

茶叶生产与加工专业

专业代码：010800

人 才 培 养 方 案

*****学校

2019年8月（修订）

一、专业名称（专业代码）

茶叶生产与加工专业（010800）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书	专业（技能）方向
1	茶叶加工(茉莉花茶窈制工艺)	茶叶制作专项职业能力	茶叶加工方向
2	茶叶品质检验	评茶员（四级）	茶叶加工方向 茶叶营销方向
3	茶馆经营	茶艺师（四级）	茶叶营销方向
4	茶叶销售	品牌营销策划专项职业能力	茶叶营销方向

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业强化育人功能，立德树人，明确正确价值观念、必备品格和关键能力。面向茶叶生产基地、茶叶加工企业和茶叶营销企业，培养从事茶叶生产、茶叶加工、茶叶品质检验、茶馆经营和茶叶销售等一线工作的职业人。彰显职业教育特色，注重教学内容与社会生活、职业生活的联系，利用或创设职场情境，突出实践取向，注重职业道德、劳动精神、劳模精神和工匠精神教育，培育学生职业素养，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 职业素养

- （1）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- （2）具有科学生产、规范操作、节约资源、保护环境意识。
- （3）具有基本的人际交往及团队合作能力。
- （4）具有吃苦耐劳、勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。

2. 专业知识和技能

- (1) 熟悉茶文化的基本知识，掌握茶文化传播、茶事服务和茶叶营销基本技能。
- (2) 掌握茶树种植、茶树生理、茶树修剪、茶叶采摘的基础知识与基本技能。
- (3) 掌握我国主要茶类的传统手工制作与现代机械加工工艺的基础知识与基本技能。
- (4) 熟悉茶叶的理化性质，掌握茶叶感官审评和茶叶基本成分检验的基础知识与基本技能。
- (5) 掌握茶叶包装、保管、储运的基础知识与基本技能。
- (6) 了解市场营销的基本概念、原理、营销管理过程，初步掌握科学理解和分析现实商业世界的能力。
- (7) 了解茶叶机械相关工作原理，掌握常用茶叶生产和加工机械使用与维护的基本技能。

六、主要接续专业

高职：茶文化艺术、茶文化旅游、茶叶生产加工技术

本科：茶学

七、课程设置

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216

（待续）

(接上表)

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	144
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	180
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶文化	了解茶文化发展的历史、发展现状；了解地方茶文化发展的特殊性、区域性、流派和意义；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	90
2	茶叶加工技术	了解各类茶叶品质形成的基本知识和基本理论；了解不同茶类茶叶加工过程中物质变化的规律；了解相对应的加工工艺及技术措施与品质形成的关系；了解六大基本茶类的制作过程；掌握当地常见茶类初加工技术	108
3	茶树栽培与生理	了解我国茶树栽培历史、茶区概况；了解茶树生长规律；了解茶园建设的基本知识；了解茶树修剪原理及效应，掌握茶树修剪的基本技术；掌握茶叶采摘的技术	72
4	市场营销概论	了解市场营销的基本概念、原理、营销管理过程，营销组合与工具。树立一种市场营销的理念，初步形成科学理解和分析现实商业世界的能力	72
5	茶叶审评与检验	掌握评茶的基本知识；了解茶叶品质形成的原理与品质特征；掌握茶叶感官审评的基本知识；能初步对照品茶术语对茶叶品质实施评定；掌握茶叶水分、灰分和主要成分的检验方法	90
6	茶叶包装与储运	了解茶叶特性与环境的关系；掌握茶叶包装的种类和包装要求；掌握茶叶储存与保管、运输的条件，能有效储存、保管茶叶	72
7	茶业机械使用与养护	了解常用茶园机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械的基本工作原理；能使用茶园机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械；能对茶园机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械进行有效养护	72

