

# 茶艺与茶文化专业人才培养方案

(适用于 2023 级)

## 一、专业名称及代码

专业名称：茶艺与茶文化

专业代码：540109

## 二、入学要求

一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

高职学历教育修业年限以 3 年为主，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

## 四、职业面向

本专业面向茶艺师、评茶师、营销员、调饮师等职业，茶艺服务、茶文化传播及茶叶销售等岗位（群）。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。

表1 典型工作任务分析表

主要岗位（群）	典型工作任务	是否核心技术	岗位对应的职业标准
茶艺服务	1. 茶叶原料检验与半成品检验	是	茶艺师、评茶师、调饮师
	2. 茶叶感官品质检测	是	
	3. 茶叶卫生指标检测	是	
茶文化传播	1. 茶叶加工与品质鉴定	是	茶艺师、评茶师、调饮师
	2. 茶艺接待与服务	是	
	3. 茶艺培训与表演	是	
	4. 茶事活动策划	是	
茶艺销售	1. 茶艺馆选址与策划	是	茶艺师、评茶师、营销员、调饮师
	2. 品茗环境设计	是	

	3. 茶馆物控	是
	4. 茶艺馆的人员管理	是
	5. 茶艺馆的财务管理	是
	6. 茶馆的运营	是
	7. 茶叶市场分析与调研	是
	8. 茶叶企业目标市场战略	是
	9. 茶叶产品策略与价格策略	是
	10. 茶叶销售渠道	是
	11. 茶叶促销策略	是

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

根据学院办学定位，参照国家专业教学标准，融通高级茶艺师等职业等级标准，服务茶文化与茶叶贸易产业，本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和茶与茶文化等知识，具备茶叶冲泡、茶艺演示、茶叶品质鉴定、茶文化推广、茶叶营销、茶馆经营与管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事茶艺服务、茶文化传播、茶叶销售、茶事策划、新茶饮服务、茶旅开发、茶企管理等工作的高素质技术技能人才。

### (二) 培养规格

本专业人才培养的规格为高职专科层次，具备以下基本知识、技术技能、职业素质。

#### 1. 基本知识

- (1) 掌握本专业必需的文化基础知识；
- (2) 具备茶文化发展史、茶叶加工与审评、茶文化传播、茶艺、茶艺馆经营管理、茶叶市场营销、电子商务等专

业知识；

(3) 熟悉茶叶产品全程质量监控等基本知识。

## 2. 技术技能

(1) 具有茶艺冲泡及演示、茶席设计、茶会组织能力；

(2) 具有茶文化传播与推广、茶健康宣传、茶展会策划的能力；

(3) 具有茶叶审评及茶叶评鉴、检验、品控、质量管理能力；

(4) 具有茶馆经营与管理的能力；

(5) 具有现代茶叶市场营销的能力；

(6) 具有茶文化旅游开发及实践的能力；

(7) 具有茶饮新产品开发、茶资源综合利用的能力；

(8) 具有信息收集、资料整理分析、文案写作、数字技术应用能力；

(9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

## 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；

(6) 强化学生耕读文化学习，增强学生爱国爱民的情怀，把教育教学与农业生产实际相结合，着力提升学生专业知识水平和现场分析问题、解决问题的能力

(7) 传承中国传统文化、中国茶文化，拥有爱国爱乡情怀，正确的价值观与审美观，精益求精的工作态度与工匠精神，服务乡村振兴。

## 六、课程设置及要求

本专业 2017 年重构建立专业课程体系，2018 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，2023 年依据职教改革与市场调研，对课程体系和内容进行了更新。

### (一) 公共基础课程

#### 1. 思想政治及素质教育课程

按照中宣部、教育部要求，德智体美劳全方位培养学生。一是开设好《思想道德与法治》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体

