

茶艺与茶文化专业 人才培养方案（高职）

专业名称	茶艺与茶文化	专业代码	540109
适用年级	2026 级	专业带头人 (专业负责人)	陈悦沁
专业建设指导委员会	专业建设指导委员会按照教育部、省教育厅相关文件精神，根据区域产业发展、岗位需求情况，对人才培养方案审查，同意提交系党政联席会议审核。 主任委员（签字）：		
系党政联席会议 审核意见	经 2026 年 月 日系党政联席会议审查，同意提交学院审核。 系主任（签字）： 系党总支部书记（签字）：		
基础教育教学部 审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：	马克思主义教学部 审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：	教务处 审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：	
院长办公会 审核意见	经 2026 年 月 日院长办公会审查，同意提交学院党委会审核。 院长（签章）：		
院党委会 审核意见	经 2026 年 月 日学院党委会审查，同意实施。 党委书记（签章）：		

填报说明

一、填写内容文字要准确简练、数字要精确无误。

二、填写内容的字体为宋体，字号为 5 号，行距为 1.5 倍行距；上下左右边距各 2.5cm；表格内容字体为宋体，字号为小 5 号，单倍行距。

三、《方案》请使用 A4 纸，双面打印，装订后一式 3 份连同电子文档一并上报教务处，由档案室、教务处、各系、各专业留存 1 份。

四、专业建设委员会编制成员

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	范大有	黔南民族职业技术学院	副教授/系主任
2	王 佩	贵州茂兰云旅游管理服务有限责任公司	总经理
3	宋志雪	黔南民族职业技术学院	副教授/副主任
4	唐紫叶	黔南民族职业技术学院	副教授/教师
5	郑博文	黔南民族职业技术学院	助教/烹饪工艺与营养专业教研室主任
6	陈红英	黔南民族职业技术学院	讲师/教师
7	邓瑞星	黔南民族职业技术学院	副教授/旅游管理专业带头人
8	冯 霞	黔南民族职业技术学院	讲师/教师
9	黄美能	黔南州餐饮行业协会	会长
10	莫从信	都匀供销茶叶有限责任公司	董事长兼总经理
11	郑茂菲	黔南州旅游协会	秘书长

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	5
（一）培养目标	5
（二）培养规格	5
六、课程设置及要求	11
（一）公共基础课程	11
（二）专业（技能）课程	29
（三）岗位实习要求	42
（四）毕业设计要求	43
七、教学进程总体安排	44
（一）课程学时结构	44
（二）周教学时间分配表	44
（三）课程设置及教学进程安排表	45
八、实施保障	45
（一）师资队伍	45
（二）教学设施	47
（三）教学资源	48
（四）教学方法	53
（五）学习评价	55
（六）质量管理	56
九、毕业要求	56
十、附录	63
附件1：编制依据	58
附件3：	65

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

普通高级中学毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年，弹性学制，最多 5 年。

四、职业面向

表 4-1 职业面向表

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)	主要岗位群 或技术领域 举例	职业资格证书和 职业技能等级证 书举例	社会认可度 高的行业企 业标准和证 书举例
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	酒、饮料及茶叶 批发、零售 (5127、5226)、 茶馆服务 (6231)	商业、服务人员 (第四大类)	茶艺服务、茶 文化传播、茶 叶销售	茶艺师 (4-03-02-07)、 评茶师 (6-02-06-11)、 营销员 (4-01-02-01)、 调饮师 (4-03-02-10)	《茶艺师国 家职业标准》

表 4-2 茶艺与茶文化专业毕业生职业能力模型分析表

				的音乐、服装、插花、 熏香等环境	念及原则	《茶具鉴赏》	
				2. 1 科普 茶叶知 识	向顾客介绍名茶、名 泉及饮茶知识、茶叶 保管方法等茶文化 知识	2. 1. 1 名茶、名 泉知识 2. 1. 2 茶叶储藏方 法 2. 1. 3 饮茶与健 康知识	《中国茶文 化》 《饮茶与健 康》
		2. 茶文 化传 播	2. 2 茶文 化旅游设 计	2. 2. 1 独立的组织 协调能力 2. 2. 2. 具备较高的 语言、知识、服务 能力 2. 2. 3. 茶文化旅游 路线设计和讲解能 力	2. 2. 1. 熟悉茶 文化旅游资源 2. 2. 2 茶文化旅游 路线设计	《茶文化旅 游》	64+32 (实 训 8)
				1. 1. 1. 能运用茶 叶市场营销环境分 析方 法分析茶叶市场营	1. 1. 1 会分析市 场营销环境 1. 1. 2. 能洞察 顾 客消费心理，		

2	茶叶营销与茶馆经营管理岗/营销员、茶馆服务标准	1. 茶叶营销	茶叶市场营销	销环境，准确定位茶叶市场 1. 1.2. 能进行茶叶市场细分并选取目标市场，针对目标市场特点设计营销策略 1. 1.3. 能准确分析消费者的需求，并且设计出能满足消费者需求的营销方案 1. 1.4. 能针对顾客需求，设计出能满足顾客需求和购买力的产品策略和价格策略 1. 1.5. 能结合茶叶市场实际，设计并开展合理的营销活动 1. 1.6. 能运用与时俱进的营销渠道营销茶叶	分析顾客消费需求 1. 1.3. 能准确定位茶叶营销市场、合理选择营销渠道和方式 1. 1.4. 会合理设计产品营销方案 1. 1.5. 能与时俱进用自媒体平台营销茶叶	《茶叶市场营销》	108（实训60）
		2. 茶馆经营管理	2. 1 茶馆筹备	2. 1. 1 能分析现代茶馆的类型、功能、定位； 2. 1.2 能构思茶馆的经营取向、经营特色 2. 1.3 进行茶馆的外观设计与布置、室内布局与装饰、文化氛围和品位营造的要素	2. 1. 1 市场调查及茶馆定位分析 2. 1.3 茶馆布局设计 2. 1.3 茶馆服务（经营范围、规章制度）	《茶馆经营与管理》《中国茶文化》	32（实训12）
			2.2 茶馆管理	2.2. 1 能熟练培训茶馆服务的程序及操作规范、礼仪规范，对茶馆人员进行考评	2.2. 1 能培训和管理茶馆服务人员，定期对服务质量进行测评	《茶馆经营与管理》	24（实训12）
			2.3 茶馆经营	2.2.2 熟悉茶馆的财务管理内容成本构成，学会控制成本支出 2.3. 1 认识到茶馆形象的打造和维护，注重并营造茶馆独特的个性和经营特色的建设 2.3.2 能对茶馆经	2.2.2 了解采购的几大途径，掌握采购的策略 2.3. 1 了解产品宣传的重要性，掌握产品促销的策略 2.3.2 会进行财务管理分析，制定经	《茶馆经营与管理》《茶叶市场营销》	16（实训8）

				营损益进行分析， 能采取措施提高茶 馆 营运能力	营策略	》	
3	评茶与茶 品研发岗 / 评茶师 国家职业 标准	1. 茶叶 评鉴	1.1 茶叶 品质审评	1.1.1 按标准审评 茶叶五因子1.1.2 判定茶类、产区、 工艺、季节1.1.3 茶叶定级与缺陷分 析	1.1.1 评茶流程 与专业术语1.1.2 六大茶类品质特 征1.1.3 茶叶品 质缺陷成因	《茶叶评 鉴（审评 ）》	72
		2. 茶品 研发	2.1 特色 茶产品开 发	2.1.1 茶食品、茶 饮研发制作2.1.2 茶叶加工工艺优化	2.1.1 茶产品加 工流程2.1.2 加 工工艺调控方法	《特色茶 产品加工 》《茶叶 生产与加 工知识》	48
4	新式茶饮 制作与茶 事策划岗 / 调饮师 职业标准	1. 新式 茶饮制 作	1.1 茶饮 研发与标 准化制作	1.1.1 新式茶饮配 方设计1.1.2 鲜果 茶、奶茶、特调茶 制作1.1.3 茶饮品 质与卫生管控	1.1.1 茶饮风味 搭配原理1.1.2 萃取与调配工艺 1.1.3 食品安全 规范	《新式茶 饮设计与 制作》	64
		2. 茶事 活动策 划	2.1 茶会 与茶展策 划执行	2.1.1 主题茶席设 计与茶会组织 2.1.2 茶艺展演与 茶展执行2.1.3 茶 事现场服务与传播	2.1.1 茶席设计 要素2.1.2 茶会 策划流程2.1.3 茶文化活动推广	《茶席设 计与茶会 组织》《 茶艺》	64
5	茶艺 / 评 茶 / 制茶 技能竞赛 岗 / 职业 技能大赛 标准（国 家级 / 省 级）	1. 竞赛 备赛与 技能训 练	1.1 竞赛 规则与评 分标准拆 解1.2 专 项技能强 化训练 1.3 竞赛 作品创意 打磨	1.1.1 竞赛规则解 读与评分要点掌握 1.1.2 专项技能训 练方法运用1.1.3 茶艺 / 茶席竞赛 作品设计优化	1.1.1 职业技能 大赛评分规则 1.1.2 竞赛核心 技术要点1.1.3 创意茶席与茶艺 编创原理	《茶艺》 《茶叶评 鉴（审评 ）》《茶 叶生产与 加工知识 》《茶席 设计与茶 会组织》 《茶艺编 创及综合 实训》	48（竞 赛集训 ）
				的音乐、服装、插花、 熏香等环境	念及原则	术》 《茶具鉴 赏》	
		2. 茶文 化传 播	2.1 科普 茶叶知 识	向顾客介绍名茶、名 泉及饮茶知识、茶叶 保管方法等茶文化 知识	2.1.1 名茶、名 泉知识 2.1.2 茶叶储藏方 法 2.1.3 饮茶与健康 知识	《中国 茶文化》 《饮 茶与健康 》	64（ 实训 8 ）
			2.2 茶文 化旅游设 计	2.2.1 独立的组织 协调能力 2.2.2. 具备较高的 语言、知识、服务 能力 2.2.3. 茶文化旅游 路线设计和讲解能 力	2.2.1. 熟悉 茶 文化旅游资源 2.2.2 茶文化旅游 路线设计	《茶文 化旅游 》	32(实 训 12)
				1. 1. 1.能运用茶 叶市场营销环境分	1. 1. 1 会分析市 场营销环境		

2	茶叶营销与茶馆经营管理岗/营销员、茶馆服务标准	1. 茶叶营销	茶叶市场营销	析方 法分析茶叶市场营销环境,准确定位茶叶市场 1. 1.2.能进行茶叶市场细分并选取目标 市场,针对目标市场特点设计营销策略 1. 1.3.能准确分析消费者的需求,并且设计出能满足消费者需求的营销方案 1. 1.4.能针对顾客需求,设计出能满足顾客需求和购买力的 产品策略和价格策略 1. 1.5.能结合茶叶市场实际,设计并开展合理的营销活动 1. 1.6.能运用与时俱进的营销渠道营销茶叶	1. 1.2. 能洞察顾客消费心理,分析顾客消费需求 1. 1.3. 能准确定位茶叶营销市场、合理选择营销渠道和方式 1. 1.4. 会合理设计产品营销方案 1. 1.5. 能与时俱进用自媒体平台营销茶叶	《茶叶市场营销》	96 (实训 54)
		2. 茶馆经营管理	2. 1 茶馆筹备	2. 1. 1 能分析现代茶馆的类型、功能、定位; 2. 1.2 能构思茶馆的经营取向、经营特色 2. 1.3 进行茶馆的外观设计与布置、室内布局与装饰、文化氛围和品位营造的要素	2. 1. 1 市场调查及茶馆定位分析 2. 1.3 茶馆布局设计 2. 1.3 茶馆服务 (经营范围、规章制度)	《茶馆经营与管理》《中国文化》	32 (实训 12)
			2.2 茶馆管理	2.2. 1 能熟练培训茶馆服务的程序及操作规范、礼仪规范,对茶馆人员进行考评 2.2.2 熟悉茶馆的财务管理内容成本构成,学会控制成本支出	2.2. 1 能培训和管理 茶馆服务人员,定期对服务质量进行测评 2.2.2 了解采购的几大途径,掌握采购的策略	《茶馆经营与管理》	24 (实训 12)
				2.3. 1 认识到茶馆形象的打造和维护,注重并营造茶馆独特的个性和经营	2.3. 1 了解产品宣传的重要性,掌	《茶馆经	

