

茶艺与茶文化专业人才培养方案

一、专业名称与专业代码

专业名称：茶艺与茶文化

专业代码：540109

二、入学要求

高等职业学校学历教育入学要求一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年

四、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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类 54	旅游类 5401	餐饮业 H62	销售人员 4-01-02-01 茶艺师 4-03-02-07 评茶员 6-02-06-11	销售人员 餐饮服务人员 评茶员	营销员 茶艺师 评茶员

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养思想政治坚定，践行社会主义核心价值观，坚持习近平新时代中国特色社会主义思想，德技并修、全面发展，具备营销、公关、创新等素质，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，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，面向茶馆经营管理能力，具有良好的职业道德和敬业精神，能从事茶艺服务和领域的高素质劳动者和技术技能人才。

根据《国家职业教育改革实施方案》、教育部关于全面提高人才培养质量的若干意见，本专业培养目标为着力培养领会贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，政治坚定、德技并修、全面发展，具有社会主义核心价值观，适应数字化转型市场需求，德、智、体、美、劳等方面全面发展，面向生产、建设、管理和服务第一线，德、智、体、美、劳等方面全面

发展，面向生产、建设、管理和服务第一线，具备茶叶冲泡、茶事服务、茶叶营销等系统动手能力，并且具有较好创新创业能力的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质结构

（1）政治素质

热爱祖国，拥护中国共产党的领导；懂得毛泽东思想和邓小平的基本理论；“三个代表”重要思想和科学发展观基本原理、习近平新时代中国特色社会主义思想；具有爱国主义、集体主义、社会主义思想；遵纪守法，有良好的思想品德、社会公德。

（2）身心素质

具有一定的体育、卫生和军事基本知识；

掌握科学锻炼身体的基本技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，达到国家规定的高职学生体育和军事训练合格标准；

具有健全的心理和健康的体魄。

（3）职业素质

掌握六大茶类茶叶冲泡和品鉴的方法；

掌握茶艺表演技能，熟练掌握茶艺创编的方法；

掌握和了解茶叶相关化学成分及其作用和相关营养成分的功效；

掌握茶叶评鉴的相关知识和操作方法；

通过茶具文化历史演变了解茶具在茶艺中的应用，了解茶文化与陶瓷文化的关系；

掌握茶艺历史沿革知识，能熟练讲解茶文化的发展历史；

掌握茶馆经营活动中产生的文化现象和演变历史，如何经营茶艺馆；

掌握和了解如何策划茶会；

掌握供需平衡关系和销售技巧；

掌握茶叶的贮存方式和市场流动方式，切实了解茶叶包装的功能及应用；

掌握茶叶加工的基本技能，并且能了解茶树栽培全过程的养护管理，了解茶园茶树生产管理。

（4）人文素质

具有一定的文学、艺术修养和人文科学素养；

具有较高的审美能力；

有一定的音乐、书画等素养。

2. 知识结构

（1）基本知识

掌握计算机应用基础知识；

掌握公文写作、文秘知识；

具有必备的体育知识；

掌握英语的基本知识。

（2）专业基础知识

了解茶叶对人们生理健康的影响，掌握相关营养成分的功效；

了解茶艺历史沿革，了解茶道的发展历史；

掌握茶叶相关化学成分及其作用；

掌握茶叶品质鉴定的相关知识；

通过茶具文化历史演变了解茶具在茶艺中的应用，茶文化与陶瓷文化的关系；

掌握了解茶树栽培全过程的养护管理，了解茶园茶树生产管理。

（3）专业技术知识

掌握相关茶艺表演技能，熟练掌握茶艺表演的步骤方法；

掌握茶馆经营活动中产生的文化现象和演变历史，如何经营茶艺馆；

掌握和了解如何通过设计体现茶文化；

掌握供需平衡关系和销售技巧；

掌握茶叶的贮存方式和市场流动方式，切实了解茶叶包装的功能及应用。

（4）专业拓展知识

具有一定的组织表演能力；

掌握公关以及日常礼仪的基本理论知识；

具有茶艺表演、创新作品及应用的能力；

具有一定的心理学知识，了解消费心理、行为。

3. 能力结构

（1）基础能力

能运用辩证唯物主义的基本观点及方法认识、分析和解决问题；

能完成应用文、公文写作；

能进行英语听说读写，达到《全国高等学校英语应用能力考试》（B级）；

能熟练运用计算机各类办公软件，达到《全国高等学校计算机考试》（一级）标准；

具有创新素质；

具有较强的心理素质和应变能力；

具有较严密的逻辑思维和形象思维的素质。

（2）专业核心能力

掌握六大茶类茶叶冲泡和品鉴的方法；

掌握茶艺表演技能，熟练掌握茶艺创编的方法；

掌握茶叶评鉴的相关知识和操作方法；

掌握茶文化与陶瓷文化的关系；

掌握茶艺历史沿革知识，能熟练讲解茶文化的发展历史；

掌握茶馆经营活动中产生的文化现象和演变历史，了解如何经营茶艺馆；

掌握和了解如何策划茶会；

掌握茶叶加工的基本技能；

（4）专业拓展能力

能掌握如何经营茶艺馆的基本方法。

能掌握如何通过艺术设计体现茶空间文化。

能掌握供需平衡关系和茶叶销售技巧。

能自创茶艺作品，弘扬茶文化。

能掌握各类茶叶的贮存方式和市场流动方式，切实了解茶叶包装的功能及应用。

六、课程设置

（一）公共基础课

本专业公共基础课共 15 门，计 39 个学分，包括学分不可替代课程与学分可替代课程。

学分不可替代课程共 10 门，计 29 学分，具体包括思政基础（3 分）、思政概论（2 分）、形式与政策（1 分）、大学体育与健康（4 分）、习近平新时代中国特色社会主义思想概论（3 分）、军事训练（4 分）、生态文明教育（2 分）、大学生职业生涯规划（2 分）、大学生就业指导（2 分）、创新创业教育（2 分）、大学生心理健康教育（2 分）、劳动教育（2 分）。

学分可替代课程共 3 门，计 10 学分，具体包括高职英语（4 分）、计算机应用基础（4 分）、语言素质拓展（2 分）。

（二）专业（技能）课

本专业核心课共 6 门，计 31 个学分，具体包括茶艺与茶文化（8 分）、茶叶评鉴（8 分）、茶艺创编（4 分）、茶会组织与策划（4 分）、茶具鉴赏（4 分）、茶文化旅游（3 分）。

其他专业课共 15 门，计 63 个学分，具体包括：消费心理学分析（2 分）、短视频制作（2 分）、茶叶商品基础（4 分）、新媒体营销（2 分）、商务谈判（2 分）、茶叶加工技术（3 分）、茶具鉴赏（4 分）、茶叶市场营销（4 分）、茶馆经营与管理（4 分）、茶叶营养与健康（4 分）、茶文化旅游综合实训（3 分）、茶树栽培与茶叶加工综合实训（3 分）、茶叶营销综合实训（4 分）、顶岗实习与毕业设计（29 分）。