系概论》《形势与政策》4门必修课，引导学生系统掌握马克思主义基本原理和马克思主义中国化理论成果，深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想，培养运用马克思主义立场观点方法分析和解决问题的能力。二是开好《国家安全教育》公共基础课，纳入思政课程教学体系，每学年至少开展1次（每次不少于2学时）国家安全专题教育，通过组织讲座、参观、调研、体验式实践活动等方式，进行案例分析、实地考察、访谈探究、行动反思，引导学生自主参与、体验感悟；利用班团会和专题讲座，开好形式多样、生动活泼的《大学生安全教育》，普及消防、交通、卫生、治安等为主要内容的安全教育，并将实验室安全、仪器设备、安全文明生产等知识融入专业教育教学，增长安全知识，增强安全意识；结合专业领域特点，将国家安全教育相关内容和要求有机融入专业教育教学。三是按照《普通高等学校军事课教学大纲》开好军事理论课和军事技能课，让学生掌握必备的军事知识、军事理论和军事技能，增强国防观念、国家安全意识以及综合素质。四是修订和完善《职业发展与创业就业指导》课程课程标准、丰富课程资源、强化实战训练，强化专创融合课程建设，进一步加强创新创业教育，将创新创业教育贯穿人才培养全过程，增强大学生的创新精神、创业意识和创新创业能力。五是开好其他公共必修课程，促进学生全面发展，开好体育课，联动学生社团活动，落实“基础项目

“+特长项目”的课程教学改革；充分利用线上线下资源，高质量开设《美育概论》课，增强学生发现美、鉴赏美、创造美的能力；开好劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育课和劳动实践课，使学生增强诚实劳动意识，树立正确劳动价值观和良好劳动品质；加强《心理素质教育》课程建设，常态化实施学生心理健康普查，加强心理健康教育和引导。四是开设好公共选修课，选择《党史》作为四史选择性必修课，引导学生认识世情、国情、党情，充分利用“赵一曼研究院”“李庄抗战文化基地”等本土红色资源，赓续红色血脉，教育引导学生坚定不移听党话、感党恩、跟党走；选择《美术与创作》作为素质教育选修课，选择《苗族蜡染》作为“非遗”选修课程。

## 2. 基础知识课程

为培养茶艺与茶文化专业相关的语言文字运用能力、数学逻辑能力、专业英语听说写的能力、现代信息技术运用能力，公共必修基础课程开设《大学语文》《职场通用英语》《现代信息技术》。专业公共课程在建设过程中，重点根据茶艺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，《大学语文》要求进行与茶文化传播、茶叶营销相关文案写作培养；《职场通用英语》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；《现代信息技术》要求侧重对将现代信息技术运

用到全茶产业链中。并且设置英语、语文、数学、信息素养拓展课程开设在 5-6 学期，满足不同层次学生学习需求。

## （二）专业（技能）课程

加强学生传统农业文化教育，强化有关中华农耕文明、乡土民俗文化、乡村治理等课程教学，强化生态文明教育，培养学生“大国三农”情怀。根据学生职业能力培养为主线，按照从基础到专业、从单一综合的认知规律，建设专业群平台课程实现专业群资源融合共享；课程重构实现“岗课赛证”融通，并积极探索大数据等新技术新手段，打通“1+X”证书通道，开展茶艺师、评茶师等职业技能等级鉴定；在相关专业生产管理课程中体现“双碳”理念、耕读文化；围绕宜宾地方经济发展，重视学生技能培养，德智体美劳培养，培育“酒都工匠”；设置 2 个性化模块课程，满足不同层次学生学习需求，共设置专业课程 25 门，课程目标、主要内容和教学内容见课程标准。

表2 专业课程设置一览表

序号	专业课程名称	开设学期	备注
1	实验室安全与防护	1	专业基础课（7 门）
2	茶学导论	1	
3	国学修养	1	
4	茶叶加工技术	1/2	
5	茶树栽培技术	4	
6	茶业商务谈判与商务礼仪	3	
7	饮茶与健康	2	
8	中国茶文化	2	专业核心课（8 门）
9	茶艺实务	2/3	
10	茶席设计与茶会组织	4	
11	民族茶艺与编创	4	
12	茶叶审评技术	3	
13	茶艺馆经营管理实务	4	
14	茶文化旅游	3	

