四川省贸易学校

茶叶生产与加工专业

人才培养方案

2019年8月修订

目录

[一、专业名称及代码 3](#_Toc22481)

[二、入学要求 3](#_Toc30245)

[三、修业年限 3](#_Toc26476)

[四、职业面向 3](#_Toc2685)

[五、培养目标与培养规格 3](#_Toc8600)

[（一）培养目标 3](#_Toc16962)

[（二）培养规格 4](#_Toc26821)

[（三）职业或从业范围 6](#_Toc12136)

[（四）职业岗位分析 7](#_Toc29162)

[六、课程设置及要求 11](#_Toc22611)

[（一）公共基础课程 11](#_Toc1977)

[（二）专业技能课程 14](#_Toc19547)

[七、 教学进程总体安排 20](#_Toc10546)

[（一）整体思路 20](#_Toc20224)

[（二）课程体系 21](#_Toc13371)

[（三）进程安排 22](#_Toc8969)

[八、实施保障 26](#_Toc21460)

[（一）师资队伍 26](#_Toc32709)

[（二）教学设施 26](#_Toc24364)

[（三）教学资源 30](#_Toc138)

[（四）教学方法 30](#_Toc28846)

[（五）学习评价 31](#_Toc9853)

[（六）质量管理 31](#_Toc31170)

[九、毕业要求 32](#_Toc31457)

# 一、专业名称及代码

茶叶生产与加工（010800）。

# 二、入学要求

初中应往届毕业生或具有同等学历者。

# 三、修业年限

3年。

# 四、职业面向

|  |
| --- |
| 表1：茶叶生产与加工专业面向表 |
| 专业类别（代码） |  农林牧渔大类（01） |
| 所属行业（代码） | 农业类（01） |
| 序号 | 职业类别 | 岗位类别 | 证书举例 |
| 1 | 茶叶生产 | 茶园种植、茶叶（鲜叶）生产 | 茶园工（四级） |
| 2 | 茶叶加工 | 茶叶加工 | 茶叶加工工（四级） |
| 3 | 茶叶品质检验 | 茶叶加工、茶叶营销 | 评茶员（四级） |
| 4 | 茶馆经营 | 茶叶营销、茶馆服务 | 茶艺师（四级） |
| 5 | 茶叶销售 | 茶叶营销 | 农产品经纪人（五级） |

# 五、培养目标与培养规格

## （一）培养目标

本专业主要培养德智体美劳全面发展，思想政治坚定、德技并俢，具备“三农”情怀，适应国家“乡村振兴”战略、能服务区域经济发展和适应茶叶生产管理员、茶叶加工技术员、茶叶销售员、茶艺师等第一线岗位需求，对接现代茶产业，具有一定国际化视野，具备现代茶叶生产和加工、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。

通过3-5年行业发展或中高职衔接培养，能成长为荼业生产、经营等企业技术骨干或专业合作社基层经营管理人员。

## （二）培养规格

 本专业毕业生应具有以下职业素养(职业道德和产业文化素养)、专业知识和技能：

1.专业素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国主义情感和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信，尊重生命、热爱劳动，自觉履行道德准则行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

（3）勇于进取、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划能力，有较强的集体意识和团队合作精神；

（4）具有质量意识、环保意识、安全意识、工匠精神、创新精神；

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的运动习惯、卫生习惯，良好的行为习惯；

（6）培养学生热爱“三农”情怀和服务“乡村振兴”远大志向，具有吃苦耐劳、积极乐观、勇于奋斗、团结协作、开拓进取的职业素质；

（7）加强劳动教育，以劳树德、以劳增智、以劳强体、以劳育美。

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茶文化基础知识和茶树鲜叶的基础理化性质；

（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.专业能力

（1）通识能力

①培养学生具备规范的文字书写和普通话表达能力；

②培养学生具备计算机操作运用的基本能力；

③培养学生具备人际交往过程中规范的形体礼仪素质能力。

（2）专业（技能）方向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（技能）方向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二种以上茶类；

