**武夷山职业学院2022级**

**茶艺与茶文化专业人才培养方案**

一、专业名称及代码

**1、专业名称:茶艺与茶文化**

**2、专业代码：540109**

**二、入学要求**

招收参加全国统一高考的全日制应、历届高中毕业生，以及参加对口招生考试的同专业的中等专业学校、职业中专应届毕业生。

**三、修业年限**

本专业为全日制专科，学制三年，学生修完本专业人才培养方案所规定的课程，符合各项具体要求，准予毕业。

1. **职业面向**

**（一）职业岗位能力分析**

本专业学生职业范围主要涉及茶叶行业、传统文化产业、旅游业等行业。

（一）职业岗位能力分析

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业岗位 | 岗位描述 | 岗位技能与素质要求 |
| 1 | 中级茶艺师 | 从事茶业企业门店销售及管理岗位 | 掌握基本的茶叶知识和待客礼节；掌握几种茶叶的简单冲泡方法 |
| 2 | 高级茶艺师 | 从事茶业企业门店销售及管理岗位 | 掌握基本的茶叶知识和待客礼节；掌握几种茶叶的简单冲泡方法；熟悉品茶用水知识，掌握茶叶质量分级知识 |
| 3 | 中级评茶员 | 从事茶业企业茶叶审评工作 | 鉴别茶叶品质，能辨别生茶和熟茶，新茶与陈茶 |
| 4 | 高级评茶员 | 从事茶业企业茶叶审评工作及茶叶定级工作 | 鉴别茶叶品质，能辨别生茶和熟茶，新茶与陈茶，茶叶品质高低及加工工艺对茶叶品质的影响。 |

职业资格证书要求

实行双证书制度。学生在取得毕业证的同时，达到全国计算机一级水平；英语达到国家三级。并至少持有以下证书之一：中、高级茶艺师，中、高级评茶员。

**五、培养目标：**

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，基础扎实、知识面宽、操作技能强、素质良好，富有创新精神，具有扎实的茶园管理技术及茶叶加工相关理论知识，熟悉茶业企业茶园管理技术及茶叶加工流程，能适应社会发展和经济建设所需要的茶园管理技术及茶叶加工技术的高级应用性人才。

1. **课程设置及要求**

**（一）公共基础课程**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 序号 | 课程名称 | 性质 | 总学时 | 学时分配 | 学年及学期周学时数 | 备注 |
| 理论学时 | 实践学时 | 一 | 二 | 三 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 基础素质课程 | 1 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 |  | 72 | 60 | 12 |   | 4 |  |  |  |  |  |
| 2 | 思想道德修养与法律基础 |  | 54 | 38 | 16 | 3 |   |  |  |  |  |  |
| 3 | 形势政策 |   | 90 | 90 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |   |
| 4 | 英语（口语） |  | 36 | 26 | 10 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 5 | 体育 |  | 72 | 0 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 6 | 计算机基础 |  | 72 | 36 | 36 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 大学生职业生涯规划与职业素养 |  | 24 | 20 | 4 | 8总 | 8总 | 8总 |  | 8总 |  |  |
| 8 | 大学生创新创业与就业指导 |  | 18 | 12 | 6 |  |  |  | 10总 | 8总 |  |  |
| 9 | 应用文写作 |  | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 10 | 大学生心理健康教育 |  | 36 | 28 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 军事理论及军训 |  | 70 | 10 | 60 | 2周 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 劳动课 |  |  |  |  | 1周 |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | 580 | 356 | 224 | 14 | 8 | 3 | 5 | 3 |  |  |

