

国家级重点中等职业学校
国家中等职业教育改革发展示范学校
福建省示范性现代职业学校



福建省福安职业技术学校
FUAN VOCATIONAL TECHNOLOGY SCHOOL

茶艺与茶营销专业

人才培养方案

目 录

一、专业名称及代码	3
(一) 专业名称	3
(二) 专业类别	3
(三) 专业代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向与接续专业	3
(一) 职业面向	3
(二) 接续专业	3
五、培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	4
六、知识结构、能力结构及职业资格要求	5
七、课程设置及要求	6
(一) 公共基础课	6
(二) 专业技能课程	7
(三) 实践教学环节	9
八、教学进程总体安排	10
九、实施保障	11
(一) 师资队伍	12
(二) 教学设施	12
(三) 教学资源	12
(四) 教学方法	13
(五) 学习评价	13
(六) 质量管理	14
十、毕业要求	16
(一) 成绩要求	16
(二) 证书条件	16

茶艺与茶营销专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称

茶艺与茶营销

(二) 专业类别

旅游类

(三) 专业代码

740105

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

全日制三年

四、职业面向与接续专业

(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
旅游大类 (74)	旅游类 (7401)	茶叶批发 (F5127) 茶叶零售 (F5226) 茶馆服务 (H6231) 市场管理 (L7291)	营业人员 (4-11) 茶艺人员 (4-33)	茶艺服务员 茶叶专卖店店 员 茶产品导购员	茶艺师 评茶员 茶叶加工 工

(二) 接续专业

高职：茶文化艺术、茶文化旅游、茶叶生产加工技术

本科：茶学

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

坚持立德树人，全面贯彻党的教育方针，坚持社会主义办学方向，培养与社会、经济发展和海西经济区及绿色腹地建设要求高素质劳动技能人才，通过在校学习和顶岗实习，使学生掌握各种茶艺、茶产品、营销管理、服务礼仪、创业等技能和知识，将学生培养成“举止优雅、技艺精湛、知书达礼、道德高尚”的高

素质人才，为学生就业打下良好的基础。本专业主要招收初中应届毕业生，在其毕业后可进一步教育学习或在各大茶艺企业、餐饮企业就业、自主创业等，服务茶文化产业，适应茶叶服务、营销和管理第一线需要，具有良好的职业道德和中国传统文化知识，具备茶叶冲泡、茶叶审评、品茗环境设计、茶品营销能力，德、体、美、劳等全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

1. 职业素养

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备；

（2）坚决拥护中国共产党领导和社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（3）崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪，具有安全意识和创新精神；

（4）具有良好的职业道德和职业素养，崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（5）具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力；

（6）具有健康的体魄和心理、健全的人格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，养成良好的健身和卫生习惯、以及良好的行为习惯；

（7）具有基本的欣赏美和创造美的能力，具备一定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好；

（8）具有从事茶事服务工作所必备的职业道德，遵守餐饮业相关法律法规，遵守餐饮业操作规范；

（9）能够廉洁自律，坚持公平交易的营销工作廉洁自律，坚持公平交易的营销工作原则。

2. 专业知识和技能

（1）专业综合技能

①掌握必备的思想政理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

②了解中国传统商业文化和世界经济发展趋势，熟悉市场经济规则；

③掌握中国茶文化发展史和茶事服务流程，遵循茶艺礼仪规范，并根据茶叶的特点选择正确的茶具和冲泡用水，选择冲泡方法，运用餐厅服务技能，向宾客介绍茶叶和茶具并提供茶事服务；

④掌握茶叶感官审评标准，包括绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶、红茶、黑茶、花茶的品鉴标准，茶叶品鉴的技巧和茶具选择的方法，并能准确辨别茶叶的类型和品质；

⑤掌握茶艺馆实体店的经营方法和网店营销方法，能根据宾客需求推销茶品，策划茶营销活动，并根据茶艺馆经营策略选择正确的人员管理、店面卫生管理、收银管理、茶品库存控制与管理方法，处理好网店的客户关系；

