



宁德职业技术学院
NINGDE VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

2026 级茶叶生产与加工技术

专业人才培养方案

(3+2 五年制)

专业代码：610107（中职）

410107（高职）

专业负责人：_____蔡吓强_____

制订成员：_____茶叶教研室_____

审核人：_____柳从礼_____

二〇二六年四月制

宁德职业技术学院 2026 级茶叶生产与加工技术专业

（3+2 五年制）人才培养方案

（中职阶段）

一、【专业名称】

专业名称及专业代码：茶叶生产与加工 610107

二、【专业定位】

（一）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
农林牧渔 大类（41）	农业类 （4101）	茶及其他饮料作 物的种植（0132） 精制茶加工 （1540）	茶叶加工工 （6-02-06-10） 评茶师 （6-02-06-11） 茶艺师 （4-03-02-07）	茶叶加工工 茶园管理员 评茶师 茶艺师 茶叶营销员	茶艺师（四级） 评茶师（四级） 茶叶加工工（四级）

（二）岗位面向

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
1.茶叶加工工	绿茶的初制；白茶的初制；红茶的初制；乌龙茶的初制 绿茶、白茶、红茶、乌龙茶精制 花茶窈制	1.掌握绿茶、白茶、红茶和乌龙茶的初制技术； 2.掌握绿茶、白茶、红茶、青茶的精制技术。 3.花茶窈制技术	掌握绿茶、白茶、红茶和乌龙茶的初制技术；
2.茶叶生产管理农技员	绘制茶园规划平面图；茶园规划说明编写；茶园开垦；茶树种苗生产；茶园开沟、施肥、定植；茶树田间管理；茶叶采收、贮运。	1.会制定茶叶生产计划和茶园周年管理计划； 2.合作完成茶叶生产的全过程； 3.掌握茶园管理的关键技术，会解决生产实际问题。	茶叶生产管理农技员
3.评茶师	茶叶品质审评；茶叶品质检验。	1.各类茶的感官审评技术； 2.茶叶检验技术。	1.各类茶的感官审评技术； 2.茶叶检验技术。

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
4.茶艺师	了解客户的要求；设计表演计划方案；组织实施方案。	1.会选择茶具； 2.学会各类茶叶科学冲泡技艺； 3.懂得茶艺表演技艺。	1.组织各种茶事活动； 2.掌握茶叶科学冲泡技艺；
5.茶叶营销员	制定市场调研方案；进行产品市场调查、预测与营销决策；产品的营销网络的建立；产品营销技能。	1.会开展茶叶市场调研与预测； 2.会制定茶叶及生产资料销售方案； 3.掌握茶叶及生产资料销售策略； 4.会与人沟通，将产品推向市场； 5.会开展售后服务。	掌握茶叶及相关产品销售策略。

（三）职业能力分析

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	茶叶加工工	茶叶加工工（四级）	茶叶加工
2	茶园管理员		茶树栽培管理、病虫害防治
3	评茶师	评茶师（四级）	茶叶审评与检验
4	茶艺师	茶艺师（四级）	茶艺
5	茶叶营销员	茶艺师（四级）	茶叶营销

三、【入学要求】

初中毕业生或具有同等学力者

四、【基本学制】

3 年

五、【培养目标】

本专业坚持立德树人，面向茶叶生产企业、销售和服务部门,培养从事从事茶叶生产、加工、品质检验、贸易和茶文化传播等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

六、【人才培养规格】

本专业所培养的人才应具有以下知识、技能与职业素养：

（一）知识目标

- 1.具备茶叶生产、经营管理、茶文化等专业基本理论知识；
- 2.掌握茶园规划与茶树栽培管理、茶叶加工、茶叶审评、茶叶营销、茶叶质量管控、 自主创业等能力；

3.面向现代茶叶生产基地、茶叶加工企业、茶叶营销企业，从事茶叶生产、加工、品质检验、营销和茶艺表演等工作。

（二）能力目标

1.基本能力

- （1）自我学习与创新能力。
- （2）②熟练计算机基本操作技能。
- （3）具备一定的英语听说读写能力。
- （4）职业生涯发展与就业、创业能力。

2.职业能力

专业能力	社会能力	方法能力
1.会茶树苗木繁育 2.会茶树生产管理 3.会茶园建设 4.具备制定茶叶周年生产计划能力 5.具备合作完成茶叶生产的全过程能力 6.能完成各类茶叶加工 7.会茶叶审评和质量检验 8.懂得茶叶销售	1.具有主动参与、积极进取、崇尚科学、探究科学的学习态度和思想意识； 2.具有吃苦耐劳、团结协作、勇于创新的工作态度； 3.敬业爱岗、规范严谨、诚实守信；具有强烈的责任心和认真负责的工作态度； 4.具备辩证思维能力和创新精神，具备解决实际问题的能力； 5.具有质量管控意识、安全生产意识、环保意识和法制观念。	1.具有逻辑思维、判断能力、沟通能力； 2.具有获取信息与利用能力； 3.具有观察应变、独立工作能力和创新能力； 4.具有学习与掌握新技术的能力。

（三）素质目标

1.基本素质

- （1）具备良好的思想品德修养及职业道德；
- （2）具备高职层次相应的文化素养和人文艺术素养；
- （3）具有健康体魄、良好体能和适应本岗位工作的身体素质与心理素质；
- （4）具有实践、创新专业技术技能的素质；
- （5）具备吃苦耐劳、团结协作、开拓进取的职业素质；
- （6）具有良好的气质、仪表，较强的语言、文字表达和沟通能力。

1.职业素质

- （1）较强的专业理论知识和专业技能
- （2）爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取精神

七、【主要衔接专业】

高职：茶叶生产与加工技术专业；

八、【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，艺术（或音乐、美术），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和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、跟岗实习等多种形式。

（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	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》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《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
6	形势与政策	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	32
6	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依现专业特色	144
7	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	144
8	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
9	信息技术	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	64
10	历史	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	64
11	体育与健康	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	192

12	公共艺术（美术、音乐）	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	32
13	人工智能应用基础	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	16

