

茶树栽培与茶叶加工专业

人才培养方案

(适用年级：2019 级)

铜仁职业技术学院

二〇一九年六月

目 录

一、人才培养基本信息	1
(一)专业名称	1
(二)专业代码	1
(三)专业带头人	1
(四)专业所在院系	1
(五)学历层次	1
(六)招生对象与学制	1
二、人才培养职业面向	1
(一)就业去向	1
(二)职业岗位（群）描述	2
三、人才培养目标	2
四、人才培养规格	2
(一)职业素养	2
(二)知识标准	3
(三)能力标准	3
五、人才培养质量标准	3
(一)合格标准	3
(二)良好标准	4
(三)优秀标准	4
六、人才培养基本要求	4
(一)学生要求	4
(二)师资要求	5
(三)实训要求	5
(四)教学要求	5
七、学生素质教育培养要求	6
(一)模块 1：“五元文化”与“四项主题”教育活动	6

(二)模块 2: 社会实践与志愿服务活动.....	7
(三)模块 3: 学术科技与创新创业活动.....	7
(四)模块 4: 文化艺术体育与身心发展活动.....	7
(五)模块 5: 社团活动.....	8
(六)模块 6: 专业技能大赛与技能培训.....	8
八、人才培养模式设计	9
(一)人才培养模式设计理念	9
(二)人才培养模式设计思路	9
(三)人才培养模式内涵描述	10
九、人才培养课程体系建构	10
(一)课程体系开发理念	10
(二)课程体系开发思路	10
(三)工作任务与能力分析	11
(四)职业行动领域分析	12
(五)学习领域转换	12
(六)课程体系建构	12
(七)专业核心课程描述	13
十、人才培养教学计划表	15
十一、人才培养学时学分结构统计	20
十二、人才培养教学团队	20
(一)结构比例	20
(二)教师队伍	20
十三、人才培养实训条件	21
(一)校内实训条件	21
(二)校外实训条件	22
十四、人才培养教学资源	22
(一)专业资源	22
(二)课程资源	23

十五、人才培养制度保障	23
十六、人才培养方案制定依据	23
(一)人才培养需求调研	24
(二)国家的相关政策文件	24
十七、审定意见	24
(一)二级学院审定意见	25
(二)教学工作部审定意见	25
(三)学院审批意见	25
十八、人才培养方案附件	错误! 未定义书签。
附件 1: 茶树栽培与茶叶加工专业人才需求调研报告	错误! 未定义书签。
附件 2: 茶树栽培与茶叶加工专业毕业生跟踪调查报告	错误! 未定义书签。
附件 3: 茶树栽培与茶叶加工专业教学评价标准	错误! 未定义书签。
附件 4: 茶树栽培与茶叶加工专业顶岗实习管理办法	错误! 未定义书签。
附件 5: 茶树栽培与茶叶加工专业教师联系企业制度 (试行)	错误! 未定义书签。
附件 6: 茶树栽培与茶叶加工专业课程负责人制度	错误! 未定义书签。

一、人才培养基本信息

(一)专业名称

茶树栽培与茶叶加工

(二)专业代码

510106

(三)专业带头人

田景涛

(四)专业所在院系

农学院

(五)学历层次

专科

(六)招生对象与学制

1.招生对象

高中毕业或同等学历者

2.学制要求

3年

二、人才培养职业面向

(一)职业面向

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)	主要岗位群或技术 领域举例
----------------	---------------	--------------	----------------	------------------

农林牧渔大类 (51)	农业类 (5101)	1. 农业 (01) 2. 农、林、牧、渔专业及辅助性活动 (05) 3. 酒、饮料和精制茶制造业 (15)	1. 园艺技术人员 (2-03-04-00) 2. 茶叶加工工 (6-02-06-10) 3. 评茶员 (6-02-06-11) 4. 农业技术员 (5-05-01-00) 5. 茶艺师 (4-03-02-07)	1. 茶叶生产技术岗 2. 茶叶生产管理岗 3. 茶叶生产经营岗 4. 茶叶生产技术服务及茶文化推广岗
----------------	---------------	--	--	--

(二) 职业岗位 (群) 描述

岗位 (群) 名称	岗位 (群) 职责描述
茶园基地管理	茶园基地管理方案编制、技术指导, 组织实施
茶叶加工	加工工艺流程的制定、加工技术指导、加工过程监督、设备维护
茶叶品质评审与检验	茶叶感官审评与分析, 茶叶主要理化指标与成分检测与分析
茶叶营销	茶叶营销策划、市场开发, 产品销售及推广
茶艺师	茶文化传播、茶艺服务与培训、产品推广

三、人才培养目标

本专业培养理想信念坚定, 德、智、体、美、劳全面发展, 具有一定的科学文化水平, 良好的人文素养、职业道德和创新意识, 精益求精的工匠精神, 较强的就业能力和可持续发展的能力; 掌握本专业知识和技术技能, 面向茶叶行业的茶叶生产技术、茶叶经营与管理、茶文化推广等职业群, 能够从事茶园生产与管理、茶叶加工与检验、茶叶销售、茶叶生产技术服务与茶文化推广等工作的高素质技术技能人才。

四、人才培养规格

(一) 职业素养

类别	素质标准
思想政治素质	坚定拥护中国共产党领导, 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, 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
道德素质	崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动, 履行道德准则和行为规范, 具有社会责任感和社会参与意识。
职业意识	1. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

类别	素质标准
	2. 具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。
身心素质	1. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。
	2. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

(二)知识标准

知识类别	知识标准
通识知识	1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
	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。
专业基础知识	1. 掌握植物生长发育规律和植物生产环境知识。
	2. 掌握茶树栽培管理、茶树病虫害防治、茶树品种引种及繁育等知识。
	3. 掌握茶叶加工技术、茶叶机械设备等知识。
专业知识	1. 掌握茶叶审评与检验、茶叶品质控制及质量评价基本知识。
	2. 掌握现代茶业企业经营管理中的相关知识；
	3. 掌握茶产品开发、营销等知识；
	4. 了解专业相关的茶文化基础知识、休闲旅游、信息技术、电子商务等知识；
	5. 掌握国家关于茶艺、茶业、茶食品方面的有关政策、法规、标准。

