

中等职业学校茶叶生产与加工专业教学标准（试行）

一、专业名称（专业代码）

茶叶生产与加工（010800）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、基本学制

3年

四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向茶叶生产基地、茶叶加工企业和茶叶营销企业，培养从事茶叶生产、茶叶加工、茶叶品质检验、茶馆经营和茶叶销售等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

五、职业范围

序号	对应职业(岗位)	职业资格证书举例	专业(技能)方向
1	茶叶生产	茶园工（四级）	茶叶生产方向
2	茶叶加工	茶叶加工工（四级）	茶叶加工方向
3	茶叶品质检验	评茶员（四级）	茶叶加工方向 茶叶营销方向
4	茶馆经营	茶艺师（四级）	茶叶营销方向
5	茶叶销售	农产品经纪人（五级）	茶叶营销方向

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
2. 具有科学生产、规范操作、节约资源、保护环境意识。
3. 具有基本的人际交往及团队合作能力。
4. 具有吃苦耐劳、勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。

（二）专业知识和技能

1. 熟悉茶文化的基本知识，掌握茶文化传播、茶事服务和茶叶营销基本技能。
2. 掌握茶树种植、茶树生理、茶树修剪、茶叶采摘的基础知识与基本技能。
3. 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与基本技能。
4. 熟悉茶叶的理化性质，掌握茶叶感官审评和茶叶基本成分检验的基础知识与基本技能。
5. 掌握茶叶包装、保管、储运的基础知识与基本技能。
6. 了解市场营销的基本概念、原理、营销管理过程，初步掌握科学理解和分析现实商业世界的能力。
7. 了解茶叶机械相关工作原理，掌握常用茶叶生产和加工机械使用与维护的基本技能。

专业（技能）方向——茶叶生产

1. 了解茶树生长需水的规律，能根据茶树生长状况完成茶园灌溉工作。
2. 能完成茶树的施肥、施用农药、安全生产工作。
3. 能识别茶树的虫害、病害，并能完成茶树病虫害防治工作。

专业（技能）方向——茶叶加工

1. 能完成将毛茶加工成一定规格的商品茶的相关工作。
2. 了解名优茶加工的基本工艺，能完成几种名优茶的生产工作。
3. 了解茶叶理化知识，掌握茶叶常规感官评审方法和理化分析技术。

