

福建省福安职业技术学校
茶艺与茶营销专业 2025 级人才培养方案
(3 年)

制 订 负 责 人 : 张鹏飞
制 订 主 要 成 员 : 张鹏飞、黄丽琴
专 业 组 长 (签 字) : 张鹏飞
教 务 主 任 (签 字) : 林坦
教 学 分 管 领 导 (签 字) : 李国平
校 长 (签 字) : 曾柳明
党 总 支 书 记 (签 字) : 李国平



2025 年 6 月

人才培养方案制订说明

人才培养方案制订说明

为贯彻落实《中华人民共和国职业教育法》、《国家职业教育改革实施方案》、《职业教育提质培优 2020-2023 行动计划》、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》等系列文件精神与国家职业教育教学标准体系要求，保障专业建设的科学性与规范性，使人才培养目标定位更精准，课程结构更科学，人才培养跟上产业发展的变化，毕业生更适合就业市场对人才的要求，服务区域经济发展，以及满足对口学校对升学学生的学业要求，本专业通过深入开展人才需求调研、职业能力分析、课程转化等工作，与高职院校进行研讨，制订 2025 级茶艺与茶营销专业人才培养方案（3 年制）第 1 版。

目录

一、专业名称及代码	4
二、入学要求	4
三、基本修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标与培养规格	4
六、课程设置及要求	7
七、教学进程总体安排	12
八、实施保障	12
九、毕业要求	20
十、附录	21

福建省福安职业技术学校

茶艺与茶营销专业 2025 级人才培养方案

(3 年)

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中职 茶艺与茶营销

(二) 专业代码：中职 740105

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、基本修业年限

学制：三年

学历：中专

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	旅游类（7401）
对应行业	茶叶零售、茶馆服务
主要职业类别	营业人员、茶艺服务人员
职业类证书举例	茶艺师、评茶员、茶叶加工工
接续专业举例	高职专科：茶艺与茶文化、茶叶生产与加工技术 高职本科：茶学

五、培养目标与培养规格

本专业旨在培养德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才，通过系统学习茶艺美学、茶文化历史、茶产品知识、营销策略与管理技巧，结合茶艺表演、茶席设计、茶叶品鉴等实践技能，使学生能够深刻理解茶文化的深厚底蕴，熟练

掌握茶叶营销与茶事服务的综合能力，具备创新思维和国际视野，能在茶文化产业、旅游服务业等领域从事茶艺表演、茶文化传播、茶产品营销与管理等工作，成为传承与弘扬中华茶文化的使者。

本专业坚持立德树人的根本任务，培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的科学与人文素养和信息素养、职业道德和精益求精工匠精神，敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆、爱岗敬业；掌握深厚的茶学与市场营销学基础知识，熟悉茶文化的深厚底蕴及茶叶市场的发展规律，面向茶企、茶馆、茶叶贸易公司等行业的茶叶评审师、茶艺师、市场营销专员等岗位群，具备出色的就业竞争力和持续发展潜力。具备茶叶品质鉴定、茶艺表演设计与实施、茶叶营销策划、消费者行为分析、茶叶健康信息传播、市场数据整理与分析等核心能力，能够胜任茶叶品质评估、茶艺文化传播、茶叶市场开发与维护、客户关系管理等工作，成为具有高度专业素养和创新能力的茶行业技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质方面

（1）思想品德与公民素养：具备正确的世界观、人生观、价值观，遵循社会公德与职业道德，自觉践行社会主义核心价值观，爱国守法，尊重自然，具备良好的职业操守与法治观念。

（2）政治立场与信念：坚定拥护中国共产党的领导，深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想，厚植爱国主义情怀，拥有民族自豪感与责任感。