⑥掌握应用现代营养学、茶叶保健基础知识以及餐饮服务技巧为宾客进行茶

膳服务、设计茶宴；

⑦了解茶叶、茶食等食品安全相关法律法规、专业知识和消防安全知识，能按照相关要求进行操作；

⑧掌握茶品的保管、调配和出入库操作；

⑨掌握茶品的陈列与维护；

⑩掌握基本的促销方式进行活动组织和实施促销计划。

(2) 专业(技能)方向-茶艺服务与管理

①具有探究式学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

②具有良好的语言、文字表达能力沟通能力；

③具有描述茶艺表演流程，遵循茶艺表演礼仪规范，根据主题和品茗环境的变化，设计并布置茶席，布置茶席，为宾客表演主题茶艺，掌握茶席的审美和设计的能力；

④具有描述举办茶会的流程，遵循茶道礼法，根据茶会主题，策划茶会活动的的能力；

⑤具有按照茶事服务流程，向宾客提供会所茶事服务，并根据宾客需要，向其介绍各国饮茶习俗的能力；

⑥具有根据不同茶品的不同系列进行区域性的陈列和展示，并能根据促销主题、销售主题等，及时调整茶品展示的能力；

⑦具有根据客户需要进行茶品推销，完成茶品售前、售中和售后服务工作的能力；

⑧具有运用各种推销模式和沟通技巧，进行顾客异议处理并促成交易的能力；

⑨具有针对不同的茶品进行促销策划，并运用多种方式实施促销活动的的能力。

六、知识结构、能力结构及职业资格要求

知识结构:

掌握本专业所必需的文化基础知识。

1) 掌握人际交往与沟通的基本知识，掌握茶艺的礼仪。

3) 掌握主要茶叶的品级知识。

4) 掌握我国茶文化基础知识。

5) 掌握茶室服务与管理知识。

6) 掌握各类茶的沏泡技巧及茶艺表演方法。

能力结构:

1) 具有较强的语言表达能力和思维能力，能有效地与顾客沟通。

2) 具有胜任茶室服务和茶室基层管理的能力，具备茶叶、茶具销售技巧。

3) 具有茶艺表演的能力。

4) 具有一定的人际交往和社会协作能力。

5) 具有运用计算机进行业务操作的能力。

6) 具有继续学习和适应职业变化的能力。

7) 具有一定的创业能力。

与专业和顶岗实习对应的国家职业技能工种或社会化考试、认定项目	学生能够保持良好的仪容仪表，能有效的与顾客沟通，掌握主要茶叶的品级知识，识别常用的茶具质量。能够根据顾客状况和季节不同中国推荐相应的茶饮，并能够熟练完成茶叶茶具的包装，经过考核，取得国家技能考试中级茶艺师（四级）资格。
--------------------------------	---

七、课程设置及要求

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	<p>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。</p> <p>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。</p>	18
	中国特色社会主义		36
	心理健康与职业生涯		36
	哲学与人生		36
4	职业道德与法治		36
5	语文	<p>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，为幼儿活动课程方案写作提供基本语言的支持，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，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。</p>	198
6	数学	<p>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。</p>	144
7	英语	<p>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，同时结合学前专业要求，渗透学前专业英语的学习，培养</p>	144

		学生在日常生活和职业场景中的应用能力。	
8	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
9	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
10	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。	72
11	公共艺术	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
12	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

公共选修课：1. 畲族文化
2. 职业素养

（二）专业技能课程

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	市场营销基础	掌握茶业市场的基本概念、营销环节、市场定位，以及市场营销组合产品、价格、分销渠道、促销等基础理论和方法，掌握茶叶营销的方式，会运用市场营销的技巧推销茶品，协助店长或经理运作茶叶品牌和茶叶专业店	144