(三)能力标准

能力类别	能力标准
通识能力	1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
	2. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
	3. 具备信息收集、资料整理分析、文案写作能力；
岗位能力	1. 具备应用优质、高效现代栽培技术进行茶园建设、生产与管理技能；
	2. 具备手工、机械制茶技能；
	3. 具备茶叶审评、检验、品控技能；
	4. 具备茶叶生产新技术、新产品开发等创新创业能力；
	5. 具备现代茶叶市场营销技能；
	6. 具有一定的茶文化推广能力；
	7. 具有环境适应能力、对待困难或逆境的抗压能力。

五、人才培养质量标准

(一)合格标准

1. 完成规定的学时分学和教学环节，课程、毕业考试（考核）合格，修满专业最低学分：150分；

2. 德育合格；

3. 毕业论文（设计、总结）汇报合格；

（二）良好标准

达到合格标准，并且具备下列条件之一者，为良好标准：

1. 无补考科目，平均成绩 75 分以上；
2. 获院级三好学生、优秀学生干部等荣誉称号；
3. 获院级技能大赛及文体活动竞赛获奖者；
4. 参加青年志愿者活动获得院级以上表彰者。

（三）优秀标准

达到合格标准，并且具备下列条件之一者，为优秀标准：

1. 无补考科目，平均成绩 85 分以上；
2. 获市级以上三好学生、优秀学生干部等荣誉称号；
3. 获市级以上技能大赛及文体活动竞赛获奖者；
4. 参加青年志愿者活动获得市级以上表彰者。

六、人才培养基本要求

（一）学生要求

1. 入学要求

- (1) 学生入学必须是通过国家统一考试和分类招生考试，并达到录取分数线；
- (2) 学生必须坚持四项基本原则，热爱茶事业，愿意从事茶园管理及茶叶加工等工作；
- (3) 身心健康，参加《普通高等学校招生体检标准》体检合格，无色盲、色弱；
- (4) 在校期间，遵守校规校纪，认真学习，服从管理。

2. 毕业要求

- (1) 学分要求：本专业毕业最低学分为 150 学分；
- (2) 入学时间在两年以上，五年以内；
- (3) 完成规定的学时分学和教学环节，课程、毕业考试（考核）合格；
- (4) 德育合格；
- (5) 应用写作要求：能够撰写工作文本，比如计划、方案等。

(二) 师资要求

- 1.具有良好的师德，注重教书育人，为人师表，有较强的团队合作精神；
- 2.专任教师具备本科以上学历应有的知识储备量，掌握高职教育基本理论，熟悉茶产业发展对人才能力结构的要求，年课时量不少于 180 学时；
- 3.兼职教师专业知识应达到大专以上水平，具有行业、企业 5 年以上工作经历，应掌握一定的高职教育教学基本理论，年课时量不少于 36 学时；
- 4.专任教师必须每人联系一家茶叶合作企业，企业工作每年累计 1 个月以上，取得二级以上专业职业资格 1 项以上；
- 5.骨干教师应 100%具备双师素质，具备开发《茶树栽培与良种繁育技术》、《茶叶加工技术》等核心岗位能力项目任务型课程的能力。

(三) 实训要求

- 1.基地要求：校内基地必须营造茶企业文化氛围，满足茶园基地管理、茶叶加工等核心岗位仿真实训及单项技能训练的要求；校外基地，要求管理理念超前，设备配置规范合理，紧密型基地每企不低于提供 20 个工位用于教学；松散型基地，每企不低于 5 个岗位用于顶岗实习。
- 2.师资要求：指导教师应掌握茶园基地管理、茶叶加工等实训项目的基本理论及操作技能，具备应对出现异常状况的能力。
- 3.学生要求：学生实训过程中要严格遵守操作规程及实训基地管理制度，实训结束后做好实训室的清扫、整理工作，并提交实训报告。
- 4.基地管理：基地管理员必须保证基地运行处于正常状态，实训项目开出率达 90% 以上，过程记录完整清晰。

(四) 教学要求

- 1.教研室主任每年必须制定专业教学运行计划，经专员委员会审核，二级学院批准后方可实施。
- 2.课程教学团队由校内外教师组成，须制定课程标准、实施方案、授课计划等教学文件，经专业委员会审核，二级学院批准后方可实施。
- 3.课程教学必须制作教学资料包：主要包括教案、讲义、课件、教学案例，课业库、

作业单等教学资源库。

4.工学结合课程教学采取“车间讲堂、茶园课堂”等现场教学、或模拟、仿真教学；专业课程 1/3 在企业教学，兼职教师教学时数不少于 50%。

5.人文知识课程以专题讲座形式开展；素质教育活动课程以实践活动形式开展。

6.课程的理论考试采取教考分离、形成性考试，具体考核权重：形成性考核 50%+教考分离考核 50%。

7.单项技能训练，要求掌握该项技能关键知识点达 80%以上，运用准确、操作规范。

8.“按季分项，分组轮训”教学综合实训，春、夏、秋季根据茶叶生产特点，学生分组到紧密型合作企业，由专兼教师合作指导。

9.顶岗实习时间为 24 周，由校企成立顶岗实习管理小组联合管理，实习结束，学生应提交不低于 3000 字的顶岗实习报告。

七、学生素质教育培养要求

根据《中共中央关于加强和改进大学生思想政治教育的意见》，按照《铜仁职业技术学院关于大学生文化活动课程建设的意见》要求，结合茶叶专业实际情况，编制学生素质教育计划。本专业学生素质教育列入课程教学计划，学生在三年中通过六个模块的素质教育培养。