（二）专业技能课

1.专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	基础化学	本课程是后续课程的学习必须掌握的基础知识。通过课堂教学和实践教学相结合,使学生掌握各类化合物的性质及其在化工生产中的应用，最终能够掌握茶叶生产的基本原理、基本方法，完成茶叶的检测。课程教学宜使用信息化教学，采用启发式和讨论式相结合，理论与实践相结合。	64
2	植物与植物生理	本课程是茶树栽培与茶叶加工专业的一门专业基础课程。主要包括：植物种子植物外部形态的描述、植物的解剖结构的识别、植物的生长发育及调控技术、植物的抗性提高技术等。	64
3	植物生长环境	土壤、气象和茶园生态方面的基本理论知识。	48
4	现代礼仪	分析总结国内学者在礼仪学理论研究方面的成果，介绍礼仪的一些基础理论，使学生能对“礼仪”这一概念有更深刻的认识体会。介绍各种具体的礼仪规范及一些重要场合下的礼仪要求，以帮助读者进一步熟悉和掌握更多的礼仪内容，更好和更适当地运用礼仪，促进交往。	48
5	民乐演奏与欣赏	中国乐器是中国民族文化的组成部分，是世界音乐宝库中的珍品，她历史悠久，源远流长；造型精美，古色古香；且品种繁多。中国古典的民间音乐因其优美舒缓而闻名世界。通过学习使学生掌握一至两种民族乐器的演奏。	64
6	美学基础	通过学习帮助学生系统地了解美学的基础知识和基本理论，了解美学研究的对象及方法，培养学生感受美、鉴赏美的能力，加强美学修养，从而提高学生的人文素养。	64
7	茶艺身韵	使学生在欣赏各类音乐的同时，领悟欣赏音乐的方法，提高对于音乐的鉴赏能力，在潜移默化中提升审美的心理素质，进而激发学生热爱生活、热爱自然、热爱音乐的美好情愫。	64

2.专业（技能）方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶贮藏与保鲜	掌握茶叶贮藏与保鲜的方法，了解茶叶陈化劣变的原理。	32
2	茶叶营养与保健	熟悉茶叶营养与保健的相关知识。	48
3	广告技术	广告技术是广告学体系中发展较早的一个分支。从原始广告发展初期到现代广告的高度发展，主要是在广告技术上的进步。广告设计技术和制作技术为广告学的研究提供了大量的素材，尤其是在平面广告设计上积累了丰富的经验。通过学习使学生掌握一定的广告相关知识。	32
4	茶叶推销实务	围绕茶叶推销职业活动的典型工作过程，将其中的典型工作任务加以整理、归纳和整合，并进行“综合模拟演练”。通过学习使学生掌握茶叶推销的基本方法和技巧。	48
5	茶艺服务	掌握不同茶叶的冲泡方法，会盖碗，玻璃杯，茶壶冲泡技术	64
6	茶树栽培技术	掌握茶树日常生长的趋势发展，合理修剪和施肥，增加茶叶产量。	64
7	茶叶加工	掌握红茶、绿茶、白茶生产加工工艺，品级的判断、精制技术的手法。	144

3.综合实训

序号	实训名称	主要实训内容和要求	参考学时
1	茶事服务	使学生掌握普通话的基础理论和基本知识，通过训练，着重提高学生普通话口语表达能力。	64
2	考证训练	茶艺师，评茶员，茶叶加工工	32

4.跟岗实习：对实习岗位、实习内容、实习地点、实习形式等进行描述。

九、【课程体系】

详情见附件：2026 级宁德职业技术学院茶叶生产与加工技术（三二分段制）
教学进程表

十、【教育活动设计】

1.教学时间安排建议表

学年 \ 周数 \ 内容	教学（含理实一体教学及专门化集中实训）	复习考试	机动	假期	全年周数
一	36	2	2		40
二	36	2	2		40
三	38	1	1		40

2.授课计划安排建议表

见附件：宁德职业技术学院 2026 级三二分段制教学计划进程表

十一、【专业建设基本条件】

（一）专业教学团队条件

1.专任专业教师。应具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科）；遵循高职教育规律组织实施教学，具有良好的师德师风；能积极参与教学改革，不断提高教学水平；具有主持或参与高职教育教科研项目的能力。“双师”资格（具备相关专业职业资格证书或企业经历）的比例要达到 80%以上；专任专业教师与学生比例 1：15 左右；专业带头人 1～2 名，骨干教师 3～5 名；专任实训教师具备茶叶加工技术专业中级工（含中级工）以上的资格证书或实验师资格。

2.企业兼职教师。应具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科）；在茶企业或科研单位任职五年以上；具备茶叶技师或助理研究员及以上任职资格；接受职业教育教学方法的培训，承担专业课程的比例占专业课总课时的 40%；占教师总数的比例不低于 40%。

（二）实验实训实习条件

本专业应配备校内实验实训室和校外实训实习基地。

1.校内实验实训条件

校内实验实训必须具备教学实训茶厂、茶叶审评室等实训室，主要设施设备及数量见下表

序号	实验实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	生态茶园	喷灌系统	0.02
2	植物保护实训室	显微镜	1
		解剖镜	1
3	植物环境实训室	测量仪器	0.5
4	茶叶审评实训室	评茶台	0.2
		审评杯碗	2
5	教学实训茶厂	揉捻机	0.2

		烘干机	0.2
		杀青机	0.2
6	茶艺实训室	工作台	0.2
		各式茶具	2
7	茶叶质量检测实训室	气相色谱仪	0.02
		液相色谱仪	0.02
		超净净水机	0.02
		高速离心机	0.02

2.校外实训实习基地条件

本专业应与本地区茶业企事业单位建立广泛联系，结合专业内容，在相关企业建立校外实训基地，以作为教师、设备和实习内容方面不足的补充。第6学期学生要在校外实训基地完成岗位培训和顶岗实习任务。校外实训基地要能提供真实工作岗位，实现学生跟岗实习,并能最大限度地满足学生就业的目的。

（三）教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

1.教材：专业必修课优先选用近5年内出版的体现工学结合、特色鲜明的省部级以上的中职规划和自编校本教材。专业基础课以选用教育部推荐的优秀中教材和人力资源和社会保障部推荐的优秀职业技能培训鉴定教材为主。

2.图书资料：专业应有茶树栽培与茶叶加工职业特色的技术专业理论著作、核心期刊与专业特色期刊，还应有考核标准、试题库、案例库及教学管理等资料；精选硕博论文、专业报刊、专业会议论文集；企业、行业规范标准。

3.教学资源库：目前参建的国家茶叶专业教学资源库和海上丝绸之路文化传播与技艺传承资源库。

十二、【考核与评价】

（一）学生成绩考核评价

根据各课程性质，成立由企业专家、骨干教师、学生共同参与的课程考核与评价小组，从态度、认知感、协作精神、操作要领、技能水平等方面进行考核。考核内容包括学生的学习态度、实训总结、操作的熟练程度、遵守学校管理制度的情况等方面，以技能考核为重点，对学生职业素质和技能进行全面考核。