（3）法律意识与安全观：树立宪法权威，遵纪守法，

具备强烈的安全意识与创新思维。

（4）职业道德与诚信：秉持诚实守信、爱岗敬业的职业态度，追求卓越的工匠精神，团队协作与人际沟通能力强，能够积极面对挑战，适应社会变迁。

（5）身心健康：拥有健康的体质和心理状态，掌握基本运动技能，养成良好的生活习惯与行为规范，具备审美与人文素养。

（6）艺术修养：拥有基本的审美能力，至少掌握一项艺术特长，丰富个人内涵。

（7）行业规范：严守茶事服务行业的职业道德，遵循相关法律法规，确保交易公平透明。

2. 知识方面

（1）理论基础：掌握扎实的思想政治理论、科学文化基础及中华优秀传统文化知识。

（2）专业理论：了解商业文化背景，熟知经济规律，精通中国茶文化历史及茶艺礼仪，掌握各类茶叶的品鉴标准与冲泡技艺。

（3）经营管理：熟悉茶艺馆实体与网络营销策略，掌握茶品推销、活动策划及店铺运营知识。

（4）营养与安全：懂得现代营养学与茶叶保健知识，了解食品安全与消防安全规定。

（5）营销与服务：掌握茶品保管、调配及促销技巧，了解茶膳服务与茶宴设计。

3. 能力方面

（1）专业综合技能：具备政治理论应用、跨文化交流、茶艺服务流程执行、茶叶品质快速辨识与评价的能力。

（2）茶艺服务与管理：具有自主学习、高效沟通、茶艺表演设计与实施、茶会组织策划、茶事服务定制、茶品展示与推销、顾客关系管理、促销活动策划与执行等专业技能。

(3) 创新能力与问题解决：能够运用批判性思维，解决茶艺服务与管理中遇到的实际问题，创新茶事活动设计与营销策略。

(4) 终身学习与自我提升：形成持续学习的习惯，不断更新茶学及营销领域的知识与技能，以适应行业发展的新要求。

六、课程设置及要求

本专业课程类型分为公共基础课、专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

公共基础课程分为必修课和选修课。

必修课包括思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等13门课程，如下表所示。

序号	课程名称		主要教学内容与要求	学时
1	思想政治	习近平新时代中国特色社会主义思想	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，包括《中国特色社会主义》、《心理健康与职业生涯》、《哲学与人生》、《职业道德与法治》，旨在对学生进行思想政治教育、道德教育、法制教育、心理健康、职业生涯和职业理想教育，提高学生的政治思想素质、职业道德和法律素质，促进学生的全面发展和综合职业能力的形成。 通过学习，使学生树立正确的职业理想，形成正确的职业观、择业观、创业观和成才观，初步具有职业生涯规划的能力；增强职业道德意识，养成良好的职业道德行为习惯；树立法治观念，增强法律意识，提高思想政治素质、职业道德素质和法律素质，促进德智体全面发展和综合职业能力形成，做好适应社会、融入社会、和就业与创业的准备。	18
2		中国特色社会主义		36
3		心理健康与职业生涯		36
4		哲学与人生		54
5		职业道德与法治		54
6	语文		依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设，指导学生正确理解与运用语言文字，对学生进行普通话训练、现代文阅读与欣赏训练、文言文阅读与欣赏训练、实用文体写作和口语交际能力训练、信息搜集整理与运用能力训练。注重应用文写作能力的训练，加强语文实践，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础。同时，	234

