

重庆市经贸中等专业学校

人才培养方案

| | |
|---------|------------------|
| 专业名称： | <u>茶叶生产与加工专业</u> |
| 专业代码： | <u>610107</u> |
| 学 制： | <u>三年</u> |
| 授课年级： | <u>2022 级</u> |

人才培养方案修订说明

本专业人才培养方案依据《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》(教职成[2019]13号)、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》(教职成司函〔2019〕61号)文件制定。2021年,根据教育部关于印发《职业教育专业目录(2021)年》的通知,调整本专业的代码。为落实《职业教育专业简介(2022年修订)》有关要求,于2023年7月对本专业开设课程进行了调整;同时,根据教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定》中关于学生实习的要求,将校外实习调整为认识实习和岗位实习,因此对本专业人才培养方案进行修订。

目 录

| | |
|-------------------|----|
| 一、专业名称与专业代码..... | 1 |
| 二、入学要求..... | 1 |
| 三、修业年限..... | 1 |
| 四、职业面向及接续专业..... | 1 |
| (一) 职业面向..... | 1 |
| (二) 接续专业..... | 2 |
| 五、培养目标与规格..... | 2 |
| (一) 培养目标..... | 2 |
| (二) 培养规格..... | 2 |
| 六、课程设置及要求..... | 4 |
| (一) 课程设置..... | 4 |
| (二) 课程内容和要求..... | 6 |
| 七、教学进程总体安排..... | 17 |
| (一) 教学活动时间分配..... | 18 |
| (二) 教学进程安排表..... | 18 |
| 八、实施保障..... | 18 |
| (一) 师资队伍..... | 18 |
| (二) 教学设施..... | 20 |
| (三) 教学资源..... | 21 |
| (四) 教学方法..... | 22 |
| (五) 学习评价..... | 23 |

| | |
|---------------|----|
| (六) 质量管理..... | 24 |
| 九、毕业要求..... | 26 |
| 十、附录..... | 26 |

茶叶生产与加工专业人才培养方案

一、专业名称与专业代码

茶叶生产与加工（610107）。

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年。

四、职业面向及接续专业

（一）职业面向

职业面向的设计以《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》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）、《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成〔2021〕2号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》和《中华人民共和国职业分类大典（2022版）》为依据，结合当下茶产业发展趋势及人才需求，对本专业所对应的职业类别、岗位类别等做了进一步的梳理，明确了专业方向及岗位工种。同时对社会认可度高的行业标准和证书进行了严格的研究与筛选，进一步明确了岗位所需证书及接续专业（见表1）。

表1 茶叶生产与加工专业职业面向表

| 所属专业大类 （代码） | 所属专业类 （代码） | 对应行类 （代码） | 主要职业类别 （代码） | 主要岗位类别 | 职业资格证书和职业技能等级证书 |
|----------------|---------------|-----------------|------------------|--------|-----------------|
| 农林牧渔大类（61） | 农业类（6101） | 茶叶种植（A-01-0164） | 农作物生产人员（5-01-02） | 茶叶生产岗 | 茶园工（四级） |

| | | | | | |
|--|--|---------------------|-----------------------|----------------|---------------------|
| | | 农产品初加工活动(A-05-0514) | 酒、饮料及精制茶制造人员(6-02-06) | 茶叶加工岗 品质评鉴岗 | 茶叶加工(四级) 评茶员(四级) |
| | | 茶馆服务(H-62-6231) | 餐饮服务人员(4-03-02) | 茶艺服务岗 茶品营销岗 | 茶艺师(四级) |

(二) 接续专业

高职专科专业：茶叶生产与加工技术(410107)、茶艺与茶文化(540109)

接续本科专业：茶学

五、培养目标与规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应茶行业生产、建设、管理、服务第一线需要，具备爱国精神、奉献精神、劳动精神、工匠精神，具有良好的职业道德、熟练的职业技能、较强的就业能力，掌握茶树栽培、病虫害防治、茶叶加工、审评与检验、茶文化等专业知识，具备茶叶加工，感官审评，品质检测，茶艺展示、茶叶冲泡与服务、茶品销售能力，德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在知识、技能和素养等方面达到如下要求：

1.知识

- (1) 掌握思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- (2) 掌握一定的外语听、说、读、写、译的基本知识；
- (3) 掌握必备的基础文化知识；
- (4) 掌握绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、黄茶、白茶等六大茶类基础知识及其茶文化等专业知识；
- (5) 掌握茶树种植、茶树生理、茶树修剪、茶叶采摘的基本知识；
- (6) 掌握我国主要茶类的传统手工制作与现代机械加工工艺的基础知识；
- (7) 掌握茶叶精制加工基础知识；
- (8) 掌握茶叶审评原理、茶叶检验技术及茶叶鉴赏的基本知识；

- (9) 掌握茶叶包装、保管、储运的基本知识；
- (10) 了解专业发展方向、规程规范基础知识。

2.技能

- (1) 能识别绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶六大基础茶类；
- (2) 能进行茶树种植、茶树修剪、茶叶采摘；
- (3) 能手工和机械加工我国六大茶类；
- (4) 能完成将毛茶加工成一定规格的商品茶的相关工作；
- (5) 能感官审评和检验我国主要茶类；
- (6) 能完成茶叶包装、保管、储运相关工作；
- (7) 能进行茶艺展示及茶叶冲泡服务；
- (8) 能获取专业发展动态、规程规范。

3.素养

(1) 坚定拥护中国共产党的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，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，立志肩负民族发展的时代重任，历练敢于担当、不懈奋斗的精神，具有乐观向上的人生态度和良好的职业道德；

(3) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动具有社会责任感和社会参与意识，能自觉抵制各种违反知识产权保护法规的行为；

(4) 具有诚实守信、廉洁公正、坚持准则、爱岗敬业的职业道德素质与较强的团队合作精神；

(5) 具有良好的人际交往、团队协作能力和优质服务意识；

(6) 具有本专业所必需的严谨的工作态度，以及吃苦耐劳、勤于思考、善于动手、勇于创新、追求卓越、精益求精的精神；

(7) 具备本专业所必需的求真务实的态度，健康的身体素质、心理素质和良好的环境适应能力；

(8) 具有良好的职业道德，正确的就业观、良好的创业精神、创业意识和创新意识，以及良好的环境保护意识、生命安全意识、岗位责任意识；

(9) 具有科学生产、规范操作、节约资源、保护环境意识和良好的职业素养。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