（二）毕业条件

学生在学校规定学习年限内，修满本专业人才培养方案所规定的课程与学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，准予毕业并发给毕业证书。

学生参加全省统一组织的中等职业学校学业水平考试全部考试科目，转段合格成绩按同一专业参加全省学业水平考试的五年制高职考生的95%划定。转段合

格的考生升入高职阶段继续学习，不合格的由所在学校按照中职毕业考核要求进行毕业资格认定，并可参加全省高职院校分类考试招录。

十三、【其他】

见附件：2026 级宁德职业技术学院茶叶生产与加工技术（三二分段制）教学进程表

教研室主任：蔡吓强

执笔人：蔡吓强

审核人：柳从礼

宁德职业技术学院 2026 级茶叶生产与加工技术专业

（3+2 五年制）人才培养方案

（高职阶段）

一、【专业名称】

专业名称及专业代码：茶叶生产与加工技术 410107

二、【专业定位】

（一）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
农林牧渔 大类（41）	农业类 （4101）	茶及其他饮料作 物的种植（0132） 精制茶加工 （1540）	茶叶加工工 （6-02-06-10） 评茶员 （6-02-06-11） 茶艺师 （4-03-02-07）	茶叶加工工 茶园管理员 评茶员 茶艺师 茶叶营销员	茶艺师（三级） 评茶员（三级） 茶叶加工工（三级）

（二）岗位面向

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
1.茶叶加工工	绿茶的初制；白茶的初制；红茶的初制；乌龙茶的初制 绿茶、白茶、红茶、 乌龙茶精制 花茶窈制	1.掌握绿茶、白茶、红茶和 乌龙茶的初制技术； 2.掌握绿茶、白茶、红茶、 青茶的精制技术。 3.花茶窈制技术	掌握绿茶、白茶、红茶和乌龙茶的初制 技术；
2.茶叶生 产管理农 技员	绘制茶园规划平 面图；茶园规划说 明编写；茶园开 垦；茶树种苗生 产；茶园开沟、施 肥、定植；茶树田 间管理；茶叶采 收、贮运。	1.会制定茶叶生产计划和茶 园周年管理计划； 2.合作完成茶叶生产的全过 程； 3.掌握茶园管理的关键技 术，会解决生产实际问题。	茶叶生产管理农技员
3.评茶员	茶叶品质审评；茶 叶品质检验。	1.各类茶的感官审评技术； 2.茶叶检验技术。	1.各类茶的感官审评技术； 2.茶叶检验技术。

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
4.茶艺师	了解客户的要求；设计表演计划方案；组织实施方案。	1.会选择茶具； 2.学会各类茶叶科学冲泡技艺； 3.懂得茶艺表演技艺。	1.组织各种茶事活动； 2.掌握茶叶科学冲泡技艺；
5.茶叶营销员	制定市场调研方案；进行产品市场调查、预测与营销决策；产品的营销网络的建立；产品营销技能。	1.会开展茶叶市场调研与预测； 2.会制定茶叶及生产资料销售方案； 3.掌握茶叶及生产资料销售策略； 4.会与人沟通，将产品推向市场； 5.会开展售后服务。	掌握茶叶及相关产品销售策略。

（三）职业能力分析

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	茶叶加工工	茶叶加工工（三级）	茶叶加工
2	茶园管理员		茶树栽培管理、病虫害防治
3	评茶员	评茶员（三级）	茶叶审评与检验
4	茶艺师	茶艺师（三级）	茶艺
5	茶叶营销员		茶叶营销

三、【入学要求】

中等职业学校、普通高中学校毕业生或同等学力者。

四、【基本学制】

2 年

五、【培养目标】

本专业构建了（校企合作、工学结合、课证融合、逐轮递进）的人才培养模式，旨在培养学生具备实事求是的品性、身体力行的勇气和担当，成为德智体美劳全面发展、具有较强可持续发展能力的高素质技术技能人才，能适应茶产业第一线岗位需要的实际工作能力。

六、【人才培养规格】

本专业所培养的人才应具有以下知识、技能与职业素养：

（一）知识目标

1.具备茶叶生产、经营管理、茶文化等专业基本理论知识；

2.掌握茶园规划与茶树栽培管理、茶叶加工、茶叶审评、茶叶营销、茶叶质量管控、自主创业等能力；

3.面向现代茶叶生产基地、茶叶加工企业、茶叶营销企业，从事茶叶生产、加工、品质检验、营销和茶艺表演等工作。

（二）能力目标

1.基本能力

（1）自我学习与创新能力。

（2）熟练计算机基本操作技能。

（3）具备一定的英语听说读写能力。

（4）职业生涯发展与就业、创业能力。

2.职业能力

专业能力	社会能力	方法能力
1.会茶树苗木繁育 2.会茶树生产管理 3.会茶园建设 4.具备制定茶叶周年生产计划能力 5.具备合作完成茶叶生产的全过程能力 6.能完成各类茶叶加工 7.会茶叶审评和质量检验 8.懂得茶叶销售	1.具有主动参与、积极进取、崇尚科学、探究科学的学习态度和思想意识； 2.具有吃苦耐劳、团结协作、勇于创新的工作态度； 3.敬业爱岗、规范严谨、诚实守信；具有强烈的责任心和认真负责的工作态度； 4.具备辩证思维能力和创新精神，具备解决实际问题的能力； 5.具有质量管控意识、安全生产意识、环保意识和法制观念意识。	1.具有逻辑思维、判断能力、沟通能力； 2.具有获取信息与利用能力； 3.具有观察应变、独立工作能力和创新能力； 4.具有学习与掌握新技术的能力。

（三）素质目标

1.基本素质

（1）具备良好的思想品德修养及职业道德；

（2）具备高职层次相应的文化素养和人文艺术素养；

（3）具有健康体魄、良好体能和适应本岗位工作的身体素质与心理素质；

（4）具有实践、创新专业技术技能的素质；

（5）具备吃苦耐劳、团结协作、开拓进取的职业素质；

（6）具有良好的气质、仪表，较强的语言、文字表达和沟通能力。

1.职业素质

（1）较强的专业理论知识和专业技能

（2）爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取精神

七、【主要衔接专业】

中职：茶艺与茶营销专业，茶叶生产与加工；本科：茶学专业。

八、【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，艺术（或音乐、美术），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和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。

