

附件 1

# 安顺职业技术学院

## 2019 级高职人才培养方案

专 业 茶艺与茶叶营销

专业代码 630704

学 制 三年

招生对象 应（往）届高中毕业（含同等学历）

系别（盖章） 现代农业工程系

编制日期 2019 年 7 月 30 日

安顺职院教务处制

# 安顺职业技术学院茶艺与茶叶营销专业人才培养方案

## 一、专业基本情况

专业名称：茶艺与茶叶营销

专业代码：630704

招生对象及要求：应（往）届高中毕业生，中职（中技）毕业生

学制及修业年限：三年

职业面向：

所属专业大类	对应行业	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
农林牧渔	涉茶产业	茶艺师	茶艺师（1-5级）
		茶叶营销	
		茶叶加工	评茶员（1-5级）

## 二、人才培养目标

培养德、智、体、美等方面全面发展的，具有必需的文化科学知识、应用性茶艺专业知识与综合素质，具较深厚的茶文化底蕴；掌握茶叶的生产、加工、茶艺美学等方面的基本知识和技艺知识，了解茶叶消费者需求、掌握现代茶叶营销技巧，具备茶艺与饮料、饮料食品的开发与营销能力，具备茶馆经营管理能力，能从事茶艺服务和管理的一线技术应用性人才。

毕业生应具有基本理论，技术应用能力，广泛的知识面，高素质的特点。学生既具有本专业必备的基础理论知识和茶艺专业知识，又能重点掌握从事各类茶叶业务和实际工作的基本能力和基本技能，具备营销、公关、创新等应用能力，并具有良好的职业道德和敬业精神。学生毕业后能在农、工、商、服务，为企业从事各种营销业务和服务工作。

## 三、人才培养规格

根据分析本专业的工作岗位（群）、工作任务对所需知识、能力、素质的要求，制定职业岗位分析表。

职业岗位分析表

岗位	岗位职责及工作任务	职业能力要求	对应课程
茶艺师 茶艺培训 茶事会展	“茶文化推广、茶艺、茶产品营销管理”综合能力	1、知识要求： (1) 掌握大学专科层次的基础文化知识； (2) 掌握茶叶初加工、精制、深加工基本知识； (3) 掌握茶叶营销贸易基本知识； (4) 掌握茶文化、茶艺基本知识。 2、能力要求：	茶文化学 茶叶企业经营与管理 茶叶电子商务

<p>茶叶销售员</p> <p>茶叶企业经营管理人员</p>		<p>(1) 核心能力</p> <p>①具有茶叶初加工、茶叶精制、茶叶深加工能力；</p> <p>②具有茶叶贸易与营销能力；</p> <p>③具有茶文化推广、茶艺服务能力；</p> <p>④具有茶叶企业经营管理能力。</p>	
<p>茶叶加工工</p> <p>茶叶生产管理人员</p> <p>茶叶质检员</p>	<p>“茶叶加工与品质管理”应用能力</p>	<p>⑤能够编排茶艺表演，开展茶艺培训。</p> <p>(2) 一般能力</p> <p>①具有计算机应用能力、外文资料阅读能力、信息收集能力、社会适应能力；</p> <p>②能够使用茶叶加工设备，按照正确的生产工艺流程，完成茶叶的加工与生产；</p> <p>③能够进行中小茶叶企业日常经营实务操作与运营管理，能够完成茶产品的营销与宣传工作；</p> <p>④能够策划茶事活动，宣传推广茶文化；</p> <p>3、素质要求：</p> <p>(1) 热爱祖国、拥护党的基本路线，掌握马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系基本原理，树立爱国主义、集体主义和社会主义思想，具有良好的思想品德，热爱农业、农村、农民。</p> <p>(2) 在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能。</p> <p>(3) 具备较快适应生产、建设、服务、管理等一线岗位需要的实际工作能力和素质；具有创新精神、良好的职业道德和健全的体魄。</p>	<p>制茶学</p> <p>茶叶机械</p> <p>茶叶审评与检验</p> <p>茶叶品质检验</p> <p>茶叶综合利用</p>

## 四、课程设置及学时安排

### (一) 公共课程

公共课程重在学生的诚信品质、敬业精神、责任意识和遵纪守法意识的培养，是高素质人才培养的基本保证。公共课程主要包括：思政课、体育、心理健康教育、计算机应用基础等。主要公共课程说明如下。