专业核心课和岗位实习为必修，学分不得替代。

（三）选修课

公共选修课至少选修 2 门，每门 2 个学分，共 4 个学分。包括统计基础、摄影艺术、财会基础、图片处理、心理健康等。

专业选修课至少选修 6 门，共 12 个学分。具体包括形体训练与化妆技巧、茶俗文化、西点烘焙、音乐欣赏、古诗词鉴赏、茶叶营养与健康、手机摄影技术。

（四）职业能力要求与课程设置

职业能力	工作任务	主要课程设置（含实训）
茶叶冲泡和演示	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能熟练运用玻璃杯冲泡各类绿茶和黄茶。 2. 能熟练运用盖碗冲泡各类红茶。 3. 能熟练运用紫砂壶和双杯冲泡法冲泡闽式和台式乌龙 4. 熟练掌握并运用清饮法和调饮法。 5. 能进行茶艺解说 6. 能表演茶艺节目 7. 能自创茶艺节目 8. 能掌握各地风味茶饮和少数民族茶饮的操作 	茶艺与茶文化 八马订单班课程实训 茶空间设计 茶艺创编
茶叶评鉴	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能接收与保管样品 2. 能进行评茶准备 3. 能正确进行感官品质评定 4. 能进行综合评判与价格定位 5. 能组织实施茶叶评比活动 6. 能进行审评培训指导 7. 能进行茶叶咨询指导 	茶叶评鉴 茶叶加工技术 茶叶商品基础

茶文化传播 和推广	1. 能将茶业资源与旅游进行有机结合，讲好中国茶故事。 2. 能掌握六大茶类的科学包装方式及设计理念。 3. 能掌握六大茶类的基本款茶点制作。	茶文化旅游 茶俗文化
茶叶营销	1. 了解茶行业动态，熟悉市面上各大茶叶品牌，向顾客介绍名茶、饮茶知识、茶叶保管方法等茶文化知识的同时进行茶叶销售。 2. 熟练运用茶会的形式销售产品。 3. 以茶艺茶文化为核心技能通过各种形式销售产品。	茶叶市场营销 茶会组织与策划 新媒体营销 《市场调查与预测》

(五) 专业课程描述

1. 茶艺与茶文化

课程名称	茶艺与茶文化 1			课程编码	236070011		
实施学期	一	总学时	64	理论学时	22	实践学时	42
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	1. 能够根据茶叶特征正确选取茶具。 2. 能够分析并讲解茶叶的品质特征。 3. 能够分析并讲解茶叶的品质特征。 4. 掌握六大茶类的冲泡技艺。						
课程目标及课程思政	一、知识目标 1. 了解中国茶文化的起源和发展； 2. 了解博大精深的茶文学； 3. 了解茶叶的制作工序及分类，茶叶品质特征，保健功效； 4. 了解泡茶用水的专业知识； 5. 了解常用的茶具及正确的使用方法； 6. 了解茶席设计的美学原理； 二、能力目标 1. 掌握茶艺师服务技巧； 2. 掌握掌握泡茶要素； 3. 掌握掌握泡茶手法； 4. 掌握绿茶茶艺的操作技巧； 5. 掌握白茶茶艺的操作技巧						

	<p>三、课程思政</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备基本的茶艺师职业素养和职业判断能力，具有继续学习和可持续发展能力； 2. 熟悉与茶艺师工作有关的礼仪知识和技能，培养规范意识和劳动意识； 3. 培养学习者强烈的工作责任心和职业素养； 4. 传承中华优秀传统文化，增强文化自信； 5. 具备讲好中国茶故事，传播中国声音的能力。
课程主要内容	<p>模块一：认识中国茶</p> <p>模块二：选用茶具</p> <p>模块三：掌握泡茶要素</p> <p>模块四：掌握冲泡程序</p> <p>模块五：布置品茗环境</p> <p>模块六：运用茶事服务</p>
学习重点与难点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解记忆中国茶文化深厚的历史。 2. 掌握茶叶的制作工序及分类，茶叶品质特征，保健功效 2. 能根据茶叶特征选择合适的泡茶用水和冲泡器具。 4. 掌握看茶泡茶的实操技能。
教学组织	四阶段教学法，分组教学制
教学方法和手段	线上线下混合式教学，启发式、讨论法、演示法、任务驱动法
教学资料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 融媒体教材《茶艺与茶文化》华中科技大学出版社 冯时主编； 2. 自建省级精品在线课程“茶艺与茶文化” 3. 茶艺师国家职业技能标准
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以自建线上在线开放课程的考核要求为主，实践考核以线下技能实操为主。

2. 消费者心理学分析

课程名称	消费者心理学分析			课程编码	236070021		
实施学期	一	总学时	36	理论学时	6	实践学时	30
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 掌握不同茶叶消费群体的消费心理； 2. 掌握影响消费者消费心理的因素； 3. 能够利用营销工具影响消费者消费心理和行为。						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 掌握消费者个性的形成和发展。 2. 掌握消费者行为的心理过程。 3. 学会如何辨识影响消费者消费的心理因素的方法并学会通过对消费者心理分析以提高营销技巧与技能。 课程思政： 形成和培养一个良好的心理状态，强化团队合作能力、人际沟通能力，以及发展和谐人际关系能力，为培养一名高素质的从业者奠定基础。						
课程主要内容	项目一：认识消费心理学 项目二：了解消费者的心理活动过程 项目三：掌握消费者的个性心理 项目四：学习消费群体与消费心理 项目五：浅析产品因素与消费心理 项目六：了解产品价格与消费心理 项目七：了解购物环境与消费心理 项目八：了解销售服务与消费心理						
学习重点与难点	学习重点：具备观察不同年龄、性别、职业等消费群体消费心理的能力。 学习难点：针对消费者的个性心理差异，指定相应的营销策略。						
教学组织	多媒体教室集中讲授、小组讨论、案例分析						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、小组工作法、案例分析法、情景模拟等教学方法。						
教学资料	《消费心理学》，柳欣主编，大连理工大学出版社						
考核要求	40%理论+60%实操，施行过程性考核，理论考核以期末考查为主，实践考核包含参与角色扮演，讨论发言等课堂表现。						

3. 短视频制作

课程名称	短视频制作			课程编码	236070031		
实施学期	一	总学时	36	理论学时	6	实践学时	30
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 具备短视频脚本创作能力 2. 具备短视频拍摄能力 3. 具备视频封面制作能力 4. 具备视频剪特效制作能力 5. 具备短视频推广能力						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 掌握常见类型短视频的拍摄流程与技巧 2. 掌握 Vlog 的拍摄方法 3. 掌握短视频发布与推广方法 课程思政： 1. 树立良好择业观发展观 2. 引导学生热爱祖国、诚实守信、具备时代精神和文化自信 3. 培养学生自觉遵守法律的意识						
课程主要内容	项目一 短视频初识 项目二 人物写真短视频 项目三 生活技能短视频 项目四 旅拍 Vlog 短视频 项目五 创意混剪短视频 项目六 宣传片短视频 项目七 产品广告短视频 项目八 短视频发布与推广						
学习重点与难点	重点 1. 短视频视听语言；2. 视频的剪辑与导出；3. 视频转场的技巧 难点 1. 短视频素材的剪辑与调整；2. 视频镜头的组接与切分；3. 视频钟的画面构图						
教学组织	采取模块化教学，突出重点知识，结合实践实训熟练掌握基本技能。教师根据教学要求营造和布置工作情景，然后组织学生进行课堂模拟，增加情景效果。						
教学方法和手段	课堂讲授法、情景模拟法、岗位角色扮演法、任务驱动教学法、案例教学法。						
教学资料	参考教材：《短视频制作实战》郭韬，人民邮电出版社，2020						
考核要求	本门课程理论考核成绩占 30%，实践考核成绩占 30%，平时考核成绩占 30%，学习态度、职业道德考核成绩占 10%。						