（一）公共基础课程

1.公共必修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想道德与法治	主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养。作为高等职业院校应结合自身特点注重加强对学生的职业道德教育。	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	主要讲授毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，帮助学生理解理论的主要内容以及马克思主义中国化理论成果之间一脉相承又与时俱进的关系，引导学生深刻认识为什么要不断推进马克思主义中国化，培养学生的马克思主义历史观，增强对中国特色社会主义的认同，坚定“四个自信”。	32
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	主要讲授马克思主义中国化的最新理论成果，即习近平新时代中国特色社会主义思想引导学生准确理解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容和科学体系，自觉用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，指导实践，积极投身全面建设社会主义现代化国家中，为中华民族伟大复兴不懈奋斗。	48
4	大学英语	本课程旨在发展学生英语学科核心素养的基础，突出英语语言能力在职场情境中的应用。课程内容为基础模块和拓展模块组成。基础模块为职场通用英语，奠定学生英语学科核心素养的共同基础，使所有学生都能达到英语学业质量水平的要求。拓展模块分为职业提升英语、学业提升英语和素养提升英语三类，与基础模块形成递进关系，供不同专业、不同水平、不同兴趣的学生在完成基础模块后选修，尊重个体差异，突出职业特色，加强语言实践应用能力培养。	128
5	体育与健康	本课程内容分理论和实践两部分。理论部分包括体育与健康概述、体育锻炼的影响与意义、健康的锻炼原则和方法、体育保健四方面内容。实践部分包括篮球、排球、羽毛球运动、太极拳等。培养学生养成良好的体育锻炼习惯，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄。	128

6	信息技术	依据《高等职业教育专科信息技术课程标准（2021年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色，围绕高等职业教育专科各专业对信息技术学科核心素养的培养需求，吸纳信息技术领域的前沿技术，通过理实一体化教学，提升学生应用信息技术解决问题的综合能力。学生通过学习本课程，能够增强信息意识、提升计算思维、促进数字化创新与发展能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。	48
7	军事理论	以习近平国防和军队建设思想为指导，通过军事教学，使学生掌握基本军事理论和军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高。	36
8	大学生心理健康教育	本课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。	32
9	大学生职业生涯规划	通过本课程的教学使大学生确定与自己实际情况相符合的发展目标，明确自己的职业生涯的目标；注重自身内在就业能力的提升，不断提升个人职业素养，掌握自我探索技能、生涯决策技能、管理技能，为实现职业发展目标奠定扎实的基础。	16
10	形势与政策	主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	32
11	国家安全教育（含安全微课）	本课程旨在培养大学生了解国家安全体系和能力现代化，引导大学生为建设更高水平的平安中国而努力，为推全贯穿党和国家工作各方全过程，确保国家安全和社会稳进国家安全体系和能力现代化贡献青春力量，开创新时代国际安全工作新局面。培养学生的家国情怀，坚定文化自信，传承弘扬中华优秀传统文化，继承革命文化，发展社会主义先进文化。	28
12	大学语文	培养学生的家国情怀，坚定文化自信，传承弘扬中华优秀传统文化，继承革命文化，发展社会主义先进文化。 具体表现为：设置“古典诗文诵读”，建立诵读系统，以古汉语精品固其本，通过学习既传承弘扬中华优秀传统文化，又能感悟汉语语言的魅力；设置“现代文阅读”，建立阅读系统，以现代文作品立其标，培养学生的文学鉴赏能力，陶冶学生的情操，使之树立正确的人生观、世界观和价值观，形成高尚的德行标准，并建立美好的精神家园，要让学生成为具有人文情怀和精神追求的职业化个体；设置“实用写作”，建立操练系统，突出实用性，便于提高学生的语文应用能力和实践活动能力。	32

13	就业指导	本课程的目的是通过课堂教学、课堂活动、校园活动和校外体验等形式，为大学生就业提供全面的指导，帮助大学生更好地适应从大学生到职业人的角色转换，不断提升就业竞争力和主动适应社会的能力，同时为有志于创业的大学生提供有效帮助。	32
14	大学生创新创业通识课程	本课程主动适应国家经济社会发展和青年学生全面发展的需要，以“精益理念培养、思创教育融合、课赛实践融合、前沿思维引领”四大理念为着力点，将精益精神、企业家精神与创新创业的知识体系有效融合的同时，还融入了思想政治教育、创新创业竞赛、时代前沿问题等元素，开启了创新创业课程“思创融合”的教学实践。	32
15	劳动教育	该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》和《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》，结合专业特点开设课程。通过劳动教育，增强学生职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度；该课程主要围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计；注重培养学生的敬业精神，吃苦耐劳、团结合作、严谨细致的工作态度。	16

2.公共选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	人工智能通识课（限选）	主要讲授人工智能的基本概念、发展历史、主要技术和应用领域等。通过课程学习培养学生人工智能思维方法，熟练应用人工智能解决问题的能力，提升创新创业创造意识。	32
2	“四史”教育（限选）	主要讲授党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，深刻阐述人民的政治选择历程、国家的政治现代化历程和中国共产党的政治建设历程，将“四史”教育融入思想政治理论课教学，有助于培养学生正确的历史观、政治观，帮助大学生树立崇高理想；引导大学生树立强烈的使命意识，自觉把个人理想和国家前途、民族命运紧密联系起来，实现个人成长与国家发展、民族复兴有机结合。	18
3	美育公共艺术课（限选）	美育公共艺术课程融合音乐、美术、舞蹈、影视、中华优秀传统文化等多元艺术形式，通过理论解析、经典作品鉴赏，帮助学生掌握艺术鉴赏方法，提升审美感知与创造力，拓宽艺术视野，激发人文情怀，助力学生塑造健全人格，提升综合素养。	32
4	其他公共选修	公共选修课有利于学生拓宽视野，有利于不同专业间的交叉渗透，能进一步培养和增强学生获取知识的能力、思辨能力、创新能力、审美判断能力、心理承受能力、适应能力、自我评价能力等	64