			2.3 茶馆经营	特色的建设 2.3.2 能对茶馆经营损益进行分析,能采取措施提高茶馆营运能力	握产品促销的策略 2.3.2 会进行财务管理分析,制定经营策略	营与管理 《茶叶市场营销》	16 (实训 8)
3	评茶与茶品研发岗 / 评茶师国家职业标准	1. 茶叶评鉴	1.1 茶叶品质审评	1.1.1 按标准审评茶叶五因子 1.1.2 判定茶类、产区、工艺、季节 1.1.3 茶叶定级与缺陷分析	1.1.1 评茶流程与专业术语 1.1.2 六大茶类品质特征 1.1.3 茶叶品质缺陷成因	《茶叶评鉴(审评)》	72
		2. 茶品研发	2.1 特色茶产品开发	2.1.1 茶食品、茶饮研发制作 2.1.2 茶叶加工工艺优化	2.1.1 茶产品加工流程 2.1.2 加工工艺调控方法	《特色茶产品加工》 《茶叶生产与加工知识》	48
4	新式茶饮制作与茶事策划岗 / 调饮师职业标准	1. 新式茶饮制作	1.1 茶饮研发与标准化制作	1.1.1 新式茶饮配方设计 1.1.2 鲜果茶、奶茶、特调茶制作 1.1.3 茶饮品质与卫生管控	1.1.1 茶饮风味搭配原理 1.1.2 萃取与调配工艺 1.1.3 食品安全规范	《新式茶饮设计与制作》	64
		2. 茶事活动策划	2.1 茶会与茶展策划执行	2.1.1 主题茶席设计与茶会组织 2.1.2 茶艺展演与茶展执行 2.1.3 茶事现场服务与传播	2.1.1 茶席设计要素 2.1.2 茶会策划流程 2.1.3 茶文化活动推广	《茶席设计与茶会组织》 《茶艺》	64
5	茶艺 / 评茶 / 制茶技能竞赛岗 / 职业技能大赛标准(国家级 / 省级)	1. 竞赛备赛与技能训练	1.1 竞赛规则与评分标准拆解 1.2 专项技能强化训练 1.3 竞赛作品创意打磨	1.1.1 竞赛规则解读与评分要点掌握 1.1.2 专项技能训练方法运用 1.1.3 茶艺 / 茶席竞赛作品设计优化	1.1.1 职业技能大赛评分规则 1.1.2 竞赛核心技术要点 1.1.3 创意茶席与茶艺编创原理	《茶艺》 《茶叶评鉴(审评)》 《茶叶生产与加工知识》 《茶席设计与茶会组织》 《茶艺编创及综合实训》	48 (竞赛集训)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观,传承技能文明,德智体美劳全面发展,具有一定的科学文化水平,良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识,爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神,较强的就业创业能力和可持续发展能力,掌握本专业知识和技术技能,具备职业综合素质和行动能力,面向酒、饮料及茶叶批发、零售茶馆服务的茶艺师、评茶师、营销员、调饮师等岗位(群),能够从事茶艺服务、茶文化传播及茶叶销售等工作的高技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1.素质目标

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，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。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有严明的纪律意识、良好的职业道德，具有社会责任感和社会参与意识，形成一个好品行。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯，具有一副好身体。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好，具有良好的职业形象。

2.知识

（1）掌握必备的思想政理论、法律知识、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）掌握不同区域茶叶种植、加工和茶产品相关知识，能进行不同茶类的种植管理、加工和品质控制。

（3）了解中国茶文化发展演变及其精神内涵，了解世界茶文化发展变化及消费需求；了解中国茶艺发展现状，会进行不同茶类的茶艺表演和茶艺编创。

（4）掌握茶叶消费市场需求，合理选用营销策略和营销手段进行茶叶包装、销售和茶馆运营；

（5）知道与茶专业相关的法律法规、国家标准、环境保护等相关知识。

（6）掌握茶学专业英语知识，能够用专业行业术语和外宾进行简单的交流。

3.能力

（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、茶展会策划的技能。

（3）具有茶叶审评及茶叶评鉴、检验、品控、质量管理能力。

（4）能够将茶艺表演、茶席设计和茶会组织等茶文化表现方式运用在茶文化推广与茶馆经营工作中。

（5）具备运用互联网，抖音、快手等平台进行茶叶市场营销的能力，能运用专业的茶学知识进行茶叶销售。

（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、茶资源综合利用等能力。

（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。

表 5-1 毕业生能力要求与培养目标支撑矩阵表

培养目标 培养规格	理想信念坚定，德技兼修，具有中国传统礼仪风范、诚信善良、专注专业、勤劳敬业，勇于创新的新时代茶人	具有良好的职业道德和职业精神、扎实的茶叶理论知识、优良的茶文化实践能力、与时俱进的茶叶营销能力，较强的管理策划创新意识	能够从事茶艺服务、茶文化传播、茶叶销售、茶文化活动策划组织、新茶饮服务、茶旅开发、茶企管理等具体工作	具备茶叶冲泡、茶艺演示、茶叶品质鉴定、茶文化推广、茶叶营销能力，具有工匠精神和信息素养
(1) 坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，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；	√			
(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；	√			
(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；	√	√		
(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；	√			
(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯；具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好；	√			
(6) 掌握必备的思想政治理论、法律知识和科学文化基础知识，能适应职业潜能开发、转岗和终身学习的需要；	√			√
(7) 掌握不同区域茶叶加工和茶产品相关知识，能进行不同茶类的加工和品质控制；			√	√

(8) 了解中国茶文化发展演变及其精神内涵,了解世界茶文化发展变化及消费需求;了解中国茶艺发展现状,会进行不同茶类的茶艺表演和茶艺编创;			√	√
(9) 掌握茶叶消费市场需求,合理选用营销策略和营销手段进行茶叶包装、销售和茶馆运营;具备运用大数据分析和互联网,抖音、快手等手段进行茶叶市场营销的能力;		√		√
(10) 具有茶艺冲泡及演示、茶席设计、茶会组织能力;		√		√
(11) 具有茶文化传播与推广、茶健康宣传、茶展会策划的技能;能够将茶艺表演、茶席设计和茶会组织等茶文化表现方式运用在茶文化推广与茶馆经营工作中;		√	√	
(12) 具备茶叶审评、品质控制、质量检测和新产品开发的能力;		√	√	
(13) 具有茶文化旅游开发及实践的能力;茶饮新产品开发、茶资源综合利用等能力;掌握茶学专业英语知识,能够用专业行业术语和外宾进行简单的交流。	√		√	√

表 5-2 毕业生能力要求指标点实现矩阵

培养规格指标	毕业能力要求指标		实现环节 (课程名称或实践环节)
	序号	毕业能力要求指标点	
	1.1	能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题,能把学习成效转化为投身中国茶产业的具体行动。	

1. 坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，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；	1.2	能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决在实践中遇到的各种问题。	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治、形势与政策、劳动教育、军事理论与训练、习近平总书记教育重要论述讲义
	1.3	能坚定中国特色社会主义理想信念践行社会主义核心价值观，能自觉把个人的理想追求融入国家和民族的事业中。	
	1.4	树立正确的历史观、民族观和国家观；责任感和使命感增强，能在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。	
2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；	2.1	能预防和缓解心理问题，优化心理品质，增强心理调适能力和社会生活的适应能力，成为新时期高素质职业技术人才。	思想道德与法治、信息技术、创新创业教育、大学生心理健康教育、体育、劳动教育、中华优秀传统文化、国学修养、毕业设计、综合素质、岗位实习
	2.2	能依据职业特点，能科学地进行体育锻炼，提升身体素质	
	2.3	能进行独立的工作筹划，树立劳动意识完成劳动任务，形成基本的动手能力；能综合运用多学科知识和多方面经验解决劳动中出现的问题；能在工作过程中学会自我管理、团队合作。	
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；	3.1	能坚定中国特色社会主义理想信念践行社会主义核心价值观，能自觉把个人的理想追求融入国家和民族的事业中。	大学语文、高等数学、大学生心理健康教育、沟通技巧、中华优秀传统文化、大学英语、信息技术、饮茶与健康、国学修养、岗位实习、
	3.2	能预防和缓解心理问题，优化心理品质，增强心理调适能力和社会生活的适应能力，成为新时期高素质职业技术人才。	
	3.3	能运用中国传统文化中的智慧，处理好人与人、人与社会、人与自然的关系，解决生活中和工作中的问题。	
	3.4	能运用茶学专业知识和安全知识进行生产实践，解决生产上的一系列问题，并具有吃苦耐劳的职业精神。	
4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；	4.1	能在沟通中善于倾听与协商；能运用图像、声音、图标等非文字资源创造性地表达意义，具有一定的逻辑思辨能力和创新思维水平。	体育、劳动教育、军事理论与训练、综合素质、创新创业教育
	4.2	具有奋斗、乐观向上，具有自我管理能力	
	4.3	能够科学合理规划职业生涯，能进行有效的求职，会开展创业。	

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯；具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好；	5.1	能运用科学的方法进行身体锻炼。	体育、劳动教育、军事理论与训练、综合素质、中华优秀传统文化、茶艺、茶席设计与茶会组织、插花艺术与实践
	5.2	具有过硬的身体素质和吃苦耐劳精神。	
	5.3	具有良好的生活和工作习惯。	
	5.4	具有一定的审美素养，并将其运用在工作中。	
6. 掌握必备的政治理论、法律知识和科学文化基础知识，能适应职业潜能开发、转岗和终身学习的需要；	6.1	能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决在实践中遇到的各种问题	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治、形势与政策、劳动教育、军事理论与训练、习近平总书记教育重要论述讲义信息技术、大学语文、创新创业教育、毕业教育、岗位实习、职业技能考核、数字素养通识课、人工智能通识课
	6.2	能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题，能把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。	
	6.3	能坚定中国特色社会主义理想信念践行社会主义核心价值观，能自觉把个人的理想追求融入国家和民族的事业中。	
	6.4	树立正确的历史观、民族观和国家观；责任感和使命感增强，能在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。	
7. 掌握不同区域茶叶加工和茶产品相关知识，能进行不同茶类的加工和品质控制；	7.1	知晓不同茶类对茶树品种、茶树鲜叶品质的要求，并进行加工制作。	中国茶文化、茶叶生产与加工知识、茶艺基础、特色茶产品加工、茶叶评鉴（审评）、茶艺
	7.2	能根据不同地区茶叶生产标准对茶园环境、土壤和茶叶生产与加工技术进行监控。	
	7.3	根据不同地区消费习惯进行茶产品开发。	
8. 了解中国茶文化发展演变及其精神内涵，了解世界茶文化发展变化及消费需求；了解中国茶艺发展现状，会进行不同茶类的茶艺表演和茶艺编创；	8.1	会将茶文化知识运用在茶艺表演中。	中国茶文化、茶艺基础、市场营销、茶叶市场营销、茶艺编创及综合实训
	8.2	会根据不同国家的消费习惯进行茶产品推荐。	
9. 掌握茶叶消费市场需求，合理选用营销策略和营销手段进行茶叶包装、销售和茶馆运营；具备运用大数据分析和互联网，抖音、快手等手段进行茶叶市场营销的能力；	9.1	能运用专业英语进行茶叶贸易。	大学英语、茶叶市场营销、中国茶文化、茶叶包装与储运、茶席设计和茶会组织、茶馆经营管理、特色茶产品加工、饮茶与健康、茶具鉴赏
	9.2	能运用专业知识进行茶叶及茶产品营销和推介。	
	9.3	能运用专业管理知识进行茶馆运营。	
	9.4	能运用茶学专业英语术语向境外消费者推荐产品。	
	9.5	能运用互联网、大数据技术对消费者信息进行收集和分析。	
	9.6	能利用互联网平台进行茶产品销售。	

10. 具有茶艺冲泡及演示、茶席设计、茶会组织能力；	10. 1	根据茶叶的品质，合适的水质、水量、水温和冲泡器具，进行冲泡。	茶艺基础、茶席设计和茶会组织、茶艺、茶具鉴赏
	10. 2	按不同茶艺要求，选择或配置相应的音乐、服装、插花、熏香等环境。	
	10. 3	策划茶文化、茶艺活动的的能力。	
11. 具有茶文化传播与推广、茶健康宣传、茶展会策划的技能；能够将茶艺表演、茶席设计和茶会组织等茶文化表现方式运用在茶文化推广与茶馆经营工作中；	11. 1	能进行茶文化、茶艺活动策划。	中华优秀传统文化、艺术欣赏、创新创业教育、市场营销、中国茶文化、茶艺、茶叶市场营销、茶馆经营与管理、茶席设计与茶会组织、岗位实习、茶具鉴赏
	11. 2	能对茶博会、展销会策划执行。	
	11. 3	能良好地与人沟通，能将传统茶文化通过恰当的方式进行传播。	
	11. 4	能将优秀中国传统文化和审美艺术运用在茶艺表演、茶席设计和茶会组织中。	
	11. 5	能将茶文化融入在茶叶营销、茶馆经营、茶会等工作中。	
12. 具备茶叶审评、品质控制、质量检测和新产品开发的能力；	12. 1	能运用茶叶审评方法和知识对茶叶品质进行审定。	茶叶评鉴（审评）、特色茶产品加工、饮茶与健康
	12. 2	能运用茶叶理化检测技术对茶叶农残、重金属、理化品质等进行检测。	
	12. 3	知晓茶叶品质关键成分。	
13. 具有茶文化旅游开发及实践的能力；茶饮新产品开发、茶资源综合利用等能力；掌握茶学专业英语知识，能够用专业行业术语和外宾进行简单的交流。	13. 1	具有独立的组织协调能。	茶文化旅游、特色茶产品加工、大学英语、新式茶饮设计与制作
	13. 2	具备较高的语言、知识、服务能力。	
	13. 3	能够对茶文化旅游路线设计和讲解能力。	
	13. 4	能运用食品安全要求进行茶饮、茶产品开发。	
	13. 5	能将创新思维用到茶资源综合利用中。	
	13. 6	能运用英语进行对话交流，能看懂专业文献及国际标准。	

