



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

（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	1. 掌握绿茶、白茶、红茶和乌龙茶的初制技术；

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
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。	1. 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。
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。	1. 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	茶叶加工工（四级）	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】

本专业培养三年中职阶段立足茶产业一线基础岗位需求，衔接后两年高职高阶培养目标，遵循循序渐进、逐层递进的培养原则，培养德智体美劳全面发展，具备良好职业道德与工匠精神的基础技术技能人才。本阶段重点夯实专业基础理论与基本岗位技能，学生需系统掌握茶树基础栽培、茶园日常管护、茶叶初制加工、基础茶叶审评、茶叶贮藏保鲜、基础茶艺服务与门店零售等核心基础知识与实操技能。聚焦一线基础岗位实操训练，熟练完成茶树日常养护、初级茶叶加工、成品茶叶保管、基础茶事接待、茶叶基础销售等基础工作，筑牢专业技能根基。注重培养学生爱岗敬业、踏实务实的职业素养，养成规范的操作习惯与良好职业品行，具备基本岗位适应能力与专业提升潜力，为后两年高职阶段深化技术、提升管理、创新运营的进阶培养奠定扎实的知识、技能与素养基础。

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。

2. 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。

公共基础课分为必修课和选修课。必修课包括德育课，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。选修课包括习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、中华优秀传统文化、职业素养、创新创业教育、职业发展与就业指导 5 门课程。

专业技能课包括专业基础课和专业核心课和专业拓展课。

（一）公共基础课

1. 必修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时/学分
1	思想政治-中国特色社会主义	中国特色社会主义课程旨在引导学生全面理解中国特色社会主义的历史发展、理论体系、实践成果及未来方向，增强学生的爱国主义情感、民族自豪感和责任感。	内容包括中国特色社会主义的创立、发展和完善，经济、政治、文化、社会建设与生态文明建设等方面。 要求以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧密结合社会实践和学生实际，通过多种教学方式，引导学生理解中国特色社会主义的基本内容和要求，培养学生的政治认同素养。	36/2
2	思想政治-心理健康与职业生涯	旨在培养学生积极健康的心理状态，提升其应对生涯发展中各种挑战的能力，使学生能更好地认识自我、规划未来。	内容涵盖心理健康知识，如情绪调节、压力应对等，以及职业生涯规划的方法与步骤，包括自我评估、职业探索等。 要求通过多样化的教学方法，如案例分析、小组讨论等，引导学生积极参与，注重实践与体验，让学生能将所学切实应用于自身生活与发展中。	36/2
3	思想政治-哲学与人生	要求通过多样化的教学方法，如案例分析、小组讨论等，引导学生积极参与，注重实践与体验，让学生能将所学切实应用于自身生活与发展中。	内容包括哲学基本原理，如唯物论、辩证法等是人生中的体现与运用，探讨人生的目的、意义、价值等核心主题。 要求以生动有趣的方式讲解哲学理论，结合生活实例激发学生思考。鼓励学生积极提出问题和观点，培养其独立思考和批判精神，使学生能够在生活中自觉运用哲学智慧来指导人生选择。	36/2
4	思想政治-职业道德与法治	引导学生运用哲学思维思考人生问题，培养理性思维和正确的价值观、人生观，提升学生对人生意义的认知和把握能力。	内容包括哲学基本原理，如唯物论、辩证法等是人生中的体现与运用，探讨人生的目的、意义、价值等核心主题。 要求教学中应注重案例教学 and 实际情境模拟，让学生切实感受职业道德与法治的重要性。强调理论与实践结合，引导学生将所学知识运用到实际生活中，培养学生自觉遵守职业道德	36/2

			和法律的习惯。	
5	语文	培养学生的语言文字运用能力、思维能力、审美能力和文化传承理解能力，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观。	内容包括阅读与欣赏、表达与交流、语文综合实践等。 要求注重语文基础知识的教学，培养学生的阅读理解、写作表达和口语交际能力；引导学生欣赏优秀文学作品，提高审美情趣；通过语文综合实践活动，培养学生的综合运用能力和创新精神。	198/1 1
6	历史	使学生了解人类历史发展的基本脉络和重要事件、人物，培养学生的历史思维和人文素养。	内容涵盖中国历史和世界历史的重要时期和事件。 要求帮助学生掌握历史发展的基本线索和规律，培养学生的历史分析和理解能力；引导学生认识历史的多样性和复杂性，培养学生的全球视野和文化包容精神。	72/4
7	数学	使学生掌握必要的数学基础知识和基本技能，培养学生的数学思维和解决实际问题的能力。	内容包括代数、几何、统计等。 要求注重数学概念和原理的教学，培养学生的逻辑思维和推理能力；通过数学应用问题的解决，培养学生的数学建模和实践能力。	144/8
8	英语	培养学生的英语综合应用能力，包括听、说、读、写、译等方面，使学生能够在日常生活和职业场景中进行基本的英语交流。	内容包括英语语言知识、语言技能、文化素养等。 要求创设英语语言环境，培养学生的英语听说能力；注重英语阅读和写作训练，提高学生的英语综合运用能力；引导学生了解英语国家的文化背景，培养跨文化交际意识。	144/8
9	信息技术	使学生掌握信息技术的基本知识和技能，培养学生的信息素养和创新能力，为学生的职业发展和终身学习奠定基础。	内容包括信息技术基础、计算机操作、网络应用、多媒体技术等。 要求注重实践操作，培养学生的信息技术应用能力；引导学生利用信息技术进行自主学习和合作学习，提高学生的学习效率 and 创新能力。	108/6
10	体育与健康	培养学生的体育兴趣和爱好，使学生掌握基本的体育知识和技能，提高学生的身体素质和健康水平，培养学生的团队合作精神和竞争意识。	内容包括体育理论、体育技能、健康知识等。 要求注重学生的个体差异，因材施教，激发学生的体育兴趣；通过体育活动，培养学生的团队合作精神和竞争意识；引导学生养成良好的体育锻炼习惯和健康的生活方式。	144/8
11	艺术(美术)	通过课程学习，使学生较系统地了解美术涵盖的范畴、美术的分类、指导学生进行美术欣赏；使	了解不同的美术门类，理解美术创造的基本方法和造型语言，激发美术学习兴趣。通过美术欣赏感受中国美术	18/1

		同学们树立正确的审美观念，培养高雅的审美品位，提高人文素养；了解、吸纳中外优秀艺术成果，理解并尊重多元文化；发展形象思维，培养创新精神和实践能力，提高感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，促进德智体美劳全面和谐发展。	独特的表现形式、艺术风格、审美特点和文化特征，弘扬民族精神和时代精神，树立正确的文化观。结合鉴赏内容开展美术实践和社团活动，激发创新意识	
12	艺术(音乐)	以审美为主线，以古今中外的优秀音乐作品为基础，扩大学生音乐视野，提高学生的音乐感受能力、想象能力、理解能力和鉴赏能力，掌握多方面的音乐表现形式、音乐体裁等知识，从学生审美和艺术修养的实践出发，皆在提高学生的音乐鉴赏能欧和培养高尚的审美情趣。	了解音乐表现的丰富性和多样性，培养音乐爱好。掌握音乐鉴赏的基本方法，体会音乐在社会与个人生活中的作用，形成健康的审美情趣。结合赏析开展音乐实践，结合个人特点开展有意义的音乐实践活动，提高音乐实践能力。	18/1
13	劳动教育	通过劳动教育，使学生能够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；促进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。	以日常生活劳动、专业与生产劳动和服务劳动中的知识、技能与价值观为主要内容开展劳动教育，结合产业新业态、劳动新形态，注重选择新型服务性劳动的内容，把劳动精神、劳模精神、工匠精神等教育融入到课程与实训教学中，培养学生自立自强意识，养成独立生活能力和良好卫生习惯；培养学生服务意识，让学生学会利用知识、技能等为他人和社会提供服务，强化社会责任感。	18/1
14	生物	本课程为中职茶叶专业基础生物课程，旨在让学生掌握普通生物与茶树基础生物学基本知识，认识茶树生长发育规律及生理特性。培养学生具备观察茶树形态、辨别茶树品种、了解茶树生长环境需求的能力，树立科学种茶、管茶的专业理念，为后续茶树栽培、茶叶加工等专业课程奠定生物理论基础，提升专业综合素养。	教学内容包含植物基础构造、细胞与组织常识、茶树根茎叶花果形态特征、茶树生长周期、光合作用与营养代谢、生态环境对茶树生长的影响。要求学生能识别茶树各器官形态，理解茶树生长发育规律。	54/3
15	人工智能应用基础	使学生了解人工智能基础概念与发展概况，认识常见人工智能应用；初步掌握基础工具操作，	讲授人工智能基本概念、发展历程与典型应用；学习图像识别、语音交互等基础案例；体验常用 AI 工具；介绍	36/2