1. 《入学教育》1周，1学分，30学时，考核形式为“考查”。
2. 《军事理论》2学分，36学时，在第一学期采用网络课程、讲座形式并行开设，考核形式为“考查”。

3. 根据中共中央宣传部、教育部《关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见》（教社政〔2005〕5号）实施方案，中共中央宣传部、教育部《普通高校思想政治理论课建设体系创新计划》（教社政〔2015〕2号）、《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》（教社科〔2018〕2号）开设“思政”课程。“思政”课程实践实施方案由公共课教学部、思政课理论课教学部负责制订，教务处审批备案后，交由思政课理论课教学部执行。“思政课”共9学分。

（1）《思想道德修养与法律基础》（简称“基础”）3学分，54学时，课堂教学48学时，实践教学6学时，第一学期开设。

（2）《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》（简称“概论”）4学分，72学时，课堂教学54学时，课程实践18学时，第二学期开设，课程考核形式均为“考试”。

（3）《形势与政策》1学分，每学期18学时，要保证学生在校学习期间开课不断线。结合实际和学生需求，开设形势与政策教育类的选修课，完善思想政治理论教育课程体系，发挥“课程思政”作用。按照“优中选优”原则，从思想政治理论课教师、哲学社会科学专业教师、高校辅导员等教师队伍中择优遴选“形势与政策”课骨干教师。实行“形势与政策”课特聘教授制度，分层建立特聘教授专家库，选聘社科理论界专家、企事业单位负责人、各行业先进模范等参与“形势与政策”课教学。采用讲座、视频直播、社会调查等形式进行。

（4）《贵州省情》1学分，18学时，在第二学期开设，考核形式为“考查”。

4. 《心理健康教育》2学分，36学时，考核形式为“考查”。开设在第一学年第二学期（医药系、农工系、信工系、旅游系）和第二学年第一学期（护理系、经管系、工程系）。

5. 《体育》课程考核形式为“考查”，第一、二学期开设必修课4学分；第三、四学期列为选修课，第三学期采用项目选修的形式列入学院公共选修课供学生选择，第四学期与“阳光体育”结合，采用教师带领学生进行早锻炼和课外体育活动的形式开设课程。

6. 《计算机应用基础》4学分，64学时，考核形式为“考查”。第1学期开设。

7. 《职业发展与就业指导》2学分，共36学时，安排在毕业实习前一学期进行，考核形式为“考查”，由各系承担教学及课程管理。

8. 《高职英语》课程为公共课程中的必选课程，开设为两个学期，共4学分（各系可根据具体情况适当调整）。第一学期2学分，32学时，考核形式为“考查”；第二学期2学分，36学时，考核形式为“考试”。各系可在第三学期根据具体情况开设《专业英语》。

9. 《大学语文》为必修课程，开设一学期，为2学时，共2学分，考核形式为“考查”。护理系、经管系、农工系、旅游系开设在第一学期，医药系、信工系、工程系开设在第二学期。

10. 《大学生安全教育》为必修课程，开设在第一学期，开设形式为讲座，0.5学分，8学时。

11. 公共选修课程可从公共课教学部提供的公共选修课、智慧树共享课程通识课等由专业组选择推荐给学生选修。

（1）《高等数学》为选修课程，开设在第一学年第二学期，2学分，36学时，考核形式为“考查”。

（2）《美术》《音乐》《书法》作为选修课设置，三选一开设，第二或三学期开课，考核形式为“考查”。

(3) 《文学欣赏》《普通话》《应用文写作》作为选修课程，三选一开设，开设在第二学期，36学时，考核方式为“考查”。

(4) 《中华茶文化》作为选修课程开设，开设在第二或三学期，36学时，考核方式为“考查”。

12. 《生态文明教育》属地方课程，为必修课程，开设在第三学期，1学分，16学时。

## (二) 核心课程

专业核心课程是学生职业能力培养的核心内容，本专业学生要求掌握以下核心课程：

### 1. 《茶树栽培学》

课程名称		茶树栽培学					
实施学期	2	总学时	72	讲授学时	54	实训学时	18
教学组织	单元教学：讲授学时 54 学时，实训学时 18 学时						
学习重点	知识目标：通过本课程的学习，掌握茶树栽培的基本知识，包括茶树基本生理特点、茶园水肥管理要点、茶树修剪采摘知识等。 技能目标：茶树栽培能力、病虫害及自然灾害防治能力、茶园管理能力。 素质目标：团队协作、职业道德、三农情怀。						
职业能力	茶树种植管理的能力						
课程内容	主要教学内容有：茶树生长规律、茶树生长条件及茶园建设、肥水管理、修剪、采摘、病虫害及自然灾害防治等。 通过本课程的学习，使学生了解茶树生理特点，掌握茶树栽培要点。						

