

宜宾职业技术学院  
茶树栽培与茶叶加工专业  
人才培养方案

（适用于 2019 级）

宜宾职业技术学院教务处  
宜宾职业技术学院教学指导委员会

二〇一九年七月

# 目 录

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 一、专业名称及代码.....                     | 1  |
| 二、入学要求.....                        | 1  |
| 三、修业年限.....                        | 1  |
| 四、职业面向.....                        | 1  |
| 五、培养目标与培养规格.....                   | 1  |
| 六、课程设置及要求.....                     | 2  |
| 七、教学进程总体安排.....                    | 7  |
| 八、实施保障.....                        | 8  |
| 九、毕业要求.....                        | 12 |
| 十、附录 2019 级茶树栽培与茶叶加工专业教学计划进程表..... | 12 |

## 一、专业名称及代码

1. 专业名称：茶树栽培与茶叶加工

2. 专业代码：510109

## 二、入学要求

普通高中毕业生及同等学历者。

## 二、修业年限

学制3年。

## 三、职业面向

### （一）专业岗位（群）

通过对西南地区以及沿海地区茶叶企业进行调查，对茶叶类高技能人才在茶叶产业所从事的职业岗位进行调研分析，确定茶树栽培与茶叶加工专业主要面向以下岗位（群）：

1. 无公害茶叶生产。
2. 无公害茶叶加工。
3. 茶叶质量管理。

### （二）典型工作任务

通过对本专业群主要工作岗位（群）工作任务的调查分析，整理、归纳出专业主要岗位（群）的典型工作任务，见表1。

表1 茶树栽培与茶叶加工专业职业岗位典型工作任务

| 就业岗位群   | 典型工作任务  | 是否核心技术 | 岗位对应的职业标准                 |
|---------|---|--------|---------------------------|
| 无公害茶叶生产 | 1. 高标准生态茶园建设<br>2. 无公害茶树栽培<br>3. 无公害茶园病虫害防治<br>4. 无公害茶园绿色防控                     | 是      |                           |
| 无公害茶叶加工 | 1. 绿茶加工<br>2. 红茶加工<br>3. 青茶加工<br>4. 黑茶加工<br>5. 白茶加工<br>6. 黄茶及其他茶类加工             | 是      |                           |
| 茶叶质量管理  | 1. 茶叶审评室设计<br>2. 茶叶成品质量控制与检验<br>3. 茶叶品质感官审评<br>4. 茶叶内含物指标检测<br>5. 茶叶生产环境分析调研与决策 | 是      | 评茶员国家职业标准<br>(国家职业资格三、二级) |

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业坚持立德树人，培养适应茶叶行业发展需要，面向现代茶业生产、服务和管理第一线，掌握茶叶生产基本理论和技术技能，具备茶叶生产加工、茶叶审评与检测、茶饮服务等职业能力，能够从事无公害茶叶生产、无公害茶叶加工、茶叶质量管理等职业岗位工作的高端复合型技能人才。

### （二）培养规格

本专业培养高等职业专科层次的高端复合型技能人才，具备以下基本知识、技术技

能和职业素质。

### 1. 基本知识

- (1) 熟悉专业背景和文化背景知识。
- (2) 熟练掌握茶树栽培、茶树病虫害防治、茶叶加工、茶叶企业管理、茶叶市场营销、茶叶审评与检验、茶文化传播等专业知识。
- (3) 熟悉茶叶产品全程质量监控等基本知识。
- (4) 掌握茶叶产品生产环境、茶叶内含成分、农药残留、重金属、卫生指标检测等专业知识。

### 2. 技术技能

- (1) 具备利用计算机查阅文献、查阅专业资料的能力。
- (2) 熟练掌握无公害茶叶标准化生产能力。
- (3) 熟练掌握无公害茶叶产品标准化加工能力。
- (4) 具有无公害茶叶产品生产环境、茶叶内含成分、农药残留、重金属、卫生指标等茶叶质量控制与检测的基础能力。
- (5) 熟练掌握茶叶产品与茶文化推广的能力。

### 3. 职业素质

以高素质技术技能人才培养为目标，本专业学生职业素质定位为高素质、有特长：

- (1) 具有良好的政治素质：爱党爱国、品行端正、遵纪守法；
- (2) 具有良好的道德素质：诚实守信、情趣健康、生活朴实；
- (3) 具有良好的人文素质：言行文明、沟通交流、组织才能；
- (4) 具有良好的职业素质：热爱劳动、环保安全、团结协作；
- (5) 具有良好的身心素质：乐观豁达、积极向上、身体健康。

## 六、课程设置及要求

本专业 2013 年重构建立专业课程体系，2016 年依据岗位调查对课程体系进一步与职业标准对接，对课程内容进行了技术技能更新。

### (一) 课程体系构建的思路、途径和方法

#### 1. 专业课程体系构建思路

在校企合作引领下，以培养地方产业及行业所需高端复合型技能人才为目标，紧扣茶叶行业脉搏和企业职业岗位对人才规格的要求，以行业市场调查为依据，对准市场设专业、对准岗位设课程、对准基地抓教学，使专业与产业接轨、人才培养与职业岗位接轨，以职业要求构建教学情境，以岗位工作为核心，以职业能力培养为主线，以生产过程为导向开发课程内容。围绕茶树栽培与茶叶加工专业工作岗位群，分析岗位生产过程和关键技术点，对接融入专业技术技能职业标准和技能大赛创新要素，构建基于生产过程的“从茶园到茶杯全程质量监控”课程体系。

