



达州职业技术学院

茶艺与茶叶营销专业人才培养方案

专业名称： 茶艺与茶叶营销

专业代码： 630704

所属系别： 经济管理系

专业带头人： 张星海

教学系主任： 孙玉龙

目录

一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向.....	3
五、培养目标与培养规格.....	3
(一)培养目标.....	错误！未定义书签。
(二)培养规格.....	错误！未定义书签。
六、职业范围与就业岗位.....	5
七、岗位及职业能力分析.....	5
八、专业核心课程简介.....	6
九、课程结构.....	7
十、教学进程表.....	8
十一、说明.....	10
十二、毕业条件.....	14

《茶艺与茶叶营销》专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：茶艺与茶叶营销；专业代码：630704

二、入学要求

一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者，招生对象：普通高中毕业生、对口高职毕业生。

三、修业年限

学习年限最低不少于3年，在校累计学习年限不超过5年，最长学习年限不超过6年（含休学）

四、职业面向

本专业主要服务茶业生产加工、经营管理、茶文化传播等行业，毕业生主要就业岗位为茶企业的评茶师；茶叶公司的业务员、销售人员；茶庄、茶楼、茶艺馆、茶文化企业茶艺服务和培训的工作人员及经营管理人员；茶叶企业主管部门工作人员。

在经过基本岗位从事多年实践工作后，可提升至茶叶质量控制主管、营销经理、部门经理店长及基层合作社主管等；也可成为自主创业的中小企业主。也可通过毕业后深造，取得高级茶叶加工工、茶叶经营管理师等执业资格，在新农村茶业企事业单位从事更高层次的技术咨询、经营管理等专业活动。

五、培养目标与培养规格

1. 素质要求

①思想政治素质：热爱祖国，拥护党的基本路线，以邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观为指导，坚持社会主义核心价值体系，有正确的世界观、人生观、价值观和社会主义荣辱观。具有良好的公民意识，树立社会主义民主法治、自由平等、公平正义理念。

②人文与科学素质：具有科学精神和人文品格，自觉抵制虚华浮躁、急功近利等社会不良行为。有健康、高雅的艺术与审美修养，有创新精神、批判精神和社会关怀精神。能够传承并践行中华优秀传统文化，具有爱国情怀和社会关爱精神。

③身心素质：达到《国家学生体质健康标准》，养成良好的健身与卫生习惯，掌握一定的竞技

运动和职业体育技能，具有积极向上的态度、良好的人际关系、健全的人格和良好的心理素质。

④职业素质：爱岗敬业，诚实守信，具有责任感以及良好的服务意识；善于与人沟通，具有良好的团队合作精神和职业礼仪，精益求精、勤勉尽责等职业精神；能在茶庄、茶楼、茶艺馆、茶业公司、茶文化企业进行茶叶评审、茶艺展示与茶文化推广和经营管理工作。

2. 专业知识要求

- ①掌握茶叶基础知识及相关的实训技能；
- ②掌握茶叶审评方法，审评标准规范；
- ③掌握 6 大类茶叶的冲泡技法；
- ④熟悉茶文化知识，掌握茶艺展示要点，进行茶艺节目编创和茶事组织；
- ⑤熟悉茶叶经营管理方法和产品开发流程；
- ⑥掌握茶业生产经济和贸易知识，熟悉茶叶营销技术和经营管理规范；
- ⑦掌握茶文化、茶叶品牌推广流程。

3. 专业能力要求

- ①具有一定的外语(英语)应用和计算机实际操作能力；
- ★②能够根据茶叶品质特征运用茶叶审评与检验技术，进行茶叶品质的鉴定工作；
- ★③能够运用茶文化与茶艺技艺，根据茶类特征选择合适的冲泡方法和器具，营造适宜的品饮环境；
- ★④能够运用企业管理规范，进行中小企业日常经营实务操作与运行管理；
- ★⑤能够运用茶业经济和贸易知识，进行茶庄、茶楼、茶艺馆、茶业公司、茶文化企业经营管理，熟悉茶叶营销技术；
- ★⑥能够根据自身条件，选择项目，写出创业方案。

三、毕业要求

(一) 资格证书要求

- | | |
|-----------|----------------|
| 1、大学英语 | 高等学校英语应用能力 B 级 |
| 2、计算机应用 | 省高校计算机等级考试一级 |
| 3、评茶员（高级） | 国家劳动和社会保障部颁发 |
| 4、茶艺师（高级） | 国家劳动和社会保障部颁发 |