15	茶叶市场营销	5	
16	茶艺综合实习	4	生产性实训课（3门）
17	顶岗实习	6	
18	毕业设计	6	
19	民族音乐鉴赏	3	
20	茶饮料加工技术	4	专业拓展课（5门）
21	茶食品与综合利用	4	
22	茶叶电子商务实务	4	
23	茶文创设计与推广	5	
24	茶业经营管理实务	5	模块选修课（二选一） ①茶业经营；②茶叶贸易
25	茶叶国际贸易实务	5	

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	870	33.49	理论课	766	31.58
专业课	1728	66.51	实践课	1402	53.96
选修课	670	25.79	在线课	430	16.55
专业课学生自主学习	428	20.00			
合计	2598	100			

## 七、教学进程总体安排

见附录1。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

建设专兼结合的耕读教育“双师型”教师队伍，提高教师耕读育人的意识和专业化水平，培育和造就一支理想信念与道德情操兼具、教学与实践能力兼备、专职与兼职互补的“双师型”教师队伍。其中，专职教师12人，其中博士1位、副教授3位，兼职教师10人、企业生产实习指导老师40人左右，双师型教师达到80%以上。

#### 1. 专业带头人

推行专业双带头人制度，坚持立德树人、德技兼修的标

准，坚持外引内培，重在培育。通过柔性引进等方式，引进行业有权威、国际有影响的行（企）业的高层次人才兼任校外专业带头人；培育政治素质好、业务水平高的骨干教师担任校内专业带头人。

校内专业带头人李丽霞副教授，茶艺高级技师和评茶高级技师，宜宾市突出贡献技师现代农业学院专任教师，茶文化传播工作室主持人，长期从事茶艺专业教学、科研与社会服务工作，担任近五年带领团队教师指导两届宜宾地区选手参加四川省工匠杯茶艺项目取得二等奖1项，三等奖3项，近5年带领团队教师指导校内学生参加省级大学生、高职院校茶艺技能大赛获得一等奖1项、二等奖4项、三等奖2项。

校外专业带头人陈岗，宜宾川红茶业集团有限公司副总经理，任宜宾市茶产业研究院顾问、大师工作室制茶大师，带领的技术团队从事技术研发，累计完成国家、省、市级科技项目10项，其中1项科技成果荣获宜宾市科技进步一等奖。所带领的技术团队共获得国家专利局已授权的专利28项，其中发明专利10项，实用新型专利9项，外观设计专利9项。多年来，一直奋斗在茶产业工作的第一线，致力对川红工夫红茶的研究、发展、传承和振兴，为省市县茶产业的发展做出了积极贡献，可在工商管理、品牌策划、茶叶生产管理等方面开展教学工作。

## 2. 专业骨干教师队伍

一是与茶叶龙头企业、大师工作室共同培养“双师型”教师，确保骨干教师每年至少1个月在企业或实训基地实训，落实教师5年一周期的全员轮训制度，教师轮流进入合作企业参与企业技术攻关和实际生产，提升实践教学能力，培育青年教师成为制茶、评茶、茶艺技能大师；二是组织教师参加信息化教育教学培训，提升信息化教学资源的制作能力和实施能力；三是支持青年教师围绕茶产业高端发展的关键支撑技术，与企业、科研院所进行联合攻关，进行技术研究、工艺开发和项目推广，提升创新能力，主持科研及教学教改课题研究，提升教学改革与实施能力；四是推行校企协同、专兼结合、分工协作模块化教学创新。组建“五能并举”的六类创新型结构化教学团队，打造“校企协同，专兼结合，双向互通”的省级职业教育教师教学创新团队，培育国家级职业教育教师教学创新团。

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

创新柔性引进、柔性管理等措施，引进企业技术能手、技艺大师等担任客座教授、兼职教师、校外实践指导教师，深化校企协同机制，组建“校企协同、深度融合”的高水平教学创新团队；根据专业建设和培养人才的需要，分别从四