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。在课程教学过程中，结合“五个认同”、学校“1137”工程和“33753”育人体系等内容，以课程思政形式融入教学过程中。

（一）公共基础课程

（1）《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：引导学生坚定不移听党话、感党恩、跟党走，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；培养学生坚定共产主义远大理想、坚持中国特色社会主义共同理想、坚定马克思主义信仰；厚植学生爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、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。 知识目标：了解马克思主义中国化的历史进程及科学内涵；掌握马克思主义中国化理论成果的精髓；了解和把握毛泽东思想、新民主主义革命理论、社会主义改造理论和社会主义建设道路初步探索的理论成果；掌握邓小平关于社会主义本质的理论、社会主义初级阶段的理论和改革开放的理论和社会主义市场经济理论；了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要

	内容。 能力目标：能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决在实践中遇到的各种问题；树立正确的历史观、国际视野、国情意识，能将所学理论紧密联系我国社会主义现代化建设的实际；能深刻认识历史和人民是怎样选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义道路。
教学内容	本课程内容由导论、8章内容和结束语组成。 导论 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 第一章 毛泽东思想及其历史地位 第二章 新民主主义革命理论 第三章 社会主义改造理论 第四章 社会主义建设道路初步探索的重要理论成果 第五章 中国特色社会主义理论体系的形成发展 第六章 邓小平理论 第七章 “三个代表”重要思想 第八章 科学发展观 结束语 不断谱写马克思主义中国化时代化新篇章
教学要求	1. 教学方法：课堂讲授、任务驱动、案例分析等； 2. 教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、实践基地）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

（2）《思想道德与法治》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，帮助学生树立正确的人生观、价值观，坚定崇高科学的理想信念，坚定马克思主义信仰，增强中国特色社会主义信念，继承优良传统、弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，锤炼道德品格，养成法治思维，具备优秀的思想道德素质和法治素养。 知识目标：通过本课程的学习，要求学生了解所处的时代背景以及自身所肩负历史使命，掌握科学人生观的基本理论，坚定中国特色社会主义理想信念；了解爱国主义的优良传统，理解社会主义核心价值观，充分认识中华民族优良道德传统以及社会主义道德建设的核心和基本原则；学习中国特色社会主义法律体系，掌握我国宪法和基本法律的主要精神和内容。 能力目标：通过本课程的学习，帮助学生在系统地掌握基本理论的基础上，能够将道德和法律的相关理论内化为自觉的意识、要求自身树立正确的人生观；能够辨别社会主义核心价值观与错误思潮，在多元文化和社会现象中作出正确的价值判断；运用马克思主义立场、观点和方法分析解决现实问题的综合能力。
教学内容	模块一：“三观”教育。包括人生观、世界观和价值观的教育、人生价值的教育。帮助学生树立正确的人生观、世界观和价值观，树立正确的人生态度，在奉献社会中实现自己的人生价值。 模块二：理想信念教育。包括理想情操教育、理想信念教育，爱国主义教育。要求学生树立远大的理想，了解理想信念的重要性。结合职业理想，重点解决高职学生成长成才的历史定位和时代方向问题，使高职学生初步具备一定的学习和职业生涯规划能力，提升职业实践中德行规范的意识和能力。 模块三：道德教育。包括道德基本理论教育、中华民族优良道德传统教育、公民基本道德规范教育、家庭美德教育及各专业具体职业道德教育，旨在引导高职学生自觉践行公民道德基本规范、强化公德意识及家庭、职业道德意识，养成良好的行为习惯。 模块四：法治教育。包括法理、宪法和其他部门法，旨在帮助高职学生知法、用法、守法、护法、敬法，提升其法律意识，包括公民的权利和义务，旨在让学生了解作为公民应享有的权利和承担的义务，学会能够树立正确的权利观和义务观，妥善处理学习生活和今后的职业生涯中遇到的法律问题和各种矛盾，不断提高自己的法律素质和个人修养。
教学要求	1. 教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）；在线资源（北京高校思想政治理论课资源平台 http://www.bjcipt.com/、高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/）等。

（3）《形势与政策》

课时及学分	本课程每学期8学时，共计1学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，引导学生感知国情民意，拓宽政治视野，自觉将思想和行动统一到党和国家决策部署上来，树立正确世界观、人生观、价值观，坚定理想信念，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。厚植爱国主义情怀，增强文化自信，引导学生将爱国情、强国志、报国行融入民族复兴伟业，增强做中国人的志气、骨气、底气，勤奋学习、勇于担当，成长为合格的社会主义建设者和接班人。 知识目标：通过本课程的学习，把握“十五五”时期在中国式现代化中的承前启后地位，理解其指导思想与六大原则，领会事关现代化全局的战略任务与举措。认识发展新质生产力的时代价值与战略意义，解构其科学内涵与核心特征，梳理实践成效与进展，剖析面临的现实问题与挑战。学习习近平总书记关于以人民为中心的重要论述，总结“十四五”民生保障与共同富裕显著成效，分析当前社会民生领域的突出问题。学习习近平总书记关于大国关系与外交的重要论述，把握动荡变革中大国关系的演变态势与价值，理解构建和平共处、总体稳定、均衡发展大国关系的要义，掌握中国特色大国外交的实践路径与关键举措。 能力目标：通过本课程的学习，着力培养学生正确分析形势、精准理解政策的核心素养，提升对国内外重大事件、敏感问题、经济社会热点、难点、疑点问题的思辨、分析与判断能力。引导学生运用马克思主义立场、观点和方法，树立正确的历史观、民族观、国家观，提高运用科学理论认识、分析和解决现实问题的能力。充分激发学生学习自主性，鼓励积极参与社会实践，在实践中强化形势观察与分析能力，提升理论联系实际水平，推动学思用贯通、知信行统一，增强理解与贯彻执行政策的能力。拓宽学生国际视野，全面了解党情、国情、世情，强化青年学生的责任感与使命感，提升对社会现象与现实问题的辨析能力，增强形势与政策教育的针对性和实效性。
教学内容	专题一 乘势而上、接续推进中国式现代化建设。正确认识“十五五”在建设中国式现代化进程中的承前启后地位，深入理解“十五五”时期经济社会发展的指导思想和必须遵循的原则，系统掌握“十五五”时期事关中国式现代化全局的战略任务和系列举措。通过学习，让学生深刻感受五年规划实践成就与“十五五”时期的创新潜力、改革动力、开放活力；认识到习近平新时代中国特色社会主义思想的科学指引和“六个坚持”原则的实践意义，是中国式现代化的根本保证；明确“十五五”承前启后衔接2035年目标的关键地位、发展环境与战略任务，坚定走中国特色社会主义道路的信心，激发投身中国式现代化建设的责任担当。 专题二 加快高水平科技自立自强，引领发展新质生产力。深刻理解发展新质生产力的时代价值，全面把握新质生产力的科学内涵，正确认识我国发展新质生产力的实践成效与问题。通过学习，让学生深刻理解新质生产力的时代价值与科学内涵及特征；认识到我国在科技创新、产业融合等方面的实践成效，以及基础研究不足、核心技术“卡脖子”等现实挑战；明确以统筹科技创新与产业创新、强化关键核心技术攻关等路径引领新质生产力发展的实践要求，引导学生认识青年在科技创新中的角色定位，激发投身科技创新的责任担当，为中国式现代化注入青春动能。 专题三 加大保障和改善民生力度，扎实推进全体人民共同富裕。深入学习贯彻习近平总书记关于以人民为中心的发展思想的重要论述，全面认识“十四五”期间民生保障和共同富裕取得的成就和面临的问题，加大保障和改善民生力度，推动全体人民共同富裕迈出坚实步伐。通过学习，让学生深刻领会习近平总书记以人民为中心的发展思想的历史逻辑与实践要求，感受“十四五”时期我国在就业、教育、社保、卫生健康等民生领域的显著成效与政策温度；客观认识当前普惠性福利供给不足、基本公共服务发展不均等现实短板；明确“十五五”时期促进高质量充分就业、完善收入分配制度等推动共同富裕的实践路径，增强对国家民生工作的认同，激发主动投身共同富裕建设的责任担当与行动自觉。 专题四 在世界变局中推动构建新型大国关系。深刻认识大国关系对世界和平稳定、经济复苏及全球治理的关键意义，系统把握中国推动构建和平共处、总体稳定、均衡发展的大国关系格局，深入掌握中国开创特色大国外交的实践路径。通过学习，让学生立足全球动荡变革背景，认识大国关系对世界和平、经济复苏与全球治理的关键意义；了解中俄、中美、中欧等大国关系的实践范式与相处之道，把握中国“讲平等、讲法治、讲合作、讲诚信”的政策主张；明晰中国通过四大全球倡议等开创特色大国外交的实践路径，增强对中国大国担当的认同，树立正确的国际视野与全球治理观。
教学要求	1. 教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）； 软件资源：超星学习通 http://lyasp.qnzy.net:8800/； 高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/； 爱课程网 http://www.icourses.cn/home/； 求是网 http://www.qstheory.cn/。

(4) 《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》

课时及学分	本课程 54 学时，3 学分
教学目标	素质目标：通过学习，帮助学生坚定理想信念，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；厚植学生爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、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。 知识目标：通过学习，了解掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求；了解掌握中华民族伟大复兴的中国梦和实现途径；了解掌握坚持和加强党的全面领导的重要意义；了解掌握坚持以人民为中心和坚持深化改革开放；了解掌握经济建设、政治建设、文化建设、社会建设和生态文明建设“五位一体”总体布局；了解掌握总体国家安全观、习近平强军思想和构建人类命运共同体的主要精神和内容。 能力目标：通过学习，能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题。能将所学理论知识做到学思用贯通、知信行统一，把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。
教学内容	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》课程由导论、17 章节和结语部分组成。 课程导论 第一章 新时代坚持和发展中国特色社会主义 第二章 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 第三章 坚持党的全面领导 第四章 坚持以人民为中心 第五章 坚持深化改革开放 第六章 推动高质量发展 第七章 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 第八章 发展全过程人民民主 第九章 全面依法治国 第十章 建设社会主义文化强国 第十一章 以保障和改善民生为重点加强社会建设 第十二章 建设社会主义生态文明 第十三章 维护和塑造国家安全 第十四章 建设巩固国防和强大人民军队 第十五章 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 第十六章 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 第十七章 全面从严治党 课程结语
教学要求	1. 教学方法：采用课堂讲授、问题讨论式、案例启发式、现场交流式等教学方法； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、学习强国平台、北京高校思想政治理论课资源平台等）。

(5) 《党史国史》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，引导学生坚定不移听党话、感党恩、跟党走，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；引导学生坚定马克思主义的信仰、对中国共产党的信任、对社会主义的信心；厚植学生爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、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。 知识目标：通过本课程学习，帮助学生了解中国共产党在不同历史时期的重大决策、重要事件和主要成就，展现党的奋斗历程和领导作用；了解新中国从成立以来的历史发展进程，掌握新中国成立后在政治、经济、文化、外交等方面的重大成就与历史经验；领会中国共产党为实现民族独立、人民解放、国家富强、人民幸福所做出的巨大牺牲和贡献。