(1-2 必考，3-4 二选一必考。)

(二) 学分要求

学生毕业前应获得的最低学分为 140 学分，其中必修课 66.5 学分、公共选修课 24 学分、专业选修课 49 学分。

六、职业范围与就业岗位

职业范围	就业岗位		职业资格证书	颁证机构	获证要求 (选考或必考)	备注
	核心岗位	发展岗位				
茶艺展示与茶文化推广	茶艺师	茶艺教师、接待部门主管、茶文化传播公司负责人	茶艺师	国家劳动和社会保障部	茶艺师和评茶员必考	
茶叶品质评定	评茶员	品质控制主管、采购主管	评茶员			
茶企经营管理	销售业务员	销售主管、企业主管	茶业经营管理者			

七、岗位及职业能力分析

核心岗位	典型工作任务	核心能力	主要支撑课程
茶艺师	茶艺表演、培训；茶事活动策划；茶叶及相关产品销售；茶文化企业经营管理等。	(1)、掌握六大茶类的品质特征，掌握各茶类的冲泡品饮方法； (2)、掌握不同条件下，茶具选配、环境意境营造的技艺，能品鉴赏茶叶； (3)、具有制定茶事活动组织方案的能力； (4)、具有运用茶文化知识和茶艺创新技能，进行涉茶项目的组织与开发能力。	(1) 前置课程：中国茶艺基础 (2) 核心课程：茶艺编创与实践技术、茶叶冲泡技法、茶叶审评技术、茶品网络营销技术 (3) 拓展课程：企业经营管理、茶文化与茶健康、茶事与社交礼仪
评茶员	茶叶品质评定；茶叶加工生产指导；茶庄、茶楼茶叶采购。	(1)、能按操作规程，进行包装分、茶叶的取样、评茶设施、用具的准备和维护； (2) 能熟悉相关茶类实物标准样的设置水平； (3)、能评定一大茶类外形和内质；能掌握该茶类不同级别的各因子品质特征；能分析该茶类各品质因子不足之处； (4)、能使用相关茶类的评茶术语，描述该茶类品质特征并进行评	(1) 前置课程：感官分析技术、茶叶生产与加工技术 (2) 核心课程：茶叶审评技术、茶叶品质分析技术 (3) 拓展课程：名茶鉴赏、茶叶冲泡技法

		分。	
销售业务员	生产经营决策、工作业务协调、处理与各部门沟通与合作事宜、产品市场推广方案的策划和执行、形成部门规划方案改善经营活动等。	(1)、具备茶叶感官审评及理化检验的基本技能； (2)、具备制定茶叶产品和企业品牌营销策略和活动组织方案的能力； (3)、熟悉茶叶生产与经营规范及具体操作流程管理技能； (4)、具备选择创业模式，利用茶制品制定创业计划及创业能力； (5)、能进行茶庄、茶楼、茶艺馆、茶文化企业经营管理工作。	(1) 前置课程：茶叶品质化学、茶叶审评技术、 (2) 核心课程：市场营销技术、茶品网络营销技术 (3) 拓展课程：茶叶生产与加工技术、消费心理学、会计基础、企业经营管理

八、专业核心课程简介

序号	课 程	主要教学内容	技能考核项目与要求	学时
1	茶叶冲泡技法	艺术化呈现茶，泡茶的基本要素，不同茶类的冲泡方法，影响茶汤因素，根据茶叶品质特征选择冲泡方法。	(1) 使学生掌握看茶泡茶的基本方法； (2) 熟悉常规茶的冲泡的主要因素，使用冲泡技巧来使茶能扬长避短； (3) 营造品茗环境的基本要素。	48
2	茶叶审评技术	评茶基本知识，影响茶叶品质因素，茶叶品质特征与构成，茶叶感官审评。	(1) 掌握茶叶审评的基本方法； (2) 熟悉常规茶的品质标准； (3) 掌握常规茶的具体审评方法； (4) 正确运用评茶术语对茶叶品质进行合理评定； (5) 了解审评的专用设备及审评程序。	80
3	市场营销技术	市场营销相关知识及技术原则；茶叶产品特性及其消费趋势分析；茶叶企业经营特性，分析决策等。	(1) 让学生了解茶叶企业经营运作的前沿理论和方法； (2) 掌握茶叶企业在经营管理当中存在的各种管理问题及实务操作方法。	51