### 2. 《茶叶加工技术》

课程名称		茶叶加工技术					
实施学期	3, 4	总学时	144	讲授学时	72	实训学时	72
教学组织	单元教学：讲授学时 72 学时，实训学时 72 学时						
学习重点	知识目标：掌握绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶、黄茶等类的初加工基本流程及茶叶再加工、精制基本知识。 技能目标：掌握绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶、黄茶等类的初加工基本技能及茶叶再加工、精制操作方法技能。 素质目标：团队协作、职业道德、三农情怀。						
职业能力	茶叶加工生产能力						
课程内容	主要教学内容有：茶叶加工基本原理、六大茶类基本加工工艺、常见名优茶加工工艺、茶叶的窈制和压制、茶叶的精制。 通过本课程的学习，使学生了解茶叶加工基本原理和工艺，掌握基本加工工艺流程。						

### 3. 《茶叶审评技术》

课程名称		茶叶审评技术					
实施学期	3, 4	总学时	144	讲授学时	72	实训学时	72

<b>教学组织</b>	<b>单元教学：讲授学时 72 学时，实训学时 72 学时</b>
<b>学习重点</b>	知识目标：学习并掌握常见茶类的品质特征 技能目标：掌握茶叶审评的基本方法、学会辨别不同的茶叶、学会评价茶叶的品质 素质目标：团队协作、职业道德、三农情怀
<b>职业能力</b>	茶叶品质鉴定，茶叶拼配能力
<b>课程内容</b>	主要教学内容有：评茶基本知识，影响茶叶品质的因素，茶叶品质特征与形成，茶叶感官审评。 通过本课程的学习，使学生掌握茶叶审评的基本方法，熟悉常规茶的品质标准，正确运用评茶术语对茶叶品质进行合理评定；了解审评的专用设备及审评程序，掌握常规茶的审评方法。

#### 4. 《茶文化学》

<b>课程名称</b>		<b>茶文化学</b>					
<b>实施学期</b>	1, 2	<b>总学时</b>	68	<b>讲授学时</b>	48	<b>实训学时</b>	20
<b>教学组织</b>	<b>单元教学：讲授学时 48 学时，实训学时 20 学时</b>						
<b>学习重点</b>	了解茶文化的基础知识，历史和发展，不同地区茶文化的差异和变迁等，通过对茶文化发展的历史脉络的考察，对茶文化的理论思考，来介绍茶文化现象。						
<b>职业能力</b>	茶文化推广能力、茶艺表演						
<b>课程内容</b>	课程主要介绍茶叶的基础知识、茶具的鉴赏与选择、茶叶的冲泡、茶叶的选购与贮存、饮茶与品茶、中外茶文化比较、茶与养生等方面内容，使学生全面系统地掌握茶道、茶艺与茶文化的相关知识。通过学习使学生掌握茶叶冲泡技艺，培养茶艺美学意识和茶道礼仪。						

#### 5. 《茶席设计与茶会组织》

<b>课程名称</b>		<b>茶席设计与茶会组织</b>					
<b>实施学期</b>	4	<b>总学时</b>	72	<b>讲授学时</b>	24	<b>实训学时</b>	48
<b>教学组织</b>	<b>单元教学：讲授学时 24 学时，实训学时 48 学时</b>						
<b>学习重点</b>	重点学习茶席设计与布置的结构方式、方法、技巧；茶席主题的确定与提炼；茶席设计与布置的实践。						
<b>职业能力</b>	①室内茶席设计与布置能力；②室外茶席设计与布置能力；③品茗环境设计能力。						
<b>课程内容</b>	①茶席及茶席设计的定义；②茶席结构的基本要素；③茶席设计的结构方式；④茶席设计的技巧；⑤茶席设计与布置的基本方法；⑥茶席主题的确定与提炼；⑦茶席设计的动态演示；⑧茶席设计动态演示中的服饰搭配与音乐选择；⑨茶席设计与布置的环境。						