2	茶叶审评	了解评茶基础知识，茶叶品质形成过程，各大茶类的品质特征掌握绿、红、黑、青茶品质感官审评操作方法，会分析绿、红茶品质形成原因，使学生能够运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定茶叶品质、帮助宾客选购茶叶等目的。	108
3	茶席设计与茶具鉴赏	了解茶席及茶席设计的定义，茶席结构的基本要素；掌握茶席设计的结构方式，茶席设计的技巧，茶席设计与布置的基本方法；能布置品茗环境，能确定与提炼主题茶席会，根据茶席设计动态演示需要选择服饰与音乐，使品茗环境符合宾客需求。熟悉并掌握各类茶器及其使用方法。	108
3	茶叶鉴赏	了解评茶基础知识，茶叶品质形成过程，各大茶类的品质特征掌握绿、红、黑、青茶品质感官审评操作方法，会分析绿、红茶品质形成原因，使学生能够运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定茶叶品质、帮助宾客选购茶叶等目的。	72
4	茶艺服务	掌握各大茶类的特征，能运用玻璃杯、盖碗冲泡绿茶，熟练运用茶壶和盖碗冲泡青茶、普洱茶、红茶，能熟练调制红茶；会运用茶具的配套组合能力，进行绿茶茶艺、红茶茶艺、功夫茶艺、普洱茶茶艺、花茶茶艺、民族茶艺宾客进行茶艺服务并冲泡一壶好茶，能进行独立茶室服务。	144
5	茶品展示技巧	熟悉并掌握各类茶品的展示方法与技巧。	72
6	网络营销	<p>主要了解市场营销理论的发展,电子商务营销的环境与基础、战略管理、购买者行为分析、调研、市场细分与目标市场选择、产品与服务策略、价格策略、渠道策略、营销管理、营销网站建设与管理等内容。</p> <p>掌握在网络经济的发展、推动了网络营销理念的合理应用。网络营销课程的内容配合电子商务的范畴要求,将现代信息技术与传统营销理念进行有机整合并发展,形成在数字经济时代的崭新的营销理念和营销模式:它提炼近年来众多营销理念的进展,并对其进行凝练和升华:它连接传统营销,同时引领和改造传统营销的形式与方法:介绍如何用信息化技术配合企业的管理和运作,进行全部的营销活动等</p>	36
7	普通话	本课程是针对茶艺与茶营销专业学生从交流交际以及就业的需要出发设置的,结合普通话水平测试的要求和方法进行教学,使学生不仅能掌握普通话的基本知识,更重要的是让学生发现自己普通话发音存在的问题,掌握普通话练习和提高的方法,并通过大量的训练获得普通话口语表达的基本技能、克服不良发音习惯,养成正确的发音习惯以便于更好地开展工作。	72

8	网店直播	<p>了解网络直播的发展历程，理解直播电商的内涵，理解直播电商的商业价值，掌握直播电商的产业链，了解常见的直播电商平台。直播电商的实时性、真实性和直观性等特点，决定了我们在直播过程中需要快速且精准地向用户传递信息并进行实时互动，所以开展直播电商工作必须先找准定位，以保证主播充分理解企业的商业逻辑与商业行为，从而提高直播效果。</p> <p>一场成功的直播实际上是一项系统工程，但首先要做的就是精准识别消费者需求，找到消费者痛点与痒点，并从直播内容上寻找差异化的突破点。</p>	162
---	------	---	-----

2. 专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	茶艺服务礼仪	培养学生良好的形体仪态，茶艺服务礼仪	36
2	食品营养学	了解各类食品的营养特点和价值及其营养因素，能够根据不同人群的生理特点，掌握茶艺服务中食品与茶的搭配原则，为顾客提供正确有效地茶艺服务和茶叶销售。	36
3	消费心理学	掌握消费心理学的基本理论知识，洞悉消费者心理活动的基本过程及心理特征，培养学生分析问题和解决问题的能力。	54
4	茶文化与茶叶基础知识	了解茶的起源与历史，熟悉茶文化的概念及内涵；了解饮茶与健康的关系，掌握科学饮茶的方法。	144
5	中国茶俗与茶	了解各民族的饮茶习俗，了解民族传统文化的积淀与演变。	54