4. 茶叶评鉴 1

课程名称	茶叶评鉴 1			课程编码	236070042		
实施学期	二	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中国主要茶类及其品质特征。 2. 掌握各类茶叶正确的冲泡及品鉴方法。 3. 熟练讲解中国 200 多种代表性名茶茶叶特点、保健功能、冲泡品饮等要领。 4. 茶叶品质变化的原理。 5. 茶叶保鲜储藏技术。 						
课程目标及课程思政	<p>课程目标： 运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定茶叶品质的目的和看茶泡茶的技能。</p> <p>课程思政：运用理论指导实践，培养学生自我鉴赏能力和明辨是非优劣的能力。</p>						
课程主要内容	根据茶叶的主要分布区域、茶叶的制作工艺分类进行系统的辨茶识茶学习。						
学习重点与难点	<p>学习重点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外形相似、产地相近的茶品辨识。 2. 不同的产地、时节对茶叶口感的影响。 <p>教学难点： 同款茶中不同等级的茶叶辨识。</p>						
教学组织	理论教学结合实践教学，用评审设备、用水、取样、样品制备、审评项目、审评因子、审评程序、审评记分、结果评定。						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、示范法						
教学资料	《中国名茶品鉴全书》，中国华侨出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

5. 茶艺与茶文化 2

课程名称	茶艺与茶文化 2			课程编码	236070052		
实施学期	二	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够根据茶叶特征正确选取茶具。 2. 能够分析并讲解茶叶的品质特征。 3. 能够分析并讲解茶叶的品质特征。 4. 掌握六大茶类的冲泡技艺。 						
课程目标及课程思政	<p>课程目标：</p> <p>一、知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解泡茶用水的专业知识； 2. 了解常用的茶具及正确的使用方法； 3. 了解茶席设计的美学原理； <p>二、能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握黄茶茶艺的操作技巧； 2. 掌握青茶茶艺的操作技巧； 3. 掌握红茶茶艺的操作技巧； 4. 掌握黑茶茶艺的操作技巧； 5. 掌握老茶煮饮的操作技巧。 						

	<p>三、课程思政：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备基本的茶艺师职业素养和职业判断能力，具有继续学习和可持续发展能力； 2. 熟悉与茶艺师工作有关的礼仪知识和技能，培养规范意识和劳动意识； 3. 培养学习者强烈的工作责任心和职业素养； 4. 传承中华优秀传统文化，增强文化自信； 5. 具备讲好中国茶故事，传播中国声音的能力； 6. 塑造良好的心性品质，提高审美素质。
课程主要内容	<p>项目六：浅析茶之席</p> <p>项目七：训练茶之礼</p> <p>项目八：掌握泡茶要素</p> <p>项目九：掌握泡茶手法</p> <p>项目十：掌握泡茶技法</p>
学习重点与难点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解记忆中国茶文化深厚的历史。 2. 掌握茶叶的制作工序及分类，茶叶品质特征，保健功效 2. 能根据茶叶特征选择合适的泡茶用水和冲泡器具。 4. 掌握看茶泡茶的实操技能。
教学组织	四阶段教学法，分组教学制
教学方法和手段	线上线下混合式教学，启发式、讨论法、演示法、任务驱动法
教学资料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 融媒体教材《茶艺与茶文化》华中科技大学出版社 冯时主编； 2. 自建省级精品在线课程“茶艺与茶文化” 3. 茶艺师国家职业技能标准
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以自建线上在线开放课程的考核要求为主，实践考核以线下技能实操为主。

6. 茶叶商品基础

课程名称	茶叶商品基础				课程编码	236070062	
实施学期	二	总学时	72	理论学时	8	实践	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 能够掌握茶商品包装美学设计技能 2. 能够掌握茶商品储存与运输的技能； 3. 能够掌握茶商品包装制作的技能。						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 掌握茶品包装设计与运输的原则。 2. 掌握茶叶包装的制作程序并能够熟练运用。 3. 掌握茶品包装的设计要素并能简单设计包装。 课程思政：运用理论指导实践，培养学自学、自省、自控的能力,养成学生坚持不懈的精神品质和赶学赶超的上进心。						
课程主要内容	项目一：影响茶叶品质的因素 项目二：茶叶白装保护的基本要求 项目三：茶叶定位 项目四：. 茶叶的内包装方案 项目五：. 外包装纸盒结构设计 项目六：运输包装容器的结构设计 项目七：. 茶叶包装工艺设计						
学习重点与难点	学习重点:茶品包装的材料选择，茶叶包装的制作方法与实践。 学习重点:茶品包装的视觉设计，中国传统文化在茶品包装中的应用。						
教学组织	在茶艺实训室教学，理论教学结合实践教学，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于运用不同的方法进行茶商品包装设计。						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、示范法						
教学资料	《茶叶包装与储运》，华铁民主编，中国农业出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

7. 新媒体营销

课程名称	新媒体营销			课程编码	236070073		
实施学期	三	总学时	36	理论学时	6	实践学时	30
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	<p>掌握企业新媒体营销基本策略的实施流程和具体步骤；</p> <p>能够系统运营企业微博；</p> <p>能够成功打造微博自媒体。</p>						
课程目标及课程思政	<p>课程目标：</p> <p>能够掌握新媒体营销基本理论与研究方法的基础，能够与企业相关实际工作的具体实践相结合，树立现代的移动互联网新媒体营销理念。</p> <p>课程思政：</p> <p>养成勤于探索学习、身体力行的职业习惯，培养与人沟通和团结协作的职业素养和精益求精、持之以恒的工匠精神，树立终身学习的理念。</p>						
课程主要内容	<p>项目一：微博营销</p> <p>项目二：企业微博技巧</p> <p>项目三：微信公共账号</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点：</p> <p>微信公众平台的运营技巧；利用官微开展平台活动</p> <p>学习难点：</p> <p>如何打造微博的爆点。</p>						
教学组织	理论教学结合实践教学，理论教学中侧重于案例教学，实践教学中侧重于运用不同形式组织各类茶主题的营销活动。						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、案例法、竞赛法						
教学资料	《新媒体营销案例分析》，张向南编著，人民邮电出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

8. 茶叶评鉴 2

课程名称	茶叶评鉴 2			课程编码	236070083		
实施学期	三	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中国主要茶类及其品质特征。 2. 掌握各类茶叶正确的冲泡及品鉴方法。 3. 熟练讲解中国 200 多种代表性名茶茶叶特点、保健功能、冲泡品饮等要领。 4. 茶叶品质变化的原理。 5. 茶叶保鲜储藏技术。 						
课程目标及课程思政	<p>课程目标： 运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定茶叶品质的目的和看茶泡茶的技能。</p> <p>课程思政： 运用理论指导实践，培养学生自我鉴赏能力和明辨是非的能力。</p>						
课程主要内容	根据茶叶的主要分布区域、茶叶的制作工艺分类进行系统的辨茶识茶学习。						
学习重点与难点	<p>学习重点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外形相似、产地相近的茶品辨识。 2. 不同的产地、时节对茶叶口感的影响。 <p>学习重点： 同款茶中不同等级的茶叶辨识。</p>						
教学组织	理论教学结合实践教学，用评审设备、用水、取样、样品制备、审评项目、审评因子、审评程序、审评记分、结果评定。						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、示范法						
教学资料	《中国名茶品鉴全书》，中国华侨出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