九、课程结构

课程类型		课程名称	学分数	修学类型
通识课程	文化基础课	大学英语	4	必修
		大学体育	4	必修
		思想道德修养与法律基础	4	必修
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	必修
		计算机应用基础	4	必修
		军训与军事理论	2	必修
		形势与政策	1	必修
		职业生涯规划与就业指导	1	必修
		社会实践	3	必修
	素质拓展课程	公共选修课	4	任选（4 学分）
		素质拓展	2	限选
		就业指导	2	必修
		创业基础	1	必修
		创业实践	1	限选
	专业基础课	茶叶商品学	5	必修
		市场营销技术	2.5	必修
		茶文化概论	3	必修
	专业技术课程	茶叶冲泡技法	3	必修
		茶叶品质分析技术	5	必修
		茶树栽培学	3	必修
		茶叶加工学	3	限选
		茶叶审评与检测	4	限选
		茶叶冲泡技法	5	必修
		茶叶品质分析技术	5	必修
		茶树栽培学	3	必修
		茶叶加工学	5	必修
		茶文化概论	4	必修

	专业选修课程	茶的综合利用	2	选修
		茶艺创新赏析	2	选修
		消费心理学	2	选修
		焙烤食品加工技术	2	选修
		茶艺插花	13	选修
		专业前沿讲座	4	选修
		药用植物学	2	选修
		名茶鉴赏	4	选修
		文献检索	2	选修
		感官分析技术	2	选修
		会计基础	2	选修
		茶品网络营销技术	2	选修
		茶馆经营与管理	2	选修
		茶学专业英语	2.5	选修
		中国传统文化	2	选修
		营销心理学	2	选修
		形体训练	2	选修
		公关礼仪	2	选修
		音乐欣赏	2	选修
		书法	2	选修
		茶叶营养与保健	2	选修
		茶叶包装与储运	3	选修
		茶席设计与茶会组织	3	选修
	综合素质拓展课程	应用文写作	2	选修
		毕业论文（设计）	5	必修
		顶岗实习	10	必修
		创新创业教育类实训	1	必修
		茶品储藏与品质管理技术	3	必修
		制茶实训	4	必修
		公共选修课	4	必修
		就业指导	2	必修
		技能考证专项训练	2	选修
		职业素质培训	2	选修
		暑期社会实践	2	选修

十、教学进程表

教学系	经济管理系		专业名称	茶艺与茶叶营销专业				学制		3 年					
课程类型	序号	课程名称	课程代码	考核方式	学分	学时	理论	实验	实训	开课学期及学时（每学期不能超过 26 学时）					
										1	2	3	4	5	6
公共必修课程	1	大学英语	050001	院考查	4	72				2	2				
	2	大学体育	101001	院考查	4	72				2	2				
	3	思想道德修养与法律基础	081009	院考试	4	54				4					
	4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	081008	院考试	4	72					4				
	5	计算机应用基础	081006	院考查	4	72				2	2				
	6	军训与军事理论	###		2	36				2					
	7	形势与政策	0811013	院考试	1	18						1			
	8	职业生涯规划与就业指导	0442002	院考试	1	18				1					
	9	社会实践	0442004	院考查	3	54				1	1	1			
专业必修课	10	茶叶商品学		考查	5	36	18		18			3	2		
	11	市场营销技术		考试	5	72	32		40			3	2		
	12	茶叶审评与检测		考试	5	72	40	17	15		3	2			
	13	茶叶冲泡技法		考试	5	72	32	20	20	3	2				
	14	茶叶品质分析技术		考查	5	72	40	17	15			3	2		
	15	茶树栽培学		考查	3	36	30		6	2	1				
	16	茶叶加工学		考试	5	36	30	15	15		3	2			
	17	茶文化概论		考试	4	36	30		6	2	2				
	18	茶的综合利用		考查	3	36	30	15	15			3			
	19	茶艺创新赏析		考查	3	36	18		18	2	1				
	20	消费心理学		考查	3	36	18		18				3		
	21	焙烤食品加工技术		考查	2	72	32		40				2		
	22	茶艺插花		考查	4	72	32		40	2	2				