为了贯彻落实《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》文件和教育部等四部门印发《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》的通知（教职成〔2019〕6号）要求，适应社会经济发展和产业结构调整对茶叶生产与加工专业技能人才的需求，本专业将茶园工、茶叶加工工、评茶员、茶艺师等职业技能等级证书与专业建设、课程建设、教师队伍建设紧密结合，科学构建专业课程体系。

1.公共基础课程

公共基础课程包括根据学生全面发展需要设置的思想政治（包括中国特色社会主义、心理健康与职业与生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容）、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术等必修课程，还包括根据学生职业发展设置的劳动教育、现代礼仪等选修课程。

2.专业课程

专业课程包括专业基础、专业核心课程和专业特色课，并涵盖实习实训等有关实践性教学环节。

专业基础课程 4 门：茶文化概论、茶叶化学基础、茶树形态与生理、茶叶机械使用与养护。

专业核心课程 6 门：茶树种植与茶园管护、茶树病虫害绿色防治、茶叶加工、茶叶电子商务、茶叶审评、茶艺与茶事服务。

专业特色课 3 门：巴渝风长嘴壶茶艺、茶叶精加工、名优茶加工。

实习实训是专业课教学的重要内容，校外进行认识实习和岗位实习，校内开展综合实训。对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行茶叶加工、茶叶冲泡与茶艺展示、茶叶品质与评鉴等实训。在茶叶生产企业、茶叶加工企业、茶叶营销企业等单位进行岗位实习。

具体课程结构见下图：



图 1 茶叶生产与加工专业课程结构图

(二) 课程内容和要求

结合本专业课程主要教学内容和要求，贯彻思想政治教育和“五育并举”改革等思想，把立德树人融入到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等各个环节。

1. 公共基础课程

表 2 茶叶生产与加工专业公共基础课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|------------|-------|---|
| 1 | 思想政治（基础模块） | 课程目标 | 通过本课程的学习，培育学生的思想政治学科核心素养，使学生具有政治认同素养、职业精神素养、法制意识素养、健全人格素养和公共参与素养。 |
| | | 主要内容 | <p>思想政治基础模块包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容。</p> <p>“中国特色社会主义”教学内容包括：中国特色社会主义的创立、发展和完善；中国特色社会主义经济；中国特色社会主义政治；中国特色社会主义文化；中国特色社会主义社会建设与生态文明建设；踏上新征程，共圆中国梦。</p> <p>“心理健康与职业生涯”教学内容包括：时代导航，生涯筑梦；认识自我，健康成长；立足专业，谋划发展；和谐交往，快乐生活；学会学习，终身受益；规划生涯，放飞理想。</p> <p>“哲学与人生”教学内容包括：立足客观实际，树立人生理想；辩证看问题，走好人生路；实践出真知，创新增才干；坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。</p> <p>“职业道德与法治”教学内容包括：感悟道德力量；践行职业道德基本规范；提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护宪法尊严；遵循法律规范。</p> |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 144 学时，在一至四学期依次开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治，每周 2 学时。</p> <p>2.教材选用国家统编教材，采取理论与实践相结合的教学方式。</p> <p>3.考核方式：总评成绩=期末成绩（50 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。</p> |
| 2 | 语文（基础模块、 | 课程目标 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设,使学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业 |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|----------------------|-------|--|
| | 职业模块) | | 精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。 |
| | | 主要内容 | 本课程包括基础模块、职业模块。基础模块包括：语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流 8 个专题。职业模块包括：劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读 4 个专题。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 198 学时（全部为理论学习），在一至三学期开设，第一、二学期每周 4 课时，第三学期每周 3 课时。 2.教材选用国家统编教材，采取理论教学。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（50 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。 |
| 3 | 历史 | 课程目标 | 通过本课程的学习，落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。 |
| | | 主要内容 | 历史基础模块是学生必修的基础性内容，包括“中国历史”和“世界历史”。“中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史；“世界历史”内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 72 学时（全部为理论学习），在第三、四学期开设，每学期每周 2 课时。 2.教材选用国家统编教材，采取理论教学。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（50 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。 |
| 4 | 数学（基础模块、拓展模块一、拓展模块二） | 课程目标 | 通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力；养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神；使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养。 |
| | | 主要内容 | 本课程分三个模块：基础模块、拓展模块一和拓展模块二。基础模块包括基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）、概率与统计（概率与统计初步）；拓展模块一是基础模块的延伸和拓展，包括基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）、概率与统计（排列组合、随机变量及其分布）；拓展模块二是帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升数学应用意识的拓展内容，包括七个专题（数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸 |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|------------------------|-------|--|
| | | | <p>专题、数学与加工制造专题)和若干数学案例(数学与艺术、数学与体育、数学与军事、数学与天文、数学与投资等)。</p> |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 180 学时(全部为理论学习),在一至三学期开设,第一、二学期,每周 4 课时,第三学期每周 2 课时。</p> <p>2.教材选用国家规划教材,采取理论教学。</p> <p>3.考核方式:总评成绩=期末成绩(60 分)+平时成绩(40 分,包括作业、考勤、课堂表现、日常考核)。</p> |
| 5 | 英语 (基础模块、职业模块、拓展模块) | 课程目标 | <p>通过中等职业学校英语课程的学习,使学生在日常英语的基础上,围绕职场相关主题,能运用所学语言知识,理解不同类型语篇所传递的意义和情感,能以口头或书面形式进行基本的沟通;能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流;能理解英语在表达方式上、逻辑论证上体现出的中西思维差异;在了解中西思维差异的基础上,能客观对待不同观点,做出正确价值判断;能了解世界文化的多样性;能了解中外文化及中外企业文化;能进行基本的跨文化交流;能用英语讲述中国故事、进行中华优秀传统文化传播;能树立正确的英语学习观,具有明确的学习目标;能多渠道获取英语学习资源;能有效规划个人的学习,选择恰当的学习策略和方法;能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程,提高学习效率。</p> |
| | | 主要内容 | <p>本课程由基础模块、职业模块和拓展模块三个模块构成。基础模块是学生必修的基础性内容,教学内容有自我与他人、学习与生活、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境、可持续发展八个主题。职业模块视为提高学生职业素养,教学内容:求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划八个主题。拓展模块主要教学内容:自我发展、技术创新、环境保护三个主题。</p> |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 180 学时(全部为理论学习),在一至五学期开设,第一、二学期每周 3 课时,第三、四学期每周 1 课时,第五学期每周 2 学时。</p> <p>2.教材选用国家规划教材,采取理论教学。</p> <p>3.考核方式:总评成绩=期末成绩(60 分)+平时成绩(40 分,包括作业、考勤、课堂表现、日常考核)。</p> |
| 6 | 信息技术 (基础模块上下) | 课程目标 | <p>依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设。通过本课程的学习,帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用,理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范;掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能,综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题。</p> |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|-----------------------|-------|--|
| | 册) | 主要内容 | 本课程由基础模块上、下两部分构成。基础模块包括信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 144 学时（理论 72，实践 72），在一、二学期开设，每学期每周 4 课时。 2.教材选用国家规划教材，采取理论与实践相结合的教学方式。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（30 分）+平时成绩（50 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20 分，技能考核、社会实践）。 |
| 7 | 体育与健康 （基础模块、拓展模块一） | 课程目标 | 通过本课程的学习，使学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队精神；帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、磨炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。 |
| | | 主要内容 | 本课程由基础模块和拓展模块一构成。基础模块教学内容有：体能训练、职业体能、健康教育。拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列。学生根据自己的兴趣爱好选择拓展模块任 2 项持续学练一年。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 180 学时（理论 72，实践 108），在一至五学期开设，每学期每周 2 课时。 2.教材选用国家规划教材，采取理论教学与实践教学相结合的方式。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（40 分）+平时成绩（40 分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20 分，技能考核）。 |
| 8 | 艺术 （基础模块） | 课程目标 | 通过本课程的学习，使学生掌握必备的艺术知识和表现技能；能运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采；能够依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断；能根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达；了解中国文化的源远流长和博大精深。 |
| | | 主要内容 | 艺术基础模块是必修的基础性内容，包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践。音乐鉴赏与实践由音乐鉴赏基础和内容、音乐实践活动等组成；美术鉴赏与实践由美术鉴赏基础和内容、美术实践活动等组成。 |
| | | 教学 | 1.本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第四学期开设，每周 2 课时。 |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|------|-------|---|
| | | 要求 | 2.教材选用国家规划教材，采取理论教学与实践教学相结合的方式。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（40分）+平时成绩（40分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）+实践（20分，技能考核、社会实践）。 |