9. 商务谈判

课程名称	商务谈判			课程编码	236070093		
实施学期	三	总学时	36	理论学时	6	实践学时	30
课程类型	(理论+实践) 课						
职业能力要求	<p>本课程为专业核心课，通过学习学生需掌握以下内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能较准确定义和描述营销策划目标 2. 能较准确判断和把握营销策划中有关市场、产品等信息 3. 能制定调研方案、组织实施调研、撰写调研报告 						
课程目标与课程思政	<p>课程目标：</p> <p>能利用市场调研知识、消费者行为知识分析解决一定的实际营销问题；能利用营销知识和促销方法解决现场问题； 具有再学习，提高和更新知识，不断发展和拓宽业务领域的素质；</p> <p>课程思政</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 养成诚实守信、吃苦耐劳的品德； (2) 养成善于动脑，勤于思考，及时发现问题的学习习惯； (3) 具有善于沟通的团队意识，能进行良好的团队合作； (4) 对产品负责、客户负责、企业负责的认真态度。 						
课程主要内容	<p>项目一 营销策划认知</p> <p>项目二 营业推广策划</p> <p>项目三 节日活动策划</p> <p>项目四 产品广告策划</p>						
学习重点与难点	1. 营业推广策划 2. 产品广告策划 3. 新品上市活动策划 4. 公共关系主题活动策划						
教学组织	采取模块化教学，突出重点知识，结合实践实训熟练掌握基本技能。						
教学方法和手段	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用案例分析法、情景模拟法、主题交流讨论、课外实践法等多种教学方法 2. 利用多媒体、软件模拟教学，依托实训室、合作企业教学 						
教学资料	<p>. 参考资料：《营销策划》徐育斐主编，东北财经大学出版社</p> <p>《营销管理》吴涛主编，中国发展出版社</p>						
考核要求	采取“日常课堂考核、实践考核和期末考核”相结合，日常考核 20%，实践考核 30%，期末考核 50%。						

10. 茶叶生产技术

课程名称	茶叶生产技术			课程编码	236070103		
实施学期	三	总学时	54	理论学时	6	实践学时	48
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 了解并熟悉六大茶类生产加工流程 2. 能够独立完成手工绿茶白茶制作 3. 能够对茶叶生产机械设备进行管理使用						
课程目标 及课程思政	课程目标： 1. 掌握六大茶类加工基本理论与概念，掌握现代茶行业深加工新趋势。 2. 对茶叶加工机械设备（杀青机、揉捻机、烘干机及发酵机）有基本了解。 3. 掌握绿茶白茶手工加工基本方法、掌握红茶黑茶黄茶机械加工基本方法。 4. 掌握茶园茶叶的采摘及管理方法 课程思政： 运用理论指导实践，提高组织能力和动手能力，利用学生亲自动手之实，激发爱国主义精神、使命感和责任感，实现育人目的；在亲自动手中感受茶人的匠心，培养坚毅的品格与不怕苦累的学习精神。						
课程主要内容	项目一：六大茶类加工基础理论知识详解 项目二：六大茶类中绿茶白茶的手工与机械加工； 项目三：六大茶类中黄茶红茶黑茶的机械加工方法。 项目四：茶园茶叶采摘实践教学						
学习重点与难点	学习重点：六大茶类中绿茶白茶的手工与机械加工 学习难点：六大茶类加工基础理论知识详解						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于行业高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、小组报告法等教学方法。						
教学资料	《茶叶加工技术》，中国轻工业出版社，主编成洲						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核参照实训作业。						

11. 茶具鉴赏

课程名称	茶具鉴赏			课程编码	236070113		
实施学期	三	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 能够对客讲解各类茶具的制作工艺、使用方法和养护方法。 2. 能够根据客人所需的不同茶类挑选并搭配茶具。 3. 具备一定的茶具鉴赏能力。						
课程目标 及课程思政	课程目标： 1. 掌握茶具的演变历史，了解各朝茶具形制的发展情况。 2. 了解茶具的种类、材质、造型和功用。 3. 掌握茶具和茶类的适配。 4. 掌握茶具鉴赏的方法，学会从历史、材料、工艺、艺术等角度赏析茶具。 课程思政： 运用理论指导实践，培养学生对茶具的兴趣及鉴赏能力，感受茶具魅力，加深对 中国审美以及茶文化的理解，逐渐树立传播中国茶故事的自信。						
课程主要内容	项目一：茶具简史； 项目二：茶具概况； 项目三：瓷器茶具； 项目四：紫砂茶具； 项目五：茶具选用和收藏； 项目六：茶具文化。						
学习重点与难点	学习重点：茶具材质的品类和特性 学习难点：系统讲解茶具的使用和保养方法						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于行业 高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	案例教学法、小组报告法等						
教学资料	教学视频、案例集、《图说茶具文化》教材等文字资料						
考核要求	30%理论+70%实操，过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核参照实训作业。						

12. 茶艺创编

课程名称	茶艺创编			课程编码	236070123		
实施学期	三	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 了解茶艺文化创编的主要内涵 2. 能够根据茶空间特点设计茶席 3. 能够独立完创编基础茶艺作品						
课程目标 及课程思政	课程目标： 1. 了解中华茶文化的博大精深，熟悉茶艺学理论知识 2. 掌握茶艺创编技能，并能进行茶艺演示、茶艺编创与茶艺培训 3. 使中华茶文化能得到延续与传承。 课程思政： 择水配器、取火候汤，在习茶、创作艺茶作品中领略茶艺之美、文化之博大精深。 学习本课程，做一名敬茶、爱茶，懂茶的优秀茶文化传播者。						
课程主要内容	项目一：茶艺创编内涵 项目二：习茶技能概述 项目三：茶艺演示 项目四：自创茶艺获奖作品赏析 项目五：主题茶艺编创技巧						
学习重点与难点	学习重点：创编茶艺作品的具体实施方法 学习难点：通过茶艺展示、将“人、茶、水、器、境、意”完美呈现。						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于师生自创茶艺文创作品。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、以历届茶艺技能大赛优秀获奖作品为例，采用案例教学法、小组报告法等教学方法。						
教学资料	《茶艺传承与创新》，中国商务出版社，主编张星海						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核参照实训作业。						

13. 茶叶市场营销

课程名称	茶叶市场营销			课程编码	236070134		
实施学期	四	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 了解茶叶消费者需求、掌握现代茶叶营销技巧； 2. 具备茶艺与饮料、饮料食品的开发与营销能力； 3. 能够从事一线的茶艺服务和管理工作。						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 熟练掌握茶叶的生产、加工、茶艺美学等各方面的基本知识和技艺知识。 2. 掌握茶叶营销基本技巧，灵活运用至茶艺馆的服务工作中。 3. 掌握茶叶的贮存方式和市场流动方式，切实了解茶叶包装的功能及应用。 课程思政： 运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。						
课程主要内容	项目一：茶叶商品的特征，茶叶商品的包装与贮藏。 项目二：国内外茶叶生产、贸易和消费、市场营销概述 项目三：茶叶消费者分类和特征分析 项目四：茶叶市场买卖行为分析 项目五：茶叶价格策略 项目六：茶叶营销策略						
学习重点与难点	学习重点：正确分析茶叶消费者的偏好，对消费人群准确定位； 学习难点：挖掘潜在消费者并进行长期跟踪服务。						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于演示教学，实践教学侧重于学生实训和走访企业参观学习。						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、示范法						
教学资料	《茶业市场营销》，曾宪宁主编，中央广播电视出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以案例分析为主，实践考核以技能实操为主。						