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，并能对茶叶机械进行简单维修、维护；

⑦能初步完成当地主要茶叶的感官审评，能运用专业术语进行基本的评定，并能判定品质的优劣。

（4）专业（技能）方向3——茶叶销售方向

①能初步完成六大类茶叶感官审评，并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。

## （三）职业或从业范围

|  |
| --- |
| 表2：茶叶生产与加工职业范围、岗位及证书一览表 |
| 序号 | 企业类型 | 企业设置的职业岗位 | 职业资格证书举例 |
| 1 | 茶叶生产 | 茶园工 | 评茶员、茶艺师 |
| 制茶技工 |
| 车间管理员 |
| 茶叶品质检验员 |
| 制茶品质检验员 |
| 茶叶销售员 |
| 茶艺表演 |
| 专卖店销售员 |
| 2 | 茶叶专卖店 | 茶艺表演 | 评茶员、茶艺师 |
| 茶叶品质检验员 |
| 专卖店管理员 |
| 茶叶专卖店店员 |
| 3 | 茶叶网络销售 | 茶叶网店管理员 | 计算机操作员、评茶员、茶艺师、农产品经纪人 |
| 茶叶品质检验员 |
| 4 | 茶艺馆 | 茶艺表演 | 评茶员、茶艺师 |
| 茶叶品质检验员 |
| 茶品销售员 |

## （四）职业岗位分析

|  |
| --- |
| 表3：茶叶生产与加工职业岗位分析表 |
| 职业岗位 | 工作任务 | 职业能力 |
| 1.茶树栽培与茶园管理 | 1.茶树栽培 | 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 |
| 2.茶园管理 | 1.能根据茶树的生长状况对茶树进行浅剪枝、深剪枝、台刈 |
| 2.能够推广种植的茶树优良品种，建立高标准新茶园 |
| 3.能够知道如何提高新植茶园的成活率 |
| 4.能做好幼龄茶园的抗旱防冻工作以及幼龄茶园合理施肥工作 |
| 5.能做好开采茶园科学合理施肥工作 |
|  | 6.能合理采摘茶树鲜叶 |
| 7.能根据生产现状改造低产茶园 |
| 3茶树病虫害防治 | 1.能识别茶树的虫害、病害 |
| 2.能对茶树的病虫害进行有效防治 |
| 2.茶叶加工 | 1.原料准备 | 1.能按照标准对鲜叶进行分级、储藏、摊放和维护 |
| 2.能感官识别不合格及劣质鲜叶 |
| 3.能感官识别不合格毛茶原料，并做出相应的处理 |
| 4.能按毛茶原料付制要求分清茶类、级别、批次、季节 |
| 2.设备、工具、场地 | 1.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 |
| 2.能检查并判断主要加工设备及其相互联接是否运转正常 |
|
| 3.传统工艺 | 1.能按照不同茶类的传统生产工艺完成萎凋、杀青、发酵、揉捻、渥堆、闷黄、做青、干燥等工艺 |
| 2.能按照不同的茶类生产要求选择相适应的操作手法 |
| 3.具有安全生产作业管理能力  |
| 4.工艺控制 | 1.能将鲜叶加工成二种合格毛茶和二种当地名茶 |
| 2.能读懂茶叶精制工艺流程图 |
| 3.能单独处理茶叶精制过程中两个工序间在制品茶的衔接和流量的匹配问题 |
| 4.能初步进行拼配 |
| 5.设备操作与维护 | 1.能操作杀青机、揉捻机、烘干机等初制设备 |
| 2.能使用名茶机械制作二种名茶 |
| 3.能操作分筛机、风选机、匀堆机、拣梗等精制设备 |
| 4.能对所操作的初制机械设备进行日常保养 |
| 5.能对机械设备异常情况做出正确判断 |
| 2.6质量控制 | 1.能区分实物茶样与在制品茶或成品茶之间明显的外形和色泽差异 |
| 2.能手工包装茶产品或能使用机械包装茶产品 |
| 3.能按操作规程使用仓库通风或气调设备 |
| 2.7生产管理 | 1.会编制茶叶的生产作业计划 |
| 2.具备安全作业管理能力  |
| 3. 具备一定的生产组织协调能力  |
| 4.具备加工设备和操作人员的协调能力  |
| 5.具备茶叶生产现场科学管理能 |
| 3茶叶品质审评 | 1.样品接受 | 1. 能按“茶取样”的操作规程，扦取具有代表性的试样　　　 |
| 2.能明确所需检验项目的要求  |
| 3.能根据茶样外形特征观察所用标准是否适当 |
| 4.能根据来样的包装情况，分析是否符合食品标签标准的要求 |
| 5.能接受客户对茶叶包装的咨询，并进行一般性指导 |
| 2.评茶准备 | 1.能够根据审评的茶品正确的进行评茶设施、用具的准备 |
| 2.能够根据审评的茶品正确的进行标准样的准备 |
| 3.感官品质评定 | 1.能对各大类茶叶的品质特点有初步的掌握 |
| 2.能对同类茶各级茶叶产品有正确的辨别 |
| 3.能熟练掌握茶叶审评的步骤 |
| 4.能对审评的相关内容有正确的把握 |
| 5.能够按照要求分样 |
| 6.能够干看外形，湿评内质，判别品质优劣，并分析品质不足之处 |
| 7.具有品质记录、综合判定的基本能力 |
| 4茶叶销售 | 1.茶叶产品销售 | 1.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 |
| 2.具有良好的沟通、表达能力 |
| 3.能够识别主要茶叶品级 |
| 4. 能够讲述六大类茶的特点 |
| 5.能够根据顾客身体和工作情况推荐适合茶品 |
| 6.能够根据茶叶、茶具销售情况，提出货品调配建议货品调配知识 |
| 7.能够担任茶叶会展现场对客的讲解、咨询工作 |
| 8.能建立和维护客户资料 |
| 2.茶叶产品网络销售 | 1.能够初步从事茶叶的收购、储运、销售 |
| 2.能够初步完成茶叶信息传递，理解茶叶产品销售模式 |
| 3.能掌握茶产品的特点及优劣 |
| 4.具有计算机知识，能熟练运用计算机，能够通过网络为顾客服务 |
| 5.具有网络营销知识 |
| 6.具有一定的创新能力 |
| 7.具有开拓电子商务市场的能力 |
| 5.地方茶文化传承与传播 | 1.地方茶文化的发源与历史 | 1.具备蒙顶山茶文化发展历史知识 |
| 2.具备地方藏茶文化发展历史知识 |
| 3.具备一定的礼仪知识，具有良好的沟通、表达能力 |
|
| 4具有一定的插花、茶具、音乐鉴赏能力 |
| 5.具有一定的饮茶禁忌知识，能为客人推荐搭配茶品的能力 |
| 6.能够识别主要茶叶品级 |
| 7.能够根据茶品正确配置茶艺茶具和布置表演台 |
| 8.能够担任茶艺表演 |
| 2.茶文化传播 | 1.具有一定的礼仪知识 |
| 2.具有良好的沟通、表达能力 |
| 3.具有良好的茶文化基础 |
| 4.具有良好的讲解技巧 |
| 5.具有良好的组织能力和责任心 |