	能力目标： 通过本课程学习，帮助学生准确理解和分析党的历史经验对当前和未来中国发展的重要指导价值，以及提高学生运用科学的历史观和方法论分析进行评价历史问题、辨别历史是非和社会发展方向的能力。
教学内容	本课程由十章内容组成。 第一章 开天辟地的大事变 第二章 轰轰烈烈的大革命 第三章 中国革命的新道路 第四章 抗日战争的中流砥柱 第五章 为新中国而奋斗 第六章 历史和人民的选择 第七章 在探索中曲折发展 第八章 建设有中国特色的社会主义 第九章 中国特色社会主义接续发展 第十章 中国特色社会主义进入新时代
教学要求	1. 教学方法：通过知识讲授法、问题讨论法、案例分析法、情景模拟法、多媒体教学法等多种方式使学生更深入地了解中国共产党的历史和实践； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(6) 《中华民族共同体概论》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，教育引导树立树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观；增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的高度认同；增强国家意识、公民意识、法治意识，教育引导不断强化休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念，推动中华民族成为认同度更高、凝聚力更强的命运共同体。 知识目标：通过本课程学习，了解掌握中华民族的基本概念和内涵、中华民族共同体的理论渊源。了解掌握马克思主义民族理论的核心要义。了解掌握中华民族共同体的共同性基础、中华民族共同体多元与一体的关系。了解掌握早期中华文化圈形成与发展、早期中华文化圈的多元一体结构。了解掌握秦汉政治统一对中华民族形成发展的意义。了解掌握魏晋南北朝时期民族融合发展对中华民族共同体的形成和发展的历史作用。了解掌握辽宋夏金时期社会生活中民族交融的表现、元代各族群交往交流交融的主要表现及其特征。了解掌握明代有哪些反映国家统一性的社会文化现象。了解掌握清朝在巩固大一统国家政权方面作出的努力。了解掌握开启马克思主义民族理论中国化时代化的关键点。了解掌握社会主义制度的建立和完善对增进中华民族共同性的重要意义。了解掌握中国式现代化与铸牢中华民族共同体意识、推进中华民族共同体建设的关系。了解掌握中华民族共同体建设的世界意义。了解掌握人类文明新形态。 能力目标：通过本课程学习，学生能辨别并自觉抵制错误史观；学生能联系中华民族形成和发展的过程，深刻领会铸牢中华民族共同体意识的必要性及中国共产党是铸牢中华民族共同体意识的核心与掌舵者；学生能准确认识中华民族取得的文明成就以及对人类文明的重大贡献，增强对中华民族的认同感和自豪感；立足中国历史实践和当代实践，坚持走自己的路，为实现中华民族伟大复兴的中国梦团结奋斗；在各民族交往交流交融的历史进程中把握中华民族共同体的发展规律，紧扣铸牢中华民族共同体意识的基本任务，自觉推进中华民族共同体建设。
教学内容	第一讲 中华民族共同体基础理论 第二讲 树立正确的中华民族历史观 第三讲 文明初现与中华民族起源（史前时期） 第四讲 天下秩序与华夏共同体演进（夏商周时期） 第五讲 大一统与中华民族初步形成（秦汉时期） 第六讲 “五胡”入华与中华民族大交融（魏晋南北朝时期） 第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛（隋唐五代时期） 第八讲 共奉中国与中华民族内聚发展（辽宋夏金时期） 第九讲 混一南北与中华民族大统合（元朝时期） 第十讲 中外会通与中华民族接续巩固（明朝时期） 第十一讲 中华一家与中华民族格局底定（前清中期） 第十二讲 民族危亡与中华民族意识觉醒（1840-1919） 第十三讲 先锋队与中华民族独立解放（1919-1949） 第十四讲 新中国与中华民族新纪元（1949-2012） 第十五讲 新时代与中华民族共同体建设（2012-） 第十六讲 文明新路与人类命运共同体

教学要求	1. 教学方法：践行“八个相统一”，以教师为主导、学生为主体，充分发挥学生的主动性，采用课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课； 2. 教学手段：线上线下相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源：中共党史网 http://www.zgdsw.com/；高校思想政治理论课程网站：http://www.sxz.edu.cn/；全国高校思想政治工作网：https://www.sizhengwang.cn/等。
------	--

(7) 《生态文明教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，树立起“绿水青山就是金山银山”的生态观，自觉选择有益于生态文明建设的生活方式，成为美丽中国的传播者、建设者，低碳生活的倡导者、实践者，生态文明的宣传者、监督者，积极投身于生态文明建设实践中。 知识目标：通过本课程的学习，理解人类历史发展，中国生态文明的演变和习近平生态文明思想的形成过程；掌握习近平生态文明思想的丰富内容和重要意义；了解认识人类面临的生态问题及其解决方向；了解作为可持续发展实践路径的各类生态产业；深刻理解生态文明建设在中国国家战略布局中的重要地位；掌握贵州生态文明建设实践中的措施。 能力目标：通过本课程的学习，系统地、辩证地认识目前人类面临的生态问题，能够树立尊重自然、顺应自然、保护自然的意识，培养生态道德意识、生态忧患意识和生态责任意识，遵循绿色消费观，自觉选择有益于生态文明建设的生活方式，成为美丽中国的播种者、建设者，低碳生活的倡导者、实践者，生态文明的宣传者、监督者。
教学内容	《生态文明教育》分为理论篇、基础篇、实践篇三部分共 9 章内容。 理论篇 文明历史方位下的生态文明理论发展 第一章 文明史、文明观和生态观 第二章 中国社会主义生态文明理论 基础篇 生态环境的挑战与保护、治理对策 第三章 生态系统与生物多样性 第四章 生态环境的污染与治理修复 第五章 气候变化与能源问题 实践篇 追逐美丽中国梦的生态文明实践 第六章 当代中国生态文明建设实践 第七章 生态产业建设 第八章 贵州的可持续发展道路 第九章 共建生态文明社会
教学要求	1. 教学方法：采用讲授法、任务驱动、案例分析等； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 实训条件：校园景观； 4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(8) 《国家安全教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，帮助学生增强总体国家安全意识，树立“大安全”理念，坚定新时代中国特色安全道路信念；引导学生维护国家安全，抵制一切破坏祖国统一、民族团结的行为，做忠诚的爱国者；厚植学生爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入强国建设、民族复兴伟业的奋斗之中，使关心国家，维护国家安全意识成为思想共识和自觉行动。 知识目标：通过本课程学习，帮助学生了解掌握总体国家安全观提出的时代背景、重大意义、核心要义、重点领域、基本特征和实践要求；了解掌握总体国家安全观思想的演进、形成和发展过程，提出总体国家安全观的意义；了解掌握总体国家安全观的科学内涵；掌握总体国家安全观涵盖的重点领域以及基本特征；了解掌握总体国家安全观必须走中国特色国家安全道路；了解发展和安全的辩证关系，统筹发展和安全的科学内涵、重大意义；了解掌握总体国家安全观要坚持以人民安全为宗旨；了解掌握总体国家安全观要坚持以政治安全为根本；掌握总体国家安全观要坚持以经济安全为基础；了解掌握总体国家安全观要坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障；了解掌握总体国家安全观要坚持以促进国际安全为依托。 能力目标：通过本课程学习，帮助学生学会运用总体国家安全观相关知识去认识、分析和解决国家安全面临的各種风险挑战；能将所学国家安全教育知识做到学思用贯通、知信行统一，自

	觉做总体国家安全观的坚定践行者，担负维护国家安全的重任；注重知行合一，将国家安全教育与职业教育融入课程教学过程中，加强学生自主创新能力，提升学生的职业素养和职业能力，实现专业的人才培养目标，促进学生成长成才和终身发展。
教学内容	《国家安全教育》由导论和十章内容组成。 第一章 完整准确领会总体国家安全观 第二章 在党的领导下走好中国特色国家安全道路 第三章 更好统筹发展和安全 第四章 坚持以人民安全为宗旨 第五章 坚持以政治安全为根本 第六章 坚持以经济安全为基础 第七章 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障 第八章 坚持以促进国际安全为依托 第九章 筑牢其他各领域国家安全屏障 第十章 争做总体国家安全观坚定践行者
教学要求	1. 教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

（9）《大学生心理健康教育》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过教学，帮助大学生树立心理健康发展的自主意识和正确的心理健康观念；形成对自己的身体条件、心理状况、行为能力的客观评价；培养遇到心理问题时主动自我调适或寻求帮助的意识；积极探索适合自己并适应社会的生活状态。 知识目标：掌握大学生常见心理困惑与异常心理；了解大学生自我意识发展、培养及解决大学生自我意识发展的常见问题；了解大学生人格发展塑造，理解大学生健康人格的塑造，掌握大学生常见的人格发展问题；掌握大学生职业生涯规划与择业心理，解决大学生择业中常见心理问题；掌握大学生学习特点、影响学习的非智力因素，加强大学生学习能力的培养，了解大学生常见的学习心理障碍及调适；了解大学生情绪困扰、情绪管理的重要性及情绪健康标准，加大对大学生不良情绪的调节疏导；了解大学生人际交往，理解大学生人际交往及常见问题，掌握大学生良好人际关系的建立；理解当代大学生恋爱心理特点及培养，了解大学生常见的恋爱问题及调适，掌握大学生性心理问题及调适；认识生命的内涵和特征，掌握提升生活质量的方法。 能力目标：能够复述大学生心理健康的标准，能够区分和识别健康与心理健康；能够识别自己或他人问题类别；能够识别生活中个体的人际交往类型；能够运用适应大学学习的学习方法；能够运用自我意识构成知识进行自我了解、自我评价；能够分析常见恋爱与性相关的问题；能够运用情绪管理方法适当缓解情绪困扰；能够将释放压力的方法运用在实际学习生活中；能够识别心理危机的信号，预防心理危机，维护生命安全。
教学内容	《大学生心理健康教育》分为四个教学模块十二章教学内容 模块一 了解心理健康的基础知识 第一章 大学生心理健康导论 第二章 大学生心理咨询与心理治疗 第三章 大学生常见心理困惑与异常心理 模块二 了解自我，发展自我 第四章 大学生自我意识发展 第五章 大学生人格发展塑造 模块三 提高自我心理调适能力 第六章 大学生职业生涯规划与择业心理 第七章 大学生学习及常见学习心理障碍 第八章 大学生情绪管理 第九章 大学生人际交往 模块四 加强自我应对危机能力 第十章 大学生恋爱与性心理问题管理 第十一章 大学生挫折应对与压力管理 第十二章 大学生生命教育与心理危机应对
教学要求	1. 教学方法：采用任务驱动、案例分析、分组教学法等；

	2. 教学手段: 线上线下结合, 理论与实践相结合; 3. 教学资源: 硬件资源 (手机、电脑、多媒体教室、心理沙盘室、情绪宣泄室、团体活动室); 软件资源 (超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等)。
--	---

(10) 《大学生职业生涯规划与就业创业指导》

课时及学分	本课程 38 学时, 2 学分
教学目标	素质目标: 通过大学生职业生涯规划与就业创业指导教学, 我们致力于提升学生的综合素质。学生将增强自我认知, 明确个人兴趣、优势与价值观, 形成正确的职业观念与职业态度。同时, 课程还将激发学生的创业精神, 培养他们勇于挑战、敢于创新的精神品质, 为未来职业发展奠定坚实的素质基础。 知识目标: 本教学旨在为学生提供全面的职业规划与就业创业知识。学生将掌握职业规划的基本概念、理论和方法, 了解就业市场的形势与政策, 以及创业环境的要求与条件。此外, 学生还将学习求职与创业过程中的实用技能, 如撰写求职信、简历、商业计划书等, 为未来的职业发展和创业之路提供有力的知识支持。 能力目标: 大学生职业生涯规划与就业创业指导教学注重培养学生的实践能力。学生将提高自我探索能力, 通过自我评估、职业测评等方式明确职业方向和目标。同时, 课程还将增强学生的生涯决策能力, 使他们能够运用科学的方法进行生涯决策, 并具备执行和调整职业规划的能力。此外, 学生还将提升求职与创业实践能力, 通过实习、兼职、创业项目等积累实践经验, 为未来职业发展做好充分准备。
教学内容	第一学期: 模块一: 职业的内涵、职业素质; 模块二: 职业理想、择业观念; 模块三: 职业生涯规划概论、职业生涯规划的基本步骤与方法; 模块四: 职业生涯规划设计、职业生涯规划的实施与调整; 模块五: 大学生就业形势与就业政策、大学生就业渠道与就业策略。 第四学期: 模块六: 求职信息与求职材料、求职信息的收集与利用、笔试、面试的流程及技巧; 模块七: 求职就业的方法与技巧; 模块八: 求职就业中的权益保护和心理调适; 模块九: 大学生创新理论; 模块十: 大学生创业实践。
教学要求	1. 教学方法: 本课程采用项目教学法、任务驱动法、案例教学法和小组教学法等多种方法, 通过设计求职项目、分组完成任务、分析就业案例和分组学习竞赛, 旨在提升学生就业能力、语言表达能力、合作沟通能力、职业素养和团队协作能力。 2. 教学手段: 本课程充分利用现代信息化技术和媒体资源, 如学习通平台、操作过程录制等, 增加课堂信息量, 提高教学效率, 确保学生获得更丰富、更生动的学习体验。 3. 教学资源: 教材选用: 贵州省教育厅主编《大学生职业生涯规划与就业创业指导》读本 (第三版), (2020 年 8 月修订版) 高等教育出版社。 参考书目: 《大学生创新创业网教育》《职业指导核心技能训练手册》《求职能力实训讲师手册》 4. 课程资源: 国家大学生就业服务平台 24365, https://qnmuzy.ncss.cn/student/index.html; 贵州大学生创业网 http://g.studentboss.com。

(11) 《劳动教育》

课时及学分	本课程 32 学时, 2 学分
教学目标	素质目标: 培养学生的职业意识、职业兴趣、良好的劳动习惯与品质以及创新创业精神。激发学生的创新思维和想象力, 提升学生的审美能力, 鼓励学生在劳动实践中尝试新的理念、技术、方法。培养学生的社会责任感, 关注社会热点和公益事业, 通过社会实践服务传递劳动幸福的正能量和正确的劳动价值观。 知识目标: 引导学生认识劳动的意义和价值, 树立热爱劳动和生活的观念, 体验自身的劳动技术能力, 建立质量、效益、安全、合作、环保等现代意识。引导学生形成自立、自强的主体意识和积极的生活态度。引导学生掌握基本的劳动技能, 了解各种材料和工具的使用方法, 并能