14. 茶会组织与策划

课程名称	茶会组织与策划			课程编码	236070144		
实施学期	四	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 能够设计、组织各类茶会，为客人提供标准化、个性化的服务。 2. 能够根据不同职业的客人和时节布置合适的茶席。 3. 能够适时介绍茶的典故，激发顾客品茗的兴趣。						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 了解茶会组织和服务 2. 为更好地对客服务做好心理上的准备 课程思政： 运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。						
课程主要内容	项目一：茶会的基本知识。 项目二：茶席设计的基本要素。 项目三：茶会服务心理。						
学习重点与难点	学习重点：不同性质茶会的设计与组织。 学习难点：不同风格的茶席设计与创新。						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于企业高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、行业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、情景再现法、角色扮演法、动手实操等教学方法。						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料。						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

15. 茶馆经营与管理

课程名称	茶馆经营与管理			课程编码	236070154		
实施学期	四	总学时	72	理论学时	6	实践学时	66
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 了解茶叶消费者需求、掌握现代茶馆门店营销技巧； 2. 具备茶馆管理中日常管理的基本能力； 3. 掌握茶馆服务的流程、方式，对突发事件的处理和服务质量的评价等内容。						
课程目标及课程思政	课程目标： 针对茶馆经营管理的实际需要，对茶馆管理中日常管理以专业的形式进行分析和讨论，主要学习茶馆服务的流程、方式，对突发事件的处理和服务质量的评价等内容。 课程思政： 运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。						
课程主要内容	项目一：茶馆业概述 项目二：茶馆运营与策略 项目三：茶馆室内设计 项目四：茶馆的形象与品牌打造 项目五：茶馆人力资源管理 项目六：茶馆财力资源管理						
学习重点与难点	学习重点：正确分析茶叶消费者的偏好，对消费人群准确定位，为茶馆特色经营提供精准定位 学习难点：茶馆管理者的全面统筹能力。						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于演示教学，实践教学侧重于学生实训和走访企业参观学习。						
教学方法和手段	讲授法、课堂讨论法、示范法						
教学资料	《茶业市场营销》，曾宪宁主编，中央广播电视出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以案例分析为主，实践考核以技能实操为主。						

16. 茶文化旅游

课程名称	茶文化旅游			课程编码	236070164		
实施学期	四	总学时	54	理论学时	10	实践学时	44
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 初步具备设计茶旅的能力 2. 能够挑选合适的茶旅线路，撰写简单的调研报告 3. 能够对茶旅线路的日常运营进行有效管理						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 掌握茶旅的基本理论与概念，掌握现代茶行业与旅游结合的新趋势。 2. 对旅游产品设计有基本了解。 3. 掌握茶旅调研报告撰写的一些基本方法。 4. 掌握茶旅线路的管理方法。 课程思政： 运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。						
课程主要内容	项目一：旅游产品设计的基本理论与概念，市场营销的最新理论，客户关系管理理论等 项目二：茶行业发展的方向或趋势、茶旅的策划、运营模式； 项目三：茶旅市场调研方法、问卷设计及营销报告撰写。						
学习重点与难点	学习重点：茶旅线路的选择与设计 学习难点：茶旅调研报告的撰写						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于行业高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、小组报告法等教学方法。						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以实地体验和实训心得为主。						

17. 茶叶营养与健康

课程名称	茶叶营养与健康			课程编码	236070174		
实施学期	四	总学时	72	理论学时	8	实践学时	64
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 了解并熟悉六大茶类分类与基础知识 2. 了解并熟悉茶叶内含物质 3. 了解并熟悉内含物质对人体的健康作用						
课程目标及课程思政	课程目标： 1. 掌握六大茶类分类基本理论与概念，掌握六大茶类加工方式。 2. 对茶叶内含物质（茶多酚、氨基酸、蛋白质、咖啡碱及芳香物质等）的作用及含量多寡有基本了解。 3. 了解掌握茶叶内含物质对人体健康的促进作用有哪些（抗癌、降三高、清除自由基及抗病毒等）。 4. 了解掌握最基础的茶生物（维生素、矿物质及碳水化合物等）知识入门。 课程思政：将本课程价值导向与知识传授相融合，明确课程思政教学目标，在知识传授、能力培养中，弘扬社会主义核心价值观，传播爱党爱国积极向上的正能量，培养科学精神。将思想价值引领贯穿于教学计划、课程计划等主要教学环节。						
课程主要内容	项目一：六大茶类分类与加工基础理论知识详解； 项目二：茶叶内含物质分类详解； 项目三：茶叶内含物质对人体营养的补充与健康的促进。 项目四：茶叶基础生物知识入门						
学习重点与难点	学习重点：茶叶内含物质分类详解与茶叶内含物质对人体营养的补充与健康的促进 学习难点：茶叶内含物质分类详解						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于行业高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、小组报告法等教学方法。						
教学资料	《茶叶营养与功能》，中国轻工业出版社，主编杨晓萍						
考核要求	30%理论+70%实操，过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核参照实训作业。						

18. 茶文化旅游综合实训

课程名称	茶文化旅游综合实训			课程编码	236070185		
实施学期	五	总学时	72	理论学时	4	实践学时	68
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 初步具备设计茶旅的能力 2. 能够挑选合适的茶旅线路，撰写简单的调研报告 3. 能够对茶旅线路的日常运营进行有效管理 						
课程目标及课程思政	<p>课程目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握茶旅的基本理论与概念，掌握现代茶行业与旅游结合的新趋势。 2. 对旅游产品设计有基本了解。 3. 掌握茶旅调研报告撰写的一些基本方法。 4. 掌握茶旅线路的管理方法。 <p>课程思政：</p> <p>运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。</p>						
课程主要内容	<p>项目一：旅游产品设计的基本理论与概念，市场营销的最新理论，客户关系管理理论等</p> <p>项目二：茶行业发展的方向或趋势、茶旅的策划、运营模式；</p> <p>项目三：茶旅市场调研方法、问卷设计及营销报告撰写。</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点：茶旅线路的选择与设计</p> <p>学习难点：茶旅调研报告的撰写</p>						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于行业高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、小组报告法等教学方法。						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以实地体验和实训心得为主。						

19. 茶树栽培和茶叶加工综合实训

课程名称	茶树栽培和茶叶加工综合实训			课程编码	236070195		
实施学期	五	总学时	72	理论学时	4	实践学时	68
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	1. 熟悉茶树种植与茶叶生产加工 2. 具备茶园规划与茶树栽培管理能力						
课程目标及 课程思政	课程目标： 1. 了解茶叶的生育特征和环境条件。 2. 了解茶树品种与繁育技术。 3. 掌握制茶技术。 课程思政： 运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。						
课程主要内容	项目一：茶树的特征特性 项目二：茶树品种的鉴定与繁育 项目三：茶园的培育管理 项目四：六大茶类的初制						
学习重点与难点	学习重点：1. 选育茶树良种 2. 茶树的主要病害和防护措施 学习难点：茶叶初制和毛茶评审						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于学生实训。						
教学方法和手段	多媒体教学、讲授法、示范法、企业参观交流等教学方法。						
教学资料	《茶树栽培和茶叶加工实用技术》，中南大学出版社 《优质茶树栽培与加工新技术》，中国农业科学技术出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