		培养数据意识与创新思维，树立人工智能伦理规范，能结合专业思考 AI 应用，提升适应数字时代发展的综合素养。	大数据、机器学习常识；开展 AI 伦理、信息安全及人工智能行业发展相关内容学习。	
--	--	---	--	--

2. 选修课（第一至第四学期，每学期选修 1 门课，共 8 学分）

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	学时/学分
1	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本（限定选修课）	习近平新时代中国特色社会主义思想进课程教材的整体布局与分科安排科学有序，学科学段环节全面覆盖，思想内涵充分阐释，学习要求循序渐进、螺旋上升，全面提升课程教材铸魂育人功能，教育引导树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	1. 习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义 2. 习近平新时代中国特色社会主义思想的理论与实践贡献 3. 习近平新时代中国特色社会主义思想的方法论 4. 习近平新时代中国特色社会主义思想的理论品格 5. 习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位 教学要求 重在实践体认和理论学习相结合，促进理性认同，提升政治素质。主要运用观察、辨析、反思和实践等形式，引导学生从“怎么做”的角度理解坚持和发展中国特色社会主义的行动纲领，把握习近平新时代中国特色社会主义思想精神实质，帮助学生知其言更知其义，树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，增强“四个自信”。	36/2
2	中华优秀传统文化（限定选修课）	中华优秀传统文化课程以帮助学生深入了解中华民族文化的主要精神，理解和认识中华优秀传统文化的优秀要素和传统思维方式，引导学生自觉传承传统文化，增强学生民族自信心、自尊心、自豪感，启迪学生热爱祖国、热爱民族文化为总体目标。	中华优秀传统文化课程在教学内容上安排了传统哲学、宗教、建筑、民俗、文学、艺术、科技等知识，以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识。	36/2

3	职业素养（限定选修课）	1. 培养学生正确的职业道德观念，促使其具备良好的职业操守和职业道德修养； 2. 培养学生良好的职业形象塑造意识，提升其职业形象与自我品牌建设能力； 3. 传授职场沟通技巧，提高学生的交际能力、协作能力和解决问题的能力； 4. 引导学生进行职业规划，帮助他们明确职业目标和发展方向，制定职业规划路线图。	主要内容： 1. 职业形象的重要性与构建； 2. 仪容仪表与职业形象； 3. 职场沟通的基本原则与技巧； 4. 跨文化沟通与多元协作； 5. 职业规划的意义与方法； 6. 在职场中发展个人品牌。 教学要求： 培养学生对职业素养的理解和认识。提升实际应用能力和问题解决能力。指导学生进行职业规划和个人发展计划编制，提供个性化的辅导服务，帮助学生实现个人职业目标。	36/2
4	创新创业教育（任意选修课）	该课程目标涵盖知识、能力与素质三个维度。知识目标包括认识创新重要性，掌握创新思维方法，了解创业政策、创业素质、市场分析及资源等知识。能力目标为培养创新思维与创业能力，提升团队协作、信息获取、市场分析及商业计划书撰写等能力。素质目标是树立主动创新意识与创业潜质，培养社会责任感和创业精神，促进综合素质全面发展。同时需提升学生实践能力，鼓励参与创业项目，增强就业竞争力。	主要教学内容包括创新思维训练（如头脑风暴、六顶思考帽等方法）、创业基础知识（政策法规、商业模式、市场调研、融资渠道）、商业计划书撰写、团队管理与沟通技巧、模拟创业实践等。要求学生掌握创新方法与创业流程，能独立完成市场分析并制定可行性方案，具备项目路演与团队协作能力；通过案例分析、小组项目、创业竞赛等实践环节，培养解决实际问题的能力，树立诚信经营意识与风险防控观念，最终能产出具有一定可行性的创业构想或小型项目方案。	36/2
5	职业发展与就业指导（任意选修课）	帮助学生树立正确职业观，掌握自我认知与职业定位方法，学会制定职业规划；提升求职技能，包括简历制作、面试技巧及职场沟通能力；了解劳动法律法规与权益保护知识，增强职业风险防范意识；培养职业道德与团队协作素养，适应职场环境；通过职业体验与模拟实践，提高就业竞争力与职业适应能力，为顺利就业及终身职业发展奠定基础。	教学内容包括职业认知（自我评估、职业探索）、职业规划（目标设定、路径设计）、求职技能（简历制作、面试模拟、网络求职）、职场素养（沟通礼仪、团队协作、时间管理）、劳动法律（合同签订、权益保护、纠纷处理）及职业适应（角色转换、压力应对）。要求学生掌握职业规划方法与求职技巧，能制定个性化发展方案；通过案例分析、情景模拟、企业走访等实践，提升职场竞争力；树立正确就业观，具备依法维权意识与终身学习能力，适应产业升级与职业变化需求。	36/2

（二）专业技能课

1. 专业基础课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	学时/学分
1	茶文化学	培养目标本专业培养德、智、体、美等方面全面发展,适应现代茶艺领域的生产、管理,服务的,具有较系统茶艺,茶文化,茶学方面的基础理论知识,具备较强的茶席设计与茶会组织,茶馆经营与管理,茶文化宣传与推广等的技能和能力。	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、流派和发展形式	72/4
2	茶艺服务	掌握茶艺的概念、茶艺礼仪,六大茶类的冲泡原理与技巧,熟悉各茶类区域性茶艺文化特点,了解茶艺发展历史与现状了解茶道思想。能够熟练使用和选配各种茶具进行茶叶冲泡;能够养成茶艺礼仪习惯;能够准确判断茶况进行茶量、水温、冲泡时间的掌控;学会玻璃杯茶艺、小壶茶艺和盖碗茶艺技能。	了解服务基本礼仪,掌握泡茶基本技艺;掌握具备基本的茶叶冲泡能力;具备茶馆服务能力。培养学生的团队协作能力、个人修养、专业素质。	144/8
3	茶树种植	了解茶叶生长发育,规律及其与环境条件的关系。具备根据不同白茶品种的要求,为其提供适宜的环境条件,采取与之相配套的栽培技术措施,使作物得以高产。培养学生的吃苦耐劳的精神和团队协作能力,提升专业素质。	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。	144/8
4	白茶加工技术	熟悉六大茶类,主要白茶制作工艺、技术参数、要求和操作要领;能独立进行毛茶初制、精制操作。	了解六大基本茶类的制作过程,了解白茶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;掌握当地常见茶类初加工技术。	144/8