	将基本劳动技能与专业实践相结合。 能力目标:通过劳动实践,能系统分析可利用的劳动资源和约束条件,制订具体的劳动方案,发展初步的筹划思维,发展基本的设计能力;能使用常用工具与基本设备,采用一定的技术、工艺与方法,完成劳动任务,形成基本的动手能力;能综合运用多学科知识和多方面经验解决劳动中出现的问题,发展创造性劳动的能力;能在劳动过程中学会自我管理、团队合作。
教学内容	模块一:劳动教育理论 任务 1.1 劳动精神 任务 1.2 工匠精神 任务 1.3 劳模精神 任务 1.4 创新精神 任务 1.5 劳动安全与保护 模块二:劳动实践 任务 2.1 日常生活劳动教育 任务 2.2 施工现场劳动 任务 2.3 服务性劳动
教学要求	1. 教学方法:案例教学法、任务驱动法。 2. 教学手段:线上线下结合,理论与实践结合。 3. 实训条件:宿舍、教室、公共区域,专业实训室及设施设备,能让学生完成室内测量、设计等的操作。 4. 教学资源:硬件资源(手机、电脑、多媒体教室、实训室);软件资源(超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等)。
思政元素	树立正确的劳动观念:强调劳动的重要性,树立尊重劳动、热爱劳动的态度,培养学生的劳动意识和责任感。 弘扬中华传统勤劳美德:通过讲述劳动模范的事迹,激励学生勤奋努力、敬业奉献,形成积极向上的劳动精神。 强调劳动创造价值:引导学生理解劳动是财富的源泉,感悟劳动的意义和价值,形成正确的劳动价值观。 这些思政元素有助于培养学生的劳动习惯和实践能力,同时也有助于提升学生的综合素质和社会责任感。

(12) 《体育》

课时及学分	本课程 108 学时, 6 学分
教学目标	素质目标:通过培养体育锻炼的习惯,旨在促进学生心理品质的健康发展,提升合作与交往能力,同时强化维护健康的自觉意识,形成积极、健康的生活方式和乐观向上的人生态度。 知识目标:学生将系统学习并掌握科学锻炼身体的方法,以提升其体育运动能力和职业体能水平。这包括深入了解体育运动知识,掌握运动项目的裁判规则和比赛知识,以及学会制定和实施有效的体能锻炼计划,并能对实践效果进行客观评价。特别地,学生需要精通至少两项健身运动如体能训练、篮球、足球的基本方法和技能。 能力目标:学生应能够运用所学体育知识、技能和方法,积极参与和组织体育展示与比赛活动,以提升与未来职业相关的体能和运动技能。同时,他们应能科学地进行体育锻炼,独立或合作地制定和实施体能锻炼计划,并对实践效果进行合理评价,以此不断提升自己的运动能力。
教学内容	模块一:基础模块 任务 1.1 一般体能 任务 1.2 专项体能 任务 1.3 职业体能 任务 1.4 健康教育 模块二:拓展模块(限选) 任务 2.1 篮球 任务 2.2 足球 任务 2.3 排球

	任务 2.4 羽毛球 任务 2.5 乒乓球 任务 2.6 田径项目 任务 2.7 武术（五步拳） 任务 2.8 太极拳 任务 2.9 陀螺 任务 2.10 高脚竞速 任务 2.11 健美操 任务 2.12 跆拳道 任务 2.13 花样跳绳体操
教学要求	1.教学方法：采用讲解、问答、讨论、示范等多元化手段，确保学生明确目标、掌握动作要领。演示法加深学生印象，纠正错误与帮助法针对指导，游戏法和竞赛法激发兴趣。 2.教学手段：强调思想素质教育，利用观摩、器械辅助、线上打卡和特长教学等手段，全面提升学生体育素质。 3.教学资源：以《高职体育健康》为教材，结合学院特色，开发户外运动资源和少数民族运动项目，利用人力资源，创新教学方式。
思政元素	树立健康观念、健康安全知识和健康文明的生活方式、团结精神、规则意识、拼搏精神、体育道德规范和行为准则、传统文化等。

（13）《信息技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标：在信息时代，培养信息素养与能力至关重要。教育目标旨在增强学生的信息意识，提升计算思维，促进数字化创新与发展能力。学生应能主动捕获、提取和分析信息，运用信息解决生活、学习和工作中的实际问题。同时，养成数字化学习与实践创新的习惯，具备自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践的能力。 知识目标：学生需掌握文档编辑、图片处理、表格操作、演示文稿制作等基本技能，以及信息检索和新一代信息技术的基础知识。了解信息素养与社会责任对个人发展的重要性。 能力目标：学生应能熟练编辑文档，制作各类报告；利用表格进行数据处理与分析；快速制作富有感染力的演示文稿；有效进行信息检索；并能运用计算机工具和方法解决实际问题。此外，还应具备适应现代信息技术环境下的教育方式、学习方式和工作方式的意识与能力。
教学内容	模块一：文档处理 任务 1.1 文档的基本编辑 任务 1.2 图片的插入和编辑 任务 1.3 表格的插入和编辑 任务 1.4 样式与模板的创建和使用 任务 1.5 多人协同编辑文档等内容。 模块二：电子表格处理 任务 1.1 工作表和工作簿的操作 任务 1.2 公式和函数的使用 任务 1.3 图表分析展示数据 任务 1.4 数据处理等内容 模块三：演示文稿制作 任务 1.1 演示文稿制作 任务 1.2 动画设计 任务 1.3 模板制作和使用 任务 1.4 演示文稿放映和导出等内容

	模块四： 信息检索 任务 1.1 信息检索基础知识 任务 1.2 搜索引擎使用技巧 任务 1.3 专用平台信息检索等内容 模块五：新一代信息技术概述 任务 1.1 新一代信息技术的基本概念、技术特点、典型应用、技术融合等内容 模块六：信息素养与社会责任 任务 1.1 信息素养 任务 1.2 信息技术发展史 任务 1.3 信息伦理与职业行为自律
教学要求	1.教学方法：案例/项目教学、任务驱动、小组探究等。 2.教学手段：注重理实一体化的教学，充分运用硬软件资源，采用预习与导学相结合、示范与实践相结合、个性化辅导与群体合作相结合、反馈与总结相结合的教学手段，在做中学，学中做，鼓励学生线上拓展学习，培养学生自主学习的能力。 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、机房实训室）； 软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、线上学习平台、微课等）。
思政元素	钻研精神：强调深入细致的研究态度，培养学生在信息技术领域的探索精神。 爱国情怀：结合信息技术发展，展示国家科技成就，激发学生爱国情怀。 责任担当：强调信息安全与网络素养，培养学生的社会责任感和公民意识。

（14）《公共美育艺术》

课时及学分	本课程32学时，2学分
教学目标	素质目标：本课程教学旨在培养高职学生高雅的审美情操，塑造良好的艺术修养，并引导学生形成正确的审美观。通过美育熏陶，学生将提升文化素养，形成健康向上的审美情趣，展现独特的人文魅力。 知识目标：在课程中，学生将系统学习艺术理论知识，掌握美术、音乐、舞蹈等艺术门类的基本概念与发展脉络。同时，培养艺术鉴赏能力，提升审美水平，并了解与艺术相关的就业创业知识，为未来职业规划打下坚实基础。 能力目标：课程教学注重培养学生的观察力、想象力和创造力，鼓励学生发现美、创造美。学生将通过艺术实践活动，锻炼艺术表现能力，增强自信心。同时，提升团队协作与沟通能力，培养学生在集体中发挥作用的能力，为未来的职业发展做好准备。
教学内容	模块一： 美学基础与理论 任务1.1 美学基础理论知识 任务1.2 中外美学鉴赏知识 模块二： 艺术类型鉴赏 任务2.1 美术鉴赏（讲解绘画、雕塑、摄影等美术门类的基本特点和艺术表现手法。组织学生欣赏中外经典美术作品，如《蒙娜丽莎》、《大卫像》等） 任务2.2 音乐鉴赏（介绍音乐的基本元素和构成，如旋律、节奏、和声等。） 任务2.3 舞蹈鉴赏（阐述舞蹈的基本形式和风格，如芭蕾舞、现代舞、民族舞等。组织学生观看舞蹈表演，感受舞蹈艺术的魅力） 任务2.4 戏剧鉴赏（介绍戏剧的基本要素和类型，如话剧、歌剧、舞剧等。引导学生分析戏剧作品的主题、人物和情节） 模块三： 艺术创作与实践 任务3.1 艺术创作基础（介绍艺术创作的基本方法和技巧，如素描、色彩运用、音乐创作等。鼓励学生进行艺术创作实践，如绘画、手工制作、音乐创作等） 任务3.2 艺术实践活动（组织学生参加艺术展览、音乐会、舞蹈演出等实践活动。引导学生参与艺术社团和团队项目，提高团队协作和沟通能力）
教学要求	1.教学方法： 采用反转课堂、案例教学等方法，鼓励学生参与讨论和创作。

	2. 教学手段: 运用多媒体教学、网络教学平台, 同时建设艺术创作室, 提供实践操作的场所。 3. 教学资源: 除了选用权威教材, 还利用网络资源、艺术作品库和实践教学基地, 为学生提供丰富的学习材料和机会。
思政元素	爱国主义教育: 通过欣赏和讲解具有爱国主义思想的艺术作品, 如中国画、雕塑、建筑等, 引导学生感受中华文化的魅力和价值, 增强民族自豪感和爱国情感。 社会主义核心价值观教育: 将社会主义核心价值观融入美育教学中, 通过艺术作品、文化活动等方式, 引导学生树立正确的价值观念和道德观念, 培养良好的社会责任感和公民意识。 文化自信教育: 介绍和比较不同国家和地区的文化特色和艺术形式, 让学生了解和尊重多元文化, 培养跨文化交流的能力和自信心。 道德教育: 通过分析艺术作品中的道德问题和人物形象, 引导学生思考道德原则和价值观, 培养良好的道德品质和行为习惯。 创新思维教育: 鼓励学生进行艺术创新实践, 通过艺术创作激发学生的想象力和创造力, 培养解决问题的能力和创新精神。

(15) 《大学语文》

课时及学分	本课程 32 学时, 2 学分
教学目标	素质目标: 树立正确的人生理想, 涵养职业精神, 为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑; 培养劳动精神, 弘扬劳模精神、工匠精神, 增强文化自觉和文化自信, 不断完善道德品质和人格修养。 知识目标: 掌握必要的语音、词汇、语法、语篇和语用知识, 能识别和理解语言的思维方式和思维特点; 认识和掌握祖国语言文字运用的基本规律, 能够通过语文学习获得文化知识, 理解文化内涵, 汲取文化精华。 能力目标: 能通过语言习得和感悟, 掌握必要的语文基本技能, 积累较为丰富的语言材料和言语活动经验, 形成良好的语感, 增强思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性, 提升自身思维的逻辑性、思辨性与创新性; 能运用基本的语言规律和逻辑规则, 运用联想和想象, 获得对语言和文学形象的直觉体验, 培养独立思考、逻辑推理、信息加工的能力; 会比较、辨识、分析、归纳和概括基本的语言现象, 学会自觉分析和反思自己的言语实践活动经验, 提高语言运用能力。
教学内容	模块一：感受文学魅力 任务 1.1 诗歌鉴赏 任务 1.2 散文鉴赏 任务 1.3 小说鉴赏 任务 1.4 剧本鉴赏 模块二：感受文化魅力 任务 2.1 传承优秀传统文化 任务 2.2 弘扬革命文化 任务 2.3 社会主义先进文化 模块三：感受语言魅力 任务3.1 学好普通话 任务3.2 学习朗诵艺术 任务3.3 态势语言运用 任务3.4 演讲与辩论 任务3.5 解说与介绍 模块四：学习有效表达 任务4.1 学习实用文体 任务4.2 做好职业规划 任务4.3 写好个人简历 任务4.4 写好调查报告

教学要求	1. 教学方法：主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。 2. 教学手段：采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。 3. 实训条件：学校具有研学基地、非遗中心、茶旅楼、AAA级景区校园等实训实验条件。 4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶旅楼、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）。
思政元素	中华民族共同体意识和人类命运共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力和服务乡村振兴的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。