2.公共选修课程

表3 茶叶生产与加工专业公共选修课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|------|-------|--|
| 9 | 劳动教育 | 课程目标 | 通过本课程的学习，正确理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观念；促使学生体会劳动创造美好生活，劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；为学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力和形成良好劳动习惯奠定基础，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。 |
| | | 主要内容 | 马克思主义劳动观；劳动和幸福与中国梦的关系；劳动对中职学生全面发展的意义；日常劳动、服务劳动要求及安全注意事项；劳动精神、劳模精神；新时代劳动特质。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程36学时（全部为理论学习），在第四学期开设，每周2学时。 2.教材选用国家规划教材，采取理论教学方式。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（40分）+平时成绩（60分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。 |
| 10 | 现代礼仪 | 课程目标 | 通过本课程的学习，了解礼仪的发展过程，同时用灵活多变的形式掌握礼仪的内容、特性和功能。使学生将纯理论性的知识从“礼”字入手，了解礼仪的发展过程，同时将礼仪的内容、特性和功能以案例教学的方法加以阐述，使学生灵活的掌握。 |
| | | 主要内容 | 主要包括职业素养概述、职业价值观、职场道德、职场礼仪、职场沟通、职场协作、时间管理、情绪管理等八个模块内容。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程36学时（全部为理论学习），在第五学期开设，每周2学时。 2.教材选用国家规划教材，采取理论教学方式。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（40分）+平时成绩（60分，包括作业、考勤、课堂表现、日常考核）。 |

3.专业技能课程

(1) 专业基础课程

表4 茶叶生产与加工专业基础课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|--------|-------------|--|
| 1 | 茶文化概论 | 课程目标 | <p>1.素质目标:通过对中华茶文化的学习和熏陶,树立专业自信与文化自信;养成团队协作和创新精神;提升人文素养。</p> <p>2.知识目标:掌握茶的起源与发展过程;掌握茶具艺术鉴赏的方法;掌握茶叶冲泡与鉴赏的方法;掌握科学饮茶的方法和相关知识。</p> <p>3.能力目标:能够描述茶叶起源与发展过程;能鉴赏茶叶冲泡器具;能进行六大茶类的冲泡与鉴赏;能够根据不同体质,设计饮茶方案。</p> |
| 2 | 茶叶化学基础 | 主要内容 | <p>茶文化的起源与传播;我国茶叶产销情况;茶树的品种与栽培技术;茶叶加工的基础知识;茶叶品质鉴定的技术;茶资源的开发与利用。中国茶叶的历史源流,主要名优茶的名称、产地与品质特征;六大茶类的保健功效;茶叶的加工工艺进行茶叶分类;各大茶类的品质特征,辨识茶叶品类与优劣;</p> |
| 3 | 茶树形态生理 | 课程目标 | <p>1.素质目标:树立健康发展的自主意识;促进自我探索,优化健康身体的意识。</p> <p>2.知识目标:了解茶的生理活性成分;掌握茶的保健成分及功能;了解茶对常见疾病防治机制;了解茶对社会和谐的促进机制。</p> <p>3.能力目标:能够分析六大茶类的药理作用;能够给不同体质的人推荐适当的茶品。</p> |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|-----------|-------------|---|
| | | | <p>具有吃苦耐劳、精益求精的工匠精神和团队协作、甘于奉献、勇于创新的茶人精神。</p> <p>2.知识目标：掌握茶树生物学基础、生长习性基本知识；了解茶树品种与繁育基础知识；掌握茶树生长发育基础知识；了解茶园无公害生产与茶叶可持续发展等基础知识。</p> <p>3.能力目标：具有科学施肥、管水、病虫害防治、修剪等茶园管理基本技能；具有茶叶采摘基本技能。</p> |
| | | 主要内容 | 茶树栽培综述、茶树树形、营养器官、生殖器官、茶树栽培技术、茶园无公害生产、茶树高产优质理论等 |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 72 学时（理论 40，实践 32），在第一学期开设，每周 4 学时。</p> <p>2.主要采用项目式教学法，针对不同的学习任务，可选用其他教学方法，如：小组讨论法、实践教学法等。</p> <p>3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。</p> |
| 4 | 茶叶机械使用与维护 | 课程目标 | <p>1.素质目标：树立产业自信、增强职业认同感；具有吃苦耐劳、精益求精的品质；树立安全意识、规范意识、标准意识；具有创新思维与创新能力；具有团结、奉献的茶人精神。</p> <p>2.知识目标：通过学习，了解茶叶机械化的意义与我国茶叶机械化的现状；掌握茶叶初制加工与精加工机械的种类、使用与基本维护要求；熟悉茶深加工机械的设备与基本使用；掌握茶园管理机械的种类与使用、维护；了解贮藏与包装机械的基本知识。</p> <p>3.能力目标：能正确而规范的安装与使用茶叶初制加工、精加工的各类机械并对其进行基本问题诊断与维护，能正确操作茶园管理机械；熟悉清洁化茶厂建设的规划、初步安装；能利用茶叶机械指导生产实践。</p> |
| | | 主要内容 | 茶叶初加工机械使用与维护、茶叶精加工机械使用与维护、茶叶再加工机械使用与维护、清洁化茶厂建设、茶叶深加工机械 茶园管理机械使用与维护、茶叶贮藏与包装机械使用与维护。 |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 72 学时（理论 36，实践 36），在第一学期开设，每周 4 学时。</p> <p>2.主要采用项目式教学法，针对不同的学习任务，可选用其他教学方法，如：小组讨论法、实践教学法等。</p> <p>3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。</p> |