(一)模块 1：“五元文化”与“四项主题”教育活动

1.学时：20 学时。

2.学分：1 学分。

3.课程内容：先进文化、红色文化、优秀传统文化、职业文化和地方民族文化；开展热爱生命、感恩、立志成才、形势与政策主题教育。

4.培养目标：要求学生对进行先进文化、红色文化、优秀传统文化、畜牧兽医职业文化和地方民族文化学习与践行，并通过参加热爱生命、感恩、立志成才、形势与政策主题教育等活动，提升思想政治与道德修养。

5.实施部门：专业教研室、学生科、学生工作部、团委。

6.实施时间：第 1--5 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

(二)模块 2：社会实践与志愿服务活动

1.学时：10 学时。

2.学分：0.5 学分。

3.课程内容：茶树栽培与茶叶加工专业技术服务、假期社会实践活动、生产劳动、志愿服务、公益活动、勤工助学、社会调查等。

4.培养目标：加深学生对本专业的了解，深入认识社会，确认适合的职业，为向职场过渡做准备，进而增强就业竞争优势。

5.实施部门：专业教研室、学生科、学生工作部、团委。

6.实施时间：第 1--5 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

(三)模块 3：学术科技与创新创业活动

1.学时：20 学时。

2.学分：1 学分。

3.课程内容：学术竞赛、课题研究、科技创新活动、学术讲座、创业教育、职业发展与就业指导、市场开拓、校园招聘、面试现场情景模拟等。

4.培养目标：拓宽专业学生视野，开拓学生思路，锻炼动手能力，培养团队精神，让学生有机会参加到科技交流活动来，同时加强学生就业能力的培养，缩短学生就业的“后熟期”。

5.实施部门：专业教研室、教务科、学生科、教学工作部、招生就业部。

6.实施时间：第 2--5 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

(四)模块 4：文化艺术体育与身心发展活动

1.学时：20 学时。

2.学分：1 学分。

3.课程内容：学校运动会、球类比赛、书法比赛、演讲比赛、朗诵比赛、辩论赛、征文比赛、歌唱比赛、社交礼仪活动等文娱竞赛，心理测试、心理咨询、心理辅导等。

4.培养目标：发扬体育精神，增强体魄，加强集体荣誉感，提升学生沟通、表达、

应变等社会能力，促进身心健康发展。

5.实施部门：教学工作部、学生工作部、团委、学生科、心理咨询中心。

6.实施时间：第 1--5 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

(五)模块 5：社团活动

1.学时：10 学时。

2.学分：0.5 学分。

3.课程内容：学生根据兴趣爱好自愿参加社团组织，在学校有关部门指导下开展活动。

4.培养目标：丰富学生校园生活，延伸求知领域，扩大交友范围，发现自己，陶冶自己。

5.实施部门：学生科、学生工作部、团委。

6.实施时间：第 1--5 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

(六)模块 6：专业技能大赛与技能培训

1.学时：20 学时。

2.学分：1 学分。

3.课程内容：茶叶采摘、茶叶感官审评、茶艺、茶叶主要内含成分检测等技能大赛活动。

4.培养目标：丰富大学生课余活动，锻炼动手能力，培养团队精神，活跃校园气氛，开拓学生思路，为学生搭建一个展示的舞台，让他们有机会参加到科技交流活动来，让他们在和平友好的氛围下展示他们的设计和技能方面的才华和能力。

5.实施部门：实训中心、教学工作部、教务科、专业教研室。

6.实施时间：第 1--6 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

(七)模块 7：劳动教育实践活动

1.学时：36 学时。

2.学分：2 学分。

3.课程内容：在学院学生工作部、团委、学生科或专业教研室的组织下开展各种形式的生活劳动、劳动技能训练和社会服务活动。

4.培养目标：丰富大学生课余活动，增强劳动价值观与爱岗敬业意识，提升工匠能力成长、创新创业成果孵化等工匠品质教育，实现认知、合作、创新、职业能力的融合培养，促进学生德技并修、全面发展。

5.实施部门：实训中心、教学工作部、教务科、专业教研室。

6.实施时间：第 1--5 学期。

7.考核评价：按活动实施方案进行考核评价。

八、人才培养模式设计

(一)人才培养模式设计理念

坚持以区域茶产业需求为导向，以专业对接产业、课程对接岗位为理念，以服务为宗旨，以能力为本位，遵循从初学者到专家的人才成长规律和高等教育教学规律，按照校企共育的工学结合思想，根据茶叶基地管理、茶叶加工等核心岗位的要求，围绕茶叶生产季节特点，强化学生职业能力培养，设计“按季分项，学用结合”人才培养模式。

(二)人才培养模式设计思路

紧贴地方生态茶产业发展需求，结合茶产业职业岗位标准，立德树人，深化产教融合、校企共育办学格局，在专业建设委员会指导下修订并完善专业人才培养方案。

1.抓好人才需求的调研工作，确定人才培养规格及就业面向；

2.按照技术领域和职业岗位（群）的任职要求，参照茶产业职业资格标准，改革课程体系和教学内容。

3.通过培养、引进、聘用等途径，重点加强专业带头人、骨干教师和兼职教师队伍建设，建设一支素质优良、富有创新精神、技能精湛的“双师型”教师队伍；

4.校企合作共建实训基地，建成一批融教学、培训、生产为一体的实训基地；

5.建立多方参与的人才培养质量监控体系，由“专兼教师、企业员工、学生团队共同参与人才培养评价；

6.做好毕业生跟踪调查，作为调整人才培养方案的依据。

（三）人才培养模式内涵描述

“按季分项”：是以茶树生长特性为依据，分春、夏、秋、冬在校内外组织实施茶园基地管理、茶叶加工等专业核心岗位能力教学项目。

第一学年9-12月主要进行专业认知、基本素质、行业通用能力课程教学，引导学生对专业知识的入门学习；3-6月开设茶树栽培管理核心岗位能力课程，掌握茶园基地管理岗位知识。