# 六、课程设置及要求

## （一）公共基础课程

公共基础课程教学要符合教育部有关教育教学基本要求，充分考虑中职学校公共基础课是为专业课和学生个体终身发展两个方面服务的功能。既要考虑专业的特点，又要考虑学生终身发展的需要。坚持以生为本的理念，要按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来科学定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

|  |
| --- |
| 表4：茶叶生产与加工展业公共基础课程情况表 |
| 编号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考课时 |
| 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，使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。 | 36 |
| 2 | 职业道德与法律 | 依据《中等职业学校职业职业道德与法律教学大纲》开设，帮助学生了解职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。 | 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，引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。 | 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，使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。 | 36 |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重培养学生正确理解与运用祖国的语言文字的能力，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础。 | 144 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。 | 144 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，引导学生完成教学任务，帮助学生进一步学习茶叶英语基础知识，培养学生听、说、读、写能力，提高学生在日常生活和涉茶职业场景中的语言综合应用的能力。 | 144 |
| 8 | 计算机应用基础 | 使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。 | 180 |
| 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，并注重培养学生运动参与、增强体能、体育技能、身体健康、心理健康、社会适应和职业素质等在本专业中的应用能力。 | 180 |
| 10 | 沟通技巧 | 通过对学生进行礼仪知识的传授及相关技能的实训，使学生掌握人际交往过程中应知应会的礼仪知识和能力要求；引导其塑造富有魅力的个人形象，形成彬彬有礼的交际风度，掌握一定职场沟通技巧及待人接物技能，提高其人文素养，从而有效提升其职场竞争力。 | 36 |
| 11 | 普通话 | 依据《中等职业学校普通话教学大纲》开设，并注重培养学生热爱祖国语言、普通话基本理论、发音要领、用普通话朗读、说话，演讲及口语交际等在本专业中的应用能力。 | 180 |
| 12 | 形体与礼仪 | 通过本课程学习，使学生全面掌握形体训练基本方法，培养学生对美的欣赏、表达和创造能力，养成良好的职业习惯。本课程主要包括：形体训练基本方法、站走姿训练、生活化妆等问题。 | 36 |
| 13 | 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）专业技能课程

