶道插花的概念、起源、应用、特点、构成要素、命名方法、固定方法、基本造型、插花作品处理以及择茶、选器、品茗、茶文化与茶道插花的联系、意义等。	
2	茶叶营养与功能	2	34	通过本课程的学习让更多的学生了解茶、认识茶、爱上茶，进而合理利用茶，达到修身养性、强身健体的目的。	茶的起源、发展与分类等相关知识，掌握茶叶的营养成分、功能成分及主要功能，掌握不同茶类的保健功能及作用机制，了解茶对常见疾病的防治功效及茶对精神卫生的作用，学会以茶美容、以茶养生，掌握科学饮茶方法及科学饮茶与健康的关系。	
3	茶席设计与茶会组织	2	34	茶席，让品茶变得高雅有情调；茶会，完成生活中的风花雪月。通过本课程的学习，让学生掌握不同主题茶席的	茶席设计探源、构成因素、一般结构方式；茶席的题材及表现方法、设计技巧；茶席动态演示及演示中服装的选择与搭配，音乐的选择；普通茶会组织、无	

				设计以及茶会组织。	我茶会组织。	
4	茶与健康	2	34	了解茶叶主要药效成分，了解茶医药保健功能的生物学和医学基础，掌握茶在中医药上的应用，掌握茶药品、茶保健品、保健茶及茶保健食品的研发等相关知识。	茶与人类健康——历史、现状及展望，茶叶中的主要药效成分，茶医药保健功能的生物学和医学基础，茶在中医药上的应用，茶药品、茶保健品、保健茶及茶保健食品的研发，科学饮茶等知识。	
5	中华茶艺	2	34	掌握茶文化知识，茶艺知识，茶叶知识，掌握不同茶分类方法，茶艺表演基本技能，掌握茶席设计、茶席配置知识。	中国茶起源与历史，茶的分类，茶的主要成分和保健功效，中国传统茶文化，特色茶俗，六大茶类识别，茶具选用，水的选用，六大茶类冲泡方法。	

七、教学进程总体安排

本专业教育教学活动时间安排表，见表 8。

表 8　茶叶生产与加工技术专业教育教学活动时间安排表

序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动时间	理论教学、实践教学、职业技能等级（资格）考证培训	14	17	17	17	17	18	100
2	其它教育活动时间	考核	2	2	2	2	2		10
3		机动	2	1	1	1	1	1	7
4		入学教育、军事技能训练	2						2
5		毕业教育、毕业离校						1	1
合　　计			20	20	20	20	20	20	120

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有茶

学、作物生产技术、生态农业技术、植物保护与检疫技术等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高级以上职称，能够较好地把握茶叶生产、加工及其销售行业现状及发展态势，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1.专业教室基本条件

专业教室共 15 间，每个专业教室配备黑（白）板、多媒体计算机、一体机(投影设备)、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并实施网络安全防护措施；

每个专业教室安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训室（中心、基地）

（1）化学实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：培养学生基础仪器分析能力。

主要设备：玻璃仪器、分析天平、分光光度计、酸、碱滴定设备、酸度计。

（2）植物及植物生理实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：培养学生植物营养及生理测试能力。

主要设备：显微镜、解剖显微镜、分光光度计、电子天平、光和强度测定仪、呼吸强度测定仪、冰箱、烘箱、恒温箱、高速离心机、搅拌仪、多媒体教学设备。

（3）茶叶生化实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：茶叶常规分析相关技能训练。

主要设备：玻璃仪器、天平、分光光度计、离心机、恒温箱、组织捣碎机、恒温水浴锅、酸度计、冰箱、烘箱、多媒体教学设备。

（4）茶树种植实训基地

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：茶树种植管理和病虫害防治管理。

（5）茶叶电子商务实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：培训学生网上开店、网上销售茶叶。

主要设备：学生用电脑、电脑桌椅、教师用电脑、教学用白板、网络机柜、投影仪、数码相机、电子商务软件、市场营销软件。

3.校外实训基地

（1）旺雄茶叶实训基地

规模：可供 100 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够学习茶树种植管理、茶业采集与加工、茶叶销售技能。

（2）梅州市广梅信息技术有限公司实训基地

规模：可供 200 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够掌握茶叶网络营销技术。

（3）广东宏标生态农业开发有限公司实训基地。

规模：可供 100 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够掌握生态茶园建设、茶园规划、栽培管理、茶园旅游。

（4）广东神石生态农科股份有限公司实训基地

规模：可供 100 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够掌握生态茶园建设、茶园规划、栽培管理、茶园旅游。

4.支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：茶叶类专业书籍、茶叶类期刊等。

3.数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

1.课程教学实施建议设计有若干任务。

2.每项任务开始时，先对学生进行分组，主讲教师提出相应问题，提供有关资源（照片、动画、在线内容及视频、示范操作等），引发学生思考、讨论、实际操作。

同时，主讲教师和辅助教师一起巡视把控、回答疑问、参与交流、查看、汇总；接着，逐组就本项任务初始问题进行展示、补充完善；最后，主讲教师进行点评，精炼讲授与该项任务相关的学科知识；对本项任务涵盖内容进行总结。