2. 专业核心课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	学时/学分
1	茶叶审评 (白茶)	了解茶叶审评在实践中的运用范围及其重要地位；掌握茶叶审评的基本方法； 掌握各类茶的品质标准，正确运用评茶术语对茶叶品质进行合理评定。	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。	72/4
2	植物生产 与环境	掌握植物生产与环境的概念、原理和在实践中的应用；对茶叶种植有较全面的了解。掌握植物生产与环境、专业基础知识。培养学生在茶叶种植方面的专业素质。	了解植物的结构与功能、植物生长发育与环境条件、植物生产与土壤肥、植物生产与科学用水、植物生产与温度调控、植物生产与光能利用、植物生产与合理施肥及植物生产与农业气象。	72/4
3	礼仪与形体	本课程是一门重要的专业基础课，培养学生高雅的气质和美的意识，使其养成注重形体美的习惯；通过合理、科学的身体练习，达到增强体质、增进健康和提高用肢体语言表达思想感情的能力。	学习掌握形体训练的基本知识及方法、培养学生高雅的气质和美的意识；提高学生身体的协调、控制及表现能力，矫正不良姿势，练就健美形体，达到职业标准的相关要求。通过专业训练，提高学生的感知能力和自我表现能力，养成姿态优雅的习惯，增强学生的创造意识和自信心。	72/4
4	茶叶市场营销学	掌握市场营销的原理；对茶产业有全面了解，对茶产业链有整体认知。能在茶叶行业从事简单的市场推广、产品策划等营销类工作。培养学生的团队协作能力、个人修养、专业素质。	了解茶叶市场营销学导论、茶叶市场营销观念的发展、市场营销环境分析、消费者市场与购买行为分析、产业市场与购买行为分析、营销调研与预测、目标市场营销、市场竞争战略、产品策略、品牌策略、定价策略、分销策略、大数据营销策略、沟通与促销策略、市场营销计划与组织、市场营销执行与控制等相关内容。	72/4
5	微生物	本课程面向中职茶叶专业学生，旨在掌握食品与茶叶微生物基础理论知识，树立茶叶生产、加工、仓储及经营全过程的卫生安全理念。培养学生识别茶叶常见微生物种类、了解微生物对茶叶品质与安全的影响，具备茶叶卫生风险判断、基础防控与规范操作能力，养成严谨的职业卫生素养，适应茶行业各岗位安全从业需求。	教学内容涵盖微生物基本形态与生理特性、茶叶常见有益及有害微生物、茶叶微生物污染途径、茶叶贮藏霉变机理、茶厂茶室环境卫生与消杀技术。要求学生熟记基础微生物知识，能辨别茶叶霉变特征，掌握抑菌保鲜、环境清洁消毒实操方法，严格遵守茶叶生产经营卫生操作规程，具备独立开展茶叶微生物安全防控的岗位能力。	108/6

3. 专业拓展课（第一至第三学期，每学期选1）

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时/学分
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	绿毛茶精制工艺流程、技术参数、要求和操作要领；	36/2
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	了解全国名优茶类的基本特征，制作、审评等名优茶，强化当地代表茶的制作工艺、	36/2
3	茶树病虫害绿色防控	本课程帮助学生认识茶树常见病虫害种类、发生规律及危害特点，树立生态优先、绿色植保理念，摒弃传统化学农药滥用观念。	本课程主要讲授茶园常见病虫害识别、发生规律，重点学习农业防治、生态调控、理化诱杀、生物防治及低毒农药科学施用等绿色防控技术。教学要求学生树立预防为主、绿色植保理念，能准确辨别茶树主要病虫害，熟练掌握色板、杀虫灯、天敌利用等实操技能，规范开展茶园绿色防控工作，兼顾茶叶品质安全与茶园生态保护，适应茶产业绿色生产岗位需求。	36/2
4	茶叶电商运营	本课程立足中职茶叶专业人才培养，使学生了解茶叶电商行业发展现状与平台运营模式，掌握茶叶线上营销基础理论与运营逻辑，树立合规经营、诚信服务的职业理念。	讲解主流电商平台规则、茶叶店铺注册装修、产品主图与详情页设计，学习茶叶电商文案撰写、产品定价、上架管理及店铺日常基础运维知识。要求学生熟练掌握茶叶电商基础操作，能独立完成店铺基础设置与产品上架，具备短视频制作和基础直播辅助能力，自觉遵守电商经营规范与行业职业操守。	36/2
5	茶事服务	本课程旨在培养中职茶叶专业学生茶事服务职业素养与实操能力，掌握茶馆服务礼仪、各类茶叶冲泡技法、茶席布置与茶会接待流程。	教学内容涵盖茶事礼仪规范、茶具选用与养护、传统茶饮冲泡、茶事接待与沟通技巧。要求学生熟练完成标准茶艺服务，具备良好仪容仪态与服务意识，能独立完成日常茶事接待、茶饮冲泡及基础茶会服务工作，契合茶行业岗位从业需求。	36/2

3. 跟岗实习

茶叶专业校外跟岗实习主要集中在第六学期。为保证跟岗实习质量，畅通与实习学生的沟通渠道，精准掌握学生在岗学习与实操情况，茶叶专业严格遵循学校跟岗实习整体管理规范，结合茶叶生产加工、茶艺服务、茶企运营、茶叶品鉴与营销等专业岗位实习特点，针对性制定了《茶叶专业学生跟岗实习计划》《茶叶专业学生跟岗实习协议》等专项管理制度，进一步细化实习标准、规范实习流程、压实管理责任。

在具体实施过程中，专业统一组织学生参与合作茶企、茶叶产业园、茶艺馆、茶叶电商企业的岗位面试、综合考核，考核合格后统一签订跟岗实习协议，确保实习岗位贴合专业培养目标、实习流程合规有序。学生实习期间全面实行“双导师”管理制度，校外指导教师由企业技术骨干、资深茶艺师、制茶技师或运营主管担任，主要负责指导学生岗位实操技能、茶叶生产加工规范、茶艺服务流程、岗位安全生产以及日常在岗学习、工作考核等相关工作；校内指导教师定期深入合作茶企、实习基地走访调研，实地了解学生岗位实操、实习适应情况，主动对接企业负责人，及时沟通解决学生实习过程中遇到的技能学习、岗位适配、日常困惑等实际问题。同时，校内指导教师依托跟岗实习网络管理平台，常态化与实习学生开展实时沟通交流，精准推送茶叶专业实操知识、岗位规范、实习要求、安全须知及考核安排等相关信息，全方位保障茶叶专业学生跟岗实习有序、高效开展。

九、【课程体系】

课程类别	序号	课程名称	学分	学时分配	考核	备注
				总学时	方式	
公共基础必修（含限定选修）课程	1	思想政治-中国特色社会主义	2	36	考试	
	2	思想政治-心理健康与职业生涯	2	36	考试	
	3	思想政治-哲学与人生	2	36	考试	
	4	思想政治-职业道德与法治	2	36	考试	
	5	语文	11	198	考试	
	6	历史	4	72	考试	
	7	数学	8	144	考试	
	8	英语	8	144	考试	
	9	信息技术	6	108	考试	
	10	体育与健康	8	144	考试	
	11	艺术（美术）	1	18	考试	
	12	艺术（音乐）	1	18	考试	
	13	劳动教育	1	18	考试	
	14	生物	3	54	考试	
	15	人工智能通识	2	36	考试	
公共基础必修（含限定选修）课汇总			61	1098		