(三) 实践教学环节

项目名称	主要教学内容和要求		教学建议
综合实训	茶席设计实训	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握应用现代营养学、茶叶保健基础知识以及餐饮服务技巧为宾客进行茶膳服务、设计茶宴； 2. 具有描述茶艺表演流程，遵循茶艺表演礼仪规范，根据主题和品茗环境的变化，设计并布置茶席，布置茶席，为宾客表演主题茶艺，掌握茶席的审美和设计的能力； 3. 具有描述举办茶会的流程，遵循茶道礼法，根据茶会主题，策划茶会活动的的能力。 	按工作过程，以项目实训形式开展教学，结合相应的职业资格标准要求进行教学，指导学生获取相应职业资格证书。
	跟岗实训	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中国茶文化发展史和茶事服务流程，遵循茶艺礼仪规范，并根据茶叶的特点选择正确的茶具和冲泡用水，选择冲泡方法，运用餐厅服务技能，向宾客介绍茶叶和茶具并提供茶事服务； 	

	<p>2. 掌握茶叶感官审评标准，包括绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶、红茶、黑茶、花茶的品鉴标准，茶叶品鉴的技巧和茶具选择的方法，并能准确辨别茶叶的类型和品质；</p> <p>3. 掌握茶艺馆实体店的经营方法和网店营销方法，能根据宾客需求推销茶品，策划茶营销活动，并根据茶艺馆经营策略选择正确的人员管理、店面卫生管理、收银管理、茶品库存控制与管理方法，处理好网店的客户关系；</p> <p>4. 了解茶叶、茶食等食品安全相关法律法规、专业知识和消防安全知识，能按照相关要求与实践操作；</p> <p>5. 掌握基本的促销方式进行活动组织和实施促销计划。</p>
顶岗实习	<p>通过顶岗实习，是学生更好地将理论与实践相结合，全面巩固、锻炼实践操作技能，为就业打下坚实基础。顶岗实习的主要任务是让学生熟悉茶艺与营销工作的性质和职责，进一步掌握茶艺服务工作的基本内容和特点；通过茶席设计与营销策划，培养学生审美和设计的能力，学习茶艺服务人员和营销人员的优秀品质和敬业精神，增强适应岗位的能力。</p>

八、教学进程总体安排

茶艺与茶营销专业教学计划

课程类别	课程名称	学时	理论学时	实践学时	学分	学期							
						1	2	3	4	5	6		
						课堂教学18周 考试1周 机动1周	课堂教学18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学18周 (考试1周、 机动1周)	顶岗实习		
公共基础课	必修 课、 限定 选修	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18	12	6	1	1						
	中国特色社会主义	36	24	12	2	2							
	心理健康与职业生涯	36	24	12	2		2						
	哲学与人生	36	24	12	2			2					
	职业道德与法治	36	24	12	2				2				
	语文	198	132	66	11	2	2	2	2	2	3		