2. 专业（技能）方向课

(1) 茶叶生产

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶园肥水管理 与环境	了解气象环境、土壤环境与生物因子与茶树生长发育的关系；了解茶园耕作、茶园水分管理及茶园施肥的基本知识；能掌握茶园耕作、茶园灌溉及茶园施肥的基本技能	72
2	茶树病虫害防治	熟悉主要茶树病害、虫害的种类，害虫的生活习性，病害、虫害以及对茶叶产量与品质的影响；掌握常见茶树病害和虫害的防治技术	72
3	植物生产与环境	了解植物细胞、组织、器官的形态特征和生理功能，掌握与植物生长相关的环境因子的特点，变化以及与植物生长之间的关系	108

(2) 茶叶加工

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶精制技术	熟悉绿毛茶精制工艺流程、技术参数、要求和操作要领；能依据毛茶情况，设计出合理的精制工艺流程；能独立进行毛茶精制操作	72
2	名优茶加工技术	了解全国名优茶类的基本特征；掌握当地名优茶类的加工方法，能完成至少三种当地的特色名优茶制作	90
3	茶叶加工（茉莉 花茶窈制工艺）	了解茉莉花茶的发展概况；掌握茉莉花茶窈制工艺流程、技术参数；要求和操作要领，能独立进行茉莉花茶窈制	72

(3) 茶叶营销

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶营销	了解茶叶市场营销的基本概念及基本分析方法；了解茶叶市场营销环境及市场细分；了解市场调研和市场预测的方法；了解茶叶市场营销策略；能进行一般的茶叶市场调研与预测；能对茶叶市场及茶叶市场营销环境进行初步分析；初步具备组织、策划市场营销工作的能力	72
2	茶馆经营与管理	了解茶馆文化的形成与发展、茶馆文化的社会功能、当代茶馆的类型、茶馆经营与管理的基本知识；能完成茶馆服务相关工作	54
3	茶席设计	了解茶席设计的基本要素，掌握茶席设计理念和要点，能独立完成茶席设计相关工作	72

3. 专业选修课

- (1) 无公害茶叶生产与加工技术。
- (2) 茉莉花茶加工技术。
- (3) 茶艺。
- (4) 音乐。
- (5) 其他。

4. 综合实训

学生在校内或校外实训基地，完成教学计划各课程的实训，实训时间按照课程安排可集中也可分散在各学期进行。通过茶叶生产、茶叶加工、茶叶质量检验、茶事服务、茶产品包装贮运、茶叶营销等岗位等实践工作及岗位工作任务的完成，使学生掌握必备的专业技能，培养学生耐劳苦、尚简朴的精神，并使学生具有较强的安全生产意识、沟通合作能力和工作责任意识。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业最后的实践性教学环节。在茶叶生产、茶叶加工、茶叶营销相关工作为主要岗位的茶企业开展顶岗实习。让学生感受企业文化，适应企业管理，熟练操作技能，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。

八、教学时间安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时为 30 学时，每学期为 18 教学周。顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3240。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

16—18 学时为 1 学分，3 年制总学分 180。社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。公共基础课学时约占总学时的 1/3，专业技能课学时约占总学时的 2/3。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排建议

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	2	36	√					
	职业道德与法律	2	36		√				
	经济政治与社会	2	36			√			
	哲学与人生	2	36				√		
	语文	12	216	√	√	√	√		
	数学	12	216	√	√	√	√		
	英语	12	216	√	√	√	√		
	计算机应用基础	8	144	√	√				
	体育与健康	10	180	√	√	√	√	√	
	公共艺术	4	72					√	
	历史	2	36					√	
	公共基础课小计	68	1224						

(待续)

(接上表)