公共基础 选修课程	1	习近平新时代中国特色社会主义思想 学生读本	2	36	考查	第一至第四 学期，每学 期选1门， 共8学分
	2	中华优秀传统文化	2	36	考查	
	3	职业素养	2	36	考查	
	4	创新创业教育	2	36	考查	
	5	职业发展与就业指导	2	36	考查	
公共基础选修课汇总			8	144		
公共基础课汇总			69	1242		
专业 基础课	1	茶艺服务	8	144	考试	
	2	茶文化	4	72	考试	
	3	白茶加工技术	8	144	考试	
	4	茶树种植	8	144	考试	
专业基础（必修）课汇总			28	504		
专业核心 课	1	白茶审评	4	72	考试	
	2	植物生产与环境	4	72	考试	
	3	茶叶市场营销学	4	72	考试	
	4	礼仪与形体	4	72	考试	
	5	微生物	6	108	考试	
专业核心（必修）课汇总			22	396		
专业拓展 课	1	茶叶精制技术	2	36	考试	1-2 为必修 课，3-5 为 选修课第 1 至第 5 学 期，共 10 学分。
	2	名优茶加工技术	2	36	考试	
	3	茶树病虫害绿色防 控	2	36	考查	
	4	茶叶电商运营	2	36	考查	
	5	茶事服务	2	36	考查	
专业拓展（含必修和选修）课汇总			10	180		
专业课汇总			60	1080		

十、【教育活动设计】

1. 教学时间安排建议表

内容 周数 学年	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

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）						考试学期	学 分	
					理论	实训	第一学年		第二学年		第三学 年				
							1	2	3	4	5	6			
公共基础课	公共必修课	1	思想政治-中国特色社会主义	36	26	10	2						1	2	
		2	思想政治-心理健康与职业生涯	36	26	10		2					2	2	
		3	思想政治-哲学与人生	36	28	8			2					3	2
		4	思想政治-职业道德与法治	36	28	8				2				4	2
		5	语文	198	144	54	2	2	2	2	3		1. 2. 3. 4. 5	11	
		6	历史	72	54	18	2	2					1.2	4	
		7	数学	144	108	36	2	2	2	2			1. 2. 3. 4	8	
		8	英语	144	108	36	2	2	2	2			1. 2. 3. 4	8	
		9	信息技术	108	18	90	2	2	2				1. 2. 3	6	
		10	体育与健康	144	48	96	1	2	2	1	1		1. 2. 3. 4. 5	8	
		11	艺术（美术）	18	6	12	1						1	1	
		12	艺术（音乐）	18	6	12		1					2	1	
		13	劳动教育	18	6	12					1		5	1	
		14	生物	54	36	18			1	1	1		4.5.6	3	
		15	人工智能应用基础	36	18	18					2		5	2	
	小 计			1098	660	438	14	15	13	10	8	0	24.2	61	
	公共选修课（选修学分8分）	1	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	36	27	9	2							2	
		2	中华优秀传统文化	36	27	9	2							2	
		3	职业素养	36	27	9		2						2	
		4	创新创业教育	36	27	9			2					2	
		5	职业发展与就业指导	36	27	9				2				2	
		小 计			144	108	36	4	2	2	2	0	0	8	

专业必修课	专业基础课	1	茶文化学	72	72		2	2					1.2	4
		2	茶艺服务	144	36	108			2	2	4			8
		3	茶树种植	144	36	108	2	2			4			8
		4	白茶加工技术	144	36	108			2	2	4			8
		小计		504	180	324	4	4	4	4	12	0		28
	专业核心课	1	白茶审评	72	18	54	2	2	2	2			5	8
		2	植物生产与环境	72	18	54	2	2	2	2			4	8
		3	礼仪与形体	72	18	54	2	2	2	2			5	8
		4	茶叶市场营销学	72	18	54			2	2			5	4
		5	微生物	108	72	36					6		6	6
		小计		396	144	252	6	6	8	8	6	0		34
专业实践课	中职专业实践课	1	茶艺师考证	36		36				2			6	2
		2	审评员考证	36		36					2		6	2
		小计		72	0	72	0	0	0	2	0	0		4
专业拓展课	中职专业拓展课	1	茶叶精制技术	36	18	18	2						1	2
		2	名优茶加工技术	36	18	18		2					2	2
		3	茶树病虫害绿色防控	36	18	18			2				3	2
		4	茶叶电商运营	36	18	18				2			2	2
		5	茶事服务	36	18	18					2		3	2
		小计		180	90	90	2	2	2	2	2	0		10
总 计				2394	1182	1212	30	29	29	28	28	0	24	145

十一、【专业建设基本条件】

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业现有专任教师 13 人，学历和职称均符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。本专业学生数与专任教师数比例为 9:1 不高于 20:1，学生数与思政教师数 100:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数为 4 人，占比为 33%。专业教师数为 6 人，专业教师占专任教师数为 50%。

2. 专业教师

6 名专业教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心、德艺双馨；具有茶叶专业或相关专业专科及以上学历；具有中等职业学校教师资格和茶叶专业相关职业技能等级证书（执业资格证书）；具有扎实的茶叶专业相关理论功底和实践能力，熟悉岗位群工作要求；能够独立完成相关专业课的实训教学，能够开展课程教学改革和科学研究，能够指导学生岗位实习工作，定期参加本专业相关企业实践，每年累计不少于 1 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人 2 人，周洪出生于 1973 年，高级讲师曾连任本校教研组长，并担任省级职业技能赛事评委，荣获多项教学、茶艺指导项目奖项。谢加安出生于 1968 年，讲师，精通六大茶类生产，并生产茶叶获中国茶叶协会四星名茶、宁德市茶王赛金奖等多项荣誉）

4. 兼职教师

兼职教师潘孝星具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有中级以上职称或高级工以上资格，主要从茶叶专业相关行业企业聘任，具有茶叶专业对应岗位 10/15 年以上一线工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

2. 校内实训室要求

序号	实训室名称	主要功能	主要设备仪器、型号以及台套数	
1	茶艺实训室	茶艺学习 茶席设计	茶艺桌椅	36
			6 大茶类及相关配套	各 36
			空调	1
			多媒体教学 设备	1
2	茶艺表演室	茶艺表演 茶具陈列	茶艺桌椅	8
			陈列柜	15
			空调	1
			多媒体教学 设备	1
3	茶叶审评室	六大茶类审评 技术学习	多媒体教学设备	1
			干评台（配套）	10
			湿评台（配套）	10
			橱柜	1 组
			空调	1

4	模拟茶庄	茶叶营销	茶艺桌椅（套）	1
			陈列柜	5
			茶具	若干
5	教学茶园	茶树生物学特性	2 亩	
6	茶叶加工室	六大茶类生产技术	压饼机	1
			蒸汽机桌	1
			空压机	1
			连续封口机	1
			过塑机	1
			袋泡打包机	1
			切割机	1
			拣茶桌椅	5
			红茶解块机	1
			发酵机	2
			切茶机	1
			拣梗机	1
			封罐机	1
			喷码机	1
			电用杀青机	1
			智能电炒锅	3
			理条机	1
			茶叶加工配套设备	1
			萎凋槽	1
			风选机	1
			烘焙机	2
			提香机	1
			揉捻机	2

（二）教学设施

1. 教室要求

教室具备多媒体设备,包括电脑、投影仪、功放等多媒体设备,教室环境 WIFI 全覆盖,并具有网络安全防护措施,可便于学生登陆手机平台参与信息化教学。安装应急照明装置并保持良好状态,符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻等。

根据教育教学改革的要求，按照现代化、专业化的实训设施建设标准，我们将为学生提供功能齐全、设备先进的实训室，以满足学生实践操作技能培养和职业素养提升需要。

3. 校外实训基地要求

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供茶叶生产、茶叶加工、茶叶审评、茶艺师等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，依法依规保障学生的基本权益。