（二）专业技能课

1.专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶生物化学	本课程是茶树栽培与茶叶加工专业的一门专业基础课程。介绍了茶树体内的蛋白质和氨基酸，茶叶中糖类及糖苷化合物，茶叶中的多酚类物质及其代谢，茶叶中生物碱，茶叶中脂类物质和脂溶性色素，茶叶中的芳香物质。	32
2	茶叶生产机械	本课程是茶树栽培与茶叶加工专业的一门专业基础课程。主要介绍了国内外茶叶机械化的发展现状及趋势；分别详细介绍了茶园管理机械、茶叶生产机械、茶叶包装机械的分类、构成、工作原理及维修知识。	40
3	茶树栽培技术	课程主要任务是讲授茶树栽培的起源、茶树优良品种、生长发育特性、繁殖技术、栽培与茶园管理、新茶园的建立、茶低产茶园的改造等内容。	48
4	茶叶检验	通过课程学习，了解茶叶检测在生产中的运用范围及其重要地位。主要以茶叶常见的安全指标项目为载体，包括茶叶理化成分、农残、重金属含量、微生物等检测的基本原理和操作技能，以工作任务为导向，根据检测任务查找相关检测标准，并应用仪器分析技术（主要包括紫外可见分光光度法、原子吸收分光光度法、气相/液相色谱法）对茶叶样品中的安全指标进行检测分析。	32
5	茶叶市场营销技术	课程全面系统地阐述与评价了茶叶营销基本理论、基本知识和方法，剖析了茶产业演变，对茶叶行业进行分类，提出茶产业链概念与结构，针对茶叶服务行业包括茶叶出口，阐述与评价了适合茶叶行业与企业的绿色营销、关系营销、整合营销、网络营销等市场营销新理论和发展趋势。	40

2.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	茶叶加工技术	本课程主要任务是讲授茶树栽培和病虫害防治技术、六大基本茶类及再加工茶类加工技术等内容，使学生了解茶产业的发展历史、现状及趋势，了解茶叶生产的基本概况，掌握各类茶的加工原理与工艺流程等方面的相关知识。	88

2	茶树病虫害防治技术	本课程围绕茶树病虫害的预测和茶树病虫害为害的控制、治理两条主线，深入浅出地介绍茶树病虫害相关知识，突出近年来常发和今后流行病虫害的防控知识介绍，并结合茶叶行业的发展趋势将绿色防控技术作为重点讲述内容。该课程既没有传统教学的冗长的理论，又把理论和实践有机的结合，具有非常强的生产指导性。	40
3	茶艺	茶艺是泡好一杯茶的艺术，更是享受一杯茶的艺术，包含了物质层面和精神层面。学生通过品茶、习茶及评茶，在享受茶艺之美的过程中，借助茶的灵性，感悟生活，自我超越，培养一颗平和淡然之心，塑造自身独特的人格魅力。	40
6	茶叶审评	本课程详细介绍了茶叶审评基础知识及相关国家标准；详细阐述六大茶类的感官品质特征及形成原因。通过实训启发学习者动手能力，实现“做中教，做中学”的目的。使学生掌握从事茶叶生产、茶叶营销及茶文化传播等职业所必须具备的专业知识和基本评茶技能，能合理运用所学知识和技能，从而为提高茶叶品质服务。	48
7	茶席设计与茶会组织	有利于学生开阔眼界，提升自身文学修养，增强综合素质，是连接学生和就业之间的重要课程。茶席是以茶汤为灵魂，以茶具为主体，在特定的空间形态中，与其他的艺术形式相结合，共同构成的具有独立主体，并有所表达的艺术组合。	32

3.综合实训

序号	实训名称	主要实训内容和要求	参考学时
1	军事技能训练与入学教育（周）	通过严格的军事训练提高学生的政治觉悟，激发爱国热情，发扬革命英雄主义精神，培养艰苦奋斗，刻苦耐劳的坚强毅力和集体主义精神，增强国防观念和组织纪律性，养成良好的学风和生活作风，掌握基本军事知识和技能。	112
2	劳动教育（周）	通过劳动教育，使大学生能够理解和形成马克思主义劳动观，体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，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；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	30

3	茶叶加工实践 I (周)	掌握各茶类初精制。	30
4	茶叶加工实践 II (周)	掌握各茶类初精制。	30
5	茶树栽培与茶叶 加工实践	掌握各茶类初精制、茶树扦插、授粉等技能。	90
6	茶艺实践	掌握各类茶叶冲泡技艺, 熟悉茶事活动的组织。	30
7	茶叶营销实践	掌握茶叶市场调查、茶叶营销实战	30
8	茶叶审评实践	掌握各类茶审评实操, 熟悉各类茶基本品质特征。	30
9	考证训练	茶艺师、评茶员考前训练	30
10	毕业实习与毕业 设计(论文)	熟悉专业岗位, 综合运用所学的基础知识和专业基本技能, 分析解决一般性的技术问题; 搜集与毕业设计有关的技术资料, 完成毕业设计(论文)。	720

4.岗位实习：对实习岗位、实习内容、实习地点、实习形式等进行描述。

本专业的岗位实习安排在第2学年的下半学期, 共24周, 以毕业岗位实习的方式连续进行, 属于主要职业技能训练课程, 纳入必修课管理。

毕业岗位实习采取和推荐就业相结合的方式进行, 对于已经和企业达成就业协议的学生, 可在该企业岗位实习, 没有和企业达成就业协议的学生, 统一安排到校外实训基地进行岗位实习, 此阶段时间在20周以上。在岗位实习过程中, 学生都要根据实习计划完成与专业课程相关的生产任务, 按要求撰写实习周记、毕业实习报告和毕业实习专题报告。

九、【课程体系】

课程类别	序号	课 程 名 称	总学时数	学分	备注
公共基础课	1	思想道德与法治	48	3	
	2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	
	4	大学英语 I	64	4	
	5	大学英语 II	64	4	
	6	体育与健康 I	32	1	
	7	体育与健康 II	32	1	

	8	信息技术	48	3			
	9	军事理论	36	2			
	10	大学生心理健康教育	32	2			
	11	大学生职业生涯规划	16	1			
	12	形势与政策 I	8	1			
	13	形势与政策 II	8				
	14	形势与政策III	8				
	15	形势与政策IV	8		最后一学期线上课程		
	16	国家安全教育	16	1			
	17	大学语文	32	2			
	18	就业指导	32	2			
	19	安全微课	12	0.5			
	20	大学生创新创业通识课程	32	2			
	21	劳动教育	16	1			
	公共选修课	1	“四史”教育（限选课）	18	1	（修满 8 学分）	
2		美育公共艺术课（限选课）	32	2			
3		人工智能通识课（限选）	32	2			
4		其他公共选修课	48	3			
专业基础课		1	茶叶生物化学	32	2		
		2	茶叶生产机械	40	2.5		
		3	茶树栽培技术	48	3		
		4	茶叶检验	32	2		
		5	茶叶市场营销技术	40	2.5		
		专业核心课	1	茶叶加工技术 II	32	3	
			2	茶叶加工技术III	32	2	
			3	茶叶加工技术IV	24	1.5	
			4	茶树病虫害防治技术	40	2.5	
			5	茶艺	40	2.5	