		引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。	
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，使学生掌握必要的数学基础知识，注重培养学生的逻辑思维能力，通过本课程的学习，使学生掌握职业岗位和生活中必要的数学基础知识，具备必需的数学运算能力和计算工具使用能力，提高学生的空间想象、数形结合、逻辑思维和解决问题的能力，为学生掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。	162
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，对学生进行听、说、读、写基本技能训练，初步运用英语进行交际的训练。通过本课程的学习，使学生能听懂英语简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，同时结合机电专业要求，渗透机电专业英语的学习，培养学生在日常生活和职业场景中的应用能力。	162
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，通过学习计算机及计算机基础知识、微机操作系统、文字处理软件、电子表格软件和演示文稿软件的基本知识及基本操作方法，进一步了解、掌握计算机应用的基础知识，具有计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等基本技能，初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。掌握现代办公中的文字处理、表格设计、演示文稿、网上浏览、电子邮件通信等常用软件的使用方法。	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，使学生掌握体育与健康的基本文化知识和技能，学会科学锻炼身体的方法，养成终身从事体育锻炼的习惯。通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格，全面促进学生的身体健康和心理健康，提高应对挫折和适应社会的能力。	180
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，让学生了解中国国情，形成对祖国历史与文化的认同感，让学生正确看待家乡，了解祖国的自然条件、经济发展等方面的优势与不足，激发学生为建设家乡、建设祖国而贡献自己才智的自觉性和高度的社会责任感。	90
12	公共艺术 (音乐、美术)	依据《中等职业学校公共艺术课程标准(2020年版)》开设，全面落实社会主义核心价值观的基本内容和要求，并与专业实际相结合，引导学生主动的参与广泛的艺术学习和活动，了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，丰富审美体验，增强感性认识、发展艺术鉴赏能力，树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操。	36

13	劳动教育	让学生通过劳动实践促进德智体全面发展和综合职业能力形成，做好适应社会、融入社会、和就业与创业的准备。	18
----	------	--	----

2. 选修课包括中华优秀传统文化、职业素养等 2 门课程。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业选修课程。

1. 专业基础课程。专业基础课程是必修课程，包括：茶文化基础知识、形体、旅游概论、食品营养卫生、服务礼仪等 5 门课程，如下表所示。

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	学时/学分
1	茶 文 化 基 础 知 识	加深学生对茶文化的理解，掌握各类茶叶的基本知识。	介绍茶的起源、发展历史，各茶类的特性、冲泡方法及品鉴知识。	72/4
2	形体	培养良好的体态、气质和舞台表现力，为茶艺表演和营销活动提供基础支持。	1. 体态训练：矫正站姿、坐姿、走姿，提升优雅气质。 2. 协调性练习：通过简单舞蹈动作，增强身体协调性。 3. 茶艺礼仪：结合茶艺文化，训练礼仪规范，提升修养。 4. 舞台表现：模拟表演，增强舞台自信和表现力。	36/2
3	旅游概论	旨在让学生掌握旅游学的基本原理和概念，熟悉旅游业的结构与功能，培养分析旅游经济文化现象的能力，提升旅游服务与管理能力，以及培养职业道德和行业价值观，为从事旅游行业奠定坚实基础。	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。	144/8

4	食品营养与卫生	食品营养与卫生课程旨在通过系统性的知识传授与技能培养,帮助学生全面掌握食品营养与卫生领	营养学部分包含人体所需营养素功能、食物来源,各类食物营养价值,特殊人群营养需求,膳食与疾病关系及营养配餐等。食品卫生学部分涉及食品污染类型(生物、化学、物理污染)及预防,食物中毒种类与防控,食品卫生管理规范等。本课程教学要求:学生需掌握核心概念与理论,能	144/8
5	服务礼仪	掌握基本的服务礼仪知识,理解其重要性。培养良好的社交习惯和行为规范,提高人际交往能力。强化自我意识和自我管理,得体地应对各种社交场合。	了解在日常交往中的基本礼节,掌握对客服务岗位上的服务礼仪要求,掌握商务接待礼仪的基本要求和规范,能在岗位工作和人际交往中展示良好形象,提升文明服务能力,为职业生涯发展奠定基础。	144/8

2. 专业核心课程。专业核心课程是必修课程,包括:茶艺服务、茶叶审评、茶叶加工等 3 门课程,如下表所示。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时 / 学分
1	茶艺	掌握茶艺服务的流程与技巧,提升茶艺表演能力。	实践不同茶类的冲泡技巧,茶艺表演设计,提升茶室服务与顾客沟通技巧。	252/14
2	茶叶感官审评技术	培养学生的茶叶感官审评技能,能准确判断茶叶品质。	训练茶叶外形、香气、滋味、汤色、叶底的感官审评方法,理解茶叶品质形成原理。	126/7
4	茶叶初制加工技术	了解茶叶的加工流程,增强学生对茶叶生产的认识。	讲解绿茶、红茶、乌龙茶等主要茶类的加工工艺,参观茶叶加工厂。	108/6