课程体系构建途径见图 1。

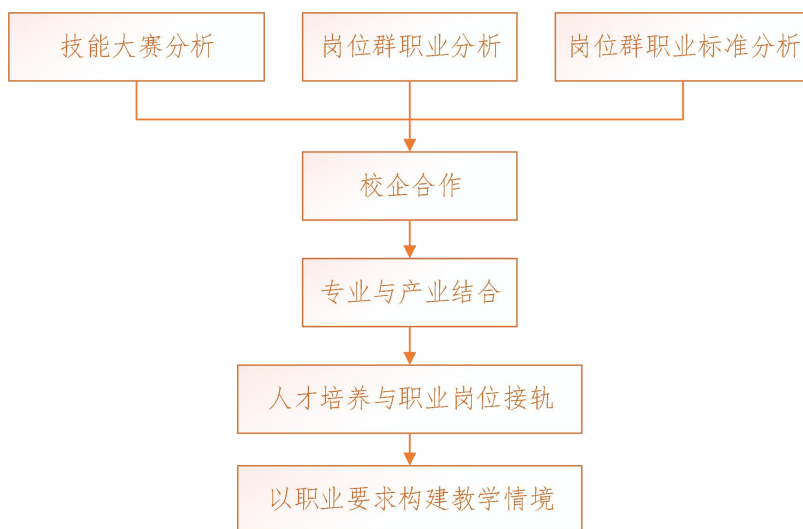


图1 课程体系构建思路图

## 2. 专业课程体系构建途径

围绕茶业产业链与生产过程的特点，面向无公害茶叶生产、无公害茶叶加工、无公害茶叶质量控制与检测等就业岗位群，确定典型工作任务，在系统分析工作岗位典型工作任务所需知识、能力和素质基础上，按照教学规律、学生成长规律将岗位典型工作任务的基本理论、技术技能、职业素质进行分类、重组，转化为学习领域。构建出面向职业岗位的课程体系。同时侧向融入行业岗位职业标准和职业技能大赛，以职业能力培养为主导，设置“从茶园到茶杯全程质量监控”课程体系。课程体系构建方法见图2。

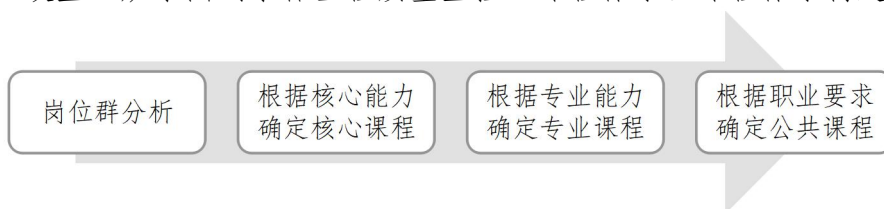


图2 专业课程构建路径图

## 3. 专业课程体系构建方法

在对专业培养高端复合型技能人才对应的职业岗位（群）做职业分析后，根据主要职业岗位所需知识技能素质进行整合、梳理、归纳，确定出核心课程，再根据岗位群职业范围确定专业骨干课程，根据学习认知规律确定专业基础课程，结合职业岗位知识能力素质基本要求设置公共课程，根据职业成长规律和学生可持续发展确定专业拓展课程。

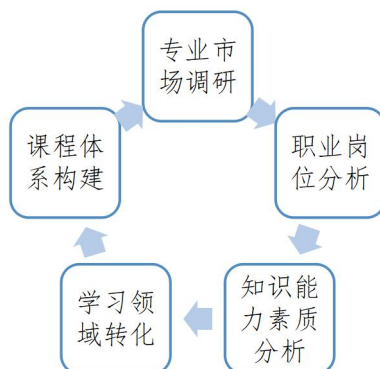


图3 专业课程体系构建方法图

### （三）课程设置

#### 1. 公共课程设置

本专业公共课程包括 2 门基础知识课程、9 门素质教育课程、2 门公共选修课。

##### （1）基础课程

为培养茶树栽培与茶叶加工专业相关的语言文字运用能力，专业英语文献阅读的能力，公共基础课程开设《应用文写作》、《职业英语》。专业公共课程在建设过程中，重点根据茶叶专业人才培养目标及专业后续课程教学要求实施教学内容，《应用文写作》要求进行与茶叶专业相关文案写作培养，《职业英语》教学内容侧重于茶叶生产加工检测和茶文化传播中常用英语词汇的积累，专业英语交流和阅读。

##### （2）思想政治课程及素质教育课程

按照教育部要求，明确将《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《思想道德修养与法律》《形势与政策》《职业规划与创新就业指导》《心理素质教育》《国防教育与军事训练》《劳动》《体育》等 9 门课程，开设《普通话与演讲》、《文明礼仪修养》2 门课程作为素质教育选修课。

#### 2. 专业课程设置

首先，在茶叶企业、科研院所、主管部门专家指导下，引入职业资格标准，对茶叶行业岗位群以及茶叶产品价值形成的关键环节进行分析，引入茶叶行业关键质量控制标准，根据关键质量控制标准确定典型工作任务，进行知识素质技能分解，转化为学习领域，从而形成专业课程体系。

为树立学生专业思想，熟悉行业背景和专业文化背景，开设《茶学概论》先导课程，围绕茶树栽培与茶叶加工专业就业岗位群，针对无公害茶叶生产加工岗位群开设《茶树病虫害防治技术》、《茶树栽培技术》、《茶叶加工技术》、《茶叶机械与设备》、《茶业经营管理》、《茶叶市场营销策划》6 门课程，针对茶叶质量控制与检测岗位群开设《茶叶审评技术》、《茶叶质量检验技术》课程；针对茶文化传播推广开设《茶文化传播》课程。另外，以《植物生长环境》、《分析化学实验技术》、《茶叶营养与色香味化学》奠定专业基础，以《茶叶综合利用》、《茶叶消费心理》、《茶叶商务礼仪》、《茶叶国际贸易实务》提升学生职业拓展能力，《工学交替》、《顶岗实习》、《毕业设计》培养学生职业适应能力。专业课程设置见表 2。