1. **专业（技能）课程**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 序号 | 课程名称 | 性质 | 总学时 | 学时分配 | 学年及学期周学时数 | 备注 |
| 理论学时 | 实践学时 | 一 | 二 | 三 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **专业基础课** | 1 | 茶学概论 |  | 36 | 20 | 16 | 2 |  |  |  |  |  | 必修课 |
| 2 | 茶与茶文化 |  | 72 | 36 | 36 | 4 |  |  |  |  |  | 必修课 |
| 3 | 服务礼仪 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  | 必修课 |
| 4 | 茶叶加工技术 |  | 72 | 36 | 36 |  | 4 |  |  |  |  | 必修课 |
| 5 | 茶园生产技术 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  | 4 |  |  | 必修课 |
| 6 | 茶叶生物化学 |  | 72 | 60 | 12 |  |  |  | **4** |  |  |  |
| 7 | 武夷岩茶加工制作 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | **4** |  |  |  |  |
| 8 | 茶业经营管理 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 9 | 中外茶俗 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 10 | 茶疗养生 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 小 计 | 612 | 332 | 280 | 6 | 4 | 8 | 8 | 8 |  |  |
| **专业核心课课** | 1 | 中国茶艺 |  | 72 | 36 | 36 |  | 4 |  |  |  |  | 必修课 |
| 2 | 茶艺实训 |  | 72 | 0 | 72 |  |  | 4 |  |  |  | 必修课 |
| 3 | 茶叶审评技术 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  | 必修课 |
| 4 | 茶叶审评实训 |  | 72 | 0 | 72 |  |  |  | 4 |  |  | 必修课 |
| 5 | 茶叶市场营销 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  | 必修课 |
| 6 | 茶席设计 |  | 36 | 16 | 20 |  |  |  |  | 4 |  | 必修课 |
| 7 | 茶馆经营与管理 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  | 必修课 |
| 8 | 武夷岩茶加工制作实训 |  | 320 | 0 | 320 |  | 20天 |  | 20天 |  |  |  |
| 小 计 | 468 | 160 | 308 | 0 | 4 | 8 | 4 | 8 |  |  |
| **专业选修课** | 1 | 形体及化妆 |  | 72 | 12 | 60 |  |  |  | 4 |  |  | 选修课 |
| 2 | 古筝 |  | 72 | 12 | 60 |  | 4 |  |  |  |  | 选修课 |
| 3 | 中外饮食文化 |  | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  | 2 |  | 选修课 |
| 4 | 茶具鉴赏 |  | 36 | 18 | 18 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 小 计 | 216 | 62 | 154 | 0 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |

**七、学分学时分配及课程设置：**

（一）学分、学时分配

各 类 课 程 学 时 学 分 分 配 表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程类别 | 学时 | 比列% |
| 总学时 | 理论学时 | 实践学时 |
| 1 | 公共基础课 | 580 | 356 | 224 | **22.3** |
| 2 | 专业基础课 | 612 | 332 | 280 | **23.6** |
| 3 | 专业核心课 | 468 | 160 | 308 | **18** |
| 4 | 专业选修课 | 216 | 62 | 154 | **8.3** |
| 5 | 顶岗实习 | 720 | 0 | 720 | **27.7** |
| 总 计 | **2596** | **910** | **1686** | **100** |  |  |  |  |

（二）教学课程设置表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 序号 | 课程名称 | 性质 | 总学时 | 学时分配 | 学年及学期周学时数 | 备注 |
| 理论学时 | 实践学时 | 一 | 二 | 三 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 基础素质课程 | 1 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 |  | 72 | 60 | 12 |   | 4 |  |  |  |  |  |
| 2 | 思想道德修养与法律基础 |  | 54 | 38 | 16 | 3 |   |  |  |  |  |  |
| 3 | 形势政策 |   | 90 | 90 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| 4 | 英语（口语） |  | 36 | 26 | 10 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 5 | 体育 |  | 72 | 0 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 6 | 计算机基础 |  | 72 | 36 | 36 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 大学生职业生涯规划与职业素养 |  | 24 | 20 | 4 | 8总 | 8总 | 8总 |  | 8总 |  |  |
| 8 | 大学生创新创业与就业指导 |  | 18 | 12 | 6 |  |  |  | 10总 | 8总 |  |  |
| 9 | 应用文写作 |  | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 10 | 大学生心理健康教育 |  | 36 | 28 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 军事理论及军训 |  | 70 | 10 | 60 | 2周 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 劳动课 |  |  |  |  | 1周 |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | 580 | 356 | 224 | 14 | 8 | 3 | 5 | 3 |  |  |
| 专业基础课 | 1 | 茶学概论 |  | 72 | 36 | 36 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 茶与茶文化 |  | 72 | 36 | 36 |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 3 | 茶艺服务礼仪 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 4 | 茶叶加工技术 |  | 72 | 36 | 36 |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 5 | 古筝 |  | 72 | 8 | 64 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 6 | 形体训练 |  | 72 | 8 | 64 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 7 | 茶具鉴赏 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 8 | 茶业经营管理 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 9 | 中外茶俗 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 10 | 茶疗养生 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 小 计 | 612 | 332 | 280 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |
| 专业核心课 | 1 | 中国茶艺 |  | 72 | 36 | 36 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 茶艺实训 |  | 72 | 0 | 72 |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 3 | 茶叶审评技术 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 4 | 茶叶审评实训 |  | 72 | 0 | 72 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 5 | 茶叶市场营销 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 6 | 茶席设计 |  | 36 | 16 | 20 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 7 | 茶馆经营与管理 |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 8 | 武夷茶文化 |  | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 小 计 | 468 | 160 | 308 | 4 | 4 | 8 | 4 | 8 |  |  |
| 专业选修课 | 1 | 茶园生产技术 |  | 72 | 12 | 60 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 2 | 中外饮食文化 |  | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 3 | 茶叶生物化学 |  | 36 | 18 | 18 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 4 | 武夷岩茶加工制作 |  | 72 | 18 | 60 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 小 计 | 216 | 62 | 154 | 0 | 0 | 4 | 4 | 2 |  |  |
| 其他 | 顶岗实习 |  | 720 | 0 | 720 |  |  |  |  |  | 顶岗26周 |
| **学分/学时/周课时****合计** | **2910** | **910** | **2000** | **20** | **20** | **21** | **21** | **21** | **35** |  |