3.尽量采用线上线下混合式教学、翻转课堂等先进教学方法。

在课堂中为学生提供与本堂课相关的视频，图片等资料。

通过任务的发布或者其他形式，激发学生的学习积极性，驱动学生自主学习，独立思考。让学生们对于课堂内容有着自己的理解与思考，并且在完成任务的过程中动手实操，提升学生实操水平，培养实操意识。

当学生们对于课堂内容有了一定的了解，教师进行归纳总结，引导学生学习思路，帮助学生构建科学合理的知识体系，达到学而能思，思而不殆的教学目标。

（五）学习评价

教学评价主要包括教师教学评价和学生学业评价两部分。

1.教师教学评价

教师教学评价主要包括学生评、教学督导评、行业企业专家评等部分。教师教学评价指标主要包括教学能力评价（综合素养）、教学过程（行为）评价和教学目标评价三部分。

2.学生学业评价

多元化评价方式引导学生形成个性化的学习方式。评价标准多元化：对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面；评价主体多元化：采用学生自评与互评、教师点评、家长评、社会评等评价主体；评价形式多元化：采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价方式；评价方式的多元化，实行过程评价和结果评价相结合。

（1）理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 30%、理论考试占 70%的形式进行考核，考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题等，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

（2）实训课程采用了平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占 30%，实训操作考核占 70%，以实操任务完成情况为标准进行考核。考核过程综合考虑原材料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

（六）质量管理

1.过程评价/抽样评价

方案实施过程中，采取抽样提问、操作等方式获得学生对完成教学环节接受/掌握程度反馈。

2.全面评价

方案实施到特定阶段时，采用学生评价/意见表收集其对已完成教学环节评价/意见。

3.综合评价

方案实施过程中，组织学生通过选拔参加省级职业技能竞赛、参与职业技能等级证书考证等，通过第三方考评结果来反馈检验学生在学校阶段培养质量。

4.社会评价

方案实施接近尾声，组织学生参加顶岗实习，通过向实习/就业单位调查，获得学生学校培养质量评价数据。

5.持续改进

基于以上评价获得的数据/信息，对人才培养方案持续进行局部改进，为下一次人才培养方案修订完善提供有力支撑依据。

九、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养目标和培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分 137 学分。（详细见附表二）

必修课要求修满 120 学分，占总学分的 87.59%。其中，公共基础课要求修满 36 学分，占总学分的 26.28%；专业课要求修满 84 学分，占总学分的 61.31%；

选修课要求修满 17 学分，占总学分的 12.40%。其中：公共基础课要求修满 7 学分，占总学分的 5.11%；专业课要求修满 10 学分，占总学分的 7.30%。

允许学生通过创新实践、发表论文、获得专利、技能竞赛和自主创业等方面的成绩获得学分，具体认定和转换办法见《广东梅州职业技术学院学分认定和转换工作管理办法（试行）》。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2018 年修订）》要求。

测试成绩按毕业当年学年总分的 50%与其他学年总分平均得分的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分者按结业或肄业处理。

十、附录

（一）附表一　茶叶生产与加工技术专业课程设置与教学安排表

（二）附表二　茶叶生产与加工技术专业各类课程学时学分比例表

附表一 茶叶生产与加工技术专业课程设置与教学安排表

课程类别	课程性质	序号	课程编码	课程名称	核心课程	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	备注
							总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
										14周	17周	17周	17周	17周	18周		
公共基础课	必修课	1	001A01a	思想道德与法治Ⅰ（含廉洁修身）		2	28	20	8	2						考试	实践/网络学时在课外安排
		2	001A02a	思想道德与法治Ⅱ（含廉洁修身）		2	34	30	4		2						
		3	001A03a	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	⊙	3	48	32	16			2				考试	
		4	001A04a	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	⊙	2	34	34	0				2			考试	
		5	001A05a	形势与政策Ⅰ		0.2	8	8	0	2/4						考查	
		6	001A06a	形势与政策Ⅱ		0.2	8	8	0		2/4					考查	
		7	001A07a	形势与政策Ⅲ		0.2	8	8	0			2/4				考查	
		8	001A08a	形势与政策Ⅳ		0.2	8	8	0				2/4			考查	
		9	001A09a	形势与政策Ⅴ		0.1	8	8	0					2/4		考查	
		10	001A10a	形势与政策Ⅵ		0.1	8	8	0						2/4	考查	
		11	002A01a	职业规划与就业指导		1	18	10	8					2/9		考查	
		12	002A02a	创新创业基础		1	18	10	8					2/9		考查	
		13	002A03a	高职英语Ⅰ		2	28	28	0	2						考查	
		14	002A04a	高职英语Ⅱ		2	34	34	0		2						
		15	002A05a	信息技术Ⅰ		2	28	14	14	2						考试	
		16	002A06a	信息技术Ⅱ		2	34	17	17		2					考试	
		17	002A07a	军事技能（含理论）		4	148	36	112	2周						考查	
		18	002A08a	大学生心理健康与安全教育Ⅰ		1	16	16	0	2/8						考查	
		19	002A09a	大学生心理健康与		1	16	16	0		2/					考查	