3. 专业选修课程。专业选修课程包括:网店直播、门店的运营与管理、茶品实体营销、调饮茶制作、短视频运营、创新创业、普通话等 8 门课程,如下图所示。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时/学分
1	网店直播	掌握网络直播销售技巧，适应新媒体营销趋势。	学习直播策划、互动技巧，利用直播平台推广茶产品。	36/2
2	店的运营与管理	掌握茶品门店运营管理的基本知识与技能，具备门店日常管理、客户服务、库存管理、人员管理等能力。	1. 了解茶品门店的运营流程与管理模式。2. 掌握门店日常管理技巧，包括人员排班、设备维护等。3. 学会客户关系管理，提升客户满意度与忠诚度。4. 掌握库存管理方法，确保货品充足与周转合理。5. 学习门店促销活动的策划与执行。	36/2
3	茶品实体营销	培养学生掌握茶品实体营销的理论知识与实践技能，能够制定并实施茶品营销方案。	1. 了解市场营销基本概念及内容。2. 掌握市场调查方法，能够设计问卷并分析数据。3. 学习茶品实体店的市场营销组合策略，包括产品、价格、渠道、促销等方面。4. 能够协助制定茶品营销方案并组织实施。5. 培养学生分析市场需求和消费者行为的能力。	36/2
4	调饮茶制作技术	掌握调饮茶的制作方法与技术，能够根据配方制作出各种调饮茶。	1. 了解茶的保健功效知识。2. 掌握调饮茶专用器具的使用方法。3. 学习调饮茶配方配料知识，能够按配方调制饮品。4. 培养学生创新调饮茶配方的能力。5. 学会根据不同茶类保健功效进行调饮拼配。	36/2
5	短视频运营	掌握短视频平台的运营策略，提升内容创作与传播效果，为茶产品营销赋能。	学习短视频制作技巧，内容策划，用户分析，提升视频传播力与吸引力。	36/2
6	创新创业	激发学生的创新创业意识，培养学生具备创新创业的基本能力和素养。	1. 了解创新创业的基本概念与流程。2. 学习市场机会识别与项目选择方法。3. 掌握创业计划书的撰写技巧。4. 培养团队合作与资源整合能力。5. 开展创新创业实践项目，积累实践经验。	36/2
7	普通话	提升学生的普通话水平，增强语言表达能力与沟通能力。	1. 掌握普通话的发音技巧与语调规范。2. 学习语言表达的艺术，提升语言组织能力。3. 进行口语训练，提高口语表达的流畅性与准确性。4. 培养学生不同场合下的沟通能力。5. 通过朗诵、演讲等活动，锻炼学生的语言表达能力。	36/2

8	茶文化旅游	1. 让学生了解茶文化旅游的基本概念、特点及发展现状。 2. 培养学生设计茶文化旅游项目的能力。 3. 提升学生组织与推广茶文化旅游活动的实践能力。	1. 学生需掌握茶文化旅游的定义、特点及发展历程，理解其在茶文化推广中的重要性。 2. 学生应学会设计茶文化旅游项目，包括路线规划、活动安排、体验设计及预算编制，具备独立完成项目策划的能力。 3. 学生要掌握茶文化旅游活动的组织流程和推广策略，能够提升游客体验和满意度，具备实际操作能力。	36/2
---	-------	--	--	------