表 2 专业课程设置一览表

| 序号 | 专业课程名称     | 开设学   | 备注   |
|----|------------|-------|------|
| 1  | 茶学概论       | 1     |      |
| 2  | 分析化学实验技术   | 1     |      |
| 3  | 茶叶营养与色香味化学 | 2     |      |
| 4  | 植物生长环境     | 1     |      |
| 5  | 茶叶机械与设备    | 4     |      |
| 6  | 茶业经营管理     | 4     |      |
| 7  | 茶叶加工技术     | 2/3/4 | 核心课程 |
| 8  | 茶树栽培技术     | 3/4   | 核心课程 |
| 9  | 茶树病虫害防治技术  | 2/4   |      |
| 10 | 茶叶审评技术     | 4     | 核心课程 |
| 11 | 茶叶质量检验技术   | 4     |      |
| 12 | 茶文化传播      | 2/3   | 核心课程 |
| 13 | 茶叶市场营销策划   | 5     |      |
| 14 | 工学交替       | 4     |      |
| 15 | 毕业设计       | 6     |      |

|    |          |   |       |
|----|----------|---|-------|
| 16 | 顶岗实习     | 6 |       |
| 17 | 茶叶综合利用   | 5 | 专业选修课 |
| 18 | 茶叶国际贸易实务 | 5 | 专业选修课 |
| 19 | 茶叶消费心理   | 4 | 专业选修课 |
| 20 | 茶叶商务礼仪   | 4 | 专业选修课 |

其次，对评茶员、茶艺师（中级及以上）等专业岗位职业标准近五年职业资格鉴定要求进行分析，归纳出以上职业资格证中的职业知识、职业技能及职业素质要求，并将其对接到专业相关课程的教学内容中，部分典型的职业资格鉴定项目直接进入课程教学项目。

最后在学院专业“技能大赛”融入课程制度指导下，将专业技能大赛所需的知识、能力和素质解析到专业相关课程中，并将技能大赛项目直接引入课程教学内容。

#### （四）核心课程简介

根据茶树栽培与茶叶加工专业主要岗位群任职要求，通过对茶树栽培与茶叶加工专业主要职业岗位典型工作任务进行分析，明确出岗位核心能力培养所需的知识、技能和素质，并结合对应岗位的职业标准，细化得到培养专业核心能力的专业核心课程。

##### 1. 茶树栽培技术

|      |     |  |    |      |         |
|------|-----|--|----|------|---------|
| 课程名称 |     | 茶树栽培技术   |    | 课程代码 | 1020277 |
| 学分   | 5.5 | 学时   | 98 | 理论学时 | 48      |
|      |     |  |    | 实践学时 | 50      |
| 课程目标 |     | 通过本课程学习，要求学生掌握茶树生物学基础、茶园管理、茶树扦插原理和影响因素、茶树等知识。主要掌握山地茶园的规划和开垦、育苗、直播、移栽、茶园管理等技术，掌握良种繁育和引种的技术，无公害茶生产和有机茶生产技术规程等，初步具有分析和解决生产中的实际问题的能力，总结推广先进技术，因地制宜制定丰产措施，实现茶场茶叶高产、稳产、优质。 |    |      |         |
| 课程内容 |     | 按项目构建课程内容：<br>项目一 茶树生物学基础<br>项目二 茶树生长环境<br>项目三 茶树栽培品种与繁殖<br>项目四 无公害茶园建设<br>项目五 茶树土壤管理<br>项目六 茶树树冠管理<br>项目七 茶园安全生产<br>项目八 茶叶采摘<br>项目九 茶树栽培的可持续发展                      |    |      |         |

##### 2. 茶叶加工技术

|      |     |   |     |      |         |
|------|-----|---|-----|------|---------|
| 课程名称 |     | 茶叶加工技术  |     | 课程代码 | 1020050 |
| 学分   | 9.5 | 学时  | 170 | 理论学时 | 80      |
|      |     |   |     | 实践学时 | 90      |
| 课程目标 |     | 通过本课程学习，让学生掌握鲜叶的知识，各类茶叶初加工、茶叶精加工知识，使学生具备高职层次茶树栽培与茶叶加工技术专业所必需的茶叶加工的基本原理和基本技能，能独立指导和组织茶叶加工生产，能发现、分析和解决茶叶加工中出现的问题。同时具备基本的职业素质，树立正确的实践观、劳动观。能够通过中高级茶叶加工工职业资格考试。 |     |      |         |

|      |  |
|------|--|
| 课程内容 | 按项目构建课程内容：<br>项目一 茶叶分类与命名<br>项目二 鲜叶<br>项目三 绿茶加工<br>项目四 红茶加工<br>项目五 青茶（乌龙茶）初制<br>项目六 黑茶加工<br>项目七 白茶初制<br>项目八 黄茶初制<br>项目九 茶叶精制<br>项目十 花茶加工 |
|------|--|

### 3. 茶叶审评技术

|      |   |  |     |      |         |
|------|---|--|-----|------|---------|
| 课程名称 |   | 茶叶审评技术   |     | 课程代码 | 1020276 |
| 学分   | 6 | 学时   | 108 | 理论学时 | 48      |
|      |   |  |     | 实践学时 | 60      |
| 课程目标 |   | 通过本课程学习，掌握感官评茶的基本知识，能正确使用评茶术语。掌握茶叶品质形成的基本知识和基本理论，掌握绿茶、红茶、青茶和再加工茶如茉莉花茶等的品质特征，了解其它茶类的品质特征。了解茶叶标准样的基本知识。掌握我国茶叶检验标准和国际茶叶检验标准，掌握我国茶叶法定检验项目的相关知识。掌握茶叶内含物相关指标的检测方法。具有热爱科学、求真务实的学风和创新意识，培养具备进一步学习和创业的自主能力。同时培养具有良好职业道德的意识、艰苦奋斗的作风和爱岗敬业的精神。 |     |      |         |
| 课程内容 |   | 按项目构建课程内容：<br>项目一 审评程序及方法<br>项目二 绿毛茶审评<br>项目三 红毛茶审评<br>项目四 中国十大名茶审评<br>项目五 乌龙茶品质审评<br>项目六 黑茶品质审评<br>项目七 其他茶类品质审评<br>项目八 花茶品质审评<br>项目九 茶叶标准样  |     |      |         |