第二学年9-12月依托校内外实训基地，在校内集中完成栽培管理技术、茶叶加工技术等核心岗位能力课程知识学习和单项技能训练；3-6月，学生10人一组到企业进行茶叶生产加工教学综合实训，完成基础能力及核心技能训练。

第三学年9-12月在校内集中完成专业拓展能力知识学习和单项技能训练；进行职业资格培训及认证；1-6月完成顶岗实习及毕业设计。

“学用结合”：以茶叶生产岗位工作知识为基准点，项目任务为载体，依托校内实训基地、校外紧密型合作企业共同开辟“车间讲堂、茶园课堂”，分3-6月、9-12月两阶段完成教学综合实训及顶岗实习，实现“学、做、用”有机结合。

九、人才培养课程体系建构

（一）课程体系开发理念

围绕人才培养规格，以工作过程为主线，职业资格标准要求为依据，校企共同开发岗位能力课程，构建基本素质课程、行业通用能力课程、岗位能力课程、拓展能力课程一体的符合岗位要求的“项目任务型”课程体系。

（二）课程体系开发思路

1.成立行业、企业、专职教师合作的课程小组，拟定调研方案，调研岗位所需的品德、知识及技能；

2.课程小组共同分析岗位能力及典型工作任务，以茶叶生产、加工工作过程为主线，开发学习领域，构建“项目任务型”课程体系；

3.引入茶叶行业职业资格，制定课程标准、设计学习情境，开发岗位能力项目任务

型课程及地方特色课程。

(三)工作任务与能力分析

行动领域	工作任务	职业能力
茶园基地管理	茶树品种选育及良种繁育	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶树种质资源收集、整理、保存和利用 2. 茶树引种试验 3. 新品种选育 4. 茶树组织培养 5. 良种推广 6. 育苗技术规范 7. 母本园建立及管理 8. 苗床制作优良母株选择 9. 茶树短穗扦插及苗木管理 10. 茶树品种提纯复壮
	无公害茶园建立及管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶园规划建设方案制定 2. 茶园园地整理与苗木定植 3. 茶园施肥计划制定与实施 4. 茶树修剪计划制定与实施 5. 茶园有机肥无害化处理 6. 茶园采摘计划制定及实地示范 7. 低产茶园改造计划制定及实施 8. 茶园设施栽培设计及管理
	茶树病虫害诊断与防治	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶园气象性灾害防护计划制定及实施 2. 常见病虫害识别诊断及防治计划制定与实施
茶叶加工	茶叶加工准备	<ol style="list-style-type: none"> 1. 年度生产计划的制定与实施 2. 茶叶加工人员的岗前培训 3. 加工设备的检修与清洁
	茶叶加工	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶加工实施与过程控制 2. 茶叶在制品及成品质量的评审 3. 茶叶包装与贮运
	茶叶加工机械使用及维护	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加工机械的调试与使用 2. 机械设备的维护与维修 3. 茶叶加工生产线的配备与安装
茶叶品质评审与检验	茶叶感官评审	<ol style="list-style-type: none"> 1. 评茶室建立 2. 六大茶类品质鉴别 3. 常见品质问题的分析 4. 六大茶类的感官审评技术知识
	茶叶检验	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶理化检测取样 2. 茶叶水分、粉末、茶梗，夹杂物的检测 3. 茶叶化学检测准备及前处理 4. 茶叶水浸出物、多酚类、氨基酸、重金属、农残等检测
茶叶营销	市场推广与产品销售	<ol style="list-style-type: none"> 1. 营销日常管理 2. 市场营销调研

行动领域	工作任务	职业能力
		3. 市场开发分析 4. 企业营销计划
茶艺师	迎宾待客茶事服务	1. 礼仪服务与待客 2. 茶艺编创 3. 茶艺准备 4. 茶艺表演 5. 茶饮推荐 6. 消费品调配计划制定与实施 7. 茶事展销活动设计与实施

(四)职业行动领域分析

行动领域	行动领域描述
茶园基地管理	在良种繁育岗位从事茶树良种选育繁育及推广工作；在茶园基地从事茶园管护与管理工作；对茶园常见病虫害进行防治
茶叶加工	在茶叶初精制加工企业从事茶叶加工、设备使用及维护及技术指导工作
茶叶品质评审与检验	在茶叶质量评审岗位，从事茶叶感官审评及理化成分检测工作
茶叶营销	在茶叶生产经营企业从事茶叶的销售策划及推销工作
茶艺师	在茶馆、茶楼、茶庄或茶叶销售企业从事茶艺师工作

(五)学习领域转换

典型工作任务	行动领域	学习领域
无公害茶园建立及管理	茶园基地管理	农用化学 植物生长与环境 农业微生物技术 田间试验与生物统计技术 无公害茶树栽培技术 茶树育种及良种繁育技术 茶树病虫害防控技术
茶树病虫害诊断与防治		
茶叶加工准备	茶叶加工	茶叶加工技术 黔茶感官审评技术 茶叶检验技术 现代茶叶机械的使用及维护技术
茶叶加工及产品质量控制		
茶叶加工机械使用及维护		
市场推广与产品销售	茶叶营销	茶叶市场营销
迎宾待客茶事服务	茶艺师	茶艺

(六)课程体系建构

1. 纯理论课程体系

由 20 门课程构成，总学时达 448 学时，学分累计 26 学分，包括：

(1)基本素质课程：《入学教育》、《军事理论》、《形势与政策》、《大学生心理健康教育》、《大学生职业生涯规划与就业指导》、《贵州省情》、《安全教育》、《学习方法》、《创新思维》、《管理沟通》、《大学语文》、《毕业教育》等共 12 门课程及 4 门网络课程组成。