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、宜宾川红茶业集团有限公司、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 40 余位专家或行业能手，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、春茶综合实习及顶岗实习指导、毕业设计指导等教学任务。

## （二）教学设施

教室，校内、校外实习实训基地等满足专业人才培养实施需要，信息化条件保障满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要、满足“三教”改革需求。加强耕读教育实践基地建设，建设耕读文化教育实践基地，打造劳动融入“三茶”共育人教育品牌项目，增强学生服务“三农”和农业农村现代化的使命感和责任感。

### 1. 校内实践教学基地

#### （1）校内实验实训室

经过努力，在南溪新校内已经建成茶文化非遗教室、茶艺馆经营管理室、茶叶审评实训室、茶叶综合利用实训室、

茶艺实训室、茶学研究室等，可同时满足教学、科研、双创等。

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	承担主要任务
1	茶文化非遗教室	茶具、茶艺桌椅、茶文化展示等	课程：中国茶文化 比赛：茶艺师技能竞赛 鉴定：茶艺师职业水平等级 科研、双创、社会培训
2	茶艺馆经营管理室	茶具、茶艺桌椅、泡茶器具等	课程：茶艺馆经营管理实务、茶业商务礼仪与谈判、茶叶市场营销策划、茶业经营管理实务 比赛：茶艺师技能竞赛 鉴定：茶艺师职业水平等级 科研、双创、社会培训
3	茶叶审实习评室	干评台、湿评台、评茶器具等	课程：茶叶审评技术 比赛：评茶师技能竞赛 鉴定：评茶师、茶艺师职业水平等级 科研、双创、社会培训
4	茶叶综合利用实训室	烤箱、发酵箱、调饮用具等	课程：茶叶审评技术 比赛：茶艺师技能竞赛，新式茶饮 科研、双创、社会培训
5	茶艺实训室	各类茶艺桌、泡茶器具等	课程：茶文化传播 比赛：茶艺师技能竞赛 鉴定：茶艺师职业水平等级 科研、双创、社会培训
6	茶学研究室	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等	科研、双创、社会服务

## (2) 校内（生产性）实践基地

目前，茶艺专业建成了茶业工程技术中心和茶文化传播中心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	承担主要任务
1	茶业工程技术中心	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	课程：茶叶加工技术、茶叶市场营销策划、茶业经营管理实务 比赛：茶叶加工技能竞赛 鉴定：茶叶加工职业水平等级

			科研、双创
2	茶文化传播中心	茶艺桌、各类泡茶器具	课程：茶文化传播 比赛：茶艺师技能竞赛 鉴定：茶艺师职业水平等级 科研、双创、社会培训

## 2. 校外实习基地

专业与四川省茶业集团股份有限公司、宜宾川红茶业集团有限公司、筠连双星茶业有限公司等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 茶艺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、生态茶园管理技术实习、春茶综合实习、顶岗实习
2	宜宾川红茶业集团有限公司	茶文化实训、春茶综合实习、顶岗实习
3	四川早白尖茶业有限公司	专业认识实习、生态茶园管理技术实习、春茶综合实习、顶岗实习
4	筠连双星茶业有限公司	春茶综合实习、顶岗实习
5	珙县鹿鸣茶业有限公司	茶文化实训、春茶综合实习、顶岗实习
6	四川省旭茗茶业有限公司	专业认识实习、生态茶园管理技术实习、春茶综合实习、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、生态茶园管理技术
8	高县科毅茶业有限公司	生态茶园管理技术实习、春茶综合实习、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、生态茶园管理技术实习、春茶综合实习
10	四川省绿昌茗茶业有限公司	生态茶园管理技术实习、春茶综合实习、顶岗实习
11	名山县井中月茶业有限公司	生态茶园管理技术实习、春茶综合实习、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、生态茶园管理技术