专业技能课程教学，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理实一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色，实训课时与理论课时之比不低于50%。专业技能课程建议采用项目教学、案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学。

在专业技能课模块的课程安排中，应该考虑到茶叶生产的季节性，课程的安排既要考虑学生的接受能力，也要尽量与生产季节相吻合，可根据当地生产实际采取集中讲授或分阶段的安排。

在专业技能课模块的课程教学中，专业核心课程内容应该宽而泛，在方向性课程教学中，加工方向课程要以贴近生产的生产性实训为主，销售方向课程要以情景模拟实训为主。

**1.专业核心课程**

|  |
| --- |
| 表5：茶叶生产与加工专业核心课程情况表 |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 茶文化基础 | 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。 | 72 |
| 2 | 茶叶初加工 | 了解各类茶叶品质形成的基本知识和基本理论；了解不同茶叶加工过程中物质变化的规律，相应的加工工艺及技术措施与品质形成的关系；掌握茶叶吸附作用、鲜花的吐香特性与品质形成的关系；了解六大基本茶类的制作过程，能手工制作当地茶类代表性茶叶，会机械化生产茶叶。  | 108 |
| 3 | 茶叶机械使用与维护 | 了解常见茶叶机械的基本结构和工作原理；掌握茶叶初制机械与设备的基本结构、工作原理，以及主要性能；掌握茶叶精制机械与设备的基本结构、工作原理，以及主要性能；能根据不同的生产要求进行基本的设备选型；会主要茶叶加工设备使用操作技能,维护技能及主要故障分析与排除方法。 | 108 |
| 4 | 茶叶质量检验与审评 | 了解茶叶审评在实践中的运用范围及其重要地位；掌握评茶基本知识；掌握茶叶审评的基本方法；掌握各类茶的品质标准；能正确运用评茶术语对茶叶品质进行合理评定。 | 108 |
| 5 | 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。 | 72 |
| 6 | 茶叶精制 | 通过本课程的学习，使学生掌握茶叶精制的原理及技术，为学生从事茶叶精加工奠定基础。 | 36 |
| 7 | 茶艺 | 了解茶艺定义、发展历史；了解茶艺的发展现状、流派及基本表现形式；掌握六大基本茶类的冲泡要求；能根据不同的茶叶类型选择搭配正确的茶具，组织相应的茶艺表演；能根据不同场合需求完成表演型茶艺、待客型茶艺和营销型茶艺。 | 180 |

**2.专业（技能）方向课程**

**（1）茶叶生产方向**

|  |
| --- |
| **表6：茶叶生产与加工专业专业技能方向课程情况表** |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** |
| **1** | 茶树栽培与茶园管理 | 本课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业的一门方向课程，适用于中等职业学校茶叶生产与加工专业，是从事茶园管理岗位工作的必修课程，其主要功能是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。 | 108 |
| **2** | 茶树病虫害防治 | 本课程的主要内容为茶树病虫害的识别和科学防治途径与方法。 | 108 |

**（2）茶叶加工方向**

|  |
| --- |
| 表7：茶叶生产与加工专业专业技能方向课程情况表 |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** |
| **1** | 藏茶制作 | 本课程是学校茶叶生产与加工专业的省级精品课程，适用于本校茶叶生产与加工专业，其主要功能是使学生掌握传统藏茶手工制作和机械加工的知识和技能，具备藏茶加工和质量控制的能力，能胜任藏茶加工岗位，为当地茶产业的发展提供帮助。 | 108 |
| **2** | 蒙顶山名优茶手工制作技术 | 本课程是学校茶叶生产与加工专业的市级精品课程，适用于本校茶叶生产与加工专业，其主要功能是使学生掌握当地名优茶传统手工制作和机械加工的知识和技能，具备名优茶叶加工和质量控制的能力，能胜任茶叶加工岗位，为当地茶产业的发展提供帮助。 | 108 |

**（3）茶叶销售方向**

|  |
| --- |
| 表8：茶叶生产与加工专业专业技能方向课程情况表 |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** |
| 1 | 茶叶营销技巧 | 了解市场营销的基本概念及基本分析方法；了解市场营销环境、市场、市场细分与目标市场；了解市场调研和市场预测的方法；了解市场营销策略；能进行一般的市场调研与预测；能对市场及市场营销环境进行初步分析；能用市场细分原理及目标市场原理确定目标市场，进行市场定位；初步具备组织、策划市场营销工作的能力。 | 108 |
| 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方法。 | 108 |
| 3 | 茶叶电子商务 | 了解茶叶电子商务发展现状，了解电子商务市场营销环境、市场、市场细分与目标市场；能具备对电子商务市场及其营销环境进行初步分析的能力。 | 108 |