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表（见附录）

（二）课程结构比例表

总学时	总学分	公共基础课学时	公共基础课学时约占1/3	实践课学时	实践课学时占比>=30%
3060	170	1080	35.29%	1292	42%

（三）职业资格证书考取安排表

序号	证书名称及等级 (/)	拟考学期	对应课程	开设学期	证书类型
1	茶艺师（中级）	5	茶艺	1、2、3、5	职业技能等级证书
2	评茶员（中级）	5	茶叶审评技术	2、4、5	职业技能等级证书
3	茶叶加工工（中级）	5	茶叶初加工技术	1、2	职业技能等级证书

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

茶艺与茶营销专业师资队伍构建遵循高标准、严要求的原则，确保结构合理、层次分明。专任教师与学生比例维持在适宜范围，不超过国家规定标准，确保每位学生都能得到充分指导。思政教师配置充足，满足学生思想道德教育需求。专业教师中，高级专业技术职务人员占比不低于20%，确保

教学团队具备高水平的专业指导能力。同时, "双师型"教师比例超过75%, 确保理论教学与实践指导紧密结合, 兼职教师约占专任教师总数的20%, 引入行业实践经验, 丰富教学资源。

2. 专业教师

专业教师应具备教育类或茶学及相关专业本科及以上学历, 持有中等职业学校教师资格证书及茶艺、评茶等职业技能等级证书。他们需拥有深厚的茶学理论知识与丰富的实践经验, 熟悉茶产业链各环节的工作要求, 能够独立承担专业课程的理论与实践教学, 具备课程改革与科研能力, 指导学生实习, 且每年至少有1个月在茶行业企业实践的经历。

3. 专业带头人

专业带头人需具备副高及以上职称及高级职业资格, 拥有广泛的行业联系, 熟悉国内外茶产业最新发展趋势, 能够准确把握企业用人需求, 引领专业建设、教科研及企业服务工作, 推动专业改革与发展。

4. 兼职教师

兼职教师应具备良好的政治素质、职业道德和工匠精神, 至少具备中级以上职称或高级工以上职业资格, 主要从茶艺、茶叶营销等行业企业中聘请, 拥有3年以上一线工作经验。他们负责传授专业课程、指导实习实训和学生职业规划, 确保教学内容与行业需求高度吻合。

5. 教师队伍情况

本专业专任教师共7人(其中公共课教师4人、专业课

教师 4 人），具有高级技师 2 人，“双师型”教师 6 人，兼职教师 2 人，专业带头人 2 人。本专业带头人陈凤婷，具有茶学专业背景，曾荣获“省级优秀指导教师”称号，具有多年茶企管理与茶艺教学经验，擅长茶艺表演与茶叶营销策略。具体情况见下表：

序号	姓名	职称	毕业院校及专业	任教课程	任教年限	技能证书	获奖情况
1	陈凤婷	讲师	福建农林大学 茶学	茶文化基础 茶艺	14	一级 茶艺师	省优秀 指导教师
2	张鹏飞	讲师	云南师范大学 电子商务	短视频运营	14	一级 电子商务师	创新杯 说课比赛 国赛 三等奖
3	黄智烽	未定级	福建农林大学 茶学	茶叶初加工技术 茶叶审评技术 服务礼仪	1	高级 茶艺师	
4	阮莎莉	助讲	福建农林大学 东方学院 旅游管理	旅游概论、食品 营养与卫生	8	导游证	
5	林陈英	高级 讲师	福建师范大学 旅游管理	旅游概论	18	导游证	

（二）教学设施

1. 教室要求

教室应具备多媒体设备，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，以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。

2. 校内实训室要求

根据国家职业教育实训基地建设和专业人才培养的高标准要求，按照教育部关于高职高专院校实践教学体系的规定，为学生提供了一系列专业配套的实训室，以满足茶艺与茶叶营销专业学生在技能训练、实践操作和创新能力培养方面的多元化需求。