### 4. 茶文化传播

|      |   |   |     |      |         |
|------|---|---|-----|------|---------|
| 课程名称 |   | 茶文化传播   |     | 课程代码 | 1020100 |
| 学分   | 9 | 学时  | 172 | 理论学时 | 32      |
|      |   |   |     | 实践学时 | 140     |
| 课程目标 |   | 通过本课程学习，使学生掌握茶文化知识、茶叶知识、茶艺知识，熟悉各民族和各国的饮茶习俗、茶艺馆的经营管理等知识。使学生具备选茗评茶、会烹泡、善品饮等技能。培养学生具备良好的职业道德、具有从事茶艺师职业岗位的中高级茶艺人才的职业素质。 |     |      |         |

|      |   |
|------|---|
| 课程内容 | 按模块构建课程内容：<br>项目一 中外茶文化<br>项目二 茶艺礼仪<br>项目三 名优茶识与鉴赏<br>项目四 茶具识别、茶具选配、茶具养护<br>项目五 泡茶用水<br>项目六 茶艺基本技法<br>项目七 玻璃杯茶艺<br>项目八 盖碗茶艺<br>项目九 小壶茶艺<br>项目十 茶法磨练<br>项目十一 茶席设计<br>项目十二 茶会举办<br>项目十三 茶艺编创与表演<br>项目十四 茶事服务(茶饮接待与服务) |
|------|---|

## 七、教学进程总体安排

表3 课程类型、类别比例统计表

| 课程类型     | 学时   |       | 课程类别        | 学时        |      |
|----------|------|-------|-------------|-----------|------|
|          | 合计   | 百分比   |             | 合计        | 百分比  |
| 公共课      | 648  | 25    | 理论课         | 432       | 48.5 |
| 专业课      | 1952 | 75    |             |           |      |
| 专业课中选修课程 | 212  | 8     | 理论实践课(理论学时) | 1664(828) |      |
| 专业课中网络课程 | 180  | 7     | 理论实践课(实践学时) | 1664(836) | 51.5 |
| 合计       | 2672 | 100.0 | 实践课         | 504       |      |

表4 教学时间分配表

| 项目 \ 周数   | 第一学年 |    | 第二学年 |    | 第三学年 |    | 合计周数 |
|-----------|------|----|------|----|------|----|------|
|           | 一    | 二  | 一    | 二  | 一    | 二  |      |
| 课程教学      | 15   | 19 | 18   | 15 | 12   |    | 85   |
| 入学教育、军训   | 3    |    |      |    |      |    | 2    |
| 劳动        | 课外   | 课外 | 课外   | 课外 | 课外   |    |      |
| 工学交替      |      |    |      | 4  |      |    | 5    |
| 顶岗实习      |      |    |      |    | 5    | 19 | 19   |
| 毕业教育及毕业答辩 |      |    |      |    | 1    | 1  | 1    |
| 考试        | 1    | 1  | 1    | 1  | 1    |    | 5    |
| 长假周       | 1    |    | 1    |    | 1    |    | 3    |
| 小计        | 20   | 20 | 20   | 20 | 20   | 20 | 120  |
| 寒暑假       | 5    | 7  | 5    | 7  | 5    | 7  | 36   |

|    |    |    |    |    |    |    |     |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 合计 | 25 | 27 | 25 | 27 | 25 | 27 | 156 |
|----|----|----|----|----|----|----|-----|

注：表中数字单位为“周”，“劳动”每学期每周安排在课外时间。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

专业拥有一支由专职、兼职教师组成的专业教学团队，其中专职教师9人、兼职教师8~10人、企业生产实习指导老师40人左右。专职教师队伍中教授2人、副教授2人、讲师5人；硕士研究生5人。年龄结构情况：30~40岁3人、40~50岁2人、50岁以上4人。性别结构：男性教师6人、女教师3人。双师型教师达到80%以上。

#### 1. 专业带头人

专业带头人成洲，副教授，先后担任学院继续教育部副主任、学生处副处长，宜宾市茶叶学会副会长，宜宾市第七批学术和技术带头人后备人选。长期从事茶叶专业教学、科研与社会服务工作，发表各类学术论文10余篇，承担省市级新型职业农民培训、评茶员培训、茶艺师培训等培训工作20余项，荣获市级科技进步奖3项。

#### 2. 专业骨干教师队伍

专职教师均为四川省生物技术优秀教学团队成员。长期工作在茶叶行业第一线，既有专业理论知识，也有丰富实际工作经验；有的长期从事茶树栽培与茶叶加工专业课程的教学工作，教学方法独特；年富力强，知识结构起点高、创新性思维能力强。近二年来有12名专任教师先后到国内外交流学习，每年轮流选择1~2名教师到四川省茶业集团股份有限公司、四川绿昌茗茶业有限公司、宜宾川红茶业有限公司等企业生产一线锻炼及参与企业技术项目研发，6名骨干教师被聘任为企业的技术顾问，提高了“双师素质”能力；通过参加行动导向教学培训，进行教学改革，提高课程建设能力；通过承担应用技术研究项目和教研教改项目等途径提高了专业学术水平。