序号	校外实训基地单位名称	单位性质	接收学生认知实习人数	接收学生岗位实习人数	接收学生就业人数	接收教师企业实践人数	其他合作情况
1	福建省品品香茶业有限公司	企业	50	40	30	5	
2	福建省绿雪芽白茶有限公司	企业	50	40	30	5	
3	福鼎日月茶业有限公司	企业	10	8	6	2	

（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）质量管理

1. 建立质量管理机制。加强日常教学组织运行与管理，建立巡课、听课、评教、评学等制度，探索与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展学习培训、公开课、示范课等教研活动。

2. 开展质量诊断与改进。定期对专业人才培养方案制订与实施、教学资源建设、师资队伍建设、课堂教学、教学评价、教研活动开展、在校生学业水平和综合素质、毕业生就业情况等进行诊断，完善相关制度和方案，推进专业人才培养质量持续提升。

（三）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，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。

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】

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
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

（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	1. 掌握绿茶、白茶、红茶和乌龙茶的初制技术；

职业岗位	工作任务	工作过程简述	主要核心能力
2. 茶叶生产管理农技师	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。	1. 茶叶生产管理农技师
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。
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。	1. 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】

本专业转段合格的学生。

四、【基本学制】

2 年

五、【培养目标】

本专业五年制培养后两年高职阶段承接前三年中职基础培养成果，立足茶产业现代化、品牌化、文旅融合发展需求，实现高专业能力逐层升级、素养阶梯提升，培养德智体美劳全面发展，兼具扎实技术、综合管理与创新能力的高素质复合型技术技能人才。本阶段在中职基础技能之上，深化茶树优质丰产栽培、病虫害绿色防控、多茶类精深加工、工艺优化、茶叶精准审评与品质质控等核心技术，拓展茶叶新媒体营销、品牌运营、茶席创意设计、大中型茶会策划、茶企基础管理等高阶能力。重点培养学生解决生产经营复杂问题、岗位创新、统筹运营的综合能力，突破单一实操技能局限，兼具技术实操、品质管控、市场运营、文化传播能力。适配现代化茶企技术骨干、品质管理、品牌推广、高端茶艺服务、茶事策划等岗位，具备可持续发展与创新创业能力，全面衔接产业高端岗位需求，完成五年制阶梯式、高技能一体化人才培养闭环。

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；

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基础课和专业核心课，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	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想道德与法治	本课程引导学生树立正确的世界观、人生观与价值观，掌握基础道德规范与法治常识。培养良好的职业道德与法治思维，提升道德修养与守法自律能力，引导学生成长为遵纪守法、品德优良的茶叶行业高素质技术技能人才。	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	本课程系统讲授党的理论发展脉络与核心思想内涵，帮助学生理解中国特色社会主义发展历程。引导学生坚定理想信念，厚植家国情怀，提升政治素养与思辨能力，自觉践行新时代青年的责任与使命。	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	本课程聚焦新时代党的创新理论核心内容，讲解新时代发展理念、使命任务与战略部署。帮助学生认清时代发展大势，树立正确政治立场，增强时代责任感，立足茶产业践行青春担当。	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	本课程夯实学生英语听、说、读、写基础能力，掌握通用及服务类常用英语词汇与句型。培养学生基础英语交际能力，具备简单涉外茶饮服务、茶叶产品英文介绍能力，适配行业多元化服务岗位需求。	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。课程内容由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	本课程传授体育锻炼与身心健康基础知识，教授各类基础运动技能与体能训练方法。帮助学生养成终身锻炼的良好习惯，增强身体素质、锤炼意志品质，具备适应茶叶行业岗位劳作与服务工作的身心条件。	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	本课程讲解计算机基础操作、办公软件应用、网络基础与数字化应用知识。培养学生信息化办公、数据整理、线上宣传的实操能力，可熟练运用信息技术完成茶叶文案整理、线上运营、数据统计等工作。	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	本课程系统普及国防军事理论、国防政策、国家安全与军事常识。增强学生国防观念、爱国意识与国家安全责任，拓宽综合视野，培养学生艰苦奋斗、纪律严明的优良作风，提升综合职业素养。	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	本课程讲解大学生心理发展规律、情绪管理、压力疏导、人际	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、	32

		交往等心理健康知识。帮助学生掌握自我心理调适方法，塑造积极乐观的心态，提升抗压能力与人际交往能力，保障学业与职业健康发展。	自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。	
9	大学生职业生涯规划	本课程引导学生认知自我、了解茶行业就业形势与岗位需求，掌握职业规划基本方法。帮助学生树立清晰的职业目标，合理规划学业与职业发展，提升职业定位与长期发展适配能力。	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	本课程实时解读国内外时事热点、国家发展政策与行业发展趋势。帮助学生把握新时代发展脉搏，了解茶产业政策与行业发展机遇，拓宽视野、提升政治认知，树立正确的就业与发展理念。	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)	本课程系统讲授总体国家安全观，涵盖政治、网络、食品、生产等多领域安全知识。强化学生国家安全意识与行业安全素养，掌握茶叶生产、仓储、服务中的安全规范，严守安全准则。	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，确保国家安全和社稷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	本课程夯实学生文字读写、文学鉴赏、应用文写作基础能力，提升语言表达与文化素养。助力学生提升茶文化解读、茶事文案撰写、文化宣讲表达能力，适配茶文化	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	32

		传播与服务岗位需求。	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。	
13	就业指导	本课程讲解就业政策、求职技巧、职场礼仪、岗位适配与职业维权相关知识。培养学生求职应聘、职场适应、岗位竞争能力，帮助学生精准对接茶叶行业岗位，顺利实现高质量就业与职业稳步发展。	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	本课程普及创新创业基础理论、创新思维与创业实操流程，讲解行业创业政策。启发学生创新意识，培养创新创业实践能力，助力学生结合茶产业开展创新实践、自主创业与岗位创新工作。	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	本课程树立学生正确的劳动价值观，弘扬劳模精神与工匠精神。通过劳动实践锻炼学生吃苦耐劳、爱岗敬业的职业品质，培养学生规范参与茶园劳作、茶叶生产、岗位服务的劳动素养与实操意识。	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
16	数学	本课程巩固基础数学运算、数据分析、逻辑推理等核心能力，掌握常用数学应用方法。培养学生严谨的逻辑思维与数据处理能力，可应用于茶叶	本课程分为：函数与极限、导数与微分、导数的应用、不定积分等四个模块。通过本课程学习，使学生能比较熟练地掌握高等数学的基本概念与性质，掌握高等数学的基本思想与方法，熟练掌握高等数学中涉及到的计算及应用，进而了解高等数学在其它领域的广泛应用。	48

		产量统计、成本核算、数据分析等专业相关工作。		
--	--	------------------------	--	--

2. 公共选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	人工智能通识课（限选）	本课程系统介绍人工智能基础概念、核心技术与应用场景，普及智能技术发展趋势与应用价值。培养学生智能化思维与数字化认知，了解智能设备、智能营销、智能农业的应用模式，能够适配茶产业数字化、智能化发展岗位需求。	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）	本课程系统学习党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史核心内容。引导学生铭记历史、坚定理想信念，厚植爱国情怀与时代担当，树立正确的历史观、民族观、国家观，提升综合思政素养。	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）	本课程普及公共艺术、审美鉴赏、艺术创作等美育知识，丰富学生艺术积累与审美体验。全面提升学生审美素养、艺术感知与创意表达能力，助力学生更好开展茶席美学、茶艺展演、茶文化美育传播工作。	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	多元化公共选修内容，拓展学生跨学科知识储备，丰富综	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	64