专业选修课	23	专业前沿讲座		考查	4	18	18			1	1	1	1		
	24	药用植物学		考试	2	36	10	10	16			2			
	25	名茶鉴赏		考试	4	36	18		18	2	2				
	26	文献检索		考查	2	36	18		18						2
	27	感官分析技术		考试	2	72	36		36	2					
	28	会计基础		考查	2	72	32		40			2			
	29	茶品网络营销技术		考查	2	36	6		30				2		
	30	茶馆经营与管理		考查	4	36	6		30			2	2		
	31	茶学专业英语		考试	3	36	30		6			3			
	33	中国传统文化		考试	3	36	30		6	3					
	34	营销心理学		考查	3	36	20		16				3		
	35	形体训练		考查	3	36	20		16	3					
	36	公关礼仪		考查	4	36	20		16	4					
	37	音乐欣赏		考查	2	36	20		16		2				
	38	书法		考查	2	36	18		18		2				
	39	茶叶营养与保健		考查	4	36	20		16		4				
	40	茶叶包装与储运		考查	4	36	20		16			4			
	41	茶席设计与茶会组织		考查	4	36	20		16				4		
综合素质拓展（各专业可以自行增加）	42	应用文写作		考查	2	36	30		6	2					
	43	毕业论文（设计）		考试	5	96	48		48						5
	44	顶岗实习		考试	10	312			312					10	
	45	毕业实习		考试	10	264			264						10
	46	创新创业教育类实训		考查	1	96	6		90				1		
	47	茶品储藏与品质管理技术		考试	3	48	8		40			3			
	48	制茶实训		考试	4	48	8		40		2	2			
	49	公共选修课		考试	4	48	40		8	1	1	1	1		
	50	就业指导		考查	2	36	6		30				2		
	51	技能考证专项训练		考试	2	48	24		24		1	1			
	52	职业素质培训		考查	2	48	24		24				2		
	53	暑期社会实践		考查	4	48	24		24	1	1	1	1		
					182					44	41	40	30	10	17

十一、说 明

（一）、师资条件及要求

1、师资是开展教学工作的灵魂，是顺利实现人才培养目标的关键性因素，要形成一个专兼结合的学历和职称比例合理的师资团队。校内专任教师承担专业建设任务和核心课程建设工作，校外兼职教师在能力拓展和顶岗实习指导工作。

2、校内专任教师应该具备茶学、食品科学和农业经济管理类专业知识和技能。系统掌握相关知识和技能，同时，通过学院师资培养政策、项目进行教师职业素质提升。

3、为了加强专业实践教学工作，从企业聘任与专业相关的，并且能独立承担某一专业课教学或实践课教学任务、有较强实践能力的或是较高教学水平的相关本专业校外专家做为兼职教师。

4、目前，本专业组建的教学师资队伍如下表：

类型	序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	任教课程	备注
专业负责人	1	张星海	男	44	研究生（博士）	教授	农产品深加工与创新创业	评茶技师、高级茶艺师、考评员
学科带头人	2	王嫦	女	41	大学本科	讲师	中国茶艺基础、茶艺表演与冲泡技法	评茶技师、中级茶艺师
骨干教师	3	刘希	女	30	研究生	讲师	茶制品网络推广	双师
	4	曹炼炼	女	28	大学本科	助教	茶叶区域经济分析	双师
校内兼课教师	5	钟达	男	30	大学本科	讲师	茶制品安全生产与品质控制	双师

（二）、基本实训条件

1、校内实训基地

茶文化体验馆 以当前茶艺馆的标准进行建设，体现浓郁的现代茶文化氛围，主要承担学生的预就业实习。通过实习锻炼学生与人际交往的能力、礼仪规范、茶叶冲泡技能、茶艺表演与编创技能，让学生提前进入工作状态，为正式工作打好基础。主要用于茶艺师与评茶员培训。

茶艺实训室 以中国六大茶类，特别是以江苏主要名优茶编创而成的各类茶艺为主进行茶艺室设计，主要承担基础茶学课程相关技能的实验实训，通过实训使学生掌握各地、各民族茶艺习俗，茶艺礼仪，不同茶类冲泡技巧，茶艺表演编创、茶席设计、茶会的组织等。