### 3.专业选修课

|  |
| --- |
| 表9：茶叶生产与加工专业专业选修课程情况表 |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容** | **参考学时** |
| 1 | 茶技 | 掌握龙行十八式长嘴铜壶表演技能 | 36 |
| 2 | 茶会组织与茶席设计 | 掌握茶会主题的计划、协调，环境器物的选择，场地氛围营造的知识技能。 | 36 |
| 3 | 音乐欣赏 | 掌握主要民族经典音乐创作背景、音乐风格、音乐意境。 | 36 |
| 4 | 古筝演奏 | 掌握五首经典古筝曲目的演奏技巧。 | 36 |
| 5 | 化妆技巧 | 掌握符合茶艺表演的化妆知识和技巧。 | 36 |
| 6 | 书法 | 掌握毛笔书法的要领和楷书技能。 | 36 |

### 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。通过茶叶生产与加工、茶文化推广、茶事服务、茶产品包装贮运、茶叶营销等岗位工作的实践，使学生掌握必备专业技能，培养学生耐劳苦、尚简朴的精神，并使学生具有较强沟通合作能力、安全生产意识和工作责任意识。

|  |
| --- |
| 表10：茶叶生产与加工专业专业综合实训内容情况表 |
| **项目** | **内容** |
| 综合实训内容 | 绿茶加工技能综合实训 |
| 黄茶加工技能综合实训 |
| 红茶加工技能综合实训 |
| 黑茶加工技能综合实训 |
| 白茶加工技能综合实训 |
| 青茶加工技能综合实训 |
| 茶叶包装综合实训 |
| 茶叶营销综合实训 |
| 茶文化推广综合实训 |
| 茶叶审评与检验技能综合实训 |
| 茶叶综合评定技能综合实训 |

### 5.顶岗实习

本专业学生在第六学期进入顶岗实习阶段学习，主要在茶叶生产基地、茶叶加工、茶叶营销相关工作为主要岗位的茶企业单位开展顶岗实习。让学生感受企业茶文化，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。

|  |
| --- |
| 表11：茶叶生产与加工专业专业顶岗实习内容情况表 |
| **项目** | **内容** |
| 顶岗实习项目 | 企业茶叶加工岗位顶岗实习 |
| 企业茶叶生产基地部门顶岗实习 |
| 企业茶叶审评与检验岗位顶岗实习 |
| 企业茶叶营销部门顶岗实习 |
| 企业茶文化推广部门顶岗实习 |

# 教学进程总体安排

## （一）整体思路

通过行业人才需求调研，结合我校本专业的特色，建构“产教融合、三间三段”三级递进式人才培养模式(如图所示)。

图1：产教融合、三间三段三级递进人才培养模式



“产教融合、三间三段”三级递进人才培养模式是以培养高质量复合型技术技能人才培养目标，通过校企合作，采用学训交替、工学结合的方式，突破传统知识传授与技能培养的空间维度，将专业人才的培养过程置身于“田间、车间、乡间”，把“教学在田间，研学在车间，讲学在乡间”的人才培养过程覆盖到产业链全过程。具体做法是分三个阶段完成学生的素质能力培养。即在三年培养期间，通过基础模块学习和企业岗位见习培养基础素质能力（第1、2学期）；通过专业知识技能学习和企业岗位实践构建专业能力（第3、4、5学期）；通过生产型（性）学习和企业顶岗实习，形成职业能力（第6学期）。最终通过校企共育，把传授知识、培养技能、培育素养有机结合，实现学生由中职生转变为优秀企业员工的人才培养目标。

图2：“产教融合、三间三段”三级递进式人才培养模式实施示意图



## （二）课程体系

结合人才培养模式改革，构建“校企合作，学做交替，理实一体，项目教学”课程体系，公共基础课程学时为1296，占总学时的38.8%，专业课1440学时，占总学时43.2%。