专职教师参与专业课程体系构建，承担专业课程的建设及教学工作，参与对行业企业的技术服务和合作，参与对中职专业的辐射工作，承担对专业新进教师的教学指导工作。

#### 3. 兼职教师队伍

根据专业建设和培养人才的需要，分别从四川省茶科所、四川省农业厅、西南大学、四川农业大学、四川省茶业集团股份有限公司、四川鹿鸣茶业有限公司、宜宾川红茶业有限公司、筠连双星茶业有限公司等15个茶叶企业、高校、行政事业单位，聘请了8-10位专家或行业能手，担任专业的兼职教师，建立起了一支学术水平较高，经验较为丰富的兼职教师队伍，使学生能了解茶业科技前沿动态并学习行业最新的知识、技能和技术，深受学生好评。

兼职教师参与专业人才培养方案制定、课程建设、实训基地建设等工作，并为学生举办讲座，提高了学生对行业企业的认识，同时承担专业课程实践教学、工学交替及顶岗实习指导、毕业设计指导等教学任务。

### （二）教学设施

按照“基础实验实训室-专业实验实训室-产品生产基地-技术创新与服务工作站-校外实践基地”建设思路，不断完善校企合作实训条件。根据茶树栽培与茶叶加工专业人才培养方案的要求，围绕培养高素质技术技能人才的实践能力和创新能力，针对茶树栽培与茶叶加工专业的实践教学需要，以实践教学项目化为基础，整合校内外资源、优化软件和硬件条件，建成开放性实践教学实体和创新型高技能人才培养基地，归属生物与化学工程技术中心。加大硬件投入和软件建设，已投入资金300万元，成功建成4个

校内实验实训基地，重点建设了2个校外教学性实训基地，实现实习基地集实验、实训、实习、科研、生产、社会服务于一体。

### 1. 校内实践教学基地

#### (1) 校内实验实训室条件

经过努力，在校内已经建成茶叶生物化学实验室、茶叶审评室、茶艺实训室、茶叶分析检测室等4个专业实训室，建成一个可同时满足教学、生产、顶岗实习的校内综合实训茶厂和茶艺大厅。

表4 主要校内实验实训条件建设一览表

| 序号 | 名称        | 主要设备  | 主要实训项目  |
|----|-----------|---|---|
| 1  | 茶叶生物化学实验室 | 分光光度计、水浴锅、电子天平等                               | 主要用于茶叶中生化成分的测定，可进行茶多酚、氨基酸、咖啡碱、可溶性糖等生化指标的分析    |
| 2  | 茶叶审评室     | 干评台、湿评台、评茶器具等                                 | 主要用于茶叶感官品质鉴定，可进行六大茶类的感官审评实训，以及开展评茶员职业资格鉴定考试   |
| 3  | 茶艺实训室     | 各类茶艺桌、泡茶器具等                                   | 主要用于茶文化传播课程的实训，可开展六大茶类冲泡技艺的实训，以及开展茶艺师职业资格鉴定考试 |
| 4  | 茶叶分析检测室   | 电子天平、水浴锅、分光光度计、高温电炉、烘箱、原子荧光分光光度计、气相色谱仪、液相色谱仪等 | 主要用于茶叶理化检验，可开展茶叶水分、灰分、纤维素、蛋白质、重金属以及农药残留分析等    |

#### (2) 校内生产性实训基地

目前，茶叶专业建成了综合实训茶厂和茶艺大厅校内生产性实训基地，集课程实习、实训、教学、社会培训、科研、生产六位于一体，具有较好的示范作用。

表5 校内生产性实训基地主要设备一览表

| 序号 | 校内生产性实训基地名称 | 主要设备  | 主要实践项目   |
|----|-------------|---|--|
| 1  | 校内实训茶厂      | 6CST-50 杀青机、6CR-40 揉捻机、阶梯式连续理条机、扁茶机、电炒锅、6CH-3 链板式烘干机、摇青机、双锅曲毫机、瓶炒机等 | 大宗绿茶生产，各类名优绿茶加工，红茶加工，黄茶加工，白茶加工以及乌龙茶加工等、茶叶加工工职业技能鉴定 |
| 2  | 多功能茶艺厅      | 茶艺桌、各类泡茶器具  | 绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺、茶艺师职业技能鉴定                          |

### 2. 校外实习基地

专业与四川省茶业集团股份有限公司、宜宾川红茶业有限公司、筠连双星茶业有限公司等12个茶业企业签订了合作协议，每个企业承担专业课程的校外实训工作，每个企业均能接纳20-30名学生开展实训活动，支持专业的实训教学工作。

表6 茶叶专业主要校外实习基地一览表

| 序号 | 实训基地名称 | 主要实训项目 |
|----|--------|--------|
|----|--------|--------|

|    |               |  |
|----|---------------|--|
| 1  | 四川省茶业集团股份有限公司 | 专业认识实习、茶文化实训、茶叶企业管理、茶叶市场营销、无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习 |
| 2  | 宜宾川红茶叶有限公司    | 茶文化实训、工学交替、顶岗实习                                  |
| 3  | 四川早白尖茶业有限公司   | 专业认识实习、无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习                     |
| 4  | 筠连双星茶业有限公司    | 工学交替、顶岗实习  |
| 5  | 珙县鹿鸣茶业有限公司    | 茶文化实训、工学交替、顶岗实习                                  |
| 6  | 四川省旭茗茶业有限公司   | 专业认识实习、无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习                     |
| 7  | 屏山县水中韵茶业有限公司  | 茶文化实训、茶叶企业管理、茶叶市场营销、无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习        |
| 8  | 高县科毅茶业有限公司    | 无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习                            |
| 9  | 高县峰顶寺茶业有限公司   | 茶叶企业管理、茶叶市场营销、无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习              |
| 10 | 四川省绿昌茗茶业有限公司  | 无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习                            |
| 11 | 名山县井中月茶业有限公司  | 无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习                            |
| 12 | 屏山炒青集团有限公司    | 茶文化实训、茶叶企业管理、茶叶市场营销、无公害茶园管理技术实习、工学交替、顶岗实习        |