		6	茶叶审评	48	3	
		7	茶席设计与茶会组织	32	2	
高职专业实践课		1	军事技能训练	112	2	
		2	劳动教育（周）	30	1	
		3	茶叶加工实践 I（周）	30	1	
		4	茶叶加工实践 II（周）	30	1	
		5	茶树栽培与茶叶加工实践（周）	90	3	
		6	茶艺实践（周）	30	1	
		7	茶叶营销实践（周）	30	1	
		8	茶叶审评实践（周）	30	1	
		9	考证训练（周）	30	1	
		10	岗位实习与毕业设计	720	24	
高职专业拓展课		1	省级及以上职业技能竞赛（含创新创业大赛）		1-2	修满 12 学分
		2	专业创新创业教育课	32	2	
		3	切花装饰	32	2	
		4	电子商务	48	3	
		5	茶叶深加工技术	32	2	
		6	茶馆经营与管理	32	2	
		7	茶叶企业管理	48	3	
		8	茶叶质量安全及产品认证	32	2	
		9	现制茶饮调配技术	32	2	
		10	新式茶饮	32	2	
		11	中国茶文化与张天福茶礼精神	40	2.5	
		12	茶旅策划实务	32	2	

十、【教育活动设计】

1.教学时间安排建议表

学年	周数	内容	教学（含理实一体教学及专门化集中实训）	复习考试	机动	假期	全年周数
	四		36	2	2	12	50
	五		36	2	2	12	50

2.授课计划安排建议表

见附件：宁德职业技术学院 2026 级三二分段制教学计划进程表

十一、【专业建设基本条件】

（一）专业教学团队条件

1.专任专业教师。应具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科）；遵循高职教育规律组织实施教学，具有良好的师德师风；能积极参与教学改革，不断提高教学水平；具有主持或参与高职教育教科研项目的能力。“双师”资格（具备相关专业职业资格证书或企业经历）的比例要达到 80%以上；专任专业教师与学生比例 1: 15 左右；专业带头人 1~2 名，骨干教师 3~5 名；专任实训教师具备茶叶加工技术专业中级工（含中级工）以上的资格证书或实验师资格。

2.企业兼职教师。应具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科）；在茶企业或科研单位任职五年以上；具备茶叶技师或助理研究员及以上任职资格；接受职业教育教学方法的培训，承担专业课程的比例占专业课总课时的 40%；占教师总数的比例不低于 40%。

（二）实验实训实习条件

本专业应配备校内实验实训室和校外实训实习基地。

1.校内实验实训条件

校内实验实训必须具备教学实训茶厂、茶叶审评室等实训室，主要设施设备数量见下表

序号	实验实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	梦顶张天福生态茶园	喷灌系统	0.02
2	植物保护实训室	显微镜	1
		解剖镜	1
3	植物环境实训室	测量仪器	0.5
4	茶叶审评实训室	评茶台	0.2
		审评杯碗	2

5	教学实训茶厂	揉捻机	0.2
		烘干机	0.2
		杀青机	0.2
6	茶艺实训室	工作台	0.2
		各式茶具	2
7	茶叶质量检测实训室	气相色谱仪	0.02
		液相色谱仪	0.02
		超净水机	0.02
		高速离心机	0.02

2.校外实训实习基地条件

目前,拥有福建省农业科学院茶叶研究所、福建隽永天香茶业有限公司、福建品品香茶叶有限公司等 11 家校外实训基地,校外指导教师中有非遗传承人、中国制茶大师、福建省技术能手等 5 人,满足学生茶树栽培、植保、茶叶加工、茶叶审评、茶叶营销等实训需要。

(三)教材及图书、数字化(网络)资料等学习资源

1.教材:专业必修课优先选用近 5 年内出版的体现工学结合、特色鲜明的省部级以上的高职高专规划和自编校本教材。专业基础课以选用教育部推荐的优秀高职高专教材和人力资源和社会保障部推荐的优秀职业技能培训鉴定教材为主。

2.图书资料:专业应有茶叶生产与加工技术专业特色的技术专业理论著作、核心期刊与专业特色期刊,还应有考核标准、试题库、案例库及教学管理等资料;精选硕博论文、专业报刊、专业会议论文集;企业、行业规范标准。

3.教学资源库:目前参建的国家茶叶专业教学资源库和海上丝绸之路文化传播与技艺传承资源库。

4.虚拟仿真资源:目前本专业建设完成全国首套茶叶加工模拟 VR 系统,并投入使用,填补本专业在虚拟仿真教学方面的空白。

推荐使用教材一览表

序号	课程名称	教材名称	编者	出版社
1	无机及分析化学	无机及分析化学	叶芬霞	高等教育出版社
2	有机化学	有机化学	张坐省	中国农业出版社
3	植物与植物生理	植物与植物生理	顾立新	化学工业出版社
4	植物生长环境	植物生产环境	阎凌云	中国农业出版社
5	茶叶加工技术	茶叶加工与审评技术	潘玉华	厦门大学出版社
6	茶叶生物生化	茶叶生物化学(第 3 版)	宛晓春	中国农业出版社
7	茶树栽培技术	无公害茶园建设管理技术	郭剑雄	厦门大学出版社
8	茶叶生产机械	茶叶加工机械与设备	罗学平	中国轻工业出版社
9	茶树病虫害防治技术	无公害茶园建设管理技术	郭剑雄	厦门大学出版社

10	茶叶市场茶销技术	茶叶市场营销学	姜含春	中国农业出版社
11	茶艺	茶艺	丁以寿	中国农业出版社
12	名优茶开发	中国名优茶加工技术	徐正炳	金盾出版社
13	茶馆经营与管理	茶馆设计与经营	吕才有	世界图书出版公司
14	茶叶深加工技术	茶叶深加工技术	夏涛	中国轻工业出版社
15	茶叶审评	茶叶加工与审评技术	潘玉华	厦门大学出版社

十二、【考核与评价】

（一）学生成绩考核评价

根据各课程性质，成立由企业专家、骨干教师、学生共同参与的课程考核与评价小组，从态度、认知感、协作精神、操作要领、技能水平等方面进行考核。考核内容包括学生的学习态度、实训总结、操作的熟练程度、遵守学校管理制度的情况等方面，以技能考核为重点，对学生职业素质和技能进行全面考核。