序号	实训室名称 (面积m ²)	主要功能	主要设备仪器、型号以及台套数	对应的主要课程
1	茶艺实训室 (120m ²)	茶艺表演与茶席设计	茶艺桌椅、茶具套装、电茶炉、茶艺表演服等	茶艺 调饮茶制作技术
2	审评实训室 (80m ²)	茶叶审评与品鉴	审评台、审评杯碗、电子秤、茶叶样品等	茶叶审评技术
3	茶叶加工实训室 (120m ²)	茶叶初制与精制	茶叶杀青机、揉捻机、烘干机等	茶叶初加工技术

3. 校外实训基地要求

为了满足专业实践教学和学生就业导向，校外实训基地需提供与茶艺与茶营销专业紧密相关的实习岗位，如茶艺表演、茶叶营销、茶馆管理等，确保学生接触并掌握行业最新技术和市场动态。合作单位应能接纳一定规模的学生进行认知实习、岗位实习，以及部分优秀学生直接就业。具体要求如下。

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	福安市南方佳木茶业有限公司	企业	40	20	10	10	实习生培训
2	福建省品云轩茶业有限公司	企业	40	20	10	10	茶艺服务实战
3	福安市农垦集团有限公司	事业单位	15	15	10	5	文化展览合作、茶文化推广

（三）教学资源

1. 教材选用要求

思想政治、语文、历史三科，必须使用国家统编教材，其他公共基础课教材须选用国家规划教材。

专业课程教材优先从国家和省级规划教材中选用，也可在学校教材（校本教材）信息库中选用，建议选用校企合作开发活页式/工作手册式校本教材；不得以岗位培训教材取代专业课程教材。

选用的教材应符合课程标准的基本要求，必须具有思想性、科学性、先进性和适用性。相同课程标准的同一门课程选用一种教材，确因教学需要的辅助教材，任课教师提出拟选用教材，须经学校审核通过方可使用。选用的教材情况见下表：

序号	教材名称	出版社	版本	国规/省规/校本(活页实、工作手册)
1	茶叶加工	中国农业出版社	第一版	国规
2	茶文化概论	化学工业出版社	第一版	国规
3	茶叶审评	中国农业出版社	第一版	国规
4	茶艺	高等教育出版社	第一版	国规
5	导游基础知识	高等教育出版社	第二版	国规
6	服务礼仪	高等教育出版社	第四版	国规
7	食品营养与卫生	高等教育出版社	第二版	国规

2. 图书文献配备要求

本茶艺与茶营销专业图书馆应配备充足的图书文献资源，包括但不限于茶文化研究、茶叶种植与加工技术、市场营销策略、电子商务等领域的书籍，确保满足教学、研究和专业建设需求。书籍资料应定期更新，便于师生随时查询和借阅。

3. 数字资源配备要求

结合专业特色，需开发并配备一系列数字化教学资源，包括但不限于：高清茶艺表演视频、网络课程，如茶艺基础、茶叶营销策略等教学课件、案例分析等电子资料。这些资源应形式多样，易于获取，定期更新，旨在适应现代信息化教学的需要，提升教学质量。目前，本校已拥有超星教学资源库的教学资源，并充分利用教育部职业教育智慧教育平台的资源库，以丰富教学手段，增强学习效果。

（四）教学方法

茶艺与茶营销专业在教学方法上，坚持实践与理论并重，深入实施校企合作、工学结合的人才培养模式，充分利用校内外实训基地资源，确保学生技能训练与职业岗位无缝对接。教学过程中，我们强调“做中学、做中教”，通过以下几种教学方式和模式：