### (三) 教学资源

#### 1. 精品资源课程

目前已经完成了专业核心课程的课程标准制定，专业课程的课程实习指导书、教案编写等教学资源建设工作，完成了《茶叶加工技术》、《茶叶审评与检验技术》、《茶文化传播》三门专业核心课程的全程教学活动录像、视频、生产案例等工作。

按照理念先进、实践性强的原则，把专业核心课程建成精品资源共享课程，配套相关教学文件（课程大纲、教材、实践教学指导书、教学课件、试题库等）。充分发挥专业教学团队作用，在现有精品课程的基础上，两年内进行3门专业骨干及核心课程的精品资源共享课程建设。

#### 2. 教材

结合专业自身特点及专业教学的内容，本着服务地方经济建设，与行业产业接轨的原则，吸收企业专家和技术骨干参与配套的自编教材建设。紧跟专业技术发展前沿，不断更新教学内容，保持专业教学内容的先进性。目前完成四门课程教材编写，已出版。

#### 3. 教学资源库

依托信息平台，整合专业教学资源，与行业专家一起，完善专业课程的教学基本文件、教学课件、试题库，提供相关技术领域标准、信息等，形成优质教学资源库，为学生和同行提供网上学习平台，共享教学资源和技术信息。目前已初步完成核心课程教学资源建设，专业骨干课程和核心课程的资源建设进行中，为学生主动学习和继续教育提供更好支持。

#### 4. 试题库

为确保专业考试公平与公正、树立优良的教风和学风、促进教学质量提高，专业在学院相关部门的指导下，建设高质量的试题库，实行考、教分离，真正实现促进教学的目的。

题库建设指导思想：坚持教育创新，深化教育教学改革，有利于课程教学和实现教考分离，体现考试的公正与公平原则，促进教学质量的提高。

### **（五）学习评价**

考核形式：

课程考核由形成性考核和终结性考核两部分构成。形成性考核包括学习态度、学习能力、学习效果三个方面的评价，由教师（包括校外兼职教师）评价为主。形成性考核因子由学院规定因子和课程组及教师自定因子两部分构成。规定因子主要是学生学习出勤、学习过程表现、作业完成率及正确率、项目完成率以及其它检测成绩的因素。课程组及教师自定因子占 30%。终结性考核由学院统一组织，课程组拟定考核标准，学期初由任课教师上交课程考核方案，由系部和教务处审定，审定后教考分离课程由教务处组织开展考核，非教考分离课程由系部教研室组织进行。

考核方式：

专业课程分为理论课、理论实践课、实践课三种类型。三种类型考核方式有所不同。

#### **①理论课考核方式**

理论课重点考核学生对基本知识、基本理论的掌握及应用能力。专业导论等理论课检测以终结性考核方式为主、形成性考核方式为辅，形成性考核和终结性考核的成绩构成比例为 30%与 70%、35%与 65%（选修课为 40%与 60%、50%与 50%）。终结性考试实行闭卷、闭卷为主开卷为辅两种方式。由课程组教师根据课程性质、听取学生意见后，选择一种构成比例。

#### **②理论实践课考核方式**

理论实践课的考核注重对基础知识、基本理论和技术技能及其应用能力掌握的检测，本专业核心课程和骨干课程均属此类型。其课程成绩由理论成绩和实践成绩按照 45%与 55%、55%与 45%比例构成。理论成绩和实践成绩中均由形成性考核成绩和终结性考核成绩构成，构成比例为 30%与 70%、35%与 65%。终结性考核以卷面考试、技能操作及应用能力考核两项进行。由课程组教师根据课程性质、听取学生意见后，选择一种构成比例。

#### **③实践课考核方式**

实践课考核学生实践操作能力，可采用技能考核、综合能力考核等方式进行考核。实践课检测以终结性考核方式和形成性考核两种方式相结合。形成性考核和终结性考核构成比例为 30%与 70%、40%与 60%。由课程组教师根据课程性质、听取学生意见后，选择一种构成比例。

### **（六）质量管理**

#### **1. 教学运行管理**

按照学院教学指导委员会的要求，在茶树栽培与茶叶加工专业建设委员会的指导下，开展茶树栽培与茶叶加工专业人才需求的市场调查，针对企业和行业的需要提炼茶叶专业职业岗位群，根据岗位群需要的专业技能，制定专业教学计划，开设与之对应的专业核心课程；同时根据每个教师专业特长，安排担任具体的课程。按照学院统一安排，从 2012 级起茶树栽培与茶叶加工专业学生实行学年学分制，学生在校学习时间为 2.5 年，第六学期安排学生到企业顶岗实习。在校学习期间，安排两个月时间将 3 门实训课程打包，在校外企业、实训基地开展工学交替活动。“工学交替”期间每个任课教师必须深入学生所在企业，配合企业全程指导学生。和企业共同制定学生实训期间规章制度，以学生出勤、表现、操作作为实训成绩。

#### **2. 教学质量监控与保障体系**

教学质量监控与评价体系是全面提高教学质量的工作体系和运行机制。是以提高

学质量为核心，以培养高素质人才为目标，把教学过程的各个环节、各个部门的活动与职能合理组织起来，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的有机整体。

学校、教务处制定了一系列教学制度，保证了教学质量；建立了评优机制和奖励机制，调动教师的积极性；教务处专门设立了由在职教师和离退休教师组成的教学质量检查与评估督导组，现场检查，不定期听课，随机对教学进行检查和督导，对教学质量的提高起到有效的促进作用。对于教学严把平时预习关，上课关，要求教师认真备课，认真指导每一位学生，学生不许无故旷课，缺课同学找机会补上，实训课程将学生分组进行实验，要求学生实际操作仪器设备，认真分析整理实验报告，培养学生的团队精神，锻炼学生的实验技能，提高分析解决问题的能力。具体体现在以下几个方面：