		数学	144	96	48	8	3	3	2			
		英语	144	96	48	8	3	3	2			
		信息技术	108	46	62	6	3	3				
		体育与健康	180	60	120	10	2	2	2	2	2	
		历史	72	48	24	4			2	2		
		音乐	18	18		1	1	1				
		美术	18	18		1	1					
		劳动教育	18	8	10	1					1	
		职业素养	18	8	10	1					1	
公共基础课小计			1080	644	436	60	17	16	12	8	7	
专业技能课	专业核心课	市场营销基础	216	166	50	12	2	2	4	4		
		茶叶审评	108	72	36	6	3	3				
		茶席设计与茶具鉴赏	108	36	72	6			4	2		
		茶艺服务	144	72	72	8			4	4		
		网络营销	36	12	24	2				2		
		茶品展示技巧	72	28	44	4			2	2		
	专业基础课	茶文化与茶叶基础知识	144	72	72	8	4	4				
		普通话	72	20	52	4	2	2				
		网店直播	162	62	100	9		1	2	4	2	
	选修课	食品营养学	36	18	18	2				2		
		消费心理学	72	72	0	4					4	
		商务软文写作	72	20	52	4					4	
		茶叶加工	72	18	54	4					4	
		书法	72	18	54	4					4	
		中国茶俗与茶	54	30	24	3					3	
	专业技能课小计			1440	716	724	80	11	12	16	20	21
实践教学环节	认知实习							2周				
	顶岗实习											
	顶岗实习	540		540	30							20
实践教学环节小计			540		540	30						
合计			3060	1154	1906	162	28	28	28	28	28	

各课程比例如下：

公共基础课程	专业（技能）课程	实践教学环节
35.29%	47.06%	17.65%

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1. 团队结构科学合理

本专业专任专业教师与在籍学生之比为 1:25；省优秀教师、省职业院校专业带头人、名师培养人 1 人；专任专业教师具有教育类或艺术类专业本科及以上学历；研究生学历占 5%；高级职称达 35%及以上；具有中级及以上相关专业技术职务或职业资格的占 76%及；“双师型”教师占专业教师总数的 47%及以上，符合省教育厅办公室公布的《中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录（试行）》规定要求。

2. 师德师风建设

专业教师应认真践行教育部颁发的《中等职业学校教师职业道德规范》，全面贯彻党的教育方针，坚持“四个相统一”，推动全员全过程全方位“三全育人”。团队教师注重坚守专业精神、职业精神和工匠精神，践行社会主义核心价值观，以德立身、以德立学、以德立教。能适应现代职业教育教学要求（如理实一体化教学、信息化教学等），积极参加教研、教学改革、教学和技能竞赛等活动，完成教师业务培训和专业实践任务，终身学习，勇于创新。

3. 专任、兼职教师要求

教师队伍包括专任教师和兼职教师，兼职教师占专业教师总数的 17%。

（1）专任教师都具有中等学校教师资格证书。专任教师承担专业必修课程的教学任务，且所承担的教学工作量占到总量的 2/3 左右。

（2）聘请具有现代保育理念，在保教实践中积累了丰富的经验且有一定专长，具有较强的教育教学能力和实践指导能力，具有中级及以上技术职称的一线保教工作者担任兼职教师。兼职教师承担的教学任务保持在 1/3 之内，主要承担实践课程及相关教学任务。

4. 教师进修培训要求

（1）专任教师每年必须有一个月企业实践或社会实践的经历；

（2）专业课专任教师每五年必须参加一次国家级或省级培训，公共课教师应参加教育教学或新技术的培训。

（二）教学设施

1. 校内实训教学条件要求

校内拥有一个茶叶加工实训室和两个茶艺室

（三）教学资源

1. 教材选用

根据课程标准的要求，严格审核并选用教材，优先选用国家规划教材、团队教师主编教材、自编讲义等。立足于“三教”改革的核心，积极鼓励团队教师按照本专业的人才培养目标重构教学内容，编写活页教材和实训指导书，以提高教学的针对性、职业性、实用性。

2. 专业教学资源

（1）利用现代信息技术开发挂图、幻灯片、投影片、录像带、视听光盘等多媒体课件，通过搭建起多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分调动。同时联合各校开发多媒体课件，努力实现跨校多媒体资源的共享；

（2）注重实训室的开发利用，如茶叶加工实训室和茶艺室的利用，让学生

置身于实际操作场所中，积极主动地完成该课程的学习，为学生提高职业能力提供有效途径；

(3) 搭建产学研合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整；

(4) 积极利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、各大网站等网络资源，使教学内容从单一化向多元化转变，使学生知识和能力的拓展成为可能。