2. 理实课程体系

由 27 门课程构成，总学时达 1486 学时，学分累计 84 学分，包括：

(1)基本素质课程：《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》、《思想道德修养与法律基础》、《公共英语》、《体育与健康》、《计算机应用基础》、《创新创业教育》、《茶文化概论》等共 7 门课程组成。

(2)行业通用能力课程：《应用化学》、《田间试验与生物统计技术》、《电子商务》、《茶树病虫害防控技术》、《茶艺形体训练》等 6 门课程组成。

(3)岗位能力课程：《茶树栽培与良种繁育技术》、《茶树病虫害防控技术》、《茶叶加工技术》、《茶艺》、《茶叶感官审评技术》、《茶食品加工》等 6 门课程组成。

(4)拓展能力课程：《插花艺术》、《茶叶检验技术》、《茶叶营销技术》、《公共关系》、《茶叶包装设计》、《类茶资源综合利用》、《休闲农业》、《茶馆经营管理实务》等 10 门课程组成。

3. 纯实践课程体系

总学时达 1044 学时，学分累计 44 学分。主要包括：军事技能训练、专业核心技能综合实训、顶岗实习 3 门课程。

(七)专业核心课程描述

1.核心课程一：茶树栽培与良种繁育技术

课程名称	茶树栽培与良种繁育技术 I - II			课程编码	05531301、05531311		
实施学期	2、3	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54
课程类型	理论+实践						
先修课程	应用化学						
教学目标	掌握茶园基地管理的相关知识；具备茶园基地管理的能力；养成热爱大田工作，不怕日晒雨淋的精神。						
教学内容	基础项目：茶树生物学特性 核心项目：任务一：无公害茶叶标准园建立技术 任务二：茶园土壤管理技术 任务三：茶树高效优质树冠培养技术						

课程名称	茶树栽培与良种繁育技术 I - II	课程编码	05531301、05531311
	任务四：茶树合理采摘技术 任务五：茶树气象性灾害防护技术 发展项目：任务一：茶树设施栽培技术 任务二：茶园立体种植技术 拓展项目：任务一：茶树栽培与茶叶加工指导培训能力训练 任务二：茶树栽培与茶叶加工管理能力训练		
教学重点与难点	重点：核心项目；难点：拓展项目		
教学模式	任务驱动教学模式		
教学组织	“专兼教师+基地”的组织教学		
教学手段和方法	利用多媒体教室、茶园基地，以学生为主体采用案例教学法，情境教学法、自主学习等方法。		
教学资源	课程网站： http://xw.trzy.cn:880/2012/teag/ ；学习资料：课件、教参、学习资料包、案例等		
考核形式	形成性考试：学习态度 20%+单项技能 20%+校内茶园管理 30%+笔试 30%		

2.核心课程二：茶叶加工技术

课程名称	茶叶加工技术 I - II			课程编码	05531303、05531313		
实施学期	2、3	总学时	108	理论学时	72	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
先修课程	无公害茶树栽培技术、茶树病虫害防控技术						
教学目标	掌握六大茶类加工技术相关知识；具备六大茶类加工及技术指导的能力；养成热爱车间工作，不怕熬更守夜的素质。						
教学内容	基础能力模块：项目一：茶类加工简史 项目二：中国茶叶分类及加工工艺认知 核心能力模块：项目三：茶叶初加工原料准备 项目四：六大茶类初加工 拓展能力模块：项目五：茶叶精制及再加工 创新能力模块：项目六：名优茶新产品及加工新技术						
教学重点与难点	重点：核心能力模块；难点：创新能力						
教学模式	工学交替教学模式						
教学组织	“专兼教师+车间+高年级学生指导”的组织教学						
教学手段和方法	利用多媒体教室、校内加工车间，采用以学生为主体采用案例教学法、情境教学、以师带徒法、等教学方法。						
教学资源	课程网站： http://xw.trzy.cn:880/2012/teap/ ；学习资料：课件、教参、学习资料包、案例等						
考核形式	形成性考核：学习态度 20%+模块课业考核 20%+操作 30%+笔试 30%。						

3.核心课程三：茶艺

课程名称	茶艺 I - II			课程编码	05531304、05531314		
实施学期	3、5	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54
课程类型	理论+实践						
先修课程	无公害茶树栽培技术、茶叶加工技术、黔茶感官审评技术						
教学目标	掌握茶艺师工作过程所需的知识性；具备茶艺服务的能力；养成得体大方，和静怡真的。						
教学内容	项目一：说茶——茶文化的推介 项目二：泡茶基础——茶艺服务 项目三：茶艺美学——茶艺环境布置 项目四：汇报演出——茶艺表演编创						
教学重点与难点	重点：茶艺服务；难点：茶艺表演编创						
教学模式	项目驱动的教学模式						
教学组织	“ 专职教师+校内茶艺表演室” 组织教学						
教学手段和方法	利用校内茶艺表演室，以学生为主体采用案例教学、情境教学法、任务驱动等教学方法。						
教学资源	课程网站： http://xw.trzy.cn:880/2012/teaa/ ；学习资料：课件、视频、学习资料包等						
课程考核	形成性考核：学习过程表现 20%+课业 20%+茶艺编创 30%+茶艺表演 30%						