20. 茶叶营销综合实训

课程名称	茶叶营销综合实训			课程编码	236070205		
实施学期	五	总学时	96	理论学时	4	实践学时	92
课程类型	(理论+实践)课						
职业能力要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解茶叶消费者需求、掌握现代茶叶营销技巧 2. 具备茶艺与饮料、饮料食品的开发与营销能力 3. 能够从事一线的茶艺服务和管理工作 						
课程目标及课程思政	<p>课程目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握茶叶的生产、加工、茶艺美学等方面的基本知识和技艺知识。 2. 掌握茶叶相关化学成分及其作用，并对有益成分加以利用、开发、深加工。 3. 掌握茶叶营销基本技巧，灵活运用茶艺馆的服务工作中。 4. 掌握茶叶的贮存方式和市场流动方式，切实了解茶叶包装的功能及应用。 <p>课程思政：运用理论指导实践，提高组织能力和与人沟通能力，培养人格魅力和审美能力，逐渐树立自信。</p>						
课程主要内容	<p>项目一：茶叶商品的特征，茶叶商品的包装与贮藏。</p> <p>项目二：国内外茶叶生产、贸易和消费，市场营销概述</p> <p>项目三：茶叶消费者分类和特征分析</p> <p>项目四：茶叶市场买卖行为分析，茶叶定价的策略，营销心理以及市场营销管理</p> <p>项目五：茶叶营销策略及茶叶消费者的跟踪服务和潜在消费者的培育</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正确分析茶叶消费者的不同偏好，并对消费人群进行准确定位； <p>学习难点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 灵活运用所学知识施行茶叶差异化定价策略。 2. 挖掘潜在消费者并进行长期跟踪服务。 						
教学组织	在茶艺实训室教学，理论教学结合实践教学，理论教学中侧重于实战教学，侧重于在职业技能大赛中不断巩固茶叶知识，培养营销综合能力。						
教学方法和手段	讲授法、示范法、竞赛法						
教学资料	《茶业市场营销》，曾宪宁，中央广播电视出版社						
考核要求	30%理论+70%实操，施行过程性考核，理论考核以题库为主，实践考核以技能实操为主。						

21. 岗位实习

课程名称	岗位实习			课程编码	236070215		
实施学期	五	总学时	200	理论学时	0	实践学时	200
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	掌握茶业公司所需必须具备的职业素养和的专业技能，能胜任本专业工作岗位的实践工作。						
课程目标及课程思政	<p>课程目标： 结合所学的茶专业技能，掌握茶叶营销基本技巧，灵活运用到茶事服务工作中。</p> <p>课程思政： 在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，具有责任意识、团队意识、服务意识、工匠精神。</p>						
课程主要内容	<p>项目一： 茶叶公司相关岗位职责、培训、岗位实践、顶岗实习情况记录</p> <p>项目二： 撰写茶业公司实习总结。</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点： 茶叶公司各个岗位的技能要求以及掌握工作岗位中的核心技能。</p> <p>学习难点： 掌握工作岗位中的核心技能。</p>						
教学组织	茶叶公司、茶艺馆实训、茶文化旅游公司						
教学方法和手段	实行师徒传承、跟岗模拟等教学方法						
教学资料	《茶艺馆经营管理》、《茶叶营销技巧》等文字资料						
考核要求	实践考核。在顶岗实习管理软件蘑菇钉上每天签到（占比 40%），每周周记（占比 30%），每半年总结（占比 30%）。						

22. 岗位实习

课程名称	岗位实习			课程编码	236070226		
实施学期	六	总学时	240	理论学时	0	实践学时	240
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	掌握茶业公司所需必须具备的职业素养和的专业技能，能胜任本专业工作岗位的实践工作。						
课程目标及课程思政	<p>课程目标： 结合所学的茶专业技能，掌握茶叶营销基本技巧，灵活运用茶事服务工作中。</p> <p>课程思政： 在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，具有责任意识、团队意识、服务意识、工匠精神</p>						
课程主要内容	<p>茶叶公司相关岗位职责培训；</p> <p>岗位实践；</p> <p>顶岗实习情况记录与总结。</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点： 茶叶公司各个岗位的技能要求以及掌握工作岗位中的核心技能。</p> <p>学习难点： 掌握工作岗位中的核心技能。</p>						
教学组织	茶叶公司、茶艺馆实训、茶文化旅游公司						
教学方法和手段	实行师徒传承、跟岗模拟等教学方法						
教学资料	《茶艺馆经营管理》、《茶叶营销技巧》等文字资料						
考核要求	<p>实践考核。</p> <p>在顶岗实习管理软件蘑菇钉上每天签到（占比 40%），每周周记（占比 30%），每半年总结（占比 30%）。</p>						

23. 毕业设计（汇报）

课程名称	毕业设计（汇报）			课程编码	236070236		
实施学期	六	总学时	100	理论学时	0	实践学时	100
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	掌握茶艺与茶叶营销专业毕业设计（汇报）所需具备的理论知识； 通过教师随机命题考核技能实操，检验一年实习生涯的成果。						
课程目标及课程思政	<p>课程目标： 理论联系实际，掌握毕业设计（汇报）的理论与实践方法。</p> <p>课程思政： 在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，具有责任意识、团队意识、服务意识、工匠精神。</p>						
课程主要内容	<p>茶业公司相关岗位职责培训；</p> <p>岗位实践；</p> <p>顶岗实习情况记录与总结、汇报</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点： 毕业设计需要掌握的相关理论知识和实操技能</p> <p>学习难点： 相关理论知识和实操技能</p>						
教学组织	茶叶公司、茶艺馆实训、茶文化旅游公司						
教学方法和手段	实行师徒传承、跟岗模拟等教学方法						
教学资料	《茶艺馆经营管理》、《茶叶营销技巧》等文字资料						
考核要求	<p>实践考核。</p> <p>在顶岗实习管理软件蘑菇钉上的签到及周记情况占 70%，毕业设计（汇报）占 30%。</p>						

七、学时安排

每学年安排 40 周教学活动。总学时数为 2886 学时，18 学时计为 1 个学分，总学分为 152 学分。公共基础课学时为 774 学时，专业（技能）课学时为 1824 学时，选修课学时为 288 学时，实践性教学总学时为 2316 学时，学生顶岗实习时间为 6 个月，按每周计 1 个学分。

八、教学进程总体安排

（一）总时间分配表

总时间分配表

单位：周

学年	学期	总周数	其中	具体分配					
			教学周数	课堂教学	实验实训（含顶岗实习）	国防教育与入学教育	毕业教育	考试考核	机动
一	一	40	20	14		4		1	1
	二		20	18			1	1	
二	三	40	20	18				1	1
	四		20	18			1	1	
三	五	40	20	12	8				
	六		20		19		1		
小计		120	20	80	27	4	1	4	4
合计		120	20	120					

（二）课程性质和结构比例表

课程结构比例表

课程性质		学时数	其中		学分数	所占%
			理论	实训		
公共基础课	学分不可替代课程	594	270	324	29	19%
	学分可替代课程	180	90	90	10	6%
专业课	学分不可替代课程	1320	76	1244	69	46%
	学分可替代课程	504	62	442	28	18%
选修课		288	72	216	16	11%
合计		2886	570	2316	152	100%