#### 6. 《茶资源综合利用》

<b>课程名称</b>	<b>茶资源综合利用</b>
-------------	----------------

实施学期	3	总学时	72	讲授学时	36	实训学时	36
教学组织	单元教学：讲授学时 36 学时，实训学时 36 学时						
学习重点	重点学习茶在饮料与食品中的开发利用；茶叶功能成分的提取与利用。						
职业能力	①含茶产品消费的引导能力；②含茶产品的市场调查能力；③含茶新产品的设计能力。						
课程内容	①茶的根、茎、叶、花、果等资源性开发利用；②茶的保健功能和药用功能；③茶叶功能成分的提取和利用。						

### 7. 《茶叶经营与管理》

课程名称	茶叶经营与管理						
实施学期	3	总学时	72	讲授学时	48	实训学时	24
教学组织	单元教学：讲授学时 36 学时，实训学时 36 学时						
学习重点	重点学习茶企业的经营与管理要素。						
职业能力	①了解茶企业的经营特点；②了解企业服务中服务要求；③了解企业经营中的工作内容；④根据企业实际情况进行茶产品设计；⑤学会制作简单的企业营销活动策划知识。						
课程内容	①企业经营特点；②企业服务基本要求；③企业经营内容。						

### 8. 《茶叶营销与贸易》

课程名称	茶叶营销与贸易						
实施学期	4	总学时	72	讲授学时	48	实训学时	24
教学组织	单元教学：讲授学时 48 学时，实训学时 24 学时						
学习重点	知识目标：了解中国及国际茶叶市场现状、茶叶对外贸易的相关法规、茶叶对外贸易的标的、贸易术语、价格、运输、保险、支付方式、合同磋商、争议预防与处理及茶叶对外贸易合同的签订和履行。 技能目标：学会茶叶对外贸易方式方法、学会处理对外贸易中的纠纷。 素质目标：团队协作、职业道德、三农情怀。						
职业能力	茶叶营销能力						
课程内容	主要教学内容有：以茶叶的营销与对外贸易流程为主线，内容包括茶学基础、我国茶叶生产状况、茶叶市场认识、茶叶企业战略及其规划。						

### （三）辅助课程

辅助课程为专业群或相关专业的专业知识平台，要求学生掌握必须具备的本专业基础知识、基本理论和基本技能，强调以应用为目的，以必需、够用为度，以讲

清概念、强化应用为教学重点。专业选修课由专业组根据专业特点设置课程模块供学生自主选修。本专业开设的扩展课程包括：

序号	选修内容	课程	课程内容
1	必选	茶艺技能培训	掌握六大茶类的冲泡，器具的选择，水温、冲泡时间的控制。
2	限选	茶叶包装与贮运	掌握六大茶类的贮藏方式，运用合理的材料包装茶叶。
3	限选	茶叶检测	学习通过仪器来检测茶叶品质的优劣。
4	限选	茶馆服务技术	学习如何塑造茶艺师的职业化形象，仪表仪态，提升茶馆服务质量；将茶艺服务流程规范运用到具体的岗位工作中，提升各岗位的工作效率和服务质量。
5	限选	礼仪与形体	纠正学生的不良举止和姿态，提升学生的审美格调与表现美的能力，使其成为身心健康、气质优雅的高素质人才。
6	限选	普通化学	学习以化学物质为主线讲述物质的存在状态、物质的微观结构、物质化学变化的基本原理及其应用。
7	限选	植物生理	研究植物生命活动规律及其与环境相互关系的科学。
8	限选	茶树病虫害	要求学生掌握茶叶病虫害防治学实验的基本理论、基本知识，以及研究茶叶病虫害的一些基本方法和基本技能，并运用这些方法和技能去研究具体作物病虫害发生发展规律和防治方法。
9	限选	茶产业政策法规	学习茶产业政策法规、标准对于学生了解整个行业有积极作用。
10	限选	茶馆规划设计	对茶馆的发展简史、茶馆经营与管理研究的目的与内容、茶馆经营与管理的理论与方法、茶馆经营策略与谋划等用专章的形式进行系统全面的分析与阐述，力求能让由表及里地对这些内容有全面的了解和认识。
11	限选	古筝	古筝是我国最古老的拨弹乐器之一，为培养学生气质开设，学习古筝需要传统文化底蕴作为积垫和润养。
12	限选	插花艺术	学习将剪切下来的植物的枝、叶、花、果作为素材，经过一定的技术(修剪、整枝、弯曲等)和艺术(构思、造型、设色等)加工，重新配置成一件精制完美、富有诗情画意，能再现大自然美和生活美的花卉作品的艺术形式。