(四) 教学方法

1. 教学要求

公共基础课教学应符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

专业技能课按茶艺与茶营销相应职业岗位群的能力要求，强化茶艺师、网店直播带货、茶叶导购员等工作岗位的能力培养要素。突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、任务教学、角色扮演、情境教学、案例教学等方法，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合；

2. 教学管理

推行“工学交替”的教学管理理念，改变传统的重知识、轻技能教学管理方式。将规范性和灵活性结合，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源为课程实施创造条件。

深化校企合作，与企业合作制订人才培养方案；共同开发课程、编订教材；共同实施教学实训、评价考核，携手管理，合作育人。

(五) 学习评价

1. 健全综合评价

构建了基于大数据技术的中职学生成长记录信息化平台系统，建立一生一案，从知识、技能、品德、才艺、健康五个维度；收集学生的基本信息、学科成绩、绩效信息、学习偏好、知识结构、行为记录、校外实践、艺术活动、奖励处罚等信息，完善学生综合评价。

2. 坚持结果评价

利用经过转化过的数据，对数据进行分析处理，得出结果并输出测评报告，具备过程性评价和终结性评价，包括学生的知识、心理、行为、能力、特长和潜质等多方面的报告单，并将多方面的报告单综合，最终形成“学生综合素质评价报告”。

3. 改善过程评价

以学生自评、学生互评、教师评价、企业评价相结合的方式对学生的学习行为、学习能力、学习态度和合作精神等进行评价，充分体现以学生发展为本，以职业能力的形成为核心的教育评价理念。

(1) 学生自评：进入学生成长记录个人空间，亲自记录学习者的基本信息、兴趣特征、学习偏好、知识结构、学习心得等等。记录自己在中职阶段成长发展的足迹，进行自我反思和评价，充分发挥了中职学生的“主体”作用。

(2) 学生互评：通过主题讨论、交流、问答互动、作品互评等，实现学生与同学之间的分享交流，帮助他们更好地了解自我、分析自我、规划自我、激励

自我。

(3) 教师评价：将日常的学生学科成绩作为形成性评价记录下来。包括随堂练习、同步作业等练习性测评和期中测试、期末测试、模拟测试等课程考试成绩。

(4) 企业评价：在校企合作、工学结合、顶岗实习等社会实践活动中，企业导师在完成项目后对学生完成任务中涉及的各项工作内容的评价。

4. 落实增值评价

构建“一生一档”成长记录袋，通过数据比对，探索增值评价，关注学生个体进步与成长。

(六) 质量管理

1. 组织机构

成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设委员会，指导专业建设；成立教学管理团队，对教学质量进行全面监控和评估。

2. 课堂教学质量监控

(1) 课堂教学教师工作状态评分细则（权重 40%）

课堂教学教师工作状态评价表

评估项目	评估标准与等级		
	A 级	B 级	C 级
仪表 (20分)	服装整齐，着正装。 (16-20分)	未着正装，但服装整齐、得体。 (12-16分)	服装不整齐。 (<12分)
精神状态 (20分)	精神集中，情绪饱满。 (16-20分)	神情不自然，比较紧张。 (12-16分)	无精打采，心不在焉。 (<12分)
形体姿态 (20分)	始终保持良好站姿，没有多余的小动作，并能通过得体的肢体语言调动学生。 (16-20分)	保持良好姿态，没有太多的小动作。 (12-16分)	姿态不端正、不得体，有很多不良小动作。 (<12分)
语言表达 (20分)	吐字清晰，语速、音量适中并起伏变化，富有感染力。 (16-20分)	吐字清晰，音量适中。 (12-16分)	语音含糊、音量过高或过低，语速快或慢，学员听不清。 (<12分)
教学过程 (20分)	教学方法运用得当，师生互动好。 (16-20分)	教学方法恰当，师生互动较好。 (12-16分)	教学方法运用欠合理，师生互动少 (<12分)