图3：课程体系结构图

**A:公共基础课程**

A1职业生涯与规划

A2职业道德与法律

A3经济政治与社会

A4哲学与人生

A5语文

A6数学

A7英语

A8体育与健康

A9计算机应用基础

A10形体与礼仪

A11普通话

A12历史

A13沟通技巧

B:专业核心课**程**

B1茶文化基础

B2茶叶初加工

B3茶叶质量检验与审评

B4茶叶机械使用与维护

B5茶叶包装与储运

B6茶叶精制技术

B7

茶艺

**C:专业（技能）方向课程**

C1茶叶生产方向

C2茶叶加工方向

C3茶叶销售方向

C1-1茶树栽培与茶园管理

C1-2茶树病虫害防治

C2-1藏茶制作

C2-2蒙顶山名优茶手工制作技术

C3-1

茶叶营销技巧

C3-2茶馆经营与管理

C3-3茶叶电子商务

**D:选修课程**

D1

茶技

D2茶会组织与茶席设 计

D3

音乐欣赏

D4古筝演 奏

D5

化妆技巧

D6

书法

##

## （三）进程安排

教学时间安排针对三年制中等职业学校，学校可结合实际情况参照执行。每学年为教学时间40周（每期2周复习考试时间，上课时间每期按照18周计算），周学时一般为28。顶岗实习一般按每周30小时（1小时折1学时）安排。三年总学时数约为3336节。

课程设置主要是公共基础课（德育课程和文化基础课）、专业核心课、专业技能方向课三大类，公共基础课程学时应占总学时的三分之一。允许不同地区、不同学校、不同专业根据人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，上下浮动，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业核心课程和技能方向课程为必修课，二者和顶岗实习课程学时应占总学时的三分之二，其中顶岗实习累计总学时约为一学年。要认真落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，在确保学生实习总量的前提下，学校可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中可根据学校实际和学生兴趣爱好以二课堂的形式开设专业拓展课程、取证强化课、综合素质提高以及其他技能方向课程作为选修课，选修课不纳入总课时。

表:12 茶叶生产与加工专业教学进程安排表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 各学期周数、学时分配 |
| 第一学期 | 第二学期 | 第三学期 | 第四学期 | 第五学期 | 第六学期 |
| 公共基础课程 | 职业生涯与规划 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  | 顶岗实习 |
| 职业道德与法律 | 2 | 36 |  | 2 |  |  |  |
| 经济政治与社会 | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  |
| 哲学与人生 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  |
| 语文 | 12 | 216 | 4 | 4 | 2 | 2 |  |
| 数学 | 10 | 180 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |
| 英语 | 10 | 180 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |
| 体育与健康 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 计算机应用基础 | 6 | 108 | 4 | 2 |  |  |  |
| 形体与礼仪 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  |
| 普通话 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |
| 历史 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  |
| 沟通技巧 | 2 | 36 |  | 2 |  |  |  |
| 小计 | 66 | 1188 | 22 | 20 | 10 | 12 | 2 |
|  专业核心课程 | 茶文化基础 | 4 | 72 | 4 |  |  |  |  |
| 茶叶初加工 | 6 | 108 |  | 6 |  |  |  |
| 茶叶质量检验与审评 | 6 | 108 |  |  | 6 |  |  |
| 茶叶机械使用与维护 | 6 | 108 |  |  |  |  | 6 |
| 茶叶包装与储运 | 4 | 72 |  |  |  |  | 4 |
| 茶叶精制 | 2 | 36 |  |  |  |  | 2 |
| 茶艺 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|  小 计 | 38 | 684 | 4 | 6 | 6 | 0 | 10 |
| 专业方向课程 | 茶叶生产方 向 | 茶树栽培与茶园管理 | 6 | 108 |  | 6 |  |  |  |  |
| 茶树病虫害防治 | 6 | 108 |  |  |  | 6 |  |
| 小 计 | 12 | 216 |  |  | 6 | 6 |  |
| 茶叶加工方 向 | 藏茶制作 | 6 | 108 |  |  |  |  | 6 |
| 蒙顶山名优茶手工制作技术 | 6 | 108 |  |  |  | 6 |  |
| 小 计 | 12 | 216 |  |  |  | 6 | 8 |
| 茶叶销售方 向 | 茶叶营销技巧 | 4 | 72 |  |  | 4 |  |  |
| 茶馆经营与管理 | 4 | 72 |  |  |  | 4 |  |
| 茶叶电子商务 | 6 | 108 |  |  |  |  | 6 |
| 小 计 | 14 | 252 | 2 | 2 | 6 | 6 | 8 |
| 专业选修课 | 茶技 | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  |
| 茶会组织与茶席设计 | 2 | 36 |  |  |  |  | 2 |
| 音乐欣赏 | 2 | 36 |  | 2 |  |  |  |
| 古筝演奏 | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  |
| 化妆技巧 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  |
| 书法 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  |
| 小 计 | 12 | 216 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| 综合实训课 | 茶树栽培与茶园管理 |  | 27 |  | 1周 |  |  |  |
| 茶叶初加工 |  | 270 |  | 5周 | 5周 |  |  |
| 茶叶营销技巧 | 2 | 54 |  |  |  | 2周 |  |
| 岗位见习 | 4 | 108 | 1周 | 1周 | 1周 | 1周 |  |
| 岗位实践 | 4 | 108 |  |  |  |  | 4周 |
| 顶岗实习 | 33 | 600 |  |  |  |  |  | 30 |
| 合计 | 187 | 3366 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 20 |
| 学时统计 | 基础课时数：1188学时，66学分；专业核心课课时数：468学时,26学分；专业方向课课时数：684学时，38学分；选修课课时数：216，学分12学分；学时顶岗实习：600学时，56学分；总学时：3156学时，总学分：198学分。 |
| 比例 | 基础课时：35.5% ；专业核心课时：16.6% ；专业方向课时：23.9% ；选修课6.4%；顶岗实习17.8%。 |