**八、专业课程教学安排**

1、茶文化

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 茶文化 |
| 实施学期 | 2 | 总学时 | 72 | 讲授学时 | 36 | 实训学时 | 36 |
| 教学组织 | 在课堂内外组织 |
| 学习重点 | 中外茶俗文化、茶文化、 |
| 职业行动能力 | 运用丰富的传统茶文化知识对客服务 |
| 学习内容 | 茶文化常识、茶俗文化、自然山水文化 |
| 备 注 |  |

**2.**茶叶加工

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 茶叶加工 |
| 实施学期 | 2 | 总学时 | 72 | 讲授学时 | 36 | 实训学时 | 36 |
| 教学组织 | 在课堂内外组织 |
| 学习重点 | 六大茶类的初制加工工艺 |
| 职业行动能力 | 通过理论的学习能够掌握六大茶类的初制加工工艺 |
| 学习内容 | 六大茶类的初制加工工艺 |
| 备 注 |  |

**3.**茶叶审评技术

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 茶叶审评技术 |
| 实施学期 | 3 | 总学时 | 72 | 讲授学时 | 36 | 实训学时 | 36 |
| 教学组织 | 在课堂内外组织 |
| 学习重点 | 茶叶感官审评的基本流程，六大茶类的审评技术等 |
| 职业行动能力 | 通过理论学习能够掌握茶叶感官审评的基本流程，六大茶类的审评技术 |
| 学习内容 | 茶叶感官审评的基本流程，六大茶类的审评技术 |
| 备 注 |  |

**4.**茶叶市场营销

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 茶叶市场营销 |
| 实施学期 | 4 | 总学时 | 72 | 讲授学时 | 36 | 实训学时 | 36 |
| 教学组织 | 在课堂内外组织 |
| 学习重点 | 茶叶市场营销，茶馆的经营与管理等 |
| 职业行动能力 | 通过理论学习拥有掌握茶叶市场的基本管理能力 |
| 学习内容 | 茶叶市场的基本管理，茶叶市场的调查等内容 |
| 备 注 |  |

5.茶馆经营与管理

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 茶叶市场营销 |
| 实施学期 | 3 | 总学时 | 72 | 讲授学时 | 36 | 实训学时 | 36 |
| 教学组织 | 在课堂内外组织 |
| 学习重点 | 茶叶市场营销，茶馆的经营与管理等 |
| 职业行动能力 | 通过理论学习拥有掌握茶叶市场的基本管理能力 |
| 学习内容 | 茶叶市场的基本管理，茶叶市场的调查等内容 |
| 备 注 |  |

6.中国茶艺

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 中国茶艺 |
| 实施学期 | 2 | 总学时 | 72 | 讲授学时 | 36 | 实训学时 | 36 |
| 教学组织 | 在课堂内外组织 |
| 学习重点 | 六大茶类的冲泡技巧 |
| 职业行动能力 | 通过理论学习掌握六大茶类的冲泡技巧 |
| 学习内容 | 六大茶类的冲泡技巧，六大茶类冲泡的茶水比等内容 |
| 备 注 |  |

**7.**茶艺与茶叶营销顶岗实习

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 茶艺与茶叶营销专业顶岗实习 |
| 实施学期 | 5、6 | 总学时 | 1190 | 讲授学时 |  | 实训学时 | 1190 |
| 教学组织 | 结合就业，在校外实训基地进行34周的专业教学顶岗实习 |
| 学习重点 | 就业意向岗位的专业知识和技能 |
| 职业行动能力 | 具备从事岗位的专业基础技能 |
| 学习内容 | 针对就业意向岗位，为就业作好心理准备，为实现零距离就业的过渡 |
| 备 注 |  |