(三) 素质教育计划表

素质教育计划表

学期	活动主题	教育目标	活动内容	活动形式	考核评价方式
一	入校教育	专业认知	专业宣讲、系列讲座、迎新座谈会	集中宣讲	新生专业认知征文大赛
	行业认知	职业及就业环境认知	专题讲座、参观实训室、景区	茶企参观、校内实训室	职业规划汇报
	综合安全教育	培养学生自我安全保护的意识、方法和能力。	生态文明知识	讲座	辩论赛评比
	心理健康教育	培养学生关注心理健康、优化心理品质、学会心理调适、预防和缓解心理问题的能力。	心理讲座、网络课程	讲座	大学生心理健康问卷调查
	劳动教育	提升学生个人素质	安全责任区、寝室卫生	分班级和小组进行	辅导员、学生会不定期检查
二	礼仪形象大使、微笑大使	专业礼仪学习及职业素养培养	演讲比赛	礼仪操、微笑大使评选大	竞赛评比
	茶艺技能大赛	岗位实操训练	集训、选拔、竞赛	校级比赛	竞赛评比
	劳动教育	职业素养培养	雷锋月活动	分班级和宿舍进行评比	辅导员、学生会不定期检查、评比
	暑假自主实践活动	行业认识、职业认知	茶叶营销	茶艺馆短期实习	实习考核
三	名师系列讲坛	职业认识及职业素养培养	专业讲座、报告等	茶叶行业专家专题讲座	聆听讲座
	茶艺技能大赛	岗位实操训练	集训、选拔、竞赛	市级比赛	竞赛评比
	茶艺技能大赛	岗位实操训练	集训、选拔、竞赛	省级比赛	竞赛评比
	劳动教育	职业素养培养	雷锋月活动	分班级和宿舍进行评比	辅导员、学生会不定期检查、评比
	寒假自主实践活动	行业认识、职业认知	茶文化传播志愿者	茶艺馆短期实习	竞赛评比
四	经典诵读	综合素养培养	经典诵读比赛	校级大赛	竞赛评比
	营销口语	职业语言能力强化	茶艺单词拼写大赛	院级专业比赛	竞赛评比

	劳动教育	提升学生个人素质	安全责任区、寝室卫生	分班级和小组进行	辅导员、学生会不定期检查
五	创业与就业指导	毕业生创业和就业活动提供帮助	提供就业和创业帮助	讲座、优秀毕业生回访	/
	茶艺馆教学实习	培养职业从业经验	岗位教习	茶艺馆短期教学实习	企业人事评价
	劳动教育	提升学生个人素质	实习单位办公环境卫生	个人或小组进行	辅导员不定期前往实习单位看望学生,
六	顶岗实习	培养职业从业经验	岗位教习	茶企长期实习	蘑菇丁考核及用人单位评价
	毕业设计	检验专业学习	毕业汇报	教师指导个人独立完成	毕业报告及汇报
	毕业典礼	回顾校园生活的点滴, 缅怀师生共同情谊, 激励学生谱	领导致辞、优秀毕业生发言、歌舞表演。	晚会/表彰会	/
	劳动教育	提升学生个人素质	实习单位办公环境卫生	个人或小组进行	辅导员不定期前往实习单位看望学生,

九、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业教师任职资格

(1) 专业带头人

有较高的教研教改能力, 每年在核心期刊发表高水平的教研论文 1 篇以上;

负责本专业核心课程建设, 每年至少主持一项院级或校级茶艺与茶叶营销专业科研项目工作;

具有硕士研究生以上学位, 具有丰富的企业挂职顶岗经验, 并在本专业领域有较高的知名度和影响力。

(2) 骨干教师

有较高的教研教改能力, 每年发表高水平的教研论文 2 篇以上;

负责本专业至少 2 门核心课程建设, 参与茶艺与茶叶营销专业科研项目工作;

三年之内参加国培、省培项目, 具有企业挂职顶岗经验。

(3) 双师及一般老师

有一定的教研教改能力, 每年发表教研论文 1 篇以上;

负责本专业 1—2 门课程建设, 参与茶艺与茶叶营销专业科研项目工作;

三年之内参加茶艺与茶叶营销专业国培、省培项目, 具有企业挂职顶岗经验。

2. 专业教学团队要求

(1) 专业带头人的培养

掌握茶艺与茶叶营销专业的发展动态，能够准确把握专业教学改革的方向；

有较高的教研教改能力，发表高水平的教研论文 1 篇；

主持茶艺与茶叶营销专业项目建设工作；

负责 1 门专业核心课程建设；

指导骨干教师提高科研和技术服务水平；

在本专业领域有较高的知名度和影响力。

(2) 骨干教师的培养

有较强的教研能力，发表高水平的教研论文；

能主持课程开发和教材建设；

承担 2 门及以上专业课程的教学与实践的指导工作；

具备较强项目开发和技术服务能力；

达到双师素质教师要求。

(3) “双师型”教师的培养

有教强的教研能力；

参与课程开发；

掌握茶艺与茶叶营销专业的服务与管理能力；

具备较强茶业营销策划和技术服务能力。

(4) 兼职教师队伍的建设

参与专业建设和 3-4 门的课程建设；

有较高的教师职业道德，具有较高的教师课堂教学能力；

指导学生毕业实习。

茶艺与茶文化专业教学团队

序号	姓名	性别	年龄	学历	工作单位	所在单位职称/职务
1	冯 时	女	33	本科	旅游管理学院	讲师/教研室主任
2	宋小玉	女	32	本科	旅游管理学院	助教/骨干教师
2	汪远洋	女	26	研究生	旅游管理学院	助教/一般教师
3	向 莉	女	40	本科	旅游管理学院	讲师/骨干教师
4	严 丽	女	33	研究生	旅游管理学院	助教/一般教师
5	邹卫红	男	50	本科	旅游管理学院	讲师/骨干教师
6	褚祚晨	男	25	研究生	旅游管理学院	助教/一般教师
7	韩艳娜	女	33	研究生	湖北省茶业集团	厂长

8	段慧	女	33	本科	八马茶业	经理
9	谭书琳	女	38	本科	润邦国际富硒茶业有限公司	总经理
10	任能强	男	49	本科	武汉市梁子湖茶叶有限公司	董事长
11	李芳	女	57	本科	大益集团	湖北总经理
12	鲁文峰	男	55	本科	武汉普洱藏家茶叶有限公司	董事长
13	郭杰	男	40	本科	汉家刘氏茶坊	副总经理

（二）教学设施

1. 校内外实训基地

项目分类	实训基地名称	功能
校内	茶艺实训室	茶艺训练、茶艺表演、茶艺创编
	形体实训室	基本功、身韵训练，行茶礼仪训练，妆容与服饰搭配
	调酒实训室	茶+奶、茶+花、茶+酒、茶+果、茶+茶的调饮训练
	创咖	培养茶行业营销经验
	烘焙实训室	制作茶点
校外	湖北陆羽茶文化研究会	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	荆绣娘茶禅书院	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	普洱藏家茶馆	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	湖北汉印茶文化传播有限公司	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	明月茶人茶馆	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	武汉市梁子湖茶叶有限公司	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	八马茶业	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	观全庄茶文化公司	学生顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	江夏区山坡光明山湖茶场	学生教学实习，参观交流等，技能比赛赛前培训选手等
	江夏区国营株山茶场	学生教学实习，参观交流等，技能比赛赛前培训选手等

2. 其他

本专业拥有茶艺综合实训室、茶文化研究室、形体实训室、茶叶审评实训室、制茶实训室、郑家山茶园（校外实训基地）等先进实训条件。

（三）教学资源

依托校内外教学设施开展理实一体化课程教学，依托校企门店、茶馆和会所进行情境教学，依托校企合作平台湖北省陆羽茶文化研究会开展学生实训，依托校企内设机构湖北省陆羽茶文化研究会高校学会开展教学研究，资源合理配置，发挥最大效用；此外，教师团队自建了省级精品在线课程“茶艺与茶文化”，编写了融媒体教材《茶艺与茶文化》。