		合能力结构。培养学生自主学习、独立思考与创新拓展能力，全面提升综合素质与人文素养，适配新时代复合型人才发展需求	力、心理承受能力、适应能力、自我评价能力等	
--	--	---	-----------------------	--

（二）专业技能课

1. 专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参 考 学 时
1	茶叶生物化学	茶树体内主要生化成分的合成、代谢及变化规律，涵盖茶叶色香味物质基础。使学生掌握茶叶生化基本理论，理解加工、贮藏过程中茶叶成分变化机理，为茶叶品质提升、品质检验与工艺优化提供理论支撑。	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	茶园管理、茶叶采摘、加工、杀青、揉捻、烘干等常用制茶机械结构与操作原理。培养学生设备规范操作、日常维护、简单故障排查能力，适配现代化茶叶标准化生产岗位作业需求。	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	茶树生长发育规律、茶园建园、土壤改良、水肥管理、修剪采摘及绿色防控技术。培养学生茶园标准化管理、优质茶树培育、丰产提质的实操能力，满足生态茶园生产管理工作需要。	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	教授茶叶感官审评、理化检验、等级判定、品质鉴别等专业知识与实操技能。使学生熟练掌握茶叶检验标准与检测流程，能够精准甄别茶叶品质优劣、等级差异，胜任茶叶质检与品控岗位工作。	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	茶叶市场调研、产品定位、品牌运营、渠道开拓与客户运维等营销知识。培养学生市场分析、产品推广、活动策划、销售能力，适配茶叶门店运营与市场推广岗位需求。	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	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶加工技术	使学生熟练掌握茶叶初制加工标准操作技能，能够根据鲜叶原料调整加工工艺，具备茶叶标准化生产、工艺调控与成品品质把控的岗位能力。	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	培养学生茶园病虫害诊断、预防与综合治理能力，保障茶树健康生长与茶叶安全生产。	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	使学生掌握标准化、规范化茶艺操作技法，具备良好的茶艺展示、茶饮服务与茶文化传播能力，	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

		能够胜任茶艺展演、茶事接待等服务岗位。		
6	茶叶审评	使学生熟练掌握看外形、观汤色、闻香气、尝滋味、评叶底的审评流程，具备茶叶品质鉴别、等级评定与品质分析的专业能力。	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，从而提高茶叶品质服务。	48
7	茶席设计与茶会组织	培养学生茶席创意设计、场景布置、茶会统筹组织与现场服务能力，可独立策划并开展各类中小型主题茶会活动。	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. 专业实践课

序号	实训名称	课程目标	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）	本课程通过军事技能训练与入学专题教育，规范学生仪容举止与纪律作风，掌握基础军事技能。帮助学生快速适应大学生活，树立自律自强的学习态度，增强集体荣誉感与国防安全意识，夯实大学生综合素质基础。	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，吃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）	本课程依托专业劳动与公益劳动实践，培育学生正确劳动价值观和工匠精神。引导学生积极参与茶园管护、茶叶生产辅助、校园劳动等实践活动，锤炼吃苦耐劳、爱岗敬业品质，养成良好劳动习惯与职业素养。	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）	使学生熟悉鲜叶处理、杀青、揉捻、烘干等基础工序操作，掌握简易加工工艺，提升动手实操能力，夯实茶叶加工岗位基础技能。	本课程实训围绕六大茶类基础加工开展，掌握鲜叶摊放、杀青、揉捻、干燥等关键工序操作。要求熟悉加工设备规范使用，把控各工序工艺参数，完成茶叶制作实操；能识别加工过程品质变化，规范填写实训记录，严守安全操作规范，具备基础茶叶加工实操与质量初步判断能力。	30
4	茶叶加工实践 II（周）	培养学生根据鲜叶差异调整加工参数的能力，熟练把控加工品质，解决常见生产问题，适配茶叶标准化生产岗位需求。	本实训开展茶叶精制加工实操，涵盖筛分、风选、拣剔、复火、拼配等工序。要求掌握精制设备操作，理解各工序工艺目的，学会茶叶分级与拣除劣变茶。能够把控精制工艺参数，做好实训记录，遵守设备安全规程，具备茶叶精制加工与品级初步评定能力。	30
5	茶树栽培与茶叶加工实践	使学生熟练掌握茶树栽培养护、田间管护与茶叶制作全流程技能，具备茶园管理、鲜叶采收、茶叶初制的综合实操能力。	熟练掌握绿茶、红茶等主要茶类初制与精制全套加工实操技能，能够规范完成鲜叶处理、做形干燥、筛分拣剔、拼配定级等作业。熟练开展茶树扦插育苗实操，把握插穗选取、苗床处理、扦插管护关键要点；掌握茶树人工授粉技术，熟悉授粉时机与操作方法，可独立完成相关实训任务，具备茶生产一线岗位实操应用能力。	90
6	茶艺实践	提升学生茶艺动作规范性、服务专业性与展演美感，熟练完成各类茶饮接待与茶艺展示工作，强化茶艺岗位实操能力。	实训涵盖茶具识别、器具摆放、冲泡技法、茶汤品评、茶席布置与茶艺演示等内容。要求熟练掌握各类茶规范冲泡流程，动作标准舒展，把握水温、投茶量、出汤时间；能完成茶席设计与茶艺展示，注重礼仪规范，做好茶汤品质对比记录，养成良好茶艺职业素养，具备基础茶艺服务与展演能力。	30
7	茶叶营销实践	使学生掌握产品推介、客户沟通、直播带货、门店运营等实操技能，积累市场销售经验，具备独立开展茶叶推广与销售服务的职业能力。	实训开展茶叶市场调研、产品推介、客户沟通、线上线下茶叶销售实操。要求掌握茶叶产品卖点提炼，熟悉茶品定价、展销与直播基础营销方式，能分析消费需求，完成营销方案设计，规范开展销售模拟演练，树立服务意识，具备茶叶产品推广与市场基础营销实操能力。	30
8	茶叶审评实践	培养学生精准鉴别茶叶品质、判定等级、分析品质缺陷的能力，胜任茶叶质检与审评相关岗位工作。	实训学习茶叶感官审评全套操作，包含取样、称样、冲泡、看外形、观汤色、闻香气、尝滋味、评叶底。要求熟练使用审评器具，掌握六大茶类审评流程，能够客观记录审评结果，判别茶叶品质优劣，区分茶品等级，严守审评操作规范，具备茶叶品质初步判定能力。	30
9	考证训练	围绕茶艺师、茶叶加工员等职业技能等级考证	围绕茶艺师、评茶员职业技能考核开展专项强化训练。实训包含茶艺规范展演、茶席布置、礼仪实操；茶叶取样冲泡、	30

		标准开展专项实训。梳理考证理论重点与标准化实操流程，强化学生应试能力与规范操作水平，助力学生顺利考取职业技能等级证书。	感官品质判定、等级评定等考核模块。熟悉考核流程与评分标准，强化实操细节，规范操作流程，训练临场应变能力，完成模拟考核，达到职业技能等级考试相应实操应试要求。	
10	毕业实习与 毕业设计 (论文)	培养学生解决岗位实际问题的能力，提升岗位适配与职业创新能力，通过毕业设计系统检验人才培养成效，完成专业能力综合达标考核。	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，可在该企业顶岗实习，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顶岗实习，此阶段时间在20周以上。在顶岗实习过程中，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	
	22	数学	48	3	
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 课	高职专业基础课	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	
	高职专业核心课	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