8.茶艺与茶叶营销毕业设计

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称 | 毕业设计 |
| 实施学期 | 6 | 总学时 | 105 | 讲授学时 |  | 实训学时 | 105 |
| 教学组织 | 在指导老师的指导下，对行业、企业具体问题进行思考 |
| 学习重点 | 项目设计、方案设计、产品设计 |
| 职业行动能力 |  |
| 学习内容 | 项目设计、方案设计、产品设计、流程设计的实践 |
| 备 注 |  |

**九、成绩考核与毕业：**

（一）成绩考核：体现学生自我评价、相互评价、教师评价；理论考试与实操考核相结合的学业成绩考核机制。

（二）毕业条件：（满足学分制要求）

院实行学年学分制，总学分130分，学生取满总学分方可毕业。未取满学分的学生，经申请可继续留校复习，参加选修课学习或参加其它拓展学习活动取得学分

**十、专业课教材推荐：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教材名称 | 作者 | 出版社 | 备注 |
| 1 | 茶叶市场营销 | 茶叶市场营销学 | 姜含春 | 中国农业出版社 |  |
| 2 | 茶叶审评技术 | 茶叶审评与检验 | 施兆鹏 | 中国农业出版社 |  |
| 3 | 中国茶艺 | 中华茶道 | 张顺义 | 线装书局 |  |
| 4 | 茶与茶文化 | 中国茶道与茶文化 | 罗学亮 | 金盾出版社 |  |
| 5 | 茶叶加工技术 | 制茶学 | 陈椽 | 中国农业出版社 |  |
| 6 | 茶馆经营管理 | 茶馆经营管理 | 罗学平 | 中国轻工业出版社 |  |
| 7 | 茶园生产技术 | 茶树栽培学 | 骆耀平 | 中国农业出版社 |  |
| 8 | 茶叶包装与储运 | 食品包装学 | 董同力嘎 | 科学出版社 |  |
| 9 | 茶叶生物化学 | 茶叶生物化学 | 宛晓春 | 中国农业出版社 |  |
| 10 | 茶席设计 | 茶席设计 | 乔木森 | 上海文艺出版社 |  |

**十一、办学条件：**

（一）师资队伍情况（含企业师傅、学校导师配备情况）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 配 备 教 师 情 况 |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称/职务 | 学历 | 毕业院校及专业 | 备注 |
| 1 | 茶叶市场营销 | 吴梅 | 女 | 1991.01 | 副教授 | 本科 | 厦门大学 |  |
| 2 | 茶叶审评技术 | 肖芳玉 | 女 | 1991.01 | 讲师 | 本科 | 福建农林大学 |  |
| 3 | 中国茶艺 | 孔凡鲁 | 女 | 1991.07 | 讲师 | 本科 | 武夷学院 |  |
| 4 | 茶与茶文化 | 王边婷 | 男 | 1990-06 | 助教 | 硕士 | 武夷学院 |  |
| 5 | 茶叶加工技术 | 钟以谷 | 女 | 1982-10 | 助教 | 硕士 | 武夷学院 |  |
| 6 | 茶馆经营管理 | 孔凡鲁 | 女 | 1991.07 | 讲师 | 本科 | 武夷学院 |  |
| 7 | 茶园生产技术 | 李远华 | 男 | 1963.07 | 教授 | 博士 | 安徽农大 |  |
| 8 | 茶叶包装与储运 | 钟燕萍 | 女 | 1993.08 | 讲师 | 本科 | 武夷学院 |  |
| 9 | 茶叶生物化学 | 钟燕萍 | 女 | 1993.08 | 讲师 | 本科 | 武夷学院 |  |
| 10 | 茶席设计 | 孔凡鲁 | 女 | 1991.07 | 讲师 | 本科 | 武夷学院 |  |
| 11 | 茶学概论 | 钟燕萍 | 女 | 1993.08 | 讲师 | 本科 | 武夷学院 |  |

(二)教学设施（应与教学安排相匹配）

1.校内实训设施设备

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 实训内容及实训设施设备 | 备注 |
| 1 | 茶艺实训室 | 茶艺演示厅及相关茶艺设备 |  |
| 2 | 茶叶审评实训室 | 茶叶审评演示操作及相关审评设备 |  |
| 3 | 名优茶茶叶加工车间 | 茶叶加工操作及相关设备 |  |
| 4 | 武夷岩茶传统加工车间 | 武夷岩茶传统加工操作及相关设备 |  |

2.校外（企业）实训基地

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 企业名称 | 实训内容及设施设备 | 备注 |
| 1 | 武夷山煜龙堂茶业有限公司 | 茶艺师及审评员各岗位 |  |
| 2 | 武夷山易知足茶业有限公司 | 茶馆模拟经营实训 |  |
| 3 | 武夷山香江茶叶有限公司 | 茶叶包装、茶席设计 |  |