（四）教学模式与方法

启发式教学、示范模仿教学、暗示教学、问题研讨教学模式；演示教学法、

（五）教学评价

所有课程采用过程性考核评价方法，根据期末考核实训项目成绩、课堂实训项目成绩及平时成绩综合计算按五级记分评定方法评定。

（六）质量保障

1. 组织保障

成立旅游专业群教育与科技委员分会，立足于学院目前的实际情况，根据市场需求，与时俱进，挖掘专业新的内涵，将课程根据岗位和学生需要进行调整，每周开一次教学研讨会，每学期召开专业建设研讨会及学生座谈会解决教育教学中存在的问题。

2. 制度保障

以教育教学为中心，着力提高学生综合能力的实训教学体系，不断完善教学计划、教学大纲、教学规程等教学文件。建立健全教学过程运行管理的各项规章制度，完善教学质量检查、监督、保障、调控体系。围绕信息技术的发展，不断深化教育教学改革，更新教学内容，改进教学方法，开发新的实训项目，以保证教学质量与教学水平的不断提高。

十、毕业要求

全日制高职学生在最长学习年限内获得的总学分达到 140 学分且必修课全部合格方能毕业。

十一、专业建设委员会组成

姓名	性别	委员会职务	工作单位	职务（称）
刘晓娜	女	主任	旅游管理学院	专业群负责人
冯时	女	副主任	旅游管理学院	茶艺与茶文化研室主任
韩艳娜	女	委员	湖北省茶业集团	汉口茶厂厂长
谭书玲	女	委员	润邦富硒国际茶业有限公司	副总经理
李梦丹	女	委员	润邦富硒国际茶业有限公司	2017 届毕业生
成干语	女	委员	八马茶业	2019 届毕业生
周诗钰	女	委员	八马茶业	2019 届毕业生

附件：教学进程表

茶艺与茶文化专业教学进程表

课程类别	序号	课程编号	课程名称	课程类型	学分	学时	课时分配		课程每周时数						教学实训周数	备注
							理论	实验实训	第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期		
公共基础课程	1	10001010	*思政基础	B	3	54	36	18	4							
	2	10001020	*思政概论	B	2	36	30	6		2						
	3	10001030	*形势与政策	A	1	18	18	0	√	√	√	√	√			第三学期每月2学时，其他学期每学期2学时
	4	10001041	*体育与健康1	B	2	36	6	30	2							
	5	10001042	*体育与健康2	B	2	36	6	30		2						
	6	10001051	高职英语1	B	2	36	20	16	2							
	7	10001052	高职英语2	B	2	36	16	20		2						
	8	10001060	计算机应用基础	B	4	72	36	36	4							
	9	10001070	*习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	54	36	18			4					
	10	10001080	*军事训练	B	4	148	36	112	√							第1学期1-4周
	11	10001090	*生态文明教育	B	2	36	14	22	2							
	12	10001100	语言素质拓展	B	2	36	18	18		2						
	13	10001120	*大学生职业生涯规划	B	2	36	18	18	2	√		√				课堂教学于第一学期开展，其他学期开展竞赛、讲座等实践活动
	14	10001130	*大学生就业指导	B	2	36	18	18			√	2	√			课堂教学于第四学期开展，其他学期开展竞赛、讲座等实践活动
	15	10001140	*创新创业教育	B	2	36	18	18	√	√	2	√	√			课堂教学于第三学期开展，其他学期开展竞赛、讲座等实践活动

	16	10001150	*大学生心理健康教育	B	2	36	18	18	2							
	17	10001160	*劳动教育	B	2	32	16	16		2						
	小计				39	774	360	414								
专业 课程	1	236070011	*茶艺与茶文化	B	4	64	8	4	4					1	授课地点为实训室、茶艺馆	
	2	236070021	消费心理学分析	B	2	36	6	2	2							
	3	236070031	短视频制作	B	2	36	6	2	4							
	4	236070042	*茶叶评鉴 1	B	4	72	8	4		4					授课地点为茶艺实训室	
	5	236070052	*茶艺与茶文化 2	B	4	72	8	4		4				1	授课地点为实训室、茶艺馆	
	6	236070062	茶叶商品基础	B	4	72	8	4		4						
	7	236070073	新媒体营销	B	2	36	6	2			2			1		
	8	236070083	*茶叶评鉴 2	B	4	72	8	4			4			1	授课地点为实训室、名师工作室	
	9	236070093	商务谈判	B	2	36	6	2			2					
	10	236070103	茶叶加工技术	B	3	54	6	3			4			1		
	11	236070113	*茶具鉴赏	B	4	72	8	4			4			1	授课地点为实训室、茶博会	
	12	236070123	*茶艺创编	B	4	72	8	4			4			1		
	13	236070134	茶叶市场营销	B	4	72	8	4				4		1	授课地点为实训室、茶博会	
	14	236070144	*茶会组织与策划	B	4	72	8	4				4				
	15	236070154	茶馆经营与管理	B	4	72	6	4				4				
	16	236070164	*茶文化旅游	B	3	54	10	3				4				
	17	236070174	茶叶营养与健康	B	4	72	8	4				4		1		
	18	236070185	茶文化旅游综合实训	B	3	72	4	3					4	10	授课地点为茶山、茶园	
	19	236070195	茶树栽培和茶叶加工综合实训	B	3	72	4	3					4	10	授课地点为茶场、茶企	
	20	236070205	茶叶营销综合实训	B	4	96	4	4					8	10	授课地点为茶企、茶博会	
	21	236070215	顶岗实习 1	C	10	200	0	10					√	10	实习地点为校企合作的茶企	

	22	236070226		顶岗实习 2	C	14	240	0	14					√	14	实习地点为校企合作的茶企	
	23	236070236		毕业设计（汇报）	C	5	100	0	5					√	5		
	小计					97	1824	138	1686	10	12	20	20	24			
选修课程	1	216070211	专业选修 (8选6)	手工咖啡	B	2	36	6	30	2							
	2	216070221		甜点制作	B	2	36	6	30	2							
	3	216070232		茶叶营养与健康	B	2	36	6	30		2						
	4	216070243		职业素养	B	2	36	6	30			2					
	5	216070253		手机摄影	B	2	36	6	30			2					
	6	216070264		客源国礼俗	B	2	36	6	30				2				
	7	216070274		休闲综合体运营管理	B	2	36	6	30				2				
	8	216070284		婚恋心理	B	2	36	6	30				2				
	小计					12	216	36	180	2	2	4	4				
	9	810000	公共选修 (至少选2门)	统计基础	B	2	36	18	18		2/18w	2/18w	2/18w				
	10	820000		摄影艺术	B	2	36	18	18		2/18w	2/18w	2/18w				
	11	830000		财会基础	B	2	36	18	18		2/18w	2/18w	2/18w				
	12	840000		图片处理	B	2	36	18	18		2/18w	2/18w	2/18w				
13	850000	心理健康教育		B	2	36	18	18		2/18w	2/18w	2/18w					
小计					4	72	36	36		2/18w	2/18w	2/18w					
总计					149	2782	542	2240	26	26	26	24	24				

注：1、课程类型分为A类、B类、C类。A类：理论课程，B类：理论+实践课，C类：实践课。
2、带*课程表示为学分不可替代课程。
3、打“√”课程不在进程表中安排固定周学时，但学时数计入总的计划学时。