内容 周数 学年	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

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（高职）				考试学 期	学分
					理论	实训	第四学年		第五学年			
							7	8	9	10		
公共基础课	公共必修课	1	思想道德与法治	48	40	8	4				7	3
		2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	40	8		4			8	3
		3	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	2
		4	大学英语 I	64	64		4				7	4
		5	大学英语 II	64	64			4			8	4
		6	体育与健康 I	32	4	28	2				7	1
		7	体育与健康 II	32	4	28		2			8	1
		8	信息技术	48	24	24		4			8	3
		9	军事理论	36	36			2			8	2
		10	大学生心理健康教育	32	20	12	2				7	2
		11	大学生职业生涯规划	16	16			1			8	1
		12	形势与政策 I	8	8		2				7	1
		13	形势与政策 II	8	8			2			8	
		14	形势与政策 III	8	8				2		9	
		15	形势与政策 IV	8	8					2	10	
		16	国家安全教育	16	16			2			8	1
		17	大学语文	32	32		2				7	2

		18	就业指导	32	32				2		9	2
		19	安全微课	12	12		1	1			7.8	0.5
		20	大学生创新创业通识课程	32	32			2			8	2
		21	劳动教育	16	16		讲座	讲座	讲座	讲座		1
		22	数学	48	48			4			8	3
	公共选修课(选修学分8分)	23	“四史”教育（限选课）	18	18				1		9	1
		24	美育公共艺术课（限选课）	32	32			2			8	2
		25	人工智能通识课（限选）	32	16	16			2		9	2
		26	其他公共选修课	48	48			2	2		8.9	3
		小 计		802	670	132	21	32	9	2		46.5
专业核心课	高职专业基础课	1	茶叶生物化学	32	22	10		2			8	2
		2	茶叶生产机械	40	28	12	4				7	2.5
		3	茶树栽培技术	48	32	16	4				7	3
		4	茶叶检验	32	12	20		2			8	2
		5	茶叶市场营销技术	40	40			4			8	2.5
		小计		192	134	58	8	8	0	0		12
	高职专业核心课	1	茶叶加工技术Ⅱ	32	26	6	2				7	3
		2	茶叶加工技术Ⅲ	32	26	6		2			8	2
		3	茶叶加工技术Ⅳ	24	24				2		9	1.5
		4	茶树病虫害防治技术	40	26	14		2			8	2.5
		5	茶艺	40	14	26		2			8	2.5
		6	茶叶审评	48	24	24			2		9	3
		7	茶席设计与茶会组织	32	10	22			2		9	2
		小计		248	150	98	2	6	6	0		16.5
高职专业实践课		1	军事技能训练	112		112	2周				1	2
		2	劳动教育（周）	30		30	1周				7	1

	3	茶叶加工实践 I （周）	30		30	1 周				7	1
	4	茶叶加工实践 II （周）	30		30	1 周				7	1
	5	茶树栽培与茶叶加 工实践（周）	90		90		3 周			8	3
	6	茶艺实践（周）	30		30			1 周		9	1
	7	茶叶营销实践 （周）	30		30			1 周		9	1
	8	茶叶审评实践 （周）	30		30			1 周		9	1
	9	考证训练（周）	30		30			1 周		9	1
	10	岗位实习与毕业设 计	720		720			4 周	20 周		24
	小计(学时/周)		1132	0	1132	0	0	0	0		36
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	2
	4	电子商务	48	24	24			4		9	3
	5	茶叶深加工技术	32	22	10			4		9	2
	6	茶馆经营与管理	32	32				4		9	2
	7	茶叶企业管理	48	48				4		9	3
	8	茶叶质量安全及产 品认证	32	26	6			2		9	2
	9	现制茶饮调配技术	32	16	16			2		9	2
	10	新式茶饮	32	12	20			4		9	2
	11	中国茶文化与张天 福茶礼精神	40	40		4				7	2.5
	12	茶旅策划实务	32	32			2			8	2
	小计（修满 12 学分）		200	114	86	4	4	18	0		12
总 计		2574	1068	1506	35	50	33	2	0	123	

十一、【专业建设基本条件】

（一）师资队伍

序号	任职	姓名	性别	年龄	专业/工种	学历/学位	职称	工作单位
1	主任	柳从礼	男	58	植保	本科/学士	副教授	宁德职业技术学院
2	副主任	叶乃兴	男	63	茶学	研究生/硕士	教授	福建农林大学
3		龚达元	男	77	茶叶	中专	农艺师 高级评茶师	福建隽永天香茶业有限公司
4	委员	陈常颂	男	54	茶学	本科/学士	研究员	福建省农业科学院茶叶研究所
5		刘宝顺	男	63	茶叶	中专	高级农艺师	武夷山市茶叶局
7		陈静	女	36	茶学	研究生/硕士	副教授	宁德职业技术学院
		黄先洲	男	44	园艺	本科/硕士	副教授	宁德职业技术学院
		谢微微	女	33	园艺	研究生/硕士	讲师	宁德职业技术学院
		蔡吓强	男	31	茶学	研究生/硕士	讲师	宁德职业技术学院
8	秘书	林馨颖	女	30	茶学	研究生/硕士	助教	宁德职业技术学院

1. 应具有一支数量充足、专兼结合、结构合理、师德高尚的高水平双师队伍，能以“四有”标准（有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心）严格要求自己，在校生数与专任教师数之比符合教育部相关规定，专任教师总数满足完成教学任务的需要。本专业应具有 1~2 名高水平的专业带头人，专任专业教师

数量应不少于 4 人。

2. 专任专业教师应具备高等学校教师任职资格，具有高等学校茶学专业或相关专业本科及以上学历，其中具有硕士及以上学位教师应占一定比例($\geq 40\%$)，高级职称教师比例不低于 50%。专业核心课程主讲教师应是骨干教师或具有中级及以上专业技术职称，校内专业实训基地应配备有一定职称、资格的专职实训指导教师。

3. 专业教师都应具有“双师”素质，80%以上的应获得与本专业对接的职业资格证书或职业技能等级证书或其他相关证书，每年到企业实践锻炼时间累计不少于 1 个月。

4. 本专业应聘请茶业行业企业的技术专家 2 名参与专业建设与课程改革。聘请具有中级专业技术职称和实践经验丰富的企业兼职教师，担任（/参与）对职业技能要求高的纯实践课程教学工作。校外顶岗实习等实践环节的实习指导教师应主要由企业兼职教师担任，校外实习基地的实习指导教师原则上应具有专科及以上学历，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。

（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。

序号	教室或实训基地名称	地点 (校内、外)	教室或实训基地功能	主要设备 (含数量)	工位 数	备注
1	梦顶张天福生态茶园	校内	承担茶树栽培、植保、管理实训	喷灌系统	50	
2	植物保护实训室	校内	承担茶园建设管理课程实验实训	显微镜 50 台、解剖镜 50 台	50	
3	植物环境实训室	校内	承担茶园建设管理课程实验实训	测量仪器	10	
4	茶叶审评实训室	校内	承担茶叶审评课程实验实训，评茶员的鉴定	评茶台 13 台、审评杯碗 200 套	13	
5	教学实训茶厂	校内	承担茶叶加工课程实训	揉捻机 6 台、烘干机 4 台、杀青机 3 台	6	
6	茶艺一体化教室	校内	承担茶艺课程实验实训，茶艺师技能鉴定	工作台 13 台、各式茶具 100 套	13	
7	茶艺训练室	校内	承担茶艺课程实验实训，茶艺师技能鉴定	工作台 40 台、各式茶具 100 套	40	
8	茶叶质量检	校内	承担茶叶质量检验	气相色谱仪 1	4	