（二）毕业条件

学生在学校规定学习年限内，修满本专业人才培养方案所规定的课程与学分（中职、高职两个阶段共计 270 学分），大学生体质健康测试达到要求，岗位实习考核成绩合格，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，准予毕业并发给毕业证书。

教研室主任：蔡吓强

执笔人：蔡吓强

审核人：柳从礼

2026级宁德职业技术学院茶叶生产与加工技术（三二分段制）教学进程表
专业代码：610107（中职） 410107（高职）

课程 类型		序号	课 程 名 称	总学时数	学时分配		按学期周学时分配（中职）						按学期周学时分配（高职）				考试学期	授课方式	学分	
					理论	实训	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年					
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
公共基础课（百分比39.2%）	公共必修课	1	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	32	32		2										1	线上+线下	2	
		2	中国特色社会主义	32	32		2										1	线上+线下	2	
		3	心理健康与职业生涯	32	32			2									2	线上+线下	2	
		4	哲学与人生	32	32				2								3	线上+线下	2	
		5	职业道德与法治	32	32					2							4	线上+线下	2	
		6	形势与政策	32	32		2	2	2	2	2	2	2				1.2.3.4.5.6	线上+线下	2	
		7	语文	144	144		2	2	2	2							1.2.3.4	线上+线下	9	
		8	数学	144	144		2	2	2	2							1.2.3.4	线上+线下	9	
		9	英语	192	192		3	3	3	3							1.2.3.4	线上+线下	12	
		10	信息技术	64	32	32		4									2	线上+线下	4	
		11	历史	64	50	14						2	2				5.6	线上+线下	4	
		12	体育与健康	192	22	170	2	2	2	2	2	2	2				1.2.3.4.5.6	线上+线下	12	
		13	艺术（音乐）	16		16					1						4	线上+线下	1	
		14	艺术（美术）	16		16						1					5	线上+线下	1	
		15	人工智能应用基础	16		16		1									2	线上+线下	1	
		16	思想道德与法治	48	40	8								4			7	线上+线下	3	
		17	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	40	8									4		8	线上+线下	3	
		18	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	24	8								4			7	线上+线下	2	
		19	大学英语 I	64	64									4			7	线上+线下	4	
		20	大学英语 II	64	64										4		8	线上+线下	4	
		21	体育与健康 I	32	4	28								2			7	线上+线下	1	
		22	体育与健康 II	32	4	28									2		8	线上+线下	1	
		23	信息技术	48	24	24									4		8	线上+线下	3	
		24	军事理论	36	36										2		8	线上+线下	2	
		25	大学生心理健康教育	32	20	12								2			7	线上+线下	2	
		26	大学生职业生涯规划	16	16										1		8	线上+线下	1	
		27	形势与政策 I	8	8									2			7	线上+线下	1	
		28	形势与政策 II	8	8										2		8	线上+线下		
		29	形势与政策 III	8	8											2	9	线上+线下		
		30	形势与政策 IV	8	8												2	10		线上+线下
		31	国家安全教育	16	16										2		8	线上+线下	1	
		32	大学语文	32	32									2			7	线上+线下	2	
		33	就业指导	32	32											2	9	线上+线下	2	
		34	安全微课	12	12									1	1		7.8	线上+线下	0.5	
		35	大学生创新创业通识课程	32	32										2		8	线上+线下	2	
		36	劳动教育	16	16									讲座	讲座	讲座	讲座		线上+线下	1
公共选修课	公共选修课	37	中华优秀传统文化/法律与职业	54	36	18	2										线上+线下	3		
		38	劳动教育/时事政策教育	36		36		2										线上+线下	2	
		39	汉字录入	36		36			2									线上+线下	2	
		40	“四史”教育（限选课）	18	18										1		9	线上+线下	1	
		41	美育公共艺术课（限选课）	32	32									2			8	线上+线下	2	
		42	人工智能通识课（限选）	32	16	16										2		9	线上+线下	2
		43	其他公共选修课	48	48										2	2		8.9	线上+线下	3

专业必修课（百分比26.1%	专业基础课	中职专业基础课			小 计	1920	1434	486	17	20	15	14	7	6	16	12	4	2			115.5
			1	基础化学	64	40	24	4										1	线上+线下	4	
			2	植物与植物生理	64	32	32		4									2	线上+线下	4	
			3	植物生长环境	48	30	18	4										1	线上+线下	3	
			4	现代礼仪	48	24	24			4								3	线上+线下	3	
			5	民乐演奏与欣赏	64	0	64				4							4	线上+线下	4	
			6	美学基础	64	20	44					4						5	线上+线下	4	
			7	茶艺身韵	64	32	32				2	2						4.5	线下	4	
				小计	416	178	238	8	4	4	6	6	0	0	0	0	0			26	
		高职专业基础课	1	茶叶生物化学	32	22	10								2			8	线下	2	
			2	茶叶生产机械	40	28	12							4				7	线下	2.5	
			3	茶树栽培技术	48	32	16							4				7	线下	3	
			4	茶叶检验	32	12	20								2			8	线下	2	
			5	茶叶市场营销技术	40	40									4			8	线下	2.5	
			小计	192	134	58	0	0	0	0	0	0	8	8	0	0			4.5		
	中职专业核心课		1	茶叶贮藏与保鲜	32	24	8					2						5	线下	2	
			2	茶叶营养与保健	48	40	8				4							4	线下	3	
			3	广告技术	32	20	12					2						5	线下	2	
			4	茶艺服务	64	0	64					4						5	线下	4	
			5	茶叶推销实务	48	30	18						4					6	线下	3	
			6	茶树栽培技术	64	20	44						4					6	线下	4	
			7	茶叶加工	144	36	108					4	4					5.6	线下	9	
					小计	432	170	262	0	0	0	4	12	12	0	0	0	0			27
			1	茶叶加工技术Ⅱ	32	26	6							2				7	线下	3	
			2	茶叶加工技术Ⅲ	32	26	6								2			8	线下	2	
			3	茶叶加工技术Ⅳ	24	24										2		9	线下	1.5	
			4	茶树病虫害防治技术	40	26	14								2			8	线下	2.5	
			5	茶艺	40	14	26								2			8	线下	2.5	
			6	茶叶审评	48	24	24									2		9	线下	3	
			7	茶席设计与茶会组织	32	10	22									2		9	线下	2	
			小计	248	150	98	0	0	0	0	0	0	2	6	6	0			16.5		
专业实践课（百分比22.3%	中职专业实践课	1	茶事服务	64		64						4					6	线下	4		
		2	考证训练（周）	32		32						2					6	线下	2		
				小计	64	0	64	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0			6	
	高职专业实践课	1	军事技能训练	112		112								2周				1	线下	2	
		2	劳动教育（周）	30		30								1周				7	线下	1	
		3	茶叶加工实践Ⅰ（周）	30		30								1周				7	线下	1	
		4	茶叶加工实践Ⅱ（周）	30		30								1周				7	线下	1	
		5	茶树栽培与茶叶加工实践（周）	90		90									3周			8	线下	3	
		6	茶艺实践（周）	30		30										1周		9	线下	1	
		7	茶叶营销实践（周）	30		30										1周		9	线下	1	
		8	茶叶审评实践（周）	30		30										1周		9	线下	1	
		9	考证训练（周）	30		30										1周		9	线下	1	
10	岗位实习与毕业设计	720		720										4周	20周		线下	24			
		小计(学时/周)	1132	0	1132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				36		