## (三) 教学资源

“双元”合作，融入新技术、新标准、特色化的课程教学资源，“三茶”融入思政教育、耕读教育、劳动教育、生

态文明教育等，凝练优质资源建立专业教学资源库。

严格执行国家和省（市）关于教材选用的有关要求，健全专业教材选用制度，教材、图书及教辅资料等选用规范，选用十四五规划教材等优质教材，还结合专业多样化的人才培养需求，通过校校联盟合作编写《茶叶加工技术》《茶文化传播》《茶叶机械与设备》《茶叶感官审评》《茶树栽培技术》等教材，通过校企双元合作开发《茶叶检验技术》《茶艺师技能训练手册》《茶叶深加工与综合利用》《走进中国茶文化》等新形态教材满足教学。

3门专业核心课程《茶叶加工技术》、《茶叶审评技术》、《茶文化传播》建成省级精品课程，非遗选修课《中国茶文化》完成在线开放课程建设，所有专业课进行信息化课程建设，并进一步建成精品在线开放课程，满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

#### （四）教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，择优选择项目教学、案例教学、情景教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，全面实施翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学等新型教学模式，推动现代信息技术在教育教学中的广泛应用，促进课堂教学改革，加强课堂教学管理，规范教学秩序。

一是组建结构化、创新型“双师”教学团队，加快推进教师从个体作战向结构化团队转型，“接力棒式”分工协同完成课程教学任务。二是推进“双元制”教学模式改革，突出学生的学习主体地位，原则上课程学时的20%作为学生自主学习学时、由教师进行指导和监督，以在线开放课程、课程项目等形式安排学生自主完成；实施“项目引，团队学”课堂改革，抓好课前团队探究、课堂教师引导和团队学究、课后项目评估等三个关键环节，构建新形态课堂。三是推进信息技术与教学有机融合，主动适应“互联网+职业教育”新要求，依托新一代信息技术，全面提升教师信息技术应用能力，积极推动教师角色转变，创新教学供给模式，服务学生终身学习，校企共建资源库和数字化课程资源，共同开发新型态教材。

## （五）学习评价

学生学习评价构建多元化考核评价体系，完善学生学习过程检测、评价与反馈机制，加大过程考核，严格考试纪律。考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业技能等级鉴定等评价、评定方式。专业主干课程《茶叶加工技术》《茶叶审评技术》，按照全员参赛的要求，学生参加二级学院及以上级别技能大赛的成绩纳入课程实践考核成绩。

教师教学评价加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，发挥校企行政专兼职教师的多元教学效果，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。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。

## （六）质量管理

根据学院、教务处、二级学院等相关文件要求，茶学教研室建立质量管理队伍，统筹考虑影响专业教学质量的各主要因素，加强质量自律，结合专业教学诊改、质量年报等保证人才培养质量的工作，开展本专业教学检查督导等各环节的教学质量管理活动，以保障和提高教学质量为目标。

一是持续完善“一考、双控、三有”内部质量保证体系，充分利用大数据，实时掌握人才培养过程，实施人才培养质量全过程管控，确保学生在改革课程考试（核）制度、学分制和素质积分制的基础上，达到学分合格、读书工程合格和

素质积分合格。二是持续开展培养质量行业企业评价，建立茶相关行业企业深度参与的人才培养质量评价体系，及时获取行业企业的反馈信息，提高人才培养的针对性和适应性。

三是持续开展培养质量第三方评价，通过人才培养质量和学生职业发展评价，掌握人才培养实施的过程与质效，进行人才培养模式的改革创新。

## 九、毕业要求

本专业学生通过规定年限（以 3 年为主）的学习，思想端正、行为良好，素质教育积分合格，须修满专业人才培养方案所规定的最低学分（127 分），完成规定的教学活动，毕业时应达到素质、知识和能力等方面要求，推荐考取高级茶艺师、中级评茶师等职业技能等级证书。

## 十、附录

1. 2023 级茶艺与茶文化专业教学计划进程表
2. 茶艺与茶文化专业 2023 年市场调查与分析报告