4.核心课程四：茶叶感官审评技术

课程名称	茶叶感官审评技术			课程编码	05531305		
实施学期	5	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
先修课程	茶树栽培与良种繁育技术、茶树病虫害防控技术、茶文化概论						
教学目标	具备符合区域产业特色的茶叶感官审评的理论知识及技术；能够独立完成红茶、绿茶、黑茶的感官品质分析任务；能胜任茶叶感官审评核心岗位工作；备创新能力和团队合作能力。						
教学内容	项目一：认识六大茶类 项目二：评茶室建立和管理 项目三：六大茶类审评 项目四：来料验收						
教学重点与难点	重点：六大茶类的感官鉴别；难点：能分析样品存在的问题，对生产和销售做出指导						
教学模式	任务驱动的教学模式						
教学组织	“ 专职教师+校外兼职教师” 组织教学						
教学手段和方法	利用校内茶叶感官审评实训室，校外茶叶合作企业，依托超星泛雅学习通平台开展线上线下混合式教学，以学生为主体采用案例教学、翻转课堂教学、情境教学法、任务驱动等教学方法。						
教学资源	课程网站： https://mooc1-1.chaoxing.com/course/204361263.html ；学习资料：课件、视频、课程 APP，学习资料包等						
课程考核	形成性考核：综合成绩=学习通学习情况 20%+课堂表现 20%+任务完成情况 40%+线上实时考核						

	成绩 20%
--	--------

5. 核心课程五：茶食品加工

课程名称	茶食品加工			课程编码	05531401		
实施学期	5	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
先修课程	茶树栽培与良种繁育技术、茶叶加工技术、茶叶感官审评技术						
教学目标	掌握茶食品加工与营销岗位所需的知识；具备茶食品的开发能力；茶食品的制作能力；茶食品的营销推广能力；具备创新能力和团队合作能力。						
教学内容	项目一：调饮茶制作 项目二：茶点制作 项目三：茶酒制作 项目四：茶膳制作						
教学重点与难点	重点：茶食品的加工工艺；难点：茶食品的开发与创新						
教学模式	任务驱动的教学模式						
教学组织	“ 专职教师+校外兼职教师” 组织教学						
教学手段和方法	利用校内茶食品加工实训室、合作企业茶食品展厅，校外茶食品合作企业，依托超星泛雅学习通平台开展线上线下混合式教学，以学生为主体采用案例教学、翻转课堂教学、情境教学法、任务驱动等教学方法。						
教学资源	课程网站： http://xw.trzy.cn:880/2012/ggps/ ；学习资料：课件、视频、课程 APP，学习资料包等						
课程考核	形成性考核：综合成绩=学习通学习情况 20%+课堂表现 20%+任务完成情况 40%+线上实时考核成绩 20%						

十、人才培养教学计划表

课程实施教学计划表如下：

表 10-1 茶树栽培与茶叶加工专业教学安排表

专业：茶树栽培与茶叶加工						学分	考试/ 考查	学时（周）数			按学年及学期学时分配						备注
课程 结构	序号	课程 编码	课程 性质	课程 名称	课程 类型			总 学时	理 论 学时	实 践 学时	第一学年		第二学年		第三学年		
											第一学期 (16周)	第二学期 (18周)	第一学期 (18周)	第二学期 3-6月	第一学期 (18周)	第二学期 1-6月	
基本 素质 课程	1	10001101	必修	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	B	4	考试	72	36	36		72					线下授课
	2	10001102	必修	思想道德修养与法律基础	B	3	考试	54	34	20	54						线下授课
	3	08001201	必修	公共英语(1)	B	2	考试	28	24	4	28						线下授课
	4	08001203	必修	公共英语(2)	B	2	考查	36	32	4		36					线下授课
	5	11001101	必修	体育与健康 I	B	2	考试	28	4	24	28						线下授课
	6	11001102	必修	体育与健康 II	B	2	考查	36	4	32		36					线下授课
	7	09001106	必修	军事技能训练	C	2	考试	112	0	112	112						线下授课
	8	09001123	必修	军事理论	A	2	考试	36	36	0	36						线上+线下
	9	09001130	必修	形势与政策 I	A	1	考查	18	18	0	18						线下授课
	10	09001131	必修	形势与政策 II	A	1	考查	18	18	0		18					线下授课
	11	09001132	必修	形势与政策 III	A	1	考查	18	18	0			18				线下授课
	12	09001133	必修	形势与政策 IV	A	1	考查	18	18	0				18			线下授课
	13	09001134	必修	大学语文 I	B	2	考查	28	22	6	28						线下授课
	14	09001119	必修	计算机应用基础	B	3	考查	54	26	28	54						线下授课
	15	09001118	必修	大学生心理健康教育	A	2	考查	36	36	0		36					线下授课
	16	09001120	必修	创新创业教育	B	2	考查	36	18	18		36					线下授课
	17	09001111	必修	大学生职业生涯规划与就业指导	A	2	考查	36	36	0	36						线下授课

	18	09001112	必修	贵州省情	A	1	考查	18	18	0		18					线下授课
	19	09001122	必修	安全教育 I	A	0.5	考查	4	4	0	4						线上授课
	20	09001121	必修	安全教育 II	A	0.5	考查	4	4	0		4					线上授课
	21	10001104	必修	学习方法	A	1	考查	18	18	0		18					线上授课
	22	09001115	必修	创新思维	A	1	考查	18	18	0	18						线上授课
	23	09001116	必修	管理沟通	A	1	考查	18	18	0	18						线上授课
	24	09001104	必修	入学教育	A	1	考查	18	18	0	18						线下授课
	25	09001105	必修	毕业教育	A	1	考查	18	18	0					18		线下授课
	26	05531408	选修	网络课程 1	A	2	考查	36	36	0	36						线下授课
	27	05531410	选修	网络课程 2	A	2	考查	36	36	0		36					
	28	05531411	选修	网络课程 3	A	2	考查	36	36	0			36				
	29	05531414	选修	网络课程 4	A	2	考查	36	36	0				36			
	小计					49		924	640	284	488	310	54	54	0	18	
行业通用课程	1	05531201	必修	应用化学	B	4	考试	64	36	28	64						线下授课
	2	05531202	必修	茶文化概论	B	2	考查	36	20	16		36					线下授课
	3	05531206	必修	茶艺形体训练	B	2	考查	32	16	16	32						线下授课
	4	05531203	必修	田间试验与生物统计	B	2	考试	36	18	18		36					线下授课
	5	05531302	必修	茶树病虫害防控技术	B	4	考试	72	48	24			72				线下授课
	6	05511412	必修	电子商务	B	2	考试	36	18	18					36		线下授课
	小计					16		276	156	120	96	72	72	0	36		
岗位能力课程	1	05531301	必修	茶树栽培与良种繁育技术 I	B	4	考试	72	36	36		72					线下授课
	2	05531311	必修	茶树栽培与良种繁育技术 II	B	2	考试	36	18	18			36				线下授课
	3	05531303	必修	茶叶加工技术 I	B	4	考试	72	36	36		72					线下授课
	4	05531313	必修	茶叶加工技术 II	B	2	考试	36	18	18			36				线下授课