(16) 《大学英语》

课时及学分	本课程64学时，4学分
教学目标	素质目标：在习近平新时代中国特色社会主义思想的指导下，坚定拥护党的领导，践行社会主义核心价值观，具备深厚的爱国情感。注重质量、环保、安全，培养信息素养、工匠精神和创新思维。善于沟通，尊重他人，践行社会主义核心价值观。通过多元文化学习，树立共同体意识，增强文化自信，能用英语传播中华文化。养成守时、团结的精神，具备终身学习的能力。 知识目标：储备日常生活及职场中必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，掌握英语听、说、读、看、写、译各项基本技能，为未来的职业发展奠定坚实基础。 能力目标：能够准确运用英语进行口头和书面沟通，理解并尊重多元文化，拓宽国际视野，坚定文化自信，有效进行跨文化交际。同时，提升思维的逻辑性、思辨性和创新性，培养良好的自我管理和自主学习能力，形成终身学习的意识和能力。
教学内容	模块一：校园生活 任务1.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务1.2 读、写、译（科学规划大学生活） 模块二：树立梦想 任务2.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务2.2 读、写、译（拥有梦想的重要性） 模块三：交际 任务3.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务3.2 读、写、译（初探人际关系的建立） 模块四：学习能力养成 任务4.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务4.2 读、写、译（如何管理自己的时间及形成高效学习机制） 模块五：求职 任务5.1 面试准备 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（面试的四个技巧） 任务5.2 面试 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（华为的创业史及企业文化） 职场文化（面试中的其他注意点） 模块六：入职 任务6.1 与新同事见面 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（致新员工） 任务6.2 熟悉工作环境 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何适应新工作） 职场文化（入职第一天该问HR的几个问题） 模块七：职场生存（一） 任务7.1 办公设备的使用 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何与同事相处） 任务7.2 安排会 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）

	阅读（办公室闲聊的艺术） 职场文化（公司部门的主要职能） 模块八：职场生存（二） 任务8.1商务接待 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（商务接待礼仪及注意事项） 任务8.2建立商务关系 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何建立商务合作关系） 职场文化（不可不知的职场电话礼仪） 模块九：职场生存（三） 任务9.1商务谈判 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（谈判策略） 任务9.2市场营销 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何保持良好的商务合作关系） 职场文化（说话是一门技巧） 模块十：职业发展 任务10.1跳槽 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（跳槽前的考量） 任务10.2升职 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（机器人能代替人工作吗） 职场文化（常见商务礼仪）
教学要求	1.教学方法：采用案例、任务、角色扮演等多元教学，应对课程挑战，培养分析、应用、审美及团队协作能力。 2.教学手段：本课程采用多媒体教室授课，结合理论教学与实训操作，通过投影、课件、网络交流等多元教学手段，让学生在学中做，做中学，实现“教、学、做”一体化，同时培养学生的自主学习能力。 3.教学资源：我们拥有丰富的教学资源，包括超星学习通平台、教学PPT、教学视频、教学资源网及题库等，为学生提供了全方位的学习支持。
思政元素	强化国家认同感、文化自信和道德品质。案例教学引导学生践行诚信、友善等价值观。结合中西文化，增强文化自信，同时培养创新精神和实践能力。课程还注重国际视野培养，为未来职业发展打基础。这些思政元素不仅提升英语水平，更促进学生全面发展。

（17）《数字素养通识课》

课时及学分	本课程16学时，1学分
教学目标	素质目标：旨在帮助学生清晰地理解数据素养、数字经济和数字化转型等概念，避免混淆和误解；通过澄清这些概念，帮助学生们构建数字时代的知识体系，更好地理解和适应当下我们所处的时代；在深入理解这些概念的基础上，激发学生们的的新想法和新思路，推动数字经济领域的进步和发展。 知识目标：通过理顺概念之间的逻辑关系，确保知识传达的准确性和连贯性，帮助学生们理解数字经济、数字化转型的底层逻辑；展示知识间清晰的逻辑结构，帮助学生们快速构建数字时代的知识体系，更好地掌握学习内容，定位数字时代遇到的问题，为决策制定提供依据。 能力目标：提高数字时代的认知能力，帮助学生们更好地筛选、理解和利用信息，从而更有效地处理信息过载问题；培养学生良好的数字认知能力，快速适应新技术和新工具，灵活处理数字化工作流程，帮助学生们更好地理解和把握时代机遇，激发创新思维，推动个人和组织的创新发展。
教学内容	模块一：绪论 任务 1.1 时代背景 任务 1.2 数字科技 任务 1.3 数字化转型实践 任务 1.4 贵州数字经济发展 模块二：数字素养 任务 1.1 从计算机技能到数字素养

	任务 1.2 全民计算机科学教育 任务 1.3 编程思维 任务 1.4 开源教育 模块三：数字化转型 任务 1.1 概念的演变 任务 1.2 信息化 任务 1.3 数字化 任务 1.4 数字化转型的实现路径 模块四：数字经济 任务 1.1 概念的演变 任务 1.2 新的能源动力推动经济形态改变 任务 1.3. 新质生产力是数字经济的前提 任务 1.4 我国发展数字经济的优势 模块五：大数据 任务 1.1 数据是新的生产要素 任务 1.2 认识数据 任务 1.3 数据在数字经济中的作用 模块六：人工智能 任务 1.1 人工智能时代 任务 1.2 人工智能范式 任务 1.3 新的科技革命 任务 1.4 人工智能与产业发展 模块七：区块链 任务 1.1 三个里程碑事件 任务 1.2 共享单车 任务 1.3 信任体系 任务 1.4 区块链是信任数据库 任务 1.5 信任科技 模块八：教育数字化转型 任务 1.1 对教育信息化和教育数字化的理解 任务 1.2 数据赋能和科技助力在教育中的作用 任务 1.3 教育科技的核心要素和发展趋势 模块九：城市数字化转型 任务 1.1 治理困境与城市数字化 任务 1.2 数据要素赋能城市治理 任务 1.3 我国城市数字化转型的创新实践 模块十：“东数西算”工程 任务 1.1 “东数西算”工程 任务 1.2 比拟性解读 任务 1.3 逻辑性解读 任务 1.4 给贵州带来的发展机遇
教学要求	1.教学方法：课程依托“贵兰在线”教育平台，采用线上模式，主要采用自主在线学习与在线教师答疑相结合的教学模式。 2.教学手段：采用线上自主学习方式，学生通过自主预习、观看学习视频、完成章节练习，参与能力测评以及在线教师答疑，形成学习闭环。 3.教学资源：软件资源（贵兰在线、教学 PPT、教学视频、习题库等）。
思政元素	爱国情怀：结合数字技术的发展历程，展示我国在数字领域取得的重大成就，激发学生的爱国热情和民族自豪感。 文化自信：通过展示数字技术在传承和弘扬中华优秀传统文化方面的应用，培养学生对本民族文化的自信。 创新精神：强调数字技术领域不断创新的重要性，鼓励学生勇于创新，培养他们的创新思维和能力。 社会责任：强调数字技术可能带来的负面影响，引导学生树立正确的价值观和道德观，负责任地使用数字技术。

(18) 《人工智能通识课》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
-------	----------------

教学目标	素质目标：培养学生正确的世界观、人生观和价值观，增强社会责任感和使命感；增强学生的科技伦理意识，提高学生对人工智能发展的关注和参与度。 知识目标：使学生掌握人工智能的基本概念、发展历史和核心技术；了解人工智能在不同领域的应用现状和发展趋势。 能力目标：培养学生运用人工智能技术分析问题、解决问题的能力；提高学生的创新思维和跨学科学习能力，为未来的职业发展打下基础。
教学内容	模块一：AI 历史及概述 1.1 人工智能的起源与发展历程 1.2 人工智能的定义与分类 1.3 人工智能的核心价值与影响 模块二：AI 应用及生态 2.1 人工智能在各领域的应用案例 2.2 人工智能生态系统的构成与运作机制 2.3 人工智能技术的未来趋势与挑战 模块三：大模型实践 3.1 大模型的基本概念与特点 3.2 基于大模型的实践项目设计与实施 3.3 大模型应用中的关键问题与解决方案 模块四：人工智能伦理 4.1 人工智能伦理的基本原则与规范 4.2 人工智能应用中的伦理挑战与应对策略 4.3 人工智能伦理的法律法规基础 模块五：机器学习基本概念 5.1 机器学习的基本算法和模型 5.2 机器学习在数据分析和预测中的应用
教学要求	1. 教学方法：线上授课，包括视频讲解、在线讨论、案例分析等。 2. 教学手段：利用网络教学平台和多媒体教学资源进行课程发布、作业提交、在线测试与成绩管理。 3. 教学资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、网络资源等。
思政元素	爱国主义教育：强调人工智能作为国家战略科技力量，培养学生的国家自豪感和责任感。 科技伦理教育：将人工智能伦理融入课程，强调技术应用的道德底线，培养学生的伦理意识。 社会责任意识：通过案例分析，引导学生思考人工智能技术的社会影响，培养对社会负责的态度。 法治观念：讲解人工智能相关的法律法规，增强学生的法律意识，遵守行业规范。 创新精神与工匠精神：鼓励学生勇于探索未知，追求卓越，同时注重细节，培养精益求精的工匠精神。

(19) 《高等数学》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：树立具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具有社会责任感和参与意识；培养勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度的接班人。 知识目标：掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；使学生获得如下知识：函数、极限与连续；一元函数微分学及应用；一元函数积分学及应用；会把高等数学思想迁移并应用到相关课程，进行其他领域实际问题的分析。 能力目标：培养学生具有比较熟练的运算能力和综合运用所学知识分析问题和解决问题的能力；培养学生具有抽象、概括问题的能力、严密的逻辑思维能力以及自学能力。
	模块一：基础模块 任务 1.1 函数的概念、图象及基本属性 任务 1.2 基本初等函数的图象和性质 模块二：极限与连续 任务 2.1 函数的极限的定义，极限的四则运算法则、不定型极限的求法 任务 2.2 函数的连续性 模块三：导数与微分 任务 3.1 导数的概念

教学内容	任务 3.2 求导法则及求导公式 任务 3.3 函数的微分 模块四：不定积分与定积分 任务 4.1 不定积分的概念与性质 任务 4.2 基本积分公式 任务 4.3 积分方法（直接积分法和第一类换元积分法） 任务 4.4 定积分的概念 任务 4.5 定积分的性质 任务 4.6 微积分的基本公式（牛顿—莱布尼兹公式） 任务 4.7 定积分的应用（求简单平面图形的面积） 模块五：自选知识模块 本模块可根据学院各专业自身的特点，选取适当的内容嵌入到教学过程中。具体情况如下： 财经类专业选取：1、复利与贴现，2、边际问题和弹性分析，3、极值与经济应用。 建筑类专业选取：1、三角函数的基本关系、系列三角公式及计算，2、建筑构件的测量与计算。 现代山地农业系选取：1、微分在近似计算中的应用，2、导数应用中的单调性、极值及最值的判定。 机电、汽车类专业选取：1、正弦型曲线的绘图与应用，2、微分在近似计算中的应用。 计算机类专业选取：1、图的基本概念，2、路径、回路与联通性，3、树和生成树的过程。
教学要求	1. 教学方法：采用启发式，从实际问题分析引入数学概念；结合案例教学与精讲多练，选实用内容讲解，吸引学生兴趣。精讲基本概念、方法，多练配套练习，扩充内容自学，培养独立思考。 2. 教学手段：传统课堂为主，多媒体为辅，实施“导、学、做、练、用”一体化教学，注重自主学习能力培养。 3. 教学资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等。
思政元素	理想信念教育、安全责任意识教育、道德教育、担当精神、敬业精神、吃苦耐劳精神等职业素养。

(20) 《茶具鉴赏》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具备传承和发扬传统文化的意识和精神，培养审美意识和服务意识。 知识目标：掌握茶具的历史发展知识、演变趋势、茶具名家。 能力目标：能够区分不同材质的茶具、能够向顾客推荐茶具。
教学内容	项目一茶具起源 1.1 饮茶文化的起源于传播 1.2 茶具的概念 项目二茶具的演变 2.1 唐以前茶具的发展 2.2 唐代茶具的发展 2.3 宋元茶具的发展 2.4 明清茶具的发展 项目三茶具的种类及特点 3.1 金属茶具 3.2 瓷器茶具 3.3 紫砂茶具 3.4 其他茶具 项目四 茶具文化 4.1 茶具文化
教学要求	1. 教学方法：模拟教学法、案例教学法、任务驱动法、角色扮演法、互动式教学法、小组教学法等。 2. 教学手段：线上线下混合式教学