(2) 专业核心课程

表 5 茶叶生产与加工专业核心课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|-----------|-------|---|
| 1 | 茶树种植与茶园管护 | 课程目标 | <p>1.素质目标:具有主动学习新技术、新知识、新标准、新规范,具有不断更新知识,灵活适应行业发展变化的创新精神;具有良好的计划组织和团队协作精神;具有较强的责任感和严谨的工作作风,有良好的行业规范和职业道德;具有良好的心理素质和克服困难的精神。</p> <p>2.知识目标:了解土壤环境与生物因子与茶树生长发育的关系;掌握茶园耕锄技术、茶园施肥技术、茶园水分管理的基本知识;了解我国茶树栽培历史、茶区概况;了解茶树生长规律;了解茶园建设的基本知识;了解茶树修剪原理及效应,掌握茶树修剪的基本技术;掌握茶树采摘技术。</p> <p>3.能力目标:能应用茶园测产技术;能进行茶树短穗扦插繁殖、茶树修剪、茶园耕作、施肥和茶叶采收;能进行茶园的耕作;能给茶园施肥、灌溉,并能进行低产茶园改造。</p> |
| | | 主要内容 | <p>茶树良种繁育技术,新茶园规划、开垦、种植、管理,茶园土壤、水分、肥料管理技术,茶树定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪、台刈等修剪技术,茶叶采摘;茶园耕作与除草、茶园施肥、茶园水分管理、茶园间作绿肥、低产茶园改造。</p> |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 72 学时(理论 36,实践 36),在第二学期开设,每周 4 学时。</p> <p>2.采取项目教学法,采用理实一体教学模式,实践操作在校内外实训基地进行。</p> <p>3.考核方式:总评成绩=期末成绩(25 分)+平时成绩(75 分,包括作业、考勤、课堂表现、进步表现)。</p> |
| 2 | 茶树病虫害绿色防治 | 课程目标 | <p>1.素质目标:具有有机生产、生态平衡意识和可持续发展理念;具有爱茶农、兴茶乡、强茶业的“三农情怀”、激发学生扎根茶产业的责任意识和使命担当;增强学生的职业道德意识和工作责任感;具有不怕苦不怕累、精益求精的工匠精神和团队协作、甘于奉献、勇于创新的茶人精神;具有质量、健康意识及创新思维。</p> <p>2.知识目标:掌握昆虫的基础知识、病害特征特性、分类等基础知识;熟悉基本的病虫害防治原理和绿色防治技术基础知识;了解茶树综合防治基础知识。</p> <p>3.能力目标:能够辨认茶园常昆虫害虫与茶树常见疾病;能对茶园常见病虫害进行预防与防治;能对茶树进行无公害综合预防。</p> |
| | | 主要内容 | <p>植物昆虫基础知识、茶树害虫防治、植物病害基础知识、茶树病害防治、茶树病虫害综合防治、茶树病虫害治理</p> |
| | | 教学要求 | <p>1.本课程 72 学时(理论 36,实践 36),在第五学期开设,每周 4 学时。</p> <p>3.考核方式:总评成绩=期末成绩(25 分)+平时成绩(75 分,包括作业、考勤、课堂表现、进步表现)。</p> |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 |
|----|--------|--|
| 3 | 茶叶加工 | <p>课程目标</p> <p>1.素质目标：强化“知茶爱农、强茶兴农”的“三农”情怀；具有“定心制茶、精心改茶、用心创茶”的新时代茶人精神；具有规范化、标准意识及安全生产意识，养成6S管理的规范意识；强化食品安全责任与茶叶卫生标准意识；树立文化自信、增强职业荣誉感，具有传承茶文化、弘扬传统技艺与非遗技艺的责任担当意识；强化执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。</p> <p>2.知识目标：掌握六大茶类加工工序及主要工艺参数；掌握白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶的手工和机械加工流程及要点；掌握六大茶类的内质和外形常见缺陷及其形成原因；掌握六大茶类加工新设备设备的参数设置及操作流程；掌握白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶工艺创新方案制定流程与要求。</p> <p>3.能力目标：能正确规范地进行手工制作白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶；能正确使用机械完成高品质白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶的加工；能准确对白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶进行品质缺陷诊断并改进；能根据加工原料创新白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶加工工艺方案；能根据茶叶在制品质量要求进行工艺参数调整。</p> <p>主要内容</p> <p>六大茶类代表茶叶——白牡丹、扁形绿茶、直条形绿茶、芽形黄茶、黑毛茶、卷曲形红茶、颗粒形乌龙茶加工、缺陷诊断及工艺改进、工艺创新。</p> <p>教学要求</p> <p>1.本课程 72 学时（理论 32，实践 40），在第四学期开设，周课时为 4 学时。</p> <p>2.采用理实一体教学模式，实践操作在校内外实训基地进行。</p> <p>3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。</p> |
| 4 | 茶叶电子商务 | <p>课程目标</p> <p>1.素质目标：提高职业素养；树立现代市场营销意识与科学的市场营销理念；增强团队协作意识。</p> <p>2.知识目标：了解市场营销的基本概念及基本分析方法；了解市场营销环境及市场细分；了解市场调研和市场预测的方法，了解茶叶电子商务的策略，掌握茶叶网络市场营销方式及技巧。</p> <p>3.能力目标：能进行一般的茶叶市场调研与预测；能对茶叶网络市场营销环境进行初步分析；初步具备组织、策划茶叶网络市场营销工作的能力。</p> <p>主要</p> <p>茶叶市场的发展历程、茶叶市场主体及其分类、茶叶网络营销模式、茶</p> |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|---------|-------|--|
| | | 内容 | 叶网络营销方式及技巧、茶叶电子商务结算技术，茶叶电子商务交易模式，网上建店实务，移动电子商务，茶叶电子商务物流配送技术，茶叶电商的安全技术，网络营销组合策略等。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 72 学时（理论 36，实践 36），在第五学期开设，每周 4 学时。 2.主要采用项目式教学法，针对不同的学习任务，可选用其他教学方法，如：小组讨论法、实践教学法等。实践操作在综合实训室进行。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。 |
| 5 | 茶叶审评 | 课程目标 | 1.素质目标：具有科学严谨、客观公正的职业素养；传承茶文化，树立文化自信；具有较强的责任感和严谨的工作作风，有良好的行业规范和职业道德。 2.知识目标：了解评鉴基础知识，茶叶品质形成过程与各大茶类的品质特征；掌握六大茶类评鉴方法与流程。 3.能力目标：能够运用正常的视觉、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，鉴定茶叶品质，进行茶叶级别判定。 |
| | | 主要内容 | 评鉴基础知识、茶叶品质、六大茶类评鉴因子、评鉴术语、评鉴流程等 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 72 学时（理论 36，实践 36），在第三学期开设，每周 6 学时。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。 |
| 6 | 茶艺与茶事服务 | 课程目标 | 1.素质目标：养成茶艺师职业道德规范；具有团队协作以及开拓创新的精神；养成精益求精的工匠精神。 2.知识目标：了解茶艺的发展历程；掌握茶艺的基本姿势；掌握绿茶、红茶和乌龙茶茶艺；掌握茶事服务流程与方法。 3.能力目标：能描述茶艺的发展历程；能够完成茶艺的基本动作。 |
| | | 主要内容 | 茶艺的基本动作训练、绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺、茶艺礼仪。 茶艺与茶事服务实践操作在综合实训室进行。 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 72 学时（理论 36，实践 36），在第四学期开设，每周 6 学时。 2.采取项目教学法，采用理实一体教学模式。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。 |