**说明：**

1．本专业采用课程期间岗位见习、课程结束岗位实践、学习期满顶岗实习的“产教融合、三间三段”三级人才培养模式。

2．所有专业技能课项目教学的“理实一体”教学模式，以周课时为单位集中排课。

# 八、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，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师2人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于30%，应有业务水平较高的专业带头人。专任教师应为本科以上学历，具备“双师”素质，有良好的师德，关注学生发展；对茶业类专业课程有较为全面的了解，熟悉教学规律，具备教学改革意识；关注茶叶行业发展的动态，对茶叶行业的专业知识有较深入的研究，具有茶叶企业工作经验或实践经历。也可从茶叶企业聘请具有丰富教学经验的高级及以上职业资格和中级及以上职称工程技术人员，担任教学工作。

我校茶叶生产与加工专业教师共14人，双师型教师占比100%，其中高级职称5人，占39%，中级职称6人，占46%，初级职称2人，占15%；其中硕士学历3人，本科学历10人。学校与地方企业校企合作，聘请校外兼职教师5人，均为行业企业专家和部门技术能手，完全满足茶叶生产与加工专业教学需要。

## （二）教学设施

1.校内实训基地。

实训室是专业教学必备的辅助条件，学生通过具体实训内容亲自动手操作，掌握一定的技术技能。校内实训实习必须具备茶叶手工制作、茶叶机械加工、茶艺演示实训、茶叶感官审评等实训室，能够支持本专业技能课程“项目化”教学需要，主要设施设备及数量见下表。

|  |
| --- |
| 表13：茶叶生产与加工专业实训设备一览表 |
| 名 称 | 主要工具和设施设备 |
| 名 称 | 数量（生均台套） |
| 第二教学科研茶厂（机械加工） | 1.滚筒杀青机 | 1套/组 |
| 2.揉捻机 |
| 3.烘干机 |
| 4.多功能理条机 |
| 5.包揉机 |
| 6.摇青机 |
| 7.提香机 |
| 8.摊凉设备 |
| 9.双锅曲毫机 |
| 10.评茶用具 |
| 11.台秤 |
| 第一教学科研茶厂（手工制茶） | 1.电炒锅、 | 1套/组 |
| 2.茶叶摊晾设备. |
| 3.茶叶分筛设备 |
| 4.样茶茶柜 |
| 5.评茶用具 |
| 6.台秤 |
| 茶艺实训室 | 1.茶桌椅 | 1-6项1套/组7-10项1套 |
| 2.随手泡 |
| 3.茶巾 |
| 4.茶船 |
| 5.茶道组 |
| 6.茶具组合（玻璃、盖碗、紫砂壶） |
| 7.茶品展示柜 |
| 8.多媒体投影仪 |
| 9.电脑 |
| 10.便携式DVD播放机 |
| 茶叶审评实训室 | 1.干评台 | 1-8项1套/组9-10项一套 |
| 2.湿评台 |
| 3.各类茶评茶专用杯具 |
| 4.叶底盘 |
| 5.温度计、湿度计 |
| 6.样茶盘、分样器 |
| 7.天平 |
| 8.样品架及内置干燥剂的有盖茶样桶罐等 |
| 9.空调机、去湿机、 |
| 10. 冷柜或冰箱（用于实物标准样及具代表性实物参考样的低温贮存） |
| 茶叶电子商务实训室 | 1.学生用电脑 | 1台/生 |
| 2.电脑桌椅 |
| 3.教师用电脑 | 1台 |
| 4.教学用白板 |
| 5.网络机柜 |
| 6.投影仪 |
| 7.打印机 |
| 8.数码相机 |
| 9.电子合同软件 | 1套 |
| 10.电子商务软件 |
| 11.市场营销软件 |
| 12.交换机 | 2台 |
| 茶园管理茶叶种质资源实训室 | 1.显微镜 | 1套/组 |
| 2.解剖镜 |
| 3.茶树标本、病害标本 |
| 4.标本采集制作工具 |
| 5.诱虫灯 |