茶叶检测中心 主要用于检测茶叶部分内含成分及农药、重金属残留指标等，目前，硬件设施已完备，人员配置及工作安排正在进行。

茶叶审评室 依据茶叶审评与检验对环境的要求设计，现有干评台 4 组，湿评台 10 个，审评杯碗 140 余套，可满足 35 人同时进行茶叶审评相关课程的实训、实习，锻炼学生的茶叶审评技能，并作为中级评茶员职业资格鉴定工作中技能考核部分的考场。

茶叶展销中心 主要学生实训产品的展示与销售，让学生担任销售人员，参与到整个展销中心的运营中，将《市场营销技术》相关的理论应用于实践，提高学生待人接物、应变能力及营销技能。

2、校外实训基地

（1）**学生始业教育类基地**，浙茶集团、中国茶叶博物馆、福海堂茶叶有限公司、三和萃茶叶有限公司、茶都名苑、大竹白茶基地等，主要对学生进行专业认知教育合作。

（2）**教学实训类基地**，大竹白茶基地——云峰茶叶有限公司，浙江塞纳茶叶有限公司，将学生顶岗实习，老师进行访问工程师的项目学习。

（3）**深度合作型实训基地**，目前本专业共享了浙江经贸职业技术学院生物类专业的省级示范基地实训基地——全总社杭州茶叶研究院，在教学科研全方位合作

（三）、学习资源建设（课程、课程资源库、网络资源等）

1、职业道德教育

紧紧围绕专业培养目标，贯彻“德育为先，育人为本”的原则，加强对学生的职业道德教育，培养学生敬业爱岗和团结协作精神，以及勤奋钻研的作风。

2、理论教学

各课程应围绕专业岗位技能展开理论教学，按照“必须、够用”与“拓宽知识面”相结合的原则，合理安排课程理论知识内容，实现理论教学与技能实训的有机结合，重点突出，学以致用。

3、实践教学

通过教学实习、综合实践、岗前实训、顶岗实习等实践教学环节，完成教学任务。结合“双证”培养目标，建立理实一体的实践教学体系。在实践教学过程中，注意培养学生组织纪律、劳动观点、集体主义、科学严谨的精神。

（四）、教学方法、手段与教学组织形式

1. 小班化教学情况说明

序号	课程名称	学时	小班化形式	备注
1	顶岗实习	312	分层教学	
2	毕业实习	264	分层教学	
3	毕业论文（设计）	96	分层教学	
4	茶叶审评与检测	72	行政小班、实训课分组、小组讨论	
5	市场营销技术	51	行政小班、小组讨论	
6	文献检索	32	行政小班	
7	茶品网络营销技术	32	行政小班、实训课分组、小组讨论	
8	会计基础	32	行政小班	
9	茶叶品质分析技术	48	行政小班、实训课分组、小组讨论	
10	茶品储藏与品质管理技术	48	行政小班、实训课分组、	
11	茶叶冲泡技法	48	行政小班、实训课分组、小组讨论	
12	制茶实训	48	行政小班、实训课分组、小组讨论	
13	茶席设计与茶会组织	48	行政小班、实训课分组、小组讨论	
14	茶馆经营与管理	36	行政小班、实训课分组、小组讨论	
小班化课时小计(学时)		1139		
课程总课时(学时)		2608		
小班化比例(%)		43.7		

2. 分层分类教学情况说明

序号	课程名称	分层形式	备注
1	大学英语	能力分层	

2	计算机应用基础	能力分层	
3	体育与健康	能力分层	
4	文献检索	专业分层	
5	网络营销	专业分层	
6	形体训练与公关礼仪	专业分层	
7	顶岗实习（暂定）	专业分层	
8	毕业论文（设计）（暂定）	专业分层	
9	消费心理学	专业分层	
10	公共艺术概论	专业分层	
11	市场营销技术	专业分层	
12	茶叶营养与保健	专业分层	
13	茶席设计与茶会组织	专业分层	
14	感官分析技术	专业分层	
15	茶馆经营与管理	专业分层	
分层课程小计（门数）		15	
课程总数（门数）		43	
分层课程比例（%）		34.9	

（五）、毕业条件

本专业毕业最低总学分为 145 学分，操行评定合格，准予毕业并颁发毕业证书，国家承认其高等教育三年制专科学历。根据高职院校的人才培养要求，公共课和专业课 139 学分，素质学分 6 个学分，操行评定合格，准予毕业并颁发毕业证书，国家承认其高等教育三年制专科学历。