(3) 专业特色课程

表 6 茶叶生产与加工专业特色课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 | |
|----|----------------------|-------|---|
| 1 | 巴渝 风长 嘴壶 茶艺 | 课程目标 | 1.素质目标：养成茶艺师职业道德规范；具有团队协作以及开拓创新的精神；养成精益求精的工匠精神。 2.知识目标：了解长嘴壶茶艺的发展历程；掌握长嘴壶茶艺的基本动作。 3.能力目标：能完成长嘴壶茶艺的完整展示。 |
| | | 主要内容 | 长嘴壶介绍、长嘴壶茶艺的起源及发展、长嘴壶茶艺的动作流程 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 108 学时（理论 36，实践 72），在第二、四、五学期开设，每周 4 学时。 2.采取项目教学法，采用理实一体教学模式，实践操作在校内外实训基地进行。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。 |
| 2 | 茶叶 精加 工 | 课程目标 | 1.素质目标：具有热爱劳动、辛勤劳动、诚实劳动的劳动精神；增强执着专注、精益求精、一丝不苟的工匠精神；提升爱岗敬业、艰苦奋斗、勇于创新劳模精神。 2.知识目标：了解全国茶类的基本特征；了解各种大宗茶的加工技术；掌握各茶类的精制及拼配加工技术； 3.能力目标：能鉴别我国各地有代表性的茶类的品质特征；能完成至少 1 种茶叶的精制及拼配加工。 |
| | | 主要内容 | 茶叶精制加工及拼配的技术及原理 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 36 学时（理论 18，实践 18），在第五学期开设，周课时为 2 学时。 2.采用理实一体教学模式，实践操作在校内外实训基地进行。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、考勤、课堂表现、进步表现）。 |
| 3 | 名优 茶加 工 | 课程目标 | 1.素质目标：具有热爱劳动、辛勤劳动、诚实劳动的劳动精神；增强执着专注、精益求精、一丝不苟的工匠精神；提升爱岗敬业、艰苦奋斗、勇于创新劳模精神。 2.知识目标：了解全国茶类的基本特征；了解六大基本茶类特种名优茶类的加工方法；掌握各茶类的加工技术； 3.能力目标：能鉴别我国各地有代表性的名优茶类的品质特征；能完成至少三种当地的特色名优茶加工。 |
| | | 主要内容 | 大茶类的基本加工技术及加工原理、各类大宗茶及名优茶的手工初制加工和机械加工 |
| | | 教学要求 | 1.本课程 72 学时（理论 36，实践 36），在第五学期开设，周课时为 4 学时。 2.采用理实一体教学模式，实践操作在校内外实训基地进行。 3.考核方式：总评成绩=期末成绩（25 分）+平时成绩（75 分，包括作业、 |

| 序号 | 课程名称 | 内容及要求 |
|----|------|----------------|
| | | 考勤、课堂表现、进步表现)。 |

(4) 综合实训

根据实际情况，本专业在第5学期安排综合实训，开设《茶叶加工》课程综合实训项目，并有机融入评茶员、茶叶加工工职业技能等级证书考试标准要求，为取得职业技能等级证书做好准备工作。

(5) 实习环节

根据教育部《职业学校学生实习管理规定》要求，结合茶叶生产与加工行业实际，本专业实习环节包括认识实习和岗位实习两个环节。认识实习安排在第二、三、四学期，每学期时长大约一周。第二学期，组织学生到校企合作共建共享的“校中厂”或“厂中校”进行参观、观摩和体验，形成对茶叶生产与加工相关岗位的初步认识；第三、第四学期，在企业导师指导下参与部分实际辅助工作，锻炼学生的实际操作能力。岗位实习安排在第六学期，通过企业岗位实习，让学生了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够应用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人交流、合作，树立正确的劳动观念和就业观，培养诚实守信、规范操作、沟通协作、质量安全、精益求精、廉洁自律的综合素质，初步具备实践岗位独立工作能力，能够相对独立参与实际工作的活动，为就业奠定坚实基础。

七、教学进程总体安排

按照《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》（教职成〔2019〕13号）文件中关于学时安排，学校每学年安排40周教学活动，三年制中职课堂教学总学时数为3150，公共基础课程学时为1134，占总学时的36%；专业课程学时为1080，占总学时的34.3%，岗位实习学时为720，占总学时的26.4%。本教学活动以18学时计为1个学分。鼓励学生参加茶行业职业技能竞赛，取得茶艺师、评茶员、茶叶加工工等职业技能等级证书。具体详见教学活动时间安排表及教学进程总体安排表。