	5	05531304	必修	茶艺 I	B	4	考试	72	36	36			72				线下授课	
	6	05531314	必修	茶艺 II	B	2	考试	36	18	18					36		线下授课	
	7	05531305	必修	茶叶感官审评技术	B	4	考试	72	36	36			72				线下授课	
	8	05531401	必修	茶食品加工	B	4	考试	72	36	36					72		线下授课	
	9	05531309	必修	专业核心技能综合实训	C	18	考查	432	0	432				432			线下授课	
	10	05531310	必修	顶岗实习	C	24	考查	576	0	576							576	线下授课
小计						68		1476	234	1242	0	144	216	432	108	576		
拓展能力课程	1	05531306	必修	茶叶检验技术	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
	2	05571401	选修	插花艺术	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
	3	05531307	必修	茶叶营销技术	B	4	考查	72	36	36			72				线下授课	
	4	05531402	选修	创业实务	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
	5	05531403	选修	公共关系	B	2	考查	36	18	18		36					线下授课	
	6	05531404	选修	茶叶包装设计	B	2	考查	36	18	18			36				线下授课	
	7	05531414	选修	类茶资源综合利用	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
	8	05531413	选修	茶馆经营管理实务	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
	9	05531308	选修	现代企业管理	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
	10	05531407	选修	休闲农业	B	2	考查	36	18	18					36		线下授课	
小计						22		396	198	198	0	36	108	0	252	0		
总计						155	0	3072	1228	1844	584	562	450	486	396	594		
学分总计: 155																		
课时总计: 3072						其中必修课 34 门, 学分共计 131 分; 选修课 12 门, 学分共计 24 分。												
课程门数: 46																		

十一、人才培养学时学分结构统计

课程	学分	总学时	理论学时	实践学时	占总学时比率(%)
基本素质课程	49	924	640	284	30.1
通用能力课程	16	276	156	120	9.0
岗位能力课程	68	1476	234	1242	48.0
拓展能力课程	22	396	198	198	12.9
合计	155	3072	1228	1844	100.0
理论教学时数与实践教学时数之比：1:1.5					

十二、人才培养教学团队

(一)结构比例

- 1.专任教师比例 1:1.5;
- 2.双师比例 100%;
- 3.35 岁以下青年专任教师硕士以上学历达 53.8%;
- 4.副高以上职称教师占 69.2%。

(二)教师队伍

茶树栽培与茶叶加工专业现有专任教师 13 人，教授 1 人，副教授 7 人，高级实验师 1 人，硕士 10 人，专业带头人 1 名，骨干教师 5 名，双师素质教师比例达到 100%；聘请兼职教师 20 名，专兼职教师比例达 1: 1.5。

茶树栽培与茶叶加工专业校内专任教师

序号	教师	职称	年龄	学历(学位)	专业(学术)带头人或骨干教师	双师素质教师
1	田景涛	副教授	51	本科/学士	专业带头人	是
2	张黎飞	副教授	47	本科/硕士	骨干教师	是
3	陈玲	副教授	33	研究生/硕士	骨干教师	是
4	侯彦双	副教授	35	本科/硕士	骨干教师	是
5	段小凤	讲师	29	研究生/硕士	骨干教师	是
6	徐代华	助理实验师	33	本科/学士	骨干教师	是
7	王琨	副教授	33	研究生/硕士	否	是

8	孙聆睿	讲师	31	研究生/硕士	否	是
9	伍春艳	副教授	42	本科/硕士	否	是
10	杨佳琪	讲师	30	研究生/硕士	否	是
11	袁瑞	副教授	35	研究生/硕士	否	是
12	莫怡琴	高级实验师	56	本科/学士	否	是
13	袁波	教授	56	研究生/硕士	否	是

茶树栽培与茶叶加工专业部分校外兼职教师

序号	教师	资质	年龄	职务	担任课程	工作单位
1	徐代刚	高级农艺师	34	主任	《茶叶质量认证》	铜仁市农委
2	代小红	高级农艺师	60	主任	《茶艺形体训练》	铜仁市农委
3	牟春林	高级农艺师	58	副总经理	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司
4	陈驰	评茶技师	36	部门副经理	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司
5	孙庆林	评茶员、茶叶加工工	44	技术员	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司
6	杨朝宗	茶叶加工工	25	主管	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司
7	谢超	技术能手	26	制茶工	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司
8	周小雍	高级评茶员	27	技术员	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司
9	项坤坤	高级评茶员	30	主管	《专业核心技能综合实训》	贵州贵茶公司

十三、人才培养实训条件

(一)校内实训环境

校内实训要求能同时满足 50 名学生开展茶园基地管理、茶叶加工、茶叶审评、茶叶理化检测及茶艺表演等相关实训项目的要求，具体实训室见下表：

序号	实验实训室名称	面积 (m ²)	工位数 (个)	主要设备	备注
1	茶树种质资源科技示范园	6675	100	单人修剪机 2 台、双人修剪机 1 台、单人采茶机 2 台、双人采茶机 1 台、旋耕机 1 部	有国家级、省市级良种 20 个，可进行茶园工技能鉴定培训与考试
2	茶叶加工室	100	50	滚筒名茶杀青机 1 台、微波杀青机 1 台、揉捻机两台、理条机 1 台、炒干机 1 台、烘焙机 1 台、提香机 1 台，电炒锅 3 个。	可开展茶叶加工工技能鉴定培训与考试