#### （1）教学检查制度

通过开展学期初、期中、期末三个阶段的常规性教学检查和经常性的教学巡查等活动，来保障和促进教育教学质量。学期初教学检查以检查教学秩序和教学准备为主，期中教学检查是教学质量的全面检查，学期末以检查考纪考风为重点。通过教学检查能够比较全面地了解 and 掌握学校的教学情况，针对教学中存在的问题及时整改。

#### （2）教学督导制度

教学督导主要是对教学管理进行监督和检查，了解和反馈师生对教学工作的意见和建议。通过听课、检查毕业设计、试卷、教案、作业、开座谈会等多种形式开展工作，了解和掌握学校的教学情况，针对存在的问题提出整改意见，督促系、部等教学单位进行整改。

#### （3）学生评教和信息反馈制度

通过组织开展学生评教活动（如教学测评），对任课教师的教学态度、业务水平、教学方法、教育手段、育人方法、教学效果等进行评价和分析，并将测评结果反馈到系、部和个人。

建立学生信息员制度，从不同年级、不同专业聘请学生担任教学信息员，通过学生信息员提供的教学信息，经常性地、及时地了解教学工作情况。

建立毕业生追踪调查制度，对毕业生岗位适应情况的调查以及用人单位、毕业生对学校教学的反馈意见，及时修订教学计划、调整教学内容、改进教学方法，以适应社会需求。

#### （4）听课制度

校领导、教学管理部门领导、系部主任、教研室主任及教师听课，深入课堂了解教学情况，及时发现和解决教学中存在的问题，突出教学中心地位。主要有以下几种形式：各级领导深入教学第一线检查式听课；教学督导室评价性听课；同一教研室、相同课程的教师研讨式听课、示范性听课等等。

#### （5）教师考评办法

采用年度考核和两年聘期考核相结合的方式，年度考核进行聘任考核，聘期考核由学校组织，统一进行。学校建立了有效的工作竞争机制，采取晋职晋级、评优、表彰、奖励等有效手段，调动教师的工作积极性，对出现重大教学事故的教师和年度考核不合格的教师，暂停晋职晋级资格。每期由系部牵头，教研室负责、专业教师参加，进行教学情况考核，根据考核情况评定优秀、合格、不合格等级。

#### （6）实践项目管理

学院建有完整的实验教学质量保障制度体系，确保实验教学任务顺利完成，如《实践教学管理办法》、《宜宾职业技术学院关于工学交替实施意见》（〔2012〕45号）等管理制度。生物与化工工程系建有《校外实践教学管理办法》、《实践教学安全管理细则》等，专业明确课程组负责制度，由课程组拟定教学实践计划和实行协同教学，由

教师、实验教学人员、企业相关技术人员组成教学实践小组，按教学项目的教学内容，共同研究拟订实践教学项目的具体内容和实施教学措施，分工合作，协力完成教学任务。对学生有学生安全责任书制度，保障实践项目的顺利进行。

#### (7) 课程考核

为了满足各类别学生群体对高等职业教育的需求，落实“专业设置与产业需求、课程内容与职业标准、教学过程与生产过程“三对接”的要求，培养社会需要的高素质技术技能人才，提高人才培养的质量，有效检测学生的学习成绩，学院制定有《关于进一步规范和完善学分制课程考试（核）的实施意见》（[2014]53号文件），对课程考核提出了注重基础原则，即课程考试（核）要突出对基础知识、基本理论的检测。注重能力原则，即课程考试（核）要体现对学生实际能力的检测。注重过程原则，即课程考试（核）要发掘学生多元智能潜力，突出对学生知识、技能及素质形成过程的考察，引导和调动学生积极参与到课程教学进程中来，提高学生的学习能力，促进学生的进步，实现人才培养的目标。

#### (8) 运行经费保障

教学经费、实验设备经费和实验材料经费由学校投入，保障课程教学正常运转。学院严格控制经费的使用范围，保证经费用在专业建设上。

#### (9) 教学安全保障

老师在教学资料中要落实安全教育内容，课前、课后都进行安全教育，课中进行安全控制，确保教学安全落实到位。

### 九、毕业要求

#### (一) 职业资格证书要求

建议学生在校期间取得评茶员资格证书，或取得茶艺师资格证书。证书均不作为毕业条件。

#### (二) 毕业条件

本专业学生思想端正、行为良好，素质教育积分达标，获得思想品德表现合格证。修足专业教学计划中规定的各类课程的最低学分（130分）。

### 十、附录

2019级茶树栽培与茶叶加工专业教学计划进程表

2019 级茶树栽培与茶叶加工专业教学计划

| 课程类型 | 门数 | 课程代码    | 课程名称                 | 课程类别    | 学分   | 计划学时数 |    |     | 学期学分/学期学时           |      |      |     |        |     | 备注   |
|------|----|---------|----------------------|---------|------|-------|----|-----|---------------------|------|------|-----|--------|-----|--|
|      |    |         |                      |         |      | 总学时   | 其中 |     | 第1期                 | 第2期  | 第3期  | 第4期 | 第5期    | 第6期 |  |
|      |    |         |                      |         |      |       | 理论 | 实践  |                     |      |      |     |        |     |  |
| 公共课  | 11 | 0200150 | 思想道德修养与法律基础          | A       | 3    | 48    | 34 | 14  | 3/48                |      |      |     |        |     |  |
|      |    | 0200180 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | A       | 4    | 64    | 48 | 16  |                     | 4/64 |      |     |        |     |  |
|      |    | 0200040 | 形势与政策                | A       | 1    | 48    | 48 | 0   | 1-6 期每期讲座形式，每期 8 学时 |      |      |     |        |     | 由宣传部、思政部组织专题课，学分在第 6 期记  |
|      |    | 0200064 | 职业规划与创新就业指导          | A       | 3    | 48    | 40 | 8   | 0.5/10              |      | 2/40 |     | 0.5/10 |     | 院级创新创业课程，该课程包括职业生涯规划、创新创业、就业指导 3 个模块，第二个模块各专业根据情况在第 3 期或 4 期开出 |
|      |    | 0200140 | 劳动                   | C       | 2    | 0     | 0  | 0   | 1-6 学期              |      |      |     |        |     | 由各分院、系组织实施，学分在第 6 期记   |
|      |    | 0200000 | 国防教育与军事训练            | C       | 4    | 148   | 36 | 112 | 4/148               |      |      |     |        |     | 理论 36 学时统筹安排在军训 2 周期间执行(开课部门：学工部)                              |
|      |    | 9050300 | 心理素质教育               | A       | 2    | 32    | 16 | 16  | 2/32                |      |      |     |        |     |  |
|      |    |         |                      | 9060100 | 美育概论 | B     | 2  | 32  | 16                  | 16   |      |     | 1/16   |     |  |