（一）教学活动时间分配

表 7 教学活动时间安排表（单位：周）

| 教学 活动 学期 | 入学 教育 | 军 训 | 认识 实习 | 综合 实训 | 岗位 实习 | 毕业 教育 | 成绩 考核 | 课 程 教 学 | 假 期 | 合 计 |
|----------------|----------|--------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|--------|-----|
| 一 | 1 | | | | | | 1 | 18 | 12 | 52 |
| 二 | | | 1 | | | | 1 | 18 | | |
| 三 | | | 1 | | | | 1 | 18 | 12 | 52 |
| 四 | | | 1 | | | | 1 | 18 | | |
| 五 | | | | 1 | | | 1 | 18 | 12 | 52 |
| 六 | | | | | 20 | | | | | |
| 总计 | 1 | | 3 | 1 | 20 | | 5 | 90 | 36 | 156 |

（二）教学进程安排表

详见附录 1。

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，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。

1.教师素养总体要求

（1）有较高的思想政治素质。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务；敬业修德，奉献社会，课堂、教研活动能融入思政教育，授课渗透思政元素，完成育人使命。

（2）具备良好的师德师风。能够以学生为本，关爱学生、以德立身、以德立学、以德施教、以德育德。实行师德考评，建立师德考核负面清单制度，建立教师个人信用记录，完善诚信承诺和失信惩戒机制，解决师德失范、学术不端等问题。

（3）具备相关学科专业知识和从事教师工作的相关知识，如心理学、教育

学、管理学知识等，遵纪守法，积极承担教学任务。

(4) 具有较强的教学能力。如教学设计能力、授课能力、板书能力、普通话表达能力等。

(5) 具有一定的数字素养。能运用多媒体等信息化技术打造高效课堂，能够熟练使用思维导图等常用工具软件进行辅助教学，会进行线上课程的设计与教学等。

2.公共基础课教师

(1)公共基础课教师要不断学习职业教育理论，突出职业教育特色。教学中要坚持以学生发展为本，探索富有实效的教学模式，提倡文化基础课程引入“综合实践”教学模式，根据不同的知识内容、活动项目，结合实际，充分利用各种教学媒体,进行多种现代职业教育教学方法的探索和试验,形成自己的教学特色；

(2)公共基础课教师要了解茶叶生产与加工专业技术相关的知识，熟悉所教文化基础课程在相关专业课程中的应用，提升教学能力；

(3)公共基础课教师要研究中等职业学校的教育规律，了解学生的学习水平与心理特点。教学方法选择从学生的实际出发，符合学生的认知心理。教学要面向全体学生，实施个性化教学，要尊重差异，实施分类指导和分组教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得；

(4)公共基础课教师要加强教学内容与社会生活、职业生活及专业课程联系，创设与职业工作相近的情境，帮助学生认识学科知识在工作生活中的作用，激发学生的学习兴趣。

3.专任专业教师

筛选优质教师组成茶叶生产与加工专业专任教师队伍,专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定,形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20:1,专任专业教师要求如下:

(1)具有中等职业学校教师资格证,热爱职教事业;树牢“四个意识”,坚定“四个自信”,做到“两个维护”,始终在政治立场、政治方向、政治原则、政治道路上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致,并模范践行教师师德规范;

全面推进“课程思政”建设，使各类课程与思政课同向同行，形成协同效应。

(2) 有茶学相关专业背景，精通茶学专业的基本理论与技能，具有一定企业实践能力和教学科研能力；

(3) 每位专业教师联系一家企业，每年至少两个月到合作企业进行专业实践，学习本专业的新知识、新技能、新技术和新方法，不断更新教师的专业知识，提高教师的实践能力和专业技能；

(4) 双师型教师占比不低于 80%，具备中级以上技术职务的不少于 4 人，硕士研究生占比不低于 60%；

(5) 专业带头人具备高级职称，有企业经历和丰富的教育教学及竞赛经验；

4. 兼职教师

学校聘任企业专家担任兼职教师，专业相关条件如下：

(1) 具有 5 年以上茶行业及相关岗位工作经历，有丰富的的工作经验；

(2) 工作表现突出，是行业企业技术与精英；

(3) 热爱职业教育，具有一定的教学组织能力，愿意积极参与校企共育、产教融合。

(二) 教学设施

1. 校内实践教学条件

实训场地、仪器设备台套数按照同时满足 30 人/班开设实训教学的标准进行配备，根据在校人数和建筑面积、实训教学分类和教学任务，确定实训室的建设数量，并建立相对应的实训室。

表 8 茶叶生产与加工专业校内实训室一览表

| 序号 | 实训室名称 | 主要设施设备 | 实训项目 |
|----|---------|------------------------------|--------------------|
| 1 | 茶艺实训室 | 玻璃茶具、瓷器茶具、紫砂茶具、陶土茶具、茶桌凳、长嘴壶等 | 绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺实训等 |
| 2 | 茶叶审评实训室 | 干评台、湿评台、样茶盘、审评杯碗等 | 六大茶类的感官审评 |
| 3 | 茶叶加工实训室 | 炒茶锅、杀青机、揉捻机、理条机、烘干机、萎凋架、发酵 | 六大茶类的手和机械工制作实训 |

| | | | |
|---|---------------|---|----------------|
| | | 机、摇青机等 | |
| 4 | 茶叶营销实训室 | 茶叶商品采编数码相机、视频拍摄设备、计算机及相应软件、茶样、商品展示柜、多媒体耳麦、网络数据采集工具及软件 | 茶品网络营销实训 |
| 5 | 茶叶生产与加工专业赛训中心 | 炒茶锅、杀青机、揉捻机、理条机、烘干机、萎凋架、发酵机、摇青机等 | 六大茶类的手和机械工制作实训 |

2.校外实习实训基地

根据本专业现状，本着互利共赢，产教融合，校企合作的基本原则，加强与重庆云岭茶业科技有限公司等企业的合作关系，校企共建专业教学企业学区和实训基地，并以此为基础探索现代学徒制育人模式，促成技能教学和岗位要求的精准对接，培养符合茶行业发展需求的高素质技术技能人才。

校外实训基地需要达到下列要求：

- (1) 实习项目、内容与学生所学专业相符，能满足实习教学任务的要求；
- (2) 能提供教学计划规定的实习场地和指导人员，拥有一支素质较高的技术人员和职工队伍；
- (3) 实习基地接受本专业一定规模的教师与学生开展实习，三年内基本保持稳定；
- (4) 能满足实习学生的学习、劳动保护和安全等方面的条件。

(三) 教学资源

1.教材选用要求

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，依据学校专业教材选用制度。公共基础课主要选用国家指定的教材，专业（技能）课依据开设课程要求，选取国家规划教材、活页式教材、茶行业职业技能培训教材、数字化教材、新形态工作手册式或编制符合规定的校本教材。校本课程根据需要组织编写和使用特色的校本教材。