1. 项目教学法：学生围绕特定的茶艺表演、茶叶营销项目，从策划到执行全程参与，培养实际操作和解决问题的能力。

2. 案例教学：选取行业内真实发生的茶企经营、茶文化推广等案例，引导学生分析讨论，提升理论知识在实际情境中的应用。

3. 任务驱动教学：设定具体任务，如茶艺表演设计、茶叶市场调查等，鼓励学生自主探索，完成任务的同时深化专业知识。

4. 情境模拟：创设茶馆服务、茶叶贸易等情境，模拟实际工作环境，增强学生的实践应对能力。

5. 模块化教学：课程内容模块化，每个模块聚焦特定技能，如茶叶审评、茶艺表演艺术等，便于学生分阶段掌握技能。

6. 信息技术融合：利用大数据分析、VR 茶山体验等现代信息技术，丰富教学手段，提升教学互动性和趣味性。

（五）学习评价

茶艺与茶营销专业采用“三维三层”的评价体系，确保学生知识、能力和素养的全面发展：

1. 课堂学习评价：实施多元化评价机制，通过学生自评、互评及教师评价，关注学生课堂参与度、学习态度及知识掌握情况，促进学生自我管理和主动学习。

2. 课程学习评价：期末考核结合职业技能大赛标准、职业技能证书要求，通过理论测试和综合项目考核（如茶艺表演展示、营销方案设计）进行。理论测试检验理论知识，项目考核则侧重于综合能力的展现，形成个性化学习报告，指导学生持续改进。

3. 岗位实习评价：校企联合，根据实际工作要求制定评价标准，评估学生在实习期间的实践能力，如解决问题、安全生产、团队合作等。通过实习单位反馈与学校评价相结合，确保评价的全面性和客观性，帮助学生在实习中不断进步，为就业打下坚实基础。

通过这一系列的教学方法和评价体系，茶艺与茶营销专

业旨在培养出既有扎实理论基础，又具备实践操作能力，同时拥有良好职业道德与文化素养的复合型技术技能人才。

（六）质量管理

1. 建立质量管理机制。日常教学管理强化：建立健全教学管理制度，确保日常教学活动有序运行，包括课程安排、教师调度、学生考勤等，形成规范化的教学秩序。

（1）巡课与听课制度：实行教学管理人员定期巡课，实时了解教学状况；开展同行听课互评，促进教师间教学经验交流与质量提升。

（2）评教与评学机制：设立学生评教和教师评学系统，定期收集师生双方对教学过程的反馈，以学生满意度和学习成效为重要指标，及时调整教学策略。

（3）实践教学督导：与行业企业紧密合作，建立实践教学环节的联合督导制度，确保实践教学质量，同时让学生在真实工作环境中学习和成长。

（4）纪律严明与组织强化：明确教学纪律要求，强化教师的责任意识和学生的学风建设，通过定期会议、培训提升教学组织的执行力。

2. 开展质量诊断与改进。定期诊断评估：组织专业团队定期对人才培养方案、教学资源、师资队伍、课堂教学效果、教学评价体系、教研活动成效、学生学业水平、综合素质及毕业生就业质量进行全面诊断。

（1）问题识别与分析：通过数据分析、师生访谈、问卷调查等方法，识别存在的问题与不足，深入分析原因。

(2) 方案优化与制度完善：基于诊断结果，修订完善专业人才培养方案，优化课程体系，加强师资培训，提升教学设施与资源，改进教学方法与评价机制，确保教学质量的持续改进。

(3) 持续质量提升：形成质量保障闭环，确保所有反馈和改进措施得到有效实施，促进专业人才培养质量的螺旋上升，满足行业需求和社会发展。

九、毕业要求

(一) 学分要求

学生需至少修满专业人才培养方案所规定的 170 学分。

(二) 思想道德要求

毕业生应坚持正确的政治方向，拥护党的领导，具有坚定的中国特色社会主义理想信念，思想道德高尚，行为习惯良好，遵守法律法规，无违规违纪记录，且在校期间三年综合素质评价需达到合格标准。