专业（技能）方向——茶叶营销

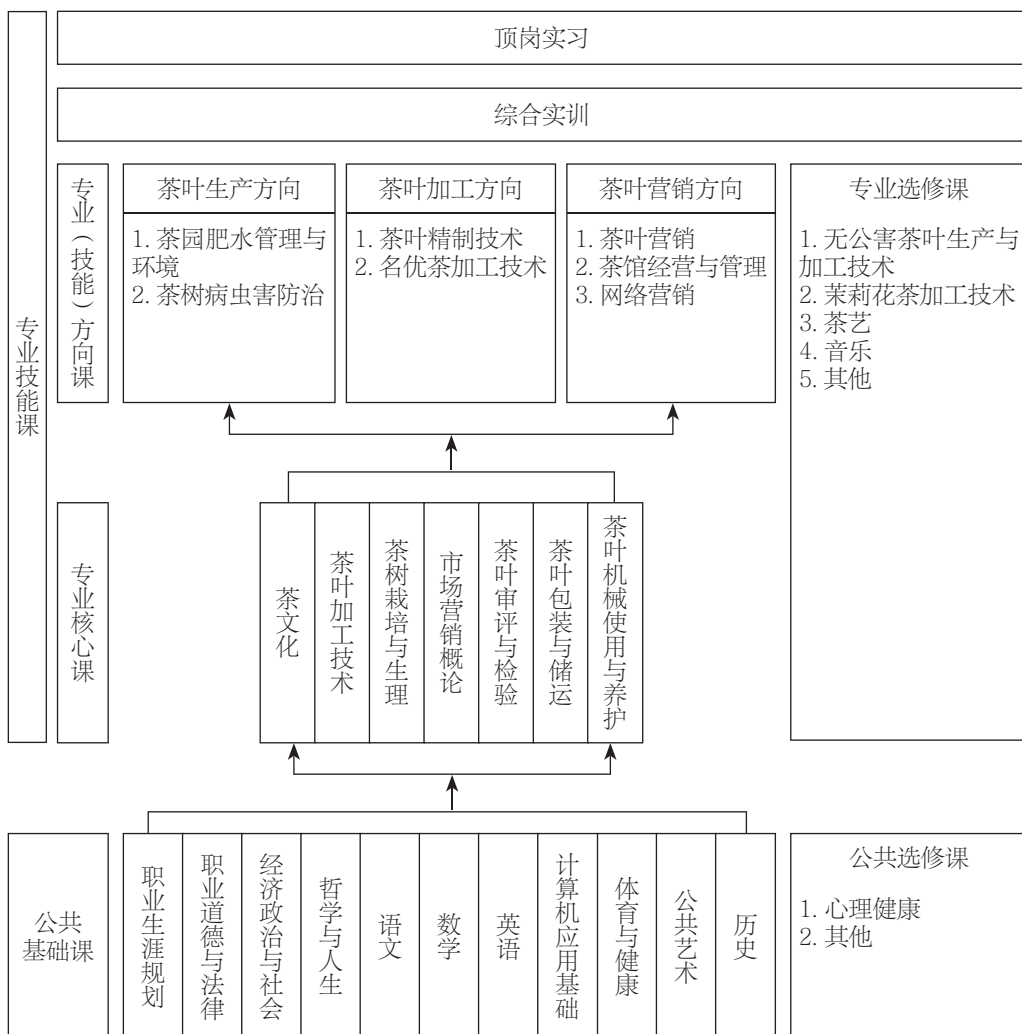
1. 能对茶叶市场及茶叶市场营销环境进行初步分析；初步具备组织、策划市场营销工作的能力。
2. 了解茶馆管理与经营的相关知识，能完成茶馆服务相关工作。
3. 了解茶叶传统经营与现代经营的差别，熟悉茶叶网络商务流程。

七、主要接续专业

高职：茶叶生产加工技术

本科：茶学

八、课程结构



九、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	192
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	160
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	192
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	144
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶文化	了解茶文化发展的历史、发展现状；了解地方茶文化发展的特殊性、区域性、流派和意义；掌握茶文化服务基本要求；能组织茶事活动、茶诗词、茶文化欣赏；能介绍茶文化发展历史、流派和展现形式	72
2	茶叶加工技术	了解各类茶叶品质形成的基本知识和基本理论；了解不同茶类茶叶加工过程中物质变化的规律；了解相对应的加工工艺及技术措施与品质形成的关系；了解六大基本茶类的制作过程；掌握当地常见茶类初加工技术	72

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
3	茶树栽培与生理	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；掌握茶叶采摘的技术	72
4	市场营销概论	了解市场营销的基本概念、原理、营销管理过程，营销组合与工具。树立一种市场营销的理念，初步形成科学理解和分析现实商业世界的能力	72
5	茶叶审评与检验	掌握评茶的基本知识；了解茶叶品质形成的原理与品质特征；掌握茶叶感官审评的基本知识；能初步对照品茶术语对茶叶品质实施评定；掌握茶叶水分、灰分和主要成分的检验方法	72
6	茶叶包装与储运	了解茶叶特性与环境的关系；掌握茶叶包装的种类和包装要求；掌握茶叶储存与保管、运输的条件，能有效储存、保管茶叶	72
7	茶业机械使用与养护	了解常用茶园机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械的基本工作原理；能使用茶园机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械；能对茶园机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械进行有效养护	72

2. 专业（技能）方向课

（1）茶叶生产

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶园肥水管理与环境	了解气象环境、土壤环境与生物因子与茶树生长发育的关系；了解茶园耕作、茶园水管理及其茶园施肥的基本知识；能掌握茶园耕作、茶园灌溉及茶园施肥的基本技能	108
2	茶树病虫害防治	熟悉主要茶树病害、虫害的种类，害虫的生活习性，病害、虫害以及对茶叶产量与品质的影响；掌握常见茶树病害和虫害的防治技术	144