#### (四) 扩展课程

扩展课程主要用于拓展学生的知识面，培养学生的其他专业素质和综合能力。扩展课程应提供学生自主选择的空间，可开设成任选课程，可采用网络学习的形式，学生毕业前至少选修 8-10 学分。本专业开设的扩展课程包括：

序号	选修内容	课程	课程内容
1	任选	休闲农业概论	休闲农业发展的背景、休闲农业的基本概念、休闲农业与景观设计的关系等方面入手，系统阐述休闲农业的发展历程、休闲农业的类型、休闲农业的特点，系统认识休闲农业。休闲理论、生态学理论、休闲农业的景观资源等知识帮助学生深入了解休闲农业。
2	任选	演讲与口才	学习提高学生的演讲能力和说服能力，使其在工作中利于达成合作、获得机会。
3	任选	消费心理学	学习理论基础，以企业生产与营销为视角，将影响消费者心理与行为的主要因素概括为心理因素、社会因素、商品因素和营销因素等，了解当代消费心理学的主要研究成果及其可操作的方法。

4	任选	茶具鉴赏	是茶叶相关专业及茶具相关爱好者的主修专业选修课程之一，是一门专门介绍茶具演变历史、发展、种类、鉴赏收藏的实用课程。通过开设这一课程，使学习者了解茶具的流变顺序，结合历代的饮茶方式，系统的掌握茶具的种类、材质、造型、功用等知识，对于今后更好更全面的认识、鉴赏、收藏茶具具有借鉴意义。
5	任选	茶与健康	课程主要讲授茶叶中的主要成分，各种成分的性质、特点，茶叶成分与茶叶品质，茶叶成分的营养保健功能，饮茶对健康的好处，如何选择茶叶和保管茶叶，不同季节不同人群如何饮茶，特殊人群的饮茶，茶疗，日常饮茶的注意事项等内容，课程内容丰富、通俗易懂，结构合理。

### （五）综合实训课程

#### 1. 顶岗实习。

是在基本上完成教学实习和学过大部分基础技术课之后，到专业对口的现场直接参与生产过程，综合运用本专业所学知识和技能，以完成一定的生产任务，并进一步获得感性认识，掌握操作技能，学习企业管理，养成正确劳动态度的一种实践性教学形式。在第5, 6学期进行，时间为6个月左右。

#### 2. 教学生产实训。

通过模拟实际工作环境，教学采用来自真实工作项目的实际案例，教学过程理论结合实践，更强调学生的参与式学习，能够在最短的刚间内使学生在专业技能、实践经验、工作方法、团卧合作等方面提高。实训的最终目的是全面提高学生的职业素质，最终达到学生满意就业、企业满意用人的目的。在第4学期进行，时间为1个月左右。

具体安排见教学进程表。

### 五、学时学分分配汇总表及教学进程安排表

#### （一）学时学分分配汇总表

##### 学时学分分配汇总表

课程类别	总学时	理论学时		实践学时		总学分
		学时	占总学时%	学时	占总学时%	
公共课程	584	374	64	210	36	32.5
核心课程	716	402	56	314	44	40
辅助课程	452	224	50	228	50	26
扩展课程	212	126	59	86	41	12
综合实训	1110	0	0	1110	100	37
素质学分	0	0	0	0	0	24

合计	3074	1126	36.6	1948	63.4	171.5
----	------	------	------	------	------	-------

(二) 高职教学进程表 (见附件)

## 六、毕业条件

(一) 学生应在校修完规定课程, 成绩合格, 修满 147.5 学分。

(三) 获取的职业资格证书要求

序号	证书名称	证书等级	发证单位	获证要求	备注
1	茶艺师	四级	贵州省人力资源和社会保障厅	任选其一	
2	评茶员	四级	贵州省人力资源和社会保障厅		
3	相关证书				

(三) 德育合格

1. 素质学分达到 24 学分。
2. 学生无违纪或者违纪处分已解除。

(四) 其他要求

1. 体质健康测试达标。
2. 学生缴纳了规定的费用。

## 七、实施保障

(一) 师资条件

本专业目前有专职教师 12 名, 兼职教师 7 名。

专业课程教师情况一览表:

序号	任课教师基本情况				专/兼职
	姓名	毕业院校及专业	职称/职务	技能等级证书	
1	付贵生	西南农业大学, 茶学	高级讲师	高级评茶技师	专职
2	邵亦俊	安徽农业大学, 机械制茶	高级工程师	高级评茶技师	专职
3	王俊青	西南农业大学, 茶学	高级讲师	高级评茶技师	专职
4	袁文	贵州大学, 园艺	讲师	高级茶叶加工工/高级茶艺师	专职
5	张钺	贵州大学, 园艺	讲师	高级茶叶加工	专职
6	车卫东	南京农大, 土壤肥料	副教授		专职
7	王灵骄	贵州农学院, 土壤肥料	副教授		专职
8	裴彦军	贵州工业大学, 食品科学	副教授		专职
9	杨欣	贵州农学院, 食品科学	副教授		专职
10	喻美玲	贵州大学, 果树学	副教授	高级茶艺师/高级评茶员	专职

11	黄瑶	贵州师范大学, 古筝	助教		专职
12	汪敏	贵州师范大学, 旅游	讲师		专职
13	罗邦涛	西南农业大学, 茶学	镇宁县农业 农村局副主 任	高级评茶技师	兼职
14	李亚林	安顺农校, 茶叶	西秀区农业 农村局副主 任	高级评茶技师	兼职
15	王艳莉	贵州省委党校, 法学	安顺市农业 农村局副科 长	茶艺二级技师	兼职
16	胡婷娜	云南大学, 舞蹈艺术	讲师		兼职
17	严云刚	九江大学, 茶学	助理农艺师	高级评茶员	兼职
18	王小峰	大专	助理农艺师	高级茶叶加工工	兼职
19	肖正广	安徽农业大学, 茶学	助理农艺师		兼职

## (二) 实训条件

### 1. 校内实训条件

通过近两年的建设, 目前已建成校内实训基地三个, 具体介绍如下:

#### (1) 茶艺实训室

序号	设备名称	标准配制	单位	数量	适用范围或培养的职业能力
1	茶艺桌椅	木桌 3 个、木凳 12 个			
2	绿茶茶具	玻璃杯	个	35	绿茶茶艺练习
3	红茶茶具	随手泡 1 个、竹托盘 1 个、玻璃水盂 1 个、茶巾 1 条、茶道组 1 套、茶叶罐 1 个、茶荷 1 个、品茗杯 4 个、盖碗 1 个、公道杯 1 个、杯垫 4 个、滤网 1 个	套	10	红茶茶艺练习
4	乌龙茶茶具	随手泡 1 个、竹托盘 1 个、玻璃水盂 1 个、茶巾 1 条、茶道组 1 套、茶叶罐 1 个、茶荷 1 个、紫砂壶 1 个、紫砂公道杯 1 个、紫砂品茗杯 4 个、紫砂闻香杯 4 个、紫砂杯垫 4 个	套	10	乌龙茶茶艺练习

#### (2) 茶叶加工实训室

序号	设备名称	标准配制	单位	数量	适用范围或培养的职业能力
1	电炒锅	6CCH63 型	台	7	各类茶的加工
2	扁形茶炒制机	6CCB780D 型	台	1	扁形绿茶加工
3	发酵机	6CFJ50 型	台	1	红茶加工
4	茶叶滚筒杀青机	6CCT 型, 电加热	台	1	绿茶加工
5	茶叶揉捻机	浙江上洋 6CR-40	台	1	各类茶的加工

#### (3) 茶叶审评实训室

序号	设备名称	标准配制	单位	数量	适用范围或培
----	------	------	----	----	--------

					养的职业能力
1	审评杯、碗	150ml	套	35	红、绿茶的审评
2	审评盅、碗	120ml	套	15	青茶的审评
3	审评湿平台		张	12	各类茶的审评

## 2、校外实训条件（含校企合作情况）

（1）安顺御茶村茶业有限责任公司，成立于年,注册资金 120 万元人民币。是一家私营有限责任公司，主要面象东南亚;全国市场，客户群为超市、企业、团体。员工人数 120 人，公司经营模式为生产加工，不断提升企业的核心竞争力，使企业在发展中树立起良好的社会形象。主营范围：茶叶营销，凭借专业的水平和成熟的技术，年营业额达到 500 万元。