(三) 学业成绩要求

学生需圆满完成了本专业人才培养方案中所有规定的教学环节，所有课程考核成绩合格；同时，需通过福建省学业水平考试合格性考试，确保所有科目成绩均达到合格标准。

(四) 获取职业资格证书要求

学生必须获取人才培养方案中指定的必考职业资格证书，如茶艺师、评茶员等国家或行业认证的职业技能等级证书。

（五）综合职业能力要求

学生需参与至少 1 项综合职业技能考核，并成功通过，证明其具备从事茶艺与茶营销领域工作的综合职业能力。

完成上述所有要求的毕业生，将被授予茶艺与茶营销专业中职学历毕业证书。

十、附录

1. 教学进程安排表

课程类别	序号	课程名称	学时	理论	实践	学分	学期课时安排					
							一	二	三	四	五	六
公共基础必修课程	1	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18	18		1	1					
	2	中国特色社会主义	36	36		2	2					
	3	心理健康与职业生涯	36	36		2		2				
	4	哲学与人生	54	54		3			3			
	5	职业道德与法治	54	54		3				3		
	6	语文	234	234		13	3	3	3	3	1	
	7	数学	162	162		9	2	2	2	2	1	
	8	英语	162	162		9	2	2	2	2	1	
	9	信息技术	108	38	70	6	3	3				
	10	体育与健康	180	20	160	10	2	2	2	2	2	
	11	历史	90	90		5	1	1	1	1	1	
	12	音乐	18	18		1		1				

	13	美术	18	18		1			1			
	14	劳动教育	18	9	9	1					1	
	15	安全教育	18	9	9	1					1	
公共基础课汇总			1206	958	248	67	16	16	14	13	8	
专业基础课	1	茶文化基础知识	72	36	36	4	4					
	2	形体	36	36		2	2					
	3	食品营养卫生(学考科目)	144	144		8			4	4		
	4	服务礼仪(学考科目)	144	144		8		2	3	3		
	5	旅游概论(学考科目)	144	144		8			4	4		
专业核心课、拓展课	6	茶艺	196	90	106	14	3	4	3		4	
	7	茶叶感官审评技术	126	63	63	7		3		2	2	
	8	茶叶初加工技术	108	54	54	6	3	3				
	9	网店直播	36	18	18	2				2		
	10	门店的运营与管理	36	18	18	2					2	
	11	茶品实体营销	36	18	18	2					2	
	12	茶文化旅游	36	18	18	2					2	
	13	调饮茶制作技术	36	18	18	2					2	
	14	短视频运营	36	36	0	2					2	
	15	创新创业	36	18	18	2					2	
	16	普通话	36	36	0	2					2	
专业课汇总			1314	810	504	73	12	12	14	15	20	
	岗位实习							1周				
	认识实习							1周				

实践教学环节	茶艺实训	60		60							2周
	茶叶审评实训	60		60							2周
	茶加工实训	60		60							2周
	顶岗、跟岗实习实训	360		360							12周
实践教学环节小计		540		540							
总计		3060	1768	1292	170	28	28	28	28	28	30

2. 茶艺与茶营销专业职业能力分析及课程转化表

职业能力类别	能力描述	关键能力点	目标达成	对应课程	学期安排
茶叶生产与加工	掌握茶叶从种植到加工的全流程知识与技能。	种植与养护 采摘标准 初制与精制加工技术 茶叶分类与鉴别	能独立完成茶叶的种植管理及初级加工，识别并解决常见问题。	《茶叶初加工技术》	第一、二学期
茶叶审评与品鉴	培养高级别的茶叶品质鉴定能力，提升品鉴水平。	审评术语与标准 茶叶感官审评 质量控制与检验技术	能够准确评价茶叶品质，出具专业审评报告。	《茶叶感官审评技术》	第二、四、五学期
茶艺表演与茶席设计	掌握茶艺表演艺术，设计富有创意与文化氛围的茶席。	茶艺基本动作与礼仪 茶文化知识 茶席美学设计	能独立完成高水平茶艺表演，设计并实施特色茶席。	《茶艺》	第一、二、三、五学期

说明：本表通过分析茶艺与茶营销专业所需的关键职业能力，对应到具体课程，并建议了相关课程的学习学期，旨在帮助学生系统地构建专业知识体系，实现职业技能的全面提升。实际教学安排应根据学校具体教学计划调整。