课程类别	课程名称	学分	学时	学期							
				1	2	3	4	5	6		
专业 技能课	专业核心课	茶文化	5	90	√						
		茶叶加工技术	6	108		√					
		茶树栽培与生理	4	72	√						
		市场营销概论	4	72	√						
		茶叶审评与检验	5	90			√				
		茶叶包装与储运	4	72					√		
		茶叶机械使用与养护	4	72		√					
		小计	32	576							
	专业 (技能) 方向课	茶叶生 产方向	茶园肥水管理与环境	4	72			√			
			茶树病虫害防治	4	72			√			
			植物生产与环境	6	108				√	√	
			小计	14	252						
		茶叶加 工方向	茶叶精制技术	4	72				√		
			名优茶加工技术	5	90				√	√	
			茶叶加工(茉莉花茶窰制工艺)	4	72				√		
			小计	13	234						
		茶叶营 销方向	茶叶营销	4	72			√	√		
			茶馆经营与管理	3	54		√				
			茶席设计	4	72			√	√		
			小计	11	198						
		职业技能证书综合实训		12	216					√	
		顶岗实习		30	540						√
		专业技能课小计		112	2016						
		合计		180	3240						

说明:

(1) “√”表示建议相应课程开设的学期。

(2) 本表不含社会实践、入学教育、毕业教育,以及选修课教学安排。

九、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业课程专任教师4人，其中1人为高级讲师，2人为中级讲师，1人为助理讲师，教师都具备良好的师德和终身学习能力，本科及以上学历，具有多本专业技能证书，均为“双师型”教师，保证每位教师每年一次的专业提升继续教育。聘请从事茶叶生产管理、评茶、茶叶销售、茶叶包装开发等工作的专业技术人员作为兼职教师。企业兼职教师是企业的技术主管或技术骨干，从事专业技术工作两年以上，且具备实践教学能力。

（二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

校内具备茶艺实训室，校外与相关茶企业共同建设生产性实训基地，包括茶叶精加工、深加工生产线等，校企合作进行生产性实训。

1. 根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班40名学生为基准，校内实训（实验）室配置见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台 / 套）
1	茶叶加工实训室	茶叶杀青机	1
		茶叶揉捻机	1
		茶叶烘干机	1
		茶叶理条机	2
		红茶发酵设备	1
		青茶做青设备	1
		青茶速包机、包揉机	各1
		电炒锅	8
		茶叶精制设备	2
2	茶艺实训室	茶桌椅	40
		随手泡	40
		茶巾	80
		茶船	40
		茶道组	40
		茶具组合（玻璃、盖碗、紫砂壶）	80
		茶品展示柜	1
		IPAD	20
		电脑	1
希沃一体机	1		

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台 / 套）
3	茶叶审评实训室	干评台	8
		湿评台	8
		各类茶评茶专用杯具	40
		叶底盘	40
		温度计、湿度计	40
		样茶盘、分样器	40
		天平	10
		样品架	4
		储茶罐	80
		空调机、去湿机	2
		冷柜或冰箱	2
4	茶叶营销综合实训室	学生用电脑	40
		多媒体设备	1
		茶产品展销柜	4
		营销模拟实训平台	4

2. 校外实训基地

与本地区茶叶生产企业、茶叶加工厂或售后服务部门、茶叶网络销售企业等建立广泛联系，结合专业内容，在相关企业建立校外实训基地，作为教师、设备和实习内容方面不足的补充。第6学年的多数时间内，学生要在校外实训基地完成岗位培训和顶岗实习。校外实训基地要能提供真实工作岗位，实现学生顶岗实习，并能最大限度地满足学生最终在实训基地企业就业的目的。

理论与实践一体化的课程通常需要在校内实训室和校外实训基地进行，在设备安全使用、操作规范、人身安全等方面不能出现任何事故。因此，学校高度重视学生的劳动保护、操作规范和学生安全教育，培养学生良好的职业习惯和安全意识。