（2）茶叶加工

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶精制技术	熟悉绿毛茶精制工艺流程、技术参数、要求和操作要领；能依据毛茶情况，设计出合理的精制工艺流程；能独立进行毛茶精制操作	72
2	名优茶加工技术	了解全国名优茶类的基本特征；掌握当地名优茶类的加工方法，能完成至少三种当地的特色名优茶制作	180

(3) 茶叶营销

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶营销	了解茶叶市场营销的基本概念及基本分析方法；了解茶叶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；了解茶叶市场营销策略；能进行一般的茶叶市场调研与预测；能对茶叶市场及茶叶市场营销环境进行初步分析；初步具备组织、策划市场营销工作的能力	108
2	茶馆经营与管理	了解茶馆文化的形成与发展、茶馆文化的社会功能、当代茶馆的类型、茶馆经营与管理的基本知识；能完成茶馆服务相关工作	72
3	网络营销	掌握网络营销的基本知识和基本技能，了解网络营销的专业经验；掌握 e-mail 营销、新闻组、搜索引擎等网络营销工具，掌握网络市场调查、营销策略的制定、网络营销渠道的选择、网络促销的方法、网络广告的形式和内容等	72

3. 专业选修课

- (1) 无公害茶叶生产与加工技术。
- (2) 茉莉花茶加工技术。
- (3) 茶艺。
- (4) 音乐。
- (5) 其他。

4. 综合实训

学生在校内或校外实训基地，完成教学计划各课程的实训，实训时间按照课程安排可集中也可分散在各学期进行。通过茶叶生产、茶叶加工、茶叶质量检验、茶事服务、茶产品包装贮运、茶叶营销等岗位等实践工作及岗位工作任务的完成，使学生掌握必备的专业技能，培养学生耐劳苦、尚简朴的精神，并使学生具有较强的安全生产意识、沟通合作能力和工作责任意识。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业最后的实践性教学环节。在茶叶生产、茶叶加工、茶叶营销相关工作为主要岗位的茶企业开展顶岗实习。让学生感受企业文化，适应企业管理，熟练操作技能，认识社会和客观评价自我，提高综合职业能力，为

顺利走向社会奠定基础。

十、教学时间安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3 000~3 300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16~18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排建议

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯与规划	2	32	√					
	职业道德与法律	2	32		√				
	经济政治与社会	2	32			√			
	哲学与人生	2	32				√		
	语文	12	192	√	√	√			
	数学	10	160	√	√	√			
	英语	12	192	√	√	√			
	计算机应用基础	8	144	√	√	√		√	
	体育与健康	8	144	√	√	√		√	
	公共艺术	4	72	√	√				
	历史	2	36		√				
		公共基础课小计	64	1 068					

续表

课程类别	课程名称	学分	学时	学期							
				1	2	3	4	5	6		
专业 技能课	专业 核心课	茶文化	4	72	√						
		茶叶加工技术	4	72		√					
		茶树栽培与生理	4	72			√				
		市场营销概论	4	72			√				
		茶叶审评与检验	4	72			√				
		茶叶包装与储运	4	72					√		
		茶叶机械使用与养护	4	72		√					
		小计	28	504							
	专业（技能） 方向课	茶叶生 产方向	茶园肥水管理与环境	6	108					√	
			茶树病虫害防治	8	144					√	
			小计	14	252						
		茶叶加 工方向	茶叶精制技术	4	72					√	
			名优茶加工技术	10	180					√	
			小计	14	252						
		茶叶营 销方向	茶叶营销	6	108					√	
			茶馆经营与管理	4	72					√	
			网络营销	4	72					√	
			小计	14	252						
		综合实训		30	540				√		
		顶岗实习		30	540						√
		专业技能课小计		102	1 836						
合计		194	2 904								

说明:

(1) “√”表示建议相应课程开设的学期。

(2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育,以及选修课教学安排,学校可根据实际情况灵活设置。