(2) 教师课堂教学评分细则（权重 60%）

教师课堂教学评价表

评估项目	评估内容	评分等级		
		A 级	B 级	C 级
教学目的 (20分)	目标明确具体，符合课程标准和学生实际，目标体现学科性和专业化的统一，让学生了解目标，并对达到目标的过程有分析和认识	16-20分	10-15分	<10分

教学方法 (20分)	教与学方法的选用符合内容需要,符合学生认知规律;发挥师生双方的主动性和创造性,创设师生对话的氛围;重视面向全体,因材施教,注意学习方法指导和良好习惯的养成;恰当运用学校制定的职场导学教学模式,合理使用多媒体;课堂评价准确、多元化	16-20分	10-15分	<10分
教学内容 (20分)	教学文件齐全,任务书、工作页设计合理;内容正确,无知识性、科学性错误;教学重点突出,难点处理得当;结合学生生活和社会实际,联系专业,适时适量拓展;内容符合学科特点,符合学生认知水平	16-20分	10-15分	<10分
教学程序 (20分)	团队组建合理,教学环节按照职场导学各种课型环节组织教学,过程安排合理,层次清楚,环节紧凑,活动转换自然、妥当;及时反馈教学信息,注意调整和控制教学过程;体现实践性和综合性,突出能力的培养。	16-20分	10-15分	<10分
教学效果 (20分)	课堂效果评价形式灵活,评价表设计合理;教学成效显著,目标达成度高;课堂气氛和谐,学生思维活跃,参与意识强,注意力集中。	16-20分	10-15分	<10分

3. 实践教学质量监控

采取过程性评价和成果考核相结合的方式,通过定期检查和抽查,对实践教学合理评价。

实训教学质量评价表

序号	评价内容	评分等级		
		A级	B级	C级
1	教学文件齐全(包括实训指导书、适用的实训设备、工作页等)	8-10分	6-8分	<6分
2	实训室整齐,设施、材料齐全,设备完善,完善率95%以上。	8-10分	6-8分	<6分
3	内容符合教学目标、贴近职业岗位要求,内容充实、容量适当。	8-10分	6-8分	<6分
4	注重与学生的交流、互动,能充分调动学生实训的积极性。注重能力培养和技能训练,学生有充分的动手和试讲机会。	8-10分	6-8分	<6分
5	实训步骤紧凑,各阶段时间分配合理,效率高。	8-10分	6-8分	<6分
6	实训过程中指导认真,注意培养学生的创新意识,引导学生进行方法和手段的创新,注意职业素质教育。	8-10分	6-8分	<6分
7	组织科学合理,学生能够得到充分的训练。	8-10分	6-8分	<6分
8	教学纪律好,严格要求,学生都能认真操作,认真记录实训日志,注意安全教育。	8-10分	6-8分	<6分
9	有规范的实训报告、实训总结或上课工作页,教师及时、认真批改、修改,批改、修改率为100%。	8-10分	6-8分	<6分

10	重视对学生实践能力和创新精神的培养，效果良好，学生能全部掌握实训内容。	8-10分	6-8分	<6分
----	-------------------------------------	-------	------	-----

十、毕业要求

（一）成绩要求

1. 参加中等职业学校学业水平考试，公共基础知识（含德育、语文、数学、英语、计算机应用基础）I卷、专业基础知识I卷、专业技能考试成绩均达到的合格以上。

2. 修完本专业教学计划中所有课程的学习，成绩全部合格。

3. 参加半年以上的顶岗实习并成绩合格。

（二）证书条件

学生在学习期间需获得国家教育部颁发的《中等职业学校毕业证书》，根据教育部关于1+X证书的相关要求，学生在校期间至少取得一本由国家劳动和社会保障部颁发的职业资格证书，如《茶艺师》。