(三) 教学资源

课程类型	课 程	教材名称及主编	出版单位
公共基础课	语文	《语文基础模块》 倪文锦、于黔勋主编	高等教育出版社
	数学	《数学基础模块》 李广全、李尚志主编	高等教育出版社
	英语	《英语基础模块》 林立、王笃勤主编	高等教育出版社
	计算机应用基础	《计算机应用基础》***主编	大连理工出版社
	历史	《中国历史》全国中等职业学校 历史教材编写组	人民教育出版社
	职业生涯规划	《职业生涯规划》 蒋乃平、杜爱玲主编	高等教育出版社
	职业道德与法律	《职业道德与法律》朱力宇主编	高等教育出版社
	经济政治与社会	《经济与政治基础知识》 程树礼主编	北京师范大学出版社
	哲学与人生	《哲学与人生》王霖主编	高等教育出版社
	体育与健康	《体育与健康》郑厚成主编	高等教育出版社
	公共艺术	《艺术欣赏》	校本教材
专业核心课程	市场营销概论	《市场营销原理》孔庆仁主编	高等教育出版社
	茶文化	《茶文化学》刘勤晋主编	中国农业出版社
	茶叶加工技术	《茶叶加工与审评技术》	厦门大学出版社出版社
	茶叶栽培与生理	《茶叶栽培生理生态》 潘根生主编	中国农业科技出版社
	茶叶包装与储运	《茶叶包装与储运》华铁民主编	中国农业出版社
	茶叶机械使用与 养护	《现代茶叶机械使用及维护技 术》邱涛涛主编	中国农业出版社
	茶叶审评与检验	《茶叶审评与检验》陆松侯主编	中国农业出版社

课程类型	课 程	教材名称及主编	出版单位
茶叶生产方向	茶园肥水管理与环境	《茶园土壤管理与施肥技术》 吴洵主编	金盾出版社
	茶树病虫害防治	《茶树病虫害防治》陈雪芬主编	金盾出版社
茶叶加工方向	茶叶精制技术	《茶叶精制技术》周荣茂主编	安徽科学出版社
	名优茶加工技术	《名优茶加工技术》刘勤晋主编	高等教育出版社
	茉莉花茶窈制工艺	《茉莉花茶窈制工艺》	校本教材
茶叶营销方向	茶叶营销	《中国茶叶营销第一书》 柏龔主编	中华工商联合出版社
	茶席设计	《茶席设计》乔木森主编	上海文化出版社
	茶馆经营与管理	《茶馆经营与管理》 胡子祥、李爱国主编	四川科学技术出版社

参考教材：《茶叶技工技术》詹成业 汪松能主编 中国农业出版社
《制茶学》夏涛 主编 中国农业出版社
《茶艺》马小玲 潘素华 周作明主编 高等教育出版社
《茶艺师》劳动和社会保障部、中国就业培训技术指导中心组织编写
中国劳动社会保障出版社

教学资源库：《茉莉花茶窈制工艺》精品课程资源库

（四）教学方法

针对学科特点，在专业技能课教学上，主要采用项目任务教学法、启发式教学法、小组讨论教学法、碎片化学习法等。注重学生实践能力的培养，通过校内实训室与校外实训基地，聘请制茶大师、企业技术员授课等，让学生在教学中从事真实的生产、经营、营销活动。

（五）学习评价

由学校、学生、用人单位三方共同实施教学评价，评价内容包括学生专业综合实践能力、省学业水平测试成绩等级、“证书+文凭”的获取率和毕业生就业率及就业质量，逐步形成校企合作、工学结合人才培养模式下多元化教学质量评价标准体系。

1. 课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括：笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、上机操作考核以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

2. 实习实训效果评价方式

① 实习（实训）评价

采用课堂活动页与实践操作水平相结合、实训过程与仪器熟悉程度考查相结合、多种实习（实训）项目备选考核、实习（实训）项目熟练程度考核等形式，如实反映学生对各项实习（实训）项目的技能水平。

② 顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

（六）质量管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。走“大师引领、双师教学、工学结合”理实一体的人才培养路线，以教学为生产服务为宗旨，允许根据企业的生产情况对学生在企业的实训做相应的调整。

十、毕业资格与要求

（一）操行

无任何行政处分，操行合格。

（二）省中等学校学业水平考试科目合格

根据省教育厅规定的本专业学业水平考试科目通过考核，成绩为D级以上。

（三）职业资格证书

根据职业岗位要求，本专业学生必须获得职业相关的技能证书之一，才能获得毕业证书。