**备注：**以上表中每组按学生5人，各地可根据实训场地大小及学生规模进行配置套数。

### 2.校外实训基地

|  |
| --- |
| **表14：校外实训基地一览表** |
| **序号** | **企业名称** | **企业所在地** |
| **1** | \*\*茶业有限公司 | \*\* |
| **2** | \*\*茶叶有限公司 | \*\* |
| **3** | \*\*茶叶科技有限公司 | \*\* |
| **4** | \*\*有限公司 | \*\* |
| **5** | \*\*茶业集团有限公司 | \*\* |
| **6** | \*\*茶叶有限公司 | \*\* |
| **7** | \*\*茶厂 | \*\* |
| **8** | \*\*茶业有限公司 | \*\* |
| **9** | \*\*茶业有限公司 | \*\* |
| **10** | \*\*茶业集团有限公司 | \*\* |
| **11** | \*\*茶叶有限公司 | \*\* |
| **12** | \*\*茶道馆 | \*\* |
| **13** | \*\*茶艺馆 | \*\* |

注：文中\*\*是为了保证不透露地区信息。

## （三）教学资源

我校茶叶生产与加工专业所选用主要专业教材如：茶叶初加工、茶叶质量检验与审评、茶艺、藏茶制作、茶叶机械与维护等教材均为我校专业教师根据实际教学要求编制，通过正规出版社进行出版。近十年的使用，效果明显，根据使用中产生的问题，目前部分教材进行了再版。

我校茶叶生产与加工专业建设专业资源库，与企业合作使用\*\*教学平台。

## （四）教学方法

充分利用茶叶生产与加工专业实践性强的特点，校企合作、理实一体开展绿茶、黄茶、红茶、黑茶等六大茶类的生产、加工、营销等内容的项目化教学、模块化教学。通过项目化教学、理实一体教学方法，任务驱动、情景模拟等教学手段，在教学中普遍应用现代信息技术，多渠道系统优化教学过程，提高教学质量。

## （五）学习评价

对学生的学业考评主要体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。通过教师的评价、学生的相互评价、企业评价、家长评价与自我评价相结合；并注重学习过程评价与学习结果评价相结合。

通过素质评价对学生学习结果的评价应在专业能力考核的基础上增加工作态度、组织协调、交流沟通、诚实守信、吃苦耐劳和自主学习等综合素质方面的指标。

专业能力的评价主要分为基础知识和岗位能力两方面，包括岗位能力评价知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等。企业实训、实习的评价要以企业评价为主，吸收岗位评价标准，通过企业指导教师的意见和评价，增加职业能力和职业素质评价内容。

## （六）质量管理

学校实施以“素质为先、能力为本”的“五部一体”多元评价模式；完善以质量为核心的教师评价模式。创新教学评价模式，建立学生、企业、家长、学校“四满意”的教学质量评价体系。

为了保证专业教学质量，由校企双方共同组成教学质量管理机构，规范和完善监控体系、教学改革评价体系。核心是建立工学结合过程监控制度，使建立的制度体系，达到对人才培养目标、规格、教学方案设计及教学质量的全面监控；对岗位能力达标监控；对课程标准、课程教学大纲、课程教学计划制定及调整监控；对信息采集、反馈与改进进行监控，使得教学效果、教学质量与人才培养目标相符合。

# 九、毕业要求

学生毕业资格评价实行“五部一体”学分制管理，通过素质、公共基础、专业课程、综合实训和顶岗实习环节计算学分，学校总学分210分，达到170分以上取得毕业资格。