	3. 实训条件: 茶艺室、茶旅楼。
	4. 教学资源: 国家职业教育专业教学资源库、超星学习通精品课程资源、部分网络视频资源。
思政元素	忆古思今、传统技艺

(21) 《中华优秀传统文化》

课时及学分	本课程16学时，1学分
教学目标	素质目标: 1. 具有深厚的家国情怀、民族自豪感和文化自信，遵守社会公德、职业道德，诚实守信、厚德笃行，成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。2. 具备良好的人文素养、审美情趣和道德修养，拥有团队协作、敬业奉献的职业品格，能以中华优秀传统文化精神涵养职业初心。 知识目标: 掌握中华优秀传统文化与现代职业发展、社会生活相融合的相关知识，形成符合时代要求的文化认知和价值判断。 能力目标: 具备中华优秀传统文化的辨识、理解和鉴赏能力，能将传统文化智慧运用到日常学习和职业实践中，提升问题分析与解决能力。
教学内容	模块一 走入中华传统文化：中国传统三大思想 1.1 儒家思想的核心内涵与发展 1.2 道家思想的核心内涵与发展 1.3 佛家思想的中国化与融合 模块二 诸子思想：百家争鸣 2.1 百家争鸣的时代背景与文化意义 2.2 法家、墨家、兵家等核心流派思想 2.3 百家争鸣的文化遗产与当代启示 模块三 中国传统语言文字：官话与方言、汉字体系 3.1 汉语的发展与演变 3.2 中国方言与官话的形成及特色 3.3 汉字的起源、演变与文化内涵 模块四 中国传统文学发展脉络：各阶段文学特点、成就 4.1 先秦至秦汉文学经典 4.2 唐宋元明清文学成就 4.3 中国传统文学的文化精神与当代鉴赏 模块五 中国传统制度：中国传统政治、经济、文化制度概况 5.1 传统政治制度的演变与特色 5.2 传统经济制度的发展与影响 5.3 传统文化制度的内涵与传承 模块六 中国传统衣食文化：中国传统服饰特点与饮食文化的变迁 6.1 中国传统服饰的发展与特色 6.2 中国传统饮食文化的内涵与流派 6.3 传统衣食文化的地域特色与民族融合 模块七 中国传统住行文化：中国传统建筑特色和交通发展 7.1 中国传统建筑的发展与类型 7.2 传统建筑的文化内涵与工艺特色 7.3 中国传统交通的发展与文化意义 模块八 中国传统民俗：中国传统节日与民俗类型 8.1 中国传统节日的起源与内涵 8.2 传统民俗的类型与地域特色 8.3 传统节日民俗的传承与创新
教学要求	1. 教学方法: 主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。 2. 教学手段: 采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。 3. 教学资源: 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。
思政元素	诚实守信、厚德笃行、仁爱友善的道德品质；爱岗敬业、精益求精、持之以恒的职业工匠精神和团队协作精神；科学严谨的思维方式和求真务实的学习态度；自主学习、探索创新的科学精神；正确的文化观、价值观和人生观。

(22) 《创新创业教育》	
课时及学分	本课程16学时，1学分
教学目标	素质目标：培养创新思维、批判性思维，团队协作与领导力，社会责任感与道德意识，激发创新创业热情，持续学习提升，以应对市场变化。 知识目标：掌握创新创业基础理论，了解国内外发展动态与成功案例，学习融资、知识产权保护等实用知识，掌握数据分析、商业模式设计等技能。 能力目标：提升创新能力，将想法转化为实际操作；增强创业执行力。高效组织资源、规划时间；强化沟通协调能力，建立良好关系；提高风险评估与应对能力，确保项目顺利推进。
教学内容	模块一：创新与创业理念 创新的概念和重要性、创业精神的培养、创新与创业的区别和联系。 模块二：创业环境分析 经济环境、政策环境和社会环境对创业的影响市场分析和竞争态势理解、行业发展趋势和机遇识别。 模块三：商业模式构建 商业模式的基本元素、价值主张、客户细分、渠道、收入来源等的构建、案例分析：成功的商业模式实例。 模块四：创业团队建设 团队组建与管理、领导力与团队协作、跨学科合作和多元背景的重要性。 模块五：创业计划书编写 创业计划书的结构和内容、财务预测和风险评估、融资策略和投资者沟通。 模块六：创新思维与决策 设计思维和问题解决技巧、创新决策过程、创新实验和原型制作。 模块七：法律与伦理 创业相关的法律法规、企业社会责任和伦理经营、知识产权保护。 模块八：实战演练与模拟 创业项目策划与实施、创业沙盘模拟、创业竞赛和实践活动。 模块九：创业成功案例研究 分析国内外知名创业案例、学习成功创业者的经验和教训。 模块十：失败与反思 创业失败的原因分析、失败后如何调整和再创业。
教学要求	1. 教学方法：案例分析法，研究成功与失败案例，了解创新创业运作。项目式学习，参与真实或模拟项目，培养解决问题能力。互动讨论，分享观点，促进知识深化。角色扮演，体验不同角色，提高同理心和沟通能力。 2. 教学手段：利用信息技术工具，如在线教育平台，支持混合式教学。依托实验实训设备，如创新创业孵化基地，实践创新创业理念。邀请专家讲座，配备导师制度，提供个性化指导。 3. 教学资源：涵盖教材、学习平台、PPT、视频、习题库及创新创业孵化基地等。
思政元素	强调创新创业活动应服务于社会主义核心价值观，引导学生在追求个人价值实现的同时，积极贡献于社会和国家的发展大局。在案例分析、角色扮演等教学环节中，突出那些体现社会责任、诚信守法、公平正义等价值观的创新创业故事，使学生在过程中受到正面价值观的熏陶。

(二) 专业（技能）课程

(1) 《形体训练及礼仪》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：培养学生的集体主义精神和良好的个人意志，提高审美素质，陶冶情操，培养高雅的气质和风度，提高学生欣赏美、鉴赏美的能力 知识目标：掌握形体训练的基本原理和基本要求。掌握形体基本功训练的要求、方法和技巧。掌握形体基本形态训练的要求、方法和技能技巧。了解姿态美、形体美、服务姿态美与提高工作效率、服务质量的密切联系，培养学生的集体主义精神和良好的个人意志，提高审美素质。 能力目标：掌握形体训练基本方法，增强人体支撑能力、柔韧性、协调性，创造健美形体。全面训练人体运动系统，增强耐力。锻炼肌肉，控制体重，塑造匀称的身材。掌握服务姿态训练基本方法，提高体态语言表现力。
教学内容	任务一：形体认知篇任务

	任务二：形体基础篇 任务三：体形塑造篇 任务四：科学健身篇 任务五：体能训练篇
教学要求	1.教学方法： 采用案例教学、任务驱动、分组讨论等 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践结合； 3.实训条件： 要求有形体室。 4.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学PPT、教学视频、网络课程资源等）
思政元素	社会主义核心价值观、树立四个自信、培养自主创新意识、强化使命感与责任感、树立正确的价值观、创造价值服务社会、守法守规、强化法律意识、树立风险意识、自信、抗压能力、灵活应变

（2）《茶叶基础知识》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 1.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，具备传承和发扬传统文化的意识和精神； 2.领会有关文化传承等方面的国家法律法规、政策文件，进行茶文化传承与创新； 3.具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维； 4.勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识； 5.具有一定的审美和人文素养。 知识目标： 1.会应用科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识； 2.会应用社会交往与沟通礼仪方面的知识进行交际和沟通协作； 3.具有历史、文学、艺术、审美等人文社会科学和茶叶评鉴等自然科学知识； 4.领会茶文化的精髓，学会科学泡茶饮茶； 5.掌握茶树栽培管理、茶叶加工基本理论及工艺、茶叶感官审评的基本程序 能力目标： 1.能说出茶叶制茶演变、饮茶方式的不同，并能区分不同的茶叶产区； 2.能说出茶叶中的化学成分及各种保健功效，并能给不同人群推荐合适的茶叶； 3.能辨别各类茶叶的特点； 4.熟悉茶叶的感官审评程序，能鉴别茶叶优劣； 5.具备较强的茶文化传播的国际视野；能对茶文化进行传承、创新。
教学内容	模块一：茶的起源与传播 起源地：中国西南地区（云南、贵州、四川），距今约5000-6000年。 中国利用茶的三个阶段：药用 → 食用 → 饮用。 模块二：茶与健康

	主要功能性成分：茶多酚（抗氧化）、咖啡碱（提神）、茶氨酸（镇静）、茶多糖（降糖）等。 主要健康功效：降低心血管疾病风险、帮助控制体重、预防龋齿、辅助防癌（适量）。 模块三：茶树栽培管理 茶树形态与品种：灌木、小乔木、乔木型；小叶种与大叶种。 生长环境要求：年均温13-25℃、年降水1000mm以上、酸性红黄壤（pH 4.5-6.0）、喜散射光。 模块四：茶叶加工技术 六大茶类核心工艺差异：绿茶（杀青）、白茶（萎凋）、黄茶（闷黄）、青茶（做青）、红茶（发酵）、黑茶（渥堆）。 关键工序解释：杀青（钝化酶）、萎凋（散水）、做青（摇青）、发酵（酶促氧化）、渥堆（微生物作用）。 模块五：茶叶品质与鉴评 感官审评五项因子：外形、汤色、香气、滋味、叶底。 理化指标：水分≤6-7%、水浸出物≥34%。 模块六：茶资源利用与深加工 传统资源利用：茶籽榨油、茶末做袋泡茶、老叶做砖茶。 现代深加工产品：茶饮料、茶食品、茶多酚提取物、茶日化产品、天然染料。 模块七：茶文化与茶艺 中国茶文化核心：茶道精神（和、静、怡、真）、茶诗茶画、茶俗（客来敬茶）。 茶艺基本要素：择水（山泉水为上）、选具（紫砂/盖碗/玻璃杯）、程序（温杯→投茶→冲泡→分茶→品饮）。
教学要求	1.教学方法：采用任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段：线上线下相结合 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶艺室）；软件资源（超星学习通平台、教学PPT、教学视频、题库等）
思政元素	科学严谨、爱岗敬业、精益求精、求真务实

（3）《茶叶生产与加工知识》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标：培养学生的责任心和担当创新精神，培养学生的爱国主义精神和主人翁意识，培养学生的职业素养和工匠精神，培养学生终身学习的能力。 知识目标：掌握茶叶加工的基本知识，理解六大茶类及花茶加工的原理；熟练掌握各类茶叶的工艺流程及工序要求；能掌握绿茶、红茶、青茶等六大茶类和茉莉花茶等的品质特征；了解各类各级茶叶标准样的基本知识。 能力目标：掌握识别六大茶类及其花色等级的特征、能判别出各类各种茶叶品质的优劣。能找出茶叶加工中可能存在的问题并提出行之有效的解决问题的对策。能进行各类茶叶的初精制加工及产品的开发。
教学内容	1. 绿茶加工 核心工艺：杀青（炒、蒸、烘）→ 揉捻 → 干燥。关键在杀青钝化酶，保持绿色。 主要品类：炒青（龙井）、烘青（黄山毛峰）、蒸青（恩施玉露）、晒青（滇青）。 2. 红茶加工

	核心工艺：萎凋 → 揉捻（或切碎）→ 发酵 → 干燥。发酵充分，茶多酚氧化为茶黄素、茶红素。 主要品类：小种红茶（正山小种）、工夫红茶（祁红、滇红）、红碎茶（CTC）。 3. 乌龙茶（青茶）加工 核心工艺：萎凋 → 做青（摇青与晾青交替）→ 杀青 → 揉捻 → 干燥。做青形成“绿叶红镶边”。 主要品类：闽北乌龙（大红袍）、闽南乌龙（铁观音）、广东乌龙（凤凰单丛）、台湾乌龙（冻顶乌龙）。 4. 白茶加工 核心工艺：萎凋（自然萎凋或加温萎凋）→ 干燥。不揉不炒，微发酵。 主要品类：白毫银针（单芽）、白牡丹（一芽一二叶）、贡眉/寿眉（多叶）。 5. 黄茶加工 核心工艺：杀青 → 揉捻 → 闷黄（湿热作用下黄变）→ 干燥。闷黄是形成黄汤黄叶的关键。 主要品类：黄芽茶（君山银针）、黄小茶（北港毛尖）、黄大茶（霍山黄大茶）。 6. 黑茶加工 核心工艺：杀青 → 揉捻 → 渥堆（微生物发酵）→ 干燥。渥堆形成醇和品质。 主要品类：普洱熟茶、安化黑茶、六堡茶、四川边茶。 7. 再加工茶 定义：以基本茶类为原料，经再加工形成新形态或风味的茶。 常见种类：花茶（茉莉花茶）、紧压茶（饼茶、砖茶）、袋泡茶、速溶茶。 8. 抹茶加工 关键工艺：覆盖栽培（遮光20-30天）→ 蒸青 → 干燥 → 除脉 → 石磨或球磨粉碎成超微粉。 区别于普通绿茶粉：抹茶要求覆盖栽培、蒸青、石磨研磨，粒度极细（≥1000目），色泽翠绿，无涩感。
教学要求	1.教学方法：采用任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段：线上线下相结合 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶叶审评室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等） 4.实训条件：要求有专业茶叶加工实训室及设施设备，具备六大茶类的加工功能
思政元素	工匠精神，安全教育，职业素养