3	茶叶感官审评室	80	50	干平台 1 套、湿评台 2 套，评茶用具 50 套，消毒柜 1 台、冰箱 1 台、茶叶陈列柜 2 台	配有多媒体教学设备，可供高级评茶员技能鉴定培训与考试
4	茶艺技能实训室	80	50	茶艺室高档装修，实木茶艺展示台 7 套，茶艺展示用具 50 于套，茶叶保鲜冰箱 1 台、茶艺服装 20 套。	配有多媒体教学设备，可供高级茶艺师技能鉴定培训与考试
5	农产品检测实训室	80	50	定氮仪 1 套、通风厨 1 套，水浴锅 5 个，旋转蒸发仪 1 套、农残速测仪 3 套、烘箱 1 个、马弗炉 1 个等	配备齐全的茶叶检验设备，可进行茶叶内含成分的测定
6	农产品加工实训室	80	50	配备榨汁机、微波炉、烤箱、电饭煲、面条机、冰激凌机、电炒锅、冰箱、烘焙用具等设施设备，内部硬件、软件齐全	配备齐全的茶食品加工设备，可进行茶食品研发、制作、加工
7	形体训练室	90	30	室内高档装修，木质地板，配有两面墙镜、多个把杆、1 套多媒体音响设备等	可进行舞蹈、形体训练等
8	气相色谱室	90	20	岛津气相色谱仪 1 套	可进行茶叶农残测定
9	液相色谱室	90	20	液相色谱仪 1 套	可进行微量元素测定
10	原子吸收室	90	20	岛津原子吸收仪 1 套、普析火焰原子吸收仪 1 套	可进行重金属测定

(二)校外实训环境

校外实训基地要求管理理念超前、技术先进，设备配置规范合理，合作意识强，注重文化建设。其中紧密型合作企业 4 家，提供工位数每企不少于 20 个，满足该专业教学实训、综合实训，科研需要。松散型合作企业 20 家，提供工位数每企不少于 5 个，满足该专业综合实训和顶岗实习需要。

十四、人才培养教学资源

(一)专业资源

专业资源主要有行业公共资源，研究所、国家省、市科研课题等，与专业紧密联系的资源见下表：

序号	名称	备注
1	中国知网	校内公共资源
2	维普期刊	校内公共资源
3	贵州数字图书馆	校内公共资源
4	现代农业产业技术体系铜仁茶叶综合试验站	专业主持
5	贵州省“茶艺技能大师”工作室	专业主持
6	国家级“评茶技能大师”工作室	专业主持
7	铜仁市茶叶研究所	专业主持
8	铜仁市茶叶行业协会	专业为理事会单位
9	铜仁市质量检测中心	校企共建

(二)课程资源

序号	课程名称	网址
1	茶树栽培与良种繁育技术	http://xw.trzy.cn:880/2012/teag/
2	茶叶加工技术	http://xw.trzy.cn:880/2012/teap/
3	现代茶叶机械的使用及维护技术	http://xw.trzy.cn:880/2012/team/
4	茶叶感官审评技术	http://xw.trzy.cn:880/2012/ggps/
5	茶艺	http://xw.trzy.cn:880/2012/teaa/

十五、人才培养制度保障

专业制定《专业建设管理委员会工作职责》、《专业、企业合作制度》、《教师联系企业制度》、《教师培养制度》、《顶岗实习管理制度》、《专业教学考核制度》等制度，保障人才培养方案的实施。

十六、人才培养方案制定依据

本方案制定的依据主要有两个，即人才培养需求调研和国家的相关政策文件，其中人才培养需求调研是本方案制定的逻辑起点，国家的相关政策文件是本方案制定的政策依据。

(一)人才培养需求调研

- 1.地方生态茶产业发展调研，侧重了解毕业生就业主要去向和人才培养规模。
- 2.茶叶企业职业岗位调研，侧重分析职业岗位典型工作任务，围绕职业岗位所需的知识、能力和素质，确定专业人才培养目标与规格。
- 3.毕业生就业跟踪调查，侧重了解毕业生就业创业状况和学生对本专业人才培养的建议，并据此每年修订完善人才培养方案。

(二)国家的相关政策文件

依据国家、教育部相关教育教学政策文件，确定人才培养层次、专业改革方向、发展路径等。主要的政策文件如下：

- 1.《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高〔2006〕16号）。教高〔2006〕16号文件。
- 2.《教育部关于充分发挥行业指导作用推进职业教育改革发展的意见》（教职成〔2011〕6号）。
- 3.《教育部关于推进中等和高等职业教育协调发展的指导意见》（教职成〔2011〕9号）。
- 4.《教育部、财政部关于支持高等职业学校提升专业服务产业发展能力的通知》（〔2011〕11号）。
- 5.《教育部关于推进高等职业教育改革创新引领职业教育科学发展的若干意见》（教职成〔2011〕12号）。
- 6.《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020）》。
- 7.《农业行业特有工种职业技能鉴定实施办法》（农业部农人发〔1996〕2号文件）。
- 8.《职业技能鉴定规定》（劳部发〔1993〕1134号文件）。
- 9.关于印发《铜仁职业技术学院高职专业人才培养方案制订与实施细则（试行）》的通知（铜职院发〔2019〕63号文件）。
- 10.国务院关于印发《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号文件）。

十七、审定意见

(一)二级学院审定意见

<p>二级学院负责人签章：</p> <p>年 月 日</p>

(二)教学工作部审定意见

<p>教学工作部签章：</p> <p>年 月 日</p>

(三)学院审批意见

<p>(盖章)</p> <p>年 月 日</p>

(四)院长办公会意见

(盖章) 年 月 日

(五)党委会意见

(盖章) 年 月 日