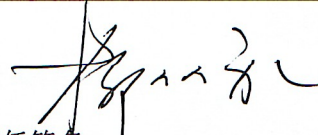
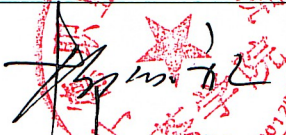
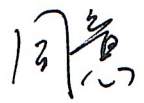
专业拓展课（百分比12.4%）	中职专业拓展课			1	生物基础	64	40	24	4								1	线下	4	
	2	福建名茶冲泡与品鉴	64	32	32		4									2	线下	4		
	3	茶与休闲旅游	64	32	32			4								3	线下	4		
	4	调饮茶制作（花茶）	32	16	16		2									2	线下	2		
	5	仿宋点茶	32	16	16			4								3	线下	2		
	6	移动商务综合实训	64		64				4							4	线下	4		
	7	短视频运营	64	24	40					4						5	线下	4		
	8	普通话	32	32							4					6	线下	2		
	小计			416	192	224	4	6	8	4	4	4	0	0	0	0			26	
	高职专业拓展课			1	省级及以上职业技能竞赛（含创新创业大赛）														1-2	
				2	专业创新创业教育课	32														2
				3	切花装饰	32	16	16							2			8	线下	2
				4	电子商务	48	24	24								4		9	线上	3
				5	茶叶深加工技术	32	22	10								4		9	线下	2
				6	茶馆经营与管理	32	32									4		9	线下	2
				7	茶叶企业管理	48	48									4		9	线上+线下	3
				8	茶叶质量安全及产品认证	32	26	6								2		9	线上+线下	2
				9	现制茶饮调配技术	32	16	16								2		9	线下	2
				10	新式茶饮	32	12	20								4		9	线下	2
				11	中国茶文化与张天福茶礼精神	40	40							4				7	线下	2.5
				12	茶旅策划实务	32	32									2		8	线下	2
	小计（修满12学分）			200	114	86	0	0	0	0	0	4	4	18	0			12		
总 计			5020	2372	2648	29	30	27	28	29	26	30	30	28	2			270		

附件 3

宁德职业技术学院人才培养方案审批表

二级学院：茶学院

专业名称	3+2 五年专茶叶生产与加工技术	适用年级	1-3 年级
所属教研室	茶叶教研室	方案执笔人	蔡吓强
教研室意见	(从人才培养方案编制的指导思想、人才培养目标、人才培养方案专业特色建设三个方面表述) 一、指导思想 本方案以立德树人为根本，以服务闽东茶产业发展为宗旨，兼顾学生升学与高质量就业需求，契合 3+2 五年制分段贯通育人规律。遵循职业教育与茶叶生产发展规律，统筹中职基础、高职提升两段教学衔接，构建校企合作、工学结合、课证融合、分段递进的一体化人才培养模式。坚持德技并修、知行合一，分层夯实学生专业基础、实操能力与工匠精神，为福建茶产业转型升级和乡村振兴输送高素质技术技能人才。 二、人才培养目标 本专业培养德智体美劳全面发展，适配现代茶产业发展的复合型技术技能人才。前三年重点夯实茶树栽培管理、基础茶叶加工、简易审评、基础茶艺与茶叶营销等基础技能；后两年进阶掌握精品茶制作、高端茶叶检验、茶事策划、茶文旅运营等高阶能力。学生可系统掌握闽茶生产、加工、审评、服务及营销核心知识技能，具备良好职业道德、工匠精神与创新创业能力，毕业后可在茶叶种植基地、加工企业、营销机构、茶文旅单位从事一线技术、服务与运营工作，适配区域茶产业发展需求。 三、专业特色建设 一是岗课证赛分层融合。对接茶园管理员、茶叶加工工、评茶员、茶艺师、茶叶营销员五大核心岗位，依据五年制培养特点，分段融入初、中级职业技能标准，将行业规范、证书考核、技能竞赛融入课程体系，实现课程内容与岗位需求无缝衔接。 二是理实一体化递进育人。专业实践学时占比达标，依托校内生态茶园、实训茶厂、审评茶艺实训室及 VR 虚拟仿真系统，联动品品香、隽永天香等本地龙头茶企共建实训基地，采用现场教学、项目教学、工学交替模式，实现课堂、田间、车间一体化分段培养。 三是深耕闽茶区域特色。立足闽东白茶、红茶、绿茶、乌龙茶产业优势，分段传承闽茶非遗制作技艺，融入茶文化传播、茶文旅融合等内容，贴合区域茶产业升级与乡村振兴需求，打造本土化五年制茶产业人才培养特色标杆。 教研室主任签名：蔡吓强 2026年4月21日		

二级学院专业建设指导委员会论证意见	 专业建设指导委员会主任签名： 2026年4月21日
二级学院意见	 院长签名：(公章) 2026年4月21日
教务处审核意见	 处长签名：(公章) 2026年4月28日
学校教学工作委员会论证意见	  教学工作委员会主任审批意见 (签名) 2026年4月30日
校党委审定意见	  党委审批意见 (公章) 2026年4月30日

注：本表一式三份，由教研室主任填写，经二级学院签署意见后，连同《**专业人才培养方案》作为附件，于规定时间内交教务处，以便学校审批。如不够填写，可另加附页。