				安全教育Ⅱ							8						
		20	002A10a	高等数学		2	28	28	0	2						考试	
		21	002A11a	劳动专题教育Ⅰ		0.3	4	4	0			2/2				考查	
		22	002A12a	劳动专题教育Ⅱ		0.2	4	4	0				2/2				
		23	002A13a	劳动专题教育Ⅲ		0.3	4	4	0					2/2			
		24	002A14a	劳动专题教育Ⅳ		0.2	4	4	0						2/2		
		25	002A15a	实验实训安全教育		1	12	12	0	2/2		2/2		2/2		考试	
		26	002A16a	体育Ⅰ		2	28	2	26	2						考查	
		27	002A17a	体育Ⅱ		2	34	2	32		2						
		28	002A18a	体育Ⅲ		2	34	2	32			2					
		29	002A19a	劳动（实践）													每年1周
		小计				36	684	407	277	12	10	6	4	2	2		
	选修课	1	001A11b	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当		1	20	20	0								限选
		2		公共艺术选修课必选2学分		2	30	10	20	音乐、舞蹈、美术、书法、戏剧、戏曲等							
		3		综合素质课外训练项目必选2学分		2	30	10	20	创新创业、技能竞赛、社会实践、国际交流、社团活动、科技活动及其他素质拓展活动							
		4		综合素质公共选修课必选2学分		2	30	10	20	国家安全教育、节能减排、绿色环保、人文艺术等课程							
		小计				7	110	50	60								
	必修课	1	003E01a	茶文化基础		2	34	24	10		2					考查	
		2	003E02a	茶学概论	⊙	4	56	42	14	4						考试	
		3	003D05a	植物与植物生理		4	56	38	18	4						考查	
		4	003D04a	土壤肥料		4	56	28	28	4						考查	
		5	003E03a	茶叶生物化学		4	68	50	18		4					考查	
		6	003E04a	茶树栽培与茶园管理	⊙	4	68	34	34		4					考试	
		7	003E05a	茶叶市场营销学		4	68	34	34			4				考查	
		8	003E06a	茶树病虫害防治	⊙	4	68	34	34			4				考试	

		9	003E07a	茶叶加工技术 I	⊙	4	68	16	52			4				考试	
		10	003E08a	茶叶加工技术 II	⊙	4	68	18	50				4			考试	
		11	003D07a	测量学		4	68	34	34		4					考查	
		12	003E09a	茶叶审评与质量检验	⊙	4	68	34	34				4			考试	
		13	003E10a	茶叶企业经营与管理		2	34	18	16				2			考查	
		14	003E11a	茶叶电子商务		4	68	34	34					4		考查	
		15	003E12a	茶叶生产机械化	⊙	4	68	34	34					4		考试	
		16	003E13a	类茶植物开发与利用		2	34	18	16				2			考查	
		17	003E14a	茶叶包装与贮运	⊙	4	68	34	34					4		考试	
		18	003E15a	茶树育种学		2	34	20	14			2				考查	
		19	003E16a	茶馆设计与经营		2	34	18	16					2		考查	
		20	100A01a	毕业顶岗实习		12	392	0	392						14周	其他	
		21	100A02a	毕业设计		6	112	0	112						4周	其他	
		小计				84	1590	562	1028	12	14	14	12	14	0		
专业课	选修课	1	003E17b	中国茶道插花		2	34	18	16							考查	
		2	003E18b	茶会组织与茶席设计		2	34	24	10							考查	
		3	003E19b	茶叶营养与功能		2	34	24	10							考查	
		4	003E20b	茶与健康		2	34	24	10							考查	
		5	003E21b	中华茶艺		2	34	20	14							考查	
		小计				10	170	110	60	0	0	4	6	0	0		
		要求必选 10 学分															
总学分、总学时、必修课周学时合计						137	2554	1129	1425	24	24	24	22	16	2		

注：实践教学每周折合 28 学时

附表二　茶叶生产与加工技术专业各类课程学时学分比例表

课程类别		小计		小计		备注
		学时	比例%	学分	比例%	
公共基础课	必修课	684	26.78	36	26.28	
	选修课	110	4.31	7	5.11	
专业课	必修课	1590	62.26	84	61.31	
	选修课	170	6.66	10	7.30	
合计		2554	100	137	100	
理论实践教学比	理论教学	1129	44.21			
	实践教学	1425	55.79			
合计		2554	100			