(3) 第4和第6学期是春季学期,是茶叶生产和销售的集中季节,可以安排顶岗实习和综合实训。

十一、教学实施

（一）教学要求

1. 公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课

本专业要以“校企合作、工学结合、顶岗实习”为办学基本模式。积极开展校内生产实训和校外顶岗实习，采用“做中学，学中做”情景化教学模式。

建立有行业、企业参与的专业建设指导委员会，专业建设指导委员会参与专业建设的全过程，与专业负责人、专业教师共同制订专业人才培养方案、确定人才培养规格、进行课程设置、为实训室建设提供建设性意见、共同实施教学方法和手段的变革；努力实现“专业对接产业、课程内容对接职业标准、教学过程对接生产过程、毕业证对接职业资格证书、职业教育对接终身学习”的五个对接。

（二）教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

十二、教学评价

教学评价包括课程评价和实训实习评价。

对学生的学业考评一方面要体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，即教师的评价、学生的相互评价、企业评价、家长评价与自我评价相结合；另一方面要注重学习过程评价与学习结果评价相结合。对学生学习结果的评价应在专业能力考核的基础上增加工作态度、组织协调、交流沟通、诚实守信、吃苦耐劳和自主学习等综合素质方面的指标。专业能力的评价从基础知识和岗位能力两方面展开，岗位能力评价知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等。

企业实训、实习的评价要以企业评价为主，吸收岗位评价标准，听取企业

指导教师的意见，增加职业能力和职业素质评价内容。

教学评价中要增加对教师教学质量的评价，可从教学准备、教学方法、教学设计、教学载体、教学过程、教学能力和教学效果等方面参考进行。

十三、实训实习环境

本专业应配备校内实训室（场）和校外实训基地。

（一）校内实训实习室

本专业校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、实施设备和数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台/套)
1	茶叶加工实训室	茶叶杀青机	1
		茶叶揉捻机	1
		茶叶烘干机	1
		茶叶理条机	2
		红茶发酵设备	1
		青茶做青设备	1
		青茶速包机、包揉机	各 1
		电炒锅	8
		茶叶精制设备	2
2	茶艺实训室	茶桌椅	40
		随手泡	40
		茶巾	80
		茶船	40
		茶道组	40
		茶具组合（玻璃、盖碗、紫砂壶）	80
		茶品展示柜	1
		多媒体投影仪	1
		电脑	1
		便携式 DVD 播放机	1

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台/套)
3	茶叶审评实训室	干评台	8
		湿评台	8
		各类茶评茶专用杯具	40
		叶底盘	40
		温度计、湿度计	40
		样茶盘、分样器	40
		天平	10
		样品架	4
		储茶罐	80
		空调机、去湿机	2
		冷柜或冰箱	2
4	茶叶营销综合实训室	学生用电脑	40
		多媒体设备	1
		茶产品展销柜	4
		营销模拟实训平台	4
5	茶树病虫害防治实训室	显微镜	40
		解剖镜	40
		病害标本	160
		标本采集制作工具	40
6	教学茶场	茶树修剪机械	1
		采茶机	1
		农用车	1
		茶园耕作机械	1

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。

（二）校外实训基地

校外实训基地应密切与茶业企业等用人单位的联系，实行校企合作、工学

结合、顶岗实习。立足校企资源共享、互利共赢，促进校园文化和企业文化紧密结合，促进知识学习、技能实训、工作实践和职业鉴定等功能的整合，推动教、学、做的统一，实现学生全面发展。

要选择专业上的能工巧匠、具备较强指导力量的行业龙头企事业单位，能完成茶叶生产、茶叶加工、茶叶质量检验、茶叶营销等岗位群核心技能的训练，承担学校综合实训和顶岗实习。基地运行要以生产性实训项目为载体，专业教学和生产任务共同完成；基地管理要与企业合作，承担企业生产或研发任务，按企业程序运作，确保学生在真实的企业环境中实训。

十四、专业师资

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。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师2人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于30%；应有业务水平较高的专业带头人。

专任教师应为本科以上学历，具备“双师”素质，有良好的师德，关注学生发展；对本专业课程有较为全面的了解，熟悉教学规律，具备教学改革意识；关注茶叶行业发展的动态，对茶叶行业的专业知识有较深入的研究，具有茶叶企业工作经验或实践经历。也可从茶叶企业聘请具有丰富教学经验的高级及以上职业资格和中级及以上职称工程技术人员，担任教学工作。

十五、其他