|         |           |            |       |     |     |     |     |       |      |      |        |       |      |                    |
|---------|-----------|------------|-------|-----|-----|-----|-----|-------|------|------|--------|-------|------|--------------------|
| 专业课     | 16        |            |       |     |     |     |     |       |      |      |        |       |      | 艺术节等形式实施(开课部门:基础部) |
|         |           | 0100090    | 体育    | C   | 4   | 108 | 0   | 108   | 1/20 | 1/30 | 1/30   | 1/28  |      | (开课部门:基础部)         |
|         |           | 0300190    | 应用文写作 | A   | 3   | 48  | 48  | 0     | 3/48 |      |        |       |      |                    |
|         |           | 0300008    | 职业英语  | A   | 8   | 128 | 128 | 0     | 4/64 | 4/64 |        |       |      |                    |
|         | 1010000SH | 分析化学实验技术   | C     | 2   | 40  | 0   | 40  | 2/40  |      |      |        |       |      |                    |
|         | 1020000C  | 茶学概论       | B     | 2   | 36  | 16  | 20  | 2/36  |      |      |        |       |      |                    |
|         | 1020010A  | 茶叶营养与色香味化学 | B     | 4.5 | 82  | 32  | 50  |       | 4/82 |      |        |       |      |                    |
|         | 1010320B  | 植物生长环境     | B     | 6   | 104 | 64  | 40  | 6/104 |      |      |        |       |      |                    |
|         | 1020040   | 茶叶机械与设备    | B     | 3   | 52  | 32  | 20  |       |      |      | 3/52   |       |      |                    |
|         | 1020071   | 茶业经营管理实务   | B     | 4   | 68  | 48  | 20  |       |      | 4/68 |        |       |      |                    |
|         | 1020255   | 茶叶市场营销策划   | B     | 4   | 68  | 48  | 20  |       |      |      |        | 4/68  |      |                    |
|         | 1020050   | 茶叶加工技术     | B     | 9.5 | 170 | 80  | 90  |       | 5/88 | 3/52 | 1.5/30 |       | 核心课程 |                    |
|         | 1020277   | 茶树栽培技术     | B     | 5.5 | 98  | 48  | 50  |       |      | 5/88 | 0.5/10 |       | 核心课程 |                    |
|         | 1020273   | 茶树病虫害防治技术  | B     | 3.5 | 62  | 32  | 30  |       | 3/52 |      | 0.5/10 |       |      |                    |
|         | 1020250   | 茶叶审评技术     | B     | 6   | 108 | 48  | 60  |       |      |      | 6/108  |       | 核心课程 |                    |
|         | 1020279   | 茶叶质量检验技术   | C     | 2   | 40  | 0   | 40  |       |      |      | 2/40   |       |      |                    |
| 1020100 | 茶文化传播     | B          | 9     | 172 | 32  | 140 |     | 5/92  | 4/80 |      |        | 核心课程  |      |                    |
|         |           | 2200010    | 工学交替  | B   | 6   | 240 | 140 | 100   |      |      |        | 6/240 |      |                    |

|             |   |         |          |    |     |      |      |      |  |  |  |      |       |            |
|-------------|---|---------|----------|----|-----|------|------|------|--|--|--|------|-------|------------|
|             |   | 2200000 | 顶岗实习     | C  | 6   | 240  | 0    | 240  |  |  |  |      | 6/240 |            |
|             |   | 2100010 | 毕业设计     | B  | 8   | 160  | 80   | 80   |  |  |  |      | 8/160 |            |
| 选修课         | 5 | 1020142 | 茶叶综合利用   | B  | 4   | 72   | 32   | 40   |  |  |  |      | 4/72  | 专业选修课      |
|             |   | 1020180 | 茶叶国际贸易实务 | B  | 3   | 52   | 32   | 20   |  |  |  |      | 3/52  | 专业选修课      |
|             |   | 1020181 | 茶叶消费心理   | B  | 3   | 52   | 32   | 20   |  |  |  | 3/52 |       | 专业选修课      |
|             |   | 606060  | 茶叶商务礼仪   | B  | 2   | 36   | 16   | 20   |  |  |  | 2/36 |       | 专业选修课      |
|             |   | 9060020 | 普通话与演讲   | A  | 1   | 16   | 16   | 0    |  |  |  | 1/16 |       | 公共选修课, 三选一 |
|             |   | 9060040 | 文明礼仪修养   | A  | 1   | 16   | 16   | 0    |  |  |  |      | 1/16  | 公共选修课, 三选一 |
|             |   | 9060041 | 中国竹文化    | A1 | 1   | 16   | 16   | 0    |  |  |  |      | 1/16  | 公共选修课, 三选一 |
| 毕业最低总学分/总学时 |   |         |          |    | 130 | 2672 | 1242 | 1430 |  |  |  |      |       |            |