	测实训室		课程实验实训	台、液相色谱仪 1 台、超净水机 1 台、高速离心机 1 台		
9	茶叶电商直播实训室	校内	承担茶叶电商营销实验实训	电商直播系统一套	6	
10	新式茶饮实训室	校内	承担新式茶饮调配课程实验实训	研磨机、萃茶机、奶泡机各 2 台	30	
11	福建隽永天香茶业有限公司	校外	茶树栽培、植保、茶叶加工、茶叶审评	绿茶生产线 1 条、精制生产线 1 条		
12	福建省农业科学院茶叶研究所	校外	茶树育种、茶叶加工、茶叶审评	茶树品种园		
13	福建品品香茶叶有限公司	校外	茶树栽培管理、茶叶加工、茶叶审评、茶叶营销			
14	福建农垦茶叶有限公司	校外	茶叶加工、茶叶营销			

宁德职业技术学院茶叶生产与加工技术专业拥有国家级高职教育实训基地、福建省生产性实训基地，建有集产、学、研、训、赛、考于一体的专业化校内实训平台，实训场地总面积 15862 平方米，专业实训仪器设备原值累计 600 余万元，设备配置齐全、层级完善，完全满足中职、五年制高职递进式实训教学、技能竞赛、职业考证与科研服务需求，生均教学仪器设备价值大于 10000 元。

专业核心实训场地设备明细及价值如下：国家级教学实训茶厂为核心实训载体，建筑面积 1240 平方米，设备总值 204.76 万元，配套完整的茶叶杀青、揉捻、理条、烘干、精制分选等全套标准化制茶设备，可开展多茶类规模化加工实训与生产实训。茶艺实训室建筑面积 120 平方米，设备总值 35.19 万元，配置全套茶艺展演器具、茶席设计配套设施，满足茶艺礼仪、茶事服务、茶会组织等实训教学。茶叶审评实训室建筑面积 65 平方米，设备总值 2.31 万元，配备标准干评台、湿评台、成套审评杯碗与专业评茶器具，可开展茶叶感官审评、等级判定与评茶员职业技能鉴定。配套植物生产实训室设备总值 5.22 万元，可支撑茶树栽培、田间管理、苗木繁育等基础实训项目。

近年来专业持续迭代升级实训条件，新增茶叶综合实训中心建设项目，投入 159.2 万元更新智能化实训设备，补充数字化检测、智能审评、新媒体营销实训设施，进一步完善“基础实操—技能提升—综合创新”的分层实训设备体系，适配五年制茶叶专业循序渐进、逐层递进的人才培养教学需要。

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。

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

（四）教学方法

茶叶专业始终坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，依托校内外茶叶实训基地、茶叶加工实训室、茶艺展演实训室、茶叶电商实训中心及合作茶企实训站点，紧扣茶产业种植培育、茶叶加工、茶艺服务、茶叶品鉴、茶品牌营销、茶

企运营管理等职业岗位能力标准，深化理实一体化教学改革，凸显职业教育“做中学、做中教”的核心教学特色。专业全面普及项目教学、案例教学、任务教学、情境教学、模块化教学等多元教学方式，围绕茶树栽培管理、茶叶初精制加工、茶艺礼仪展演、茶叶感官审评、茶叶新媒体营销等核心课程，灵活运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学方法，大力推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，全面推动专业课堂教学改革创新。同时，聚焦教师数字化教学能力提升，常态化开展教师信息技术应用能力培训，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术与茶叶专业教学深度融合，将虚拟制茶实训、线上茶叶审评、数字化茶园管理、电商直播模拟教学等信息化手段融入教学全过程，优化课堂与实训教学流程，有效提升学生专业学习效率与岗位实操能力。

（五）质量管理

（1）建立专业人才培养质量保障机制

立足茶产业人才培养需求，建立健全茶叶专业人才培养质量保障体系与专业教学质量监控管理制度，优化人才培养评价体系，改进结果评价，强化教学全过程过程评价，探索学生技能成长增值评价。主动吸纳茶行业协会、龙头茶企、茶园实训基地、茶艺培训机构等多方主体参与人才培养质量评价，及时公开专业教学、实训实习、人才输出等相关信息，自觉接受教育督导与社会监督，构建全方位、多元化的综合评价机制。持续优化人才培养方案、专业课程标准、课堂教学评价、实验实训教学、校内外跟岗实习、毕业设计、教学资源建设等核心质量保障模块，通过规范化教学实施、常态化过程监控、科学化质量评价、常态化持续改进，确保专业人才培养质量完全契合茶产业岗位规格与行业发展要求。

（2）完善教学管理机制

健全茶叶专业常态化教学管理机制，强化日常教学组织运行与精细化管理，定期开展课程建设质量、日常教学成效、人才培养质量的诊断与持续改进工作。严格落实巡课、听课、评教、评学等常态化教学管理制度，联合合作茶企、行业技术专家建立实践教学环节专项督导制度，重点对茶树栽培实训、茶叶加工实操、茶艺展演实训、岗位实习等实践教学环节进行全程督导检查。严明专业教学纪律，强化教学组织管理职能，定期开展专业公开课、示范课、技能教研观摩等教研活动，以教研赋能教学质量提升，夯实专业教学基础。

（3）健全教研备课与教学改进制度

茶叶专业教研组建立线上线下融合的集中备课、联合教研制度，围绕专业核心课程、实训项目、岗位技能标准定期召开专题教学研讨会议，聚焦教学难点、实训痛点、岗位适配要点开展教研攻坚。充分运用课堂评价、实训考核、企业反馈、学生学情分析等各类评价结果，精准查摆教学短板，针对性优化教学内容、教学方法与实训模式，形成“教研赋能、评价促改、持续提升”的教学改进闭环，稳步提升茶叶专业人才培养整体质量。

（4）建立毕业生跟踪反馈与社会评价机制

建立完善茶叶专业毕业生常态化跟踪反馈机制与行业社会评价机制，持续跟踪毕业生生源质量、职业职业道德素养、茶树种植、茶叶加工、茶艺服务、茶叶营销等核心技术技能水平、就业岗位适配度、就业质量及职业发展情况。结合行业企业用人反馈、毕业生自评互评、社会行业评价等多维度数据，定期研判专业人才培养质量，精准评估人才培养目标、课程体系、实训教学与茶产业岗位需求的适配程度，为专业人才培养方案修订、课程改革、实训体系优化提供科学依据，持续提升专业办学质量与行业服务能力。

本培养方案立足五年制中高职一体化贯通培养要求进行系统性重构，破除原有中职段、高职段分段独立规划、分段设置的割裂式设计弊端。统一设置五年制茶叶专业培养体系，取消两段式独立专业设置模式，实现一个专业、一套体系、一体化培养。依据逐层递进、梯度提升的培养规律，统筹重构五年整体人才培养目标、课程体系、实践教学体系和素养发展体系，实现中职段重基础技能、高职段重技术应用与综合创新的阶梯式衔接。

同时，方案新增中高职贯通协同育人保障机制，建立两段教学标准统一、师资互通、实训共享、教学研讨联动、质量评价贯通的一体化管理制度。通过统一人才培养规格、统一课程衔接标准、统一实践实训体系、分段分层梯度培养，彻底解决原方案学段独立、体系割裂、衔接不畅的问题，全面实现五年制茶叶专业一体化、系统化、递进式贯通培养。

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 268 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

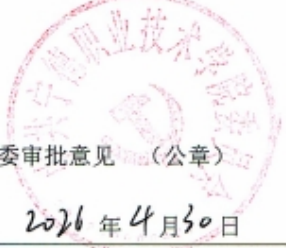
审核人：柳从礼

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: 2026年4月21日 
教务处审核意见	处长签名: 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。