（2）普定县黔龙茶业有限公司，创建于 2009 年 12 月，注册资金 1000 万元，本公司是集茶业种植、加工、销售、科研推广为一体的综合型股份制企业。

（3）贵州朵贝古茶开发有限公司，位于贵州省安顺市普定县化处镇朵贝村磨香河水库旁。

（4）贵州山和水茶业（集团）有限公司，成立于 2010 年，由原贵州山和水茶业有限公司发展成立，从事茶叶种植、生产、加工、及销售，镇宁山和水安庄卫文化传播有限公司从事茶楼经营，文化巡演巡展拓展疏通茶销售渠道，贵州梭马生态农业开发有限公司从事茶旅一体化组建实施、及贵州山和水茶科所科技发展有限公司从事茶叶种植生产茶产品研发，工艺技术指导及销售，是集茶叶种植、研发、加工、销售于一体的企业。目前自有上寨基地、梭马基地、双龙基地及簸箕田四个基地约 5000 余亩，加盟合作社及加盟村民茶园约 8000 余亩，保护监管开发江龙片区古树茶上万株。

### （三）教学资源

本专业参建有全国《茶艺与茶叶营销专业》教学资源库，使用资源库内容进行教学。

### （四）教学方法

序号	教育目标（社会实践项目）	活动项目（活动方案附件）
1	讲诚信、善合作、会融通	课程、讲座、志愿者之校、社团
2	“三农”情怀教育社会实践	讲座、暑期社会实践
3	茶叶专家讲座	讲座
4	社会实践	调研、讲座

### （五）学习评价

课程考核分考试与考查两种，从知识、技能等方面对学生进行全面评价，注重考核的科学性。考查可在平时教学过程中完成，考试按学院有关规定进行。

### （六）质量管理

#### 1. 组织机构：

学院成立了对应的教学管理机构。

#### 2. 管理措施

学院建立健全教学质量，学生管理监控体系，规范教学过程管理。设立教学管理与学生管理相关制度、教学检查等管理制度、教评学、学评教等管理措施。

#### 3. 质量监控

学院建立专业建设监控与评估制度和校内专业评价制度。实行业企业专家和学校教学专家进行专业评价，对专业建设进行动态管理。开展专业建设年度检查制度，定期检查各专业建设的年度进展情况。学院初步建立了教学质量监控的组织体

系、制度体系和运行体系。

从系部层面上来说，一直以来，系部都对专业建设有着严格的监控。

首先是教学督导方面。系部每学期都会安排相互听课活动。在相互听课中，能够使系部各位老师学习其他老师优秀的教学方法，促进大家在教学互动组织上的共同提高。

其次是教学检查方面。每个学期，系部都会根据学院的统一安排期初、期中、期末教学检查。在三次教学检查过程中，督促各位任课老师认真备课，及时准备课程材料，包括课程大纲、授课计划、教案、PPT，从而提高任课老师的授课质量。

第三是学生评价方面。在学期进行的过程中，系部会定期组织学生代表，参与到学生对任课老师、对专业建设的评价中来。通过听取学生的意见建议，使得每个教研室都对自己的专业建设情况、教师的授课情况及学生对专业的认知情况有了更加深入的理解，促进每个专业的自我检讨、自我反思、自我提升。

此外，系部还成立教学督导组，督导专业建设、课程建设。通过日常工作，关心专业建设。这些都为各专业的日常工作提供了良好的督促。

**八、附录：人才培养方案审批表。**

安顺职业技术学院人才培养方案审批表

专业名称	茶艺与茶叶营销	学制	三年	招生对象	应往届高中毕业生(含相当学历)
专业主任	袁文	所属系	现代农业工程系		
专建委成员	主任: 陈红文 成员: 陈红文、潘欢涛、顾晓龙、叶方、蒋骏、袁文、李亚林				
审批意见	专业建设指导委员会意见: 同意组织实施  主任签名: 陈红文 2019年8月12日	系意见: 同意组织实施  系主任签名: 潘欢涛 2019年8月12日			
	学院教学指导委员会审批意见: 根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》等文件精神, 结合地方经济发展和人才培养的需要, 按照我院“三共同三循环”人才培养模式的内涵要求, 经过农业类专业建设指导委员会专家讨论修改, 经学院教学工作指导委员会会议讨论, 同意组织实施。 主任签名: 潘欢涛 2019年8月29日				
	教务处审核意见: 同意组织实施。  盖章:	分管院长审核意见: 同意组织实施。 签名: 戴琳			
	院长审批意见: 经过2019年11月13日院长办公会讨论, 同意组织实施。 签名: 潘欢涛	党委会审批意见: 同意组织实施。  盖章: 许志			