2.图书文献

图书文献是课堂教育的延伸、扩展，对于提高学生的综合素质，奠定良好的

人文素质基础起着巨大的作用。按照教育部《中等职业学校设置标准》（教职成〔2010〕12号）“适用印刷图书生均不少于3万册”，我校目前配备学生课外读物4万册，充分满足教师和学生的课外阅读需求。

3.数字教学资源

根据茶叶生产与加工专业特色，建设省级茶叶生产与加工专业教学资源库，资源包括教学课件、教学动画、教学视频、实训视频、仿真实训软件、立体教材、思维导图、360度三维场景、AR资源、VR资源等教学资源。同时，应有效利用好国家智慧教育公共服务平台和堤坝虚拟仿真等平台中的资源。

（四）教学方法

本专业为贯彻落实国务院、教育部文件精神，深度推进教法改革，在茶叶生产与加工专业教学中主要采用项目教学、案例教学等教学方式。以提高教学质量为根本，以职业能力培养为目的，将教学内容与职业技能标准相融合，教学过程与生产过程相融合，探索“行动导向”的教学模式，开展项目教学、案例教学、任务教学等教学方法，融“教、学、做”于一体。

1.项目教学法的落地与实施

项目化教学法即以项目为主线、教师为引领、学生为主体，在教师的指导下，将一个相对独立的项目交由学生自己处理。项目可以由教师提出，也可由学生自己提出；学生按工作过程相对独立的完成计划的制定与决策、方案的实施、项目的检查和评估。项目教学的重点在于通过项目在实际应用中学习知识与技能，而不是简单的间接经验的传递，它有助于提高学生的学习动机、培养学生的独立思考、自信的品质、团队合作能力、自我管理能力和岗位职业分析能力。

2.案例教学法的应用

案例教学即以理论与实际有机结合为主线，根据教学目的要求，以案例为基本素材，并指导学生提前阅读，让学生阅读案例材料，查阅指定的资料和读物，搜集必要的信息，并积极地思索，初步形成关于案例中的问题的原因分析和解决方案。教师可以在这个阶段给学生列出一些思考题，让学生有针对性地开展准备

工作。课上分组后，组织学生开展讨论或争论，形成反复的互动与交流；结合一定理论，通过各种信息、知识、经验、观点的碰撞以达到启示理论和启迪思维的目的。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和育人理念，参照国家对茶叶生产与加工专业的要求，构建以职业能力为导向，以专业技能为重点，注重工匠精神培育和职业素质养成的技能人才评价体系，关注对学生职业素养、学习能力及专业实践能力的评价。

强化过程评价，探索增值评价。利用学习平台，借助三维仿真软件等，全程动态采集数据，考核知识掌握及技能达成情况。在教学活动不同环节由学生、专任教师、技能大师、企业导师、家长等进行“多元”立体评价；对成果质量、规范程度和安全意识等进行“多维”评价。

考核采用理论测试和实际操作考核相结合的方式，重在考核理论知识的应用和实际操作水平。公共基础课、公共选修课、专业核心课程、专业基础课程、专业选修课由校内教师考核；认识实习、综合实训由校内外指导教师共同考核，以校内为主；岗位实习由校内外指导教师及班主任共同考核，以校外为主，对学生在岗位实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、学习能力、专业技能和任务完成等方面的综合情况进行考核评价。

1.课程考核方案

表 9 茶叶生产与加工专业课程考核方案

| 考评方式 | 平时考评 | 期末考评 | |
|-------|---------|------|------|
| | 素质和学习考评 | 理论知识 | 实训实操 |
| 考试+考核 | 75% | 10% | 15% |

2.岗位实习成绩考核办法

学生岗位实习成绩由以下 3 部分组成：

- 学生岗位实习鉴定表，40%
- 岗位实习周记，40%
- 岗位实习总结报告，20%，无公章或单位不一致的均视为岗位实习成绩不合格。

(1) 学生必须完成教学大纲规定的实习任务，提交实习报告，方可参加实习考核。实习考核可根据实习岗位采用多种方式进行。

成绩采用优、良、中、及格、不及格五级计分制。学生岗位实习鉴定表中企业鉴定成绩具有一票否决效力，即如果该成绩为不合格，则学生岗位实习成绩直接以不及格处理，不再进行成绩总评。学生岗位实习鉴定表须加盖公章（复印无效），签章的单位与教务处备案的实习单位须一。

(2) 学生实习成绩的评定，由实习指导教师及其他有关人员组成的考核小组给出，评定根据学生实习期间的劳动态度、思想表现、实习报告、实习日记及答辩成绩等进行综合评定。对实习成绩评定为不及格者，必须重修。

(六) 质量管理

1.质量监控管理机构

建立由学校领导、行业专家、一线企业技术人员、校内校外教师、茶行业工程师、毕业生、在校生等组成的茶叶生产与加工专业建设委员会，制定委员会章程，定期召开会议，指导人才培养模式运行、课程体系建设、教学模式改革、校

企合作机制完善、专业内部管控与服务等工作，为专业培养高素质技能人才提供有力保障。

以教务科为领头人，教研室、专业建设教学委员会为主的质量监控管理机构，并进行职责划分，实现对专业教学质量的管理。专业建设委员会主要负责对专业人才培养模式、人才培养方案、教材建设、重大教学改革工作进行研究、咨询和指导。

2.构建科学的管理机制

（1）专业教学周例会

每周召开一次本专业教学例会制度，教学例会负责布置教学工作，及时通报和研究处理教学中存在的问题，组织本专业教学有序进行，负责传达学校有关精神，落实学校有关任务。

（2）教师相互听课

专业老师要相互听课，及时了解教学情况，倾听师生意见，发现并解决教学中存在的问题，以保证教学管理工作的针对性和有效性。教师通过互相听课，可以切磋教学技艺，相互提升教师水平，每位老师每学年必须相互听课。并详细登记听课记录表相关内容。

（3）学生评教

每学期中，以专业为单位，选取部分学生、课代表和学生干部，举行学期座谈会，给学生以畅通的反馈本专业的教学管理，教学过程中存在的问题，并对教学提出意见和建议，使本专业的管理和教学更加贴近学生、贴近实际。学生可随时应用多种手段反馈信息。

建立信息员周反馈机制，本专业每个班选举一位信息员，将每位老师每节课上课情况进行详细登记，并将学生意见及时反馈，每周定期上交反馈信息表。每学期期末，以班为单位，给每位代课老师填写代课老师评分表，并及时发现并纠正教师教学中存在的问题。

（4）教学检查

一个学期中，本专业安排不少于3次的集中教学检查。教学情况的检查工作贯穿始终，发现问题并及时解决问题，注意归纳分析和总结经验，以指导工作、不断提高管理者在日常教学检查中的预见问题、解决困难的能力。

(5) 专业教学诊断与改进工作

根据社会经济发展和市场情况变化及时调整专业，完善专业人才培养方案，优化课程标准，改革教学模式、教学方式方法、教学评价。建立专业的常态化诊断与改进机制，不断提高本专业人才培养质量。

九、毕业要求

本专业学生在毕业审查时，要求同时达到以下条件：

- 1.通过3年的学习，须修满专业人才培养方案所规定的学时学分，修完教学计划所规定的课程且成绩达到60分或合格（含补考）；
- 2.取得与专业相关的一项职业技能等级证书，如茶叶加工工证书；
- 3.学习期间不得违反国家相关法律法规和本校学生管理手册中规定的不予毕业的条款。

十、附录

附录1：教学进程安排表

附录2：人才培养方案变更审批表

附录 1: 教学进程安排表

表 12 茶叶生产与加工专业教学进程安排表

| 课程类别 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 理论学时 | 实践学时 | 各学期周数、学时分配 | | | | | | 课程性质 | 考核方式 | |
|------|-------|------|-----------|----|------|------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|----|
| | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| | | | | | | | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 20周 | | | |
| 公共课 | 公共基础课 | 1 | 中国特色社会主义 | 2 | 36 | 36 | | 2 | | | | | | 必修 | 考试 |
| | | 2 | 心理健康与职业生涯 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | 必修 | 考试 |
| | | 3 | 哲学与人生 | 2 | 36 | 24 | 12 | | | | 2 | | | 必修 | 考试 |
| | | 4 | 职业道德与法治 | 2 | 36 | 20 | 16 | | | | | 2 | | 必修 | 考试 |
| | | 5 | 语文 | 11 | 198 | 198 | | 4 | 4 | 3 | | | | 必修 | 考试 |
| | | 6 | 历史 | 4 | 72 | 72 | | | | 2 | 2 | | | 必修 | 考试 |
| | | 7 | 数学 | 10 | 180 | 180 | | 4 | 4 | 2 | | | | 必修 | 考试 |
| | | 8 | 英语 | 10 | 180 | 180 | | 4 | 4 | 2 | | | | 必修 | 考试 |
| | | 9 | 信息技术 | 8 | 144 | 72 | 72 | 4 | 4 | | | | | 必修 | 考试 |
| | | 10 | 体育与健康 | 10 | 180 | 72 | 108 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 必修 | 考试 |
| | | 11 | 艺术 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | | | 2 | | 必修 | 考试 |
| | 小计 | | | 63 | 1134 | 890 | 244 | 20 | 20 | 13 | 8 | 2 | 0 | | |
| | 公共选修课 | 12 | 劳动教育 | 2 | 36 | 36 | | | | | | 2 | | 限选 | 考试 |
| | | 13 | 现代礼仪 | 2 | 36 | 36 | | | | | | | 2 | 限选 | 考试 |
| 小计 | | | 4 | 72 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | | | |

| 课程类别 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 理论学时 | 实践学时 | 各学期周数、学时分配 | | | | | | 课程性质 | 考核方式 | |
|------|-------|-------|-----------|------|------|------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|----|
| | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| | | | | | | | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 20周 | | | |
| 专业课 | 专业基础课 | 14 | 茶文化概论 | 4 | 72 | 40 | 32 | 4 | | | | | | 必修 | 考试 |
| | | 15 | 茶叶化学基础 | 4 | 72 | 40 | 32 | 4 | | | | | | 必修 | 考试 |
| | | 16 | 茶树形态与生理 | 4 | 72 | 40 | 32 | | 4 | | | | | 必修 | 考试 |
| | | 17 | 茶叶机械使用与养护 | 6 | 108 | 54 | 54 | | | 6 | | | | 必修 | 考试 |
| | | 小计 | | 18 | 324 | 174 | 150 | 8 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 专业核心课 | 18 | 茶树种植与茶园管护 | 4 | 72 | 36 | 36 | | 4 | | | | | 必修 | 考试 |
| | | 19 | 茶树病虫害绿色防治 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | | | 4 | | 必修 | 考试 |
| | | 20 | 茶叶加工 | 4 | 72 | 24 | 48 | | | | 4 | | | 必修 | 考试 |
| | | 21 | 茶叶电子商务 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | | | 4 | | 必修 | 考试 |
| | | 22 | 茶叶审评 | 6 | 108 | 36 | 72 | | | 6 | | | | 必修 | 考试 |
| | | 23 | 茶艺与茶事服务 | 6 | 108 | 36 | 72 | | | | 6 | | | 必修 | 考试 |
| | | 小计 | | 24 | 504 | 204 | 300 | 0 | 4 | 6 | 10 | 8 | 0 | | |
| | 专业特色课 | 26 | 巴渝风长嘴壶茶艺 | 6 | 108 | 36 | 72 | | 2 | | 2 | 2 | | 必修 | 考查 |
| | | 27 | 茶叶精加工 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | | | 2 | | 必修 | 考查 |
| 28 | | 名优茶加工 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | | | 4 | | 必修 | 考查 | |
| 小计 | | 12 | 216 | 90 | 126 | 0 | 2 | 0 | 2 | 8 | 0 | | | | |
| 实习实训 | 29 | 综合实训 | 8 | 144 | | | | | 2 | 6 | | | | | |
| | 30 | 岗位实习 | 40 | 720 | 0 | 720 | | | | | | 36 | | | |
| 合计 | | | 175 | 3150 | 1514 | 1492 | 28 | 30 | 27 | 28 | 20 | 36 | | | |

附件 2：人才培养方案变更审批表

表 13 专业人才培养方案变更审批表

| | | | | | |
|------------------|--|------|--|------|--|
| 专业名称 | | 所属系部 | | 使用年级 | |
| 专业人才培养方案调整内容 | | | | | |
| 调整事项 | | | | | |
| 调整原因 | | | | | |
| 系部意见： | | | | | |
| 签字： 年 月 日 | | | | | |
| 教务科审核意见： | | | | | |
| 签字： 年 月 日 | | | | | |
| 主管教学副校长审批意见： | | | | | |
| 签字： 年 月 日 | | | | | |

说明:此表一式两份，签署意见后专业部存档一份，教务处存档一份。