（4）《茶艺基础》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标：培养学生对中国茶文化的热爱，增强传承和弘扬茶文化的责任感，提升文化素养；通过茶艺学习，使学生养成优雅的举止和良好的礼仪习惯，提高自身的内在修养和外在气质；引导学生在茶艺操作中感受茶的色、香、味、形之美，培养对美的感知和欣赏能力，提升审美水平。 知识目标：了解茶叶的分类、主要品种、产地分布，掌握不同茶叶的品质特征和鉴别方法；熟悉各种茶具的名称、特点、用途及选择方法，如茶壶、茶杯、茶盘、茶则等；掌握茶艺的基本概念、历史发展、主要流派和基本程序，理解茶艺所蕴含的文化内涵；明白水对于泡茶的重要性，了解不同水质对茶汤品质的影响，掌握优质泡茶用水的选择标准。 能力目标：能够熟练掌握各种茶艺表演的流程和技巧，包括茶叶的投放、水温的控制、茶具的使用等

	，具备规范、优美的茶艺展示能力。根据不同茶叶的特点，准确把握投茶量、用水量、冲泡时间和次数等要素，泡出品质优良、口感适宜的茶汤。学会根据不同的主题和场景，合理选择茶具、茶叶和配饰，设计出美观、实用、富有文化内涵的茶席。
教学内容	一、茶具介绍 1. 核心茶具分类及用途 2. 茶具材质与茶类适配 3. 茶具实操演练 二、茶品盲选 1. 盲选前基础铺垫（感官训练、准备工作） 2. 茶品盲选实操 3. 盲选结果复盘与品鉴总结 三、茶艺礼仪 1. 基础仪容仪表规范 2. 冲泡及奉茶礼仪 3. 茶会基本礼仪 四、六大茶类冲泡 1. 六大茶类核心冲泡要点 2. 各类茶品冲泡实操 3. 冲泡常见问题纠正
教学要求	1.教学方法：采用实战演练、任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段：线上线下相结合 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等） 4.实训条件：茶艺实训室
思政元素	勇于创新、学以致用、工匠精神

（5）《饮茶与健康》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具备传承和发扬传统文化的意识和精神，培养绿色、生态和健康意识。 知识目标：掌握茶叶对人体疾病功效活性成分及其在人体中的代谢、转换作用。 能力目标：掌握科学的饮茶方式，能根据不同消费需求进行茶叶产品推荐。
教学内容	模块一 基础认知与健康理念 1.1 明确课程目标与健康生活方式 1.2 界定人类健康的多维度性 1.3 辨析营养与健康的关系 模块二 茶叶成分与保健功能 2.1 分析茶叶品质相关的化学成分 2.2 阐述茶叶的营养成分与功能 2.3 探讨茶对癌症防治与减肥控“三高”的作用 2.4 解析茶对糖尿病、胃肠道疾病的防治作用 2.5 领悟茶道养生与精神卫生的关联 模块三 茶类认知与实践应用 3.1 认识六大茶类的形成及化学成分

	3.2 比较不同茶类的保健功能 3.3 挖掘古代茶疗的智慧与典型配方 3.4 制作健康茶饮并掌握流程技巧 3.5 了解现代茶功能食品和药品的开发 3.6 掌握科学饮茶的方法与文化
教学要求	1.教学方法： 采用任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶艺室）；软件资源（超星学习通平台、教学PPT、教学视频、题库等）
思政元素	科学严谨、爱岗敬业、精益求精、求真务实

（6）《中国茶文化》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 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，具备传承和发扬传统文化的意识和精神。 知识目标： 掌握茶的起源、发展与传播，掌握中国制茶史和饮茶史的流变和历史特点，掌握茶具、茶文学和相关制度的发展。 能力目标： 具备较强的茶文化传播的国际视野；具有茶文化传承、传播能力。
教学内容	一、茶文化概述 定义：茶的物质与精神总和 核心：茶道、茶礼、茶艺 二、中国茶文化历史 唐：陆羽《茶经》，煎茶 宋：点茶、斗茶 明清：废团改散，瀹饮法 三、茶叶分类知识 六大基本茶类（按发酵度）、再加工茶（花茶、紧压茶）、常见误区（安吉白茶是绿茶） 四、饮茶与健康 有益成分（茶多酚、咖啡碱、茶氨酸）、注意事项（空腹不饮、不喝烫茶） 五、茶与社会 社交媒介（客来敬茶、茶馆）、经济政治（茶马古道、榷茶制） 六、茶道与冲泡艺术 茶道精神（和、静、怡、真）、泡茶三要素（水温、茶水比、时间） 七、茶与文学艺术 八、民族饮茶习俗 藏族酥油茶、白族三道茶 九、国外茶文化 日本抹茶道（和敬清寂）、英国下午茶

教学要求	1.教学方法： 任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶艺室）；软件资源（超星学习通平台、教学PPT、教学视频、题库等）
思政元素	民族文化认同感、爱岗敬业、善于思考、工匠精神

（7）《茶叶评鉴（审评）》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 培养学生的责任心和担当创新精神，培养学生的爱国主义精神和主人翁意识，培养学生的职业素养和工匠精神，培养学生终身学习的能力。 知识目标： 掌握不同茶类的品质特征，专业审评术语和审评方法。掌握不同品种、区域、季节茶叶的品质差异；掌握各类茶常见的品质弊病及原因。 能力目标： 能指导专业茶叶审评室的建设；能针对所审评的茶样采取正确的审评方法；能通过茶叶的外形、香气、滋味、汤色和叶底等特征判断出该茶样的分类、品名、产区、季节、工艺。能通过茶叶品质特征综合判断茶叶品质存在的问题并能分析其原因；能对茶样进行评审定级。
教学内容	一、评茶基础知识 五项因子（外形、汤色、香气、滋味、叶底） 标准冲泡（3g/150ml/5分钟） 二、茶叶品质的形成 影响因素（品种、环境、工艺） 关键成分（茶多酚、氨基酸、茶黄素） 三、六大茶类审评 绿茶：绿汤绿叶、鲜爽 红茶：红汤红叶、甜醇 乌龙茶：绿叶红镶边、高香 白茶：毫香、清甜 黄茶：黄汤黄叶、玉米香 黑茶：陈香、醇厚 四、茶叶常见品质弊端及解决方法 常见弊端（烟焦、酸馊、青草气、浑浊） 解决方向（控温控湿、及时干燥、拼配）
教学要求	1.教学方法： 采用任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶叶审评室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等） 4.实训条件： 要求有专业茶叶审评实训室及设施设备，具备六大茶类的审评功能
思政元素	职业素养、科学发展观、工匠精神、黔南职院精神

（8）《茶艺编创及综合实训》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标：培养学生的爱国情感和文化自信，具备传承和发扬优秀传统文化的自觉。 知识目标：了解不同茶具的材质特征和使用方法；掌握不同茶类的表演方式和品鉴方式，会茶艺编创。 能力目标：掌握茶艺礼仪并能熟练运用；会不同茶类的冲泡技巧，能进行民族茶艺表演；会进行茶饮调配；能独立完成茶艺编创。
教学内容	一、茶艺基础实训（含赛事通用标准） 1.1 茶汤品质把控 二、茶艺编创基础方法 2.1 主题性编创入门 三、专项编创实训 3.1 地域特色茶艺编创 四、综合场景实训 4.1 商务接待茶艺 五、茶汤比拼与评价实训 5.1 同茶类品质对比 六、综合应用实训 6.1 茶文化活动策划与执行
教学要求	1.教学方法：模拟教学法、案例教学法、任务驱动法、角色扮演法、互动式教学法、小组教学法等。 2.教学手段：线上线下混合式教学 3.实训条件：茶艺室、茶旅楼、合作茶企。 4.教学资源：国家职业教育专业教学资源库、超星学习通精品课程资源、部分网络视频资源。
思政元素	文化自信、三职教育、民族文化自信、工匠精神、诚信教育

（9）《茶叶市场营销》

课时及学分	本课程 108 学时，6 学分
教学目标	素质目标：培养学生的责任心和担当创新精神，培养学生的爱国主义精神和主人翁意识，培养学生的职业素养和工匠精神，培养学生终身学习的能力。 知识目标：掌握市场营销环境分析方法进行市场营销环境分析；能够运用市场细分方法，进行市场细分，选择目标市场，推出相应的目标市场策略和市场定位策略 能力目标：能够比较准确地分析消费者的购买动机、购买行为和购买过程，并能采取相应的营销策略；能够针对具体的企业选择与设计产品策略与价格策略；能够结合相关案例对某企业实施的分销策略进行利弊分析，基本上能够设计和践行相关的营销活动；可以根据市场条件选择与设计促销策略，组织参与促销活动。
教学内容	模块一：茶叶市场营销基础与战略认知 1.1 茶叶市场营销概述（核心概念） 1.1 茶叶市场营销概述（案例分析） 1.2 茶叶市场营销环境研究（环境构成） 1.2 茶叶市场营销环境研究（案例分析） 1.3 茶叶市场深度洞察（现状与格局） 1.3 茶叶市场深度洞察（趋势与特征） 1.4 企业战略与营销管理（基础理论） 1.4 企业战略与营销管理（战略制定） 模块二：茶叶消费者分析与市场调研 2.1 消费者画像分析（要素与方法） 2.1 消费者画像分析（目标人群实操） 2.2 购买者行为分析（基本模型） 2.2 购买者行为分析（影响因素分析） 2.3 市场调研与预测（问卷设计与收集）

	2.3 市场调研与预测（线下实践） 2.3 市场调研与预测（数据处理） 2.3 市场调研与预测（市场预测） 模块三：茶叶目标市场与全渠道营销实战 3.1 茶叶目标市场（STP 理论与细分） 3.1 茶叶目标市场（定位实践） 3.2 电商交易平台分析（平台特点与规则） 3.2 电商交易平台分析（平台适配对比） 3.3 网上开店（注册与搭建） 3.3 网上开店（商品上架与优化） 3.4 电商平台总结（数据复盘） 3.4 电商平台总结（问题与优化） 3.5 线下市场营销实践（活动策划） 3.5 线下市场营销实践（活动准备） 3.5 线下市场营销实践（现场引流） 3.5 线下市场营销实践（讲解与促成） 3.6 线下市场营销实践总结（效果评估） 3.6 线下市场营销实践总结（经验总结） 3.7 电商直播（流程与脚本设计） 3.7 电商直播（销售与转化技巧） 3.8 直播短视频拍摄（选题与策划） 3.8 直播短视频拍摄（拍摄剪辑与运营） 模块四：期末汇报 线下与线上实践成果展示与反思
教学要求	1.教学方法： 模拟教学法、案例教学法、任务驱动法、角色扮演法、互动式教学法、小组教学法等。 2.教学手段： 线上线下混合式教学 3.实训条件： 茶旅楼、合作茶企。 4.教学资源： 国家职业教育专业教学资源库、超星学习通精品课程资源、部分网络视频资源。
思政元素	课堂纪律、诚信教育、营销意识、自律意识、服务意识培育、法律意识培育

（10）《茶文化旅游》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具备传承和发扬传统文化的意识和精神，具有创新意识。 知识目标： 生态茶园规划设计基础知识、茶文化构成基本知识、茶席和茶会设计基本理论知识、茶艺与茶叶营销基本知识。 能力目标： 具有一定的项目策划能力；具有分析问题及解决问题的能力；具有一定的营销策划能力；具有设计茶文化旅游项目的能力。
教学内容	学习模块一 茶文化旅游与起源 1.1 追溯茶文化旅游历史 1.2 剖析茶文化旅游类型 学习模块二 不同类型的茶文化旅游 2.1 解读会展商务型、游学交流型茶文化旅游 2.2 探究民俗体验型茶文化旅游 2.3 分析养生保健型、休闲品鉴型茶文化旅游 2.4 挖掘宗教文化型茶文化旅游 2.5 了解港澳台茶文化旅游 2.6 领略亚洲与欧洲茶文化之旅 2.7 掌握茶文化旅游基本概念与线路设计 学习模块三 茶文化旅游设计与开发 3.1 学习研学课程开发基础知识 3.2 撰写并模拟导游词 3.3 开展景区导游词的现场讲解 3.4 剖析都匀毛尖茶文化旅游线路设计原则及案例

	3.5设计都匀毛尖茶文化研学课程 3.6完善都匀毛尖茶文化研学课程设计
教学要求	1.教学方法： 采用“课题+实地认知+项目”实践教学、任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶创新创业基地）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等） 4.实训条件： 茶园、茶博园
思政元素	专业信心培养、三职教育培养、廉洁教育、12610、一训三风

（11）《茶馆经营与管理》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具备传承和发扬传统文化的意识 and 精神，具有服务意识。 知识目标： 通过本课程的学习，主要使学生了解我国茶馆业的发展历史、茶馆运营策略、茶馆室内设计及品牌形象打造、茶馆经营与管理、茶馆人员培训及茶馆财力物力资源管理、茶馆服务管理等方面的知识。 能力目标： 能对全国各地特色茶馆进行初步分析，使学生在了解茶馆服务规范及特色经营的基础上，培养茶馆经营管理意识。
教学内容	项目一茶馆筹备 1.1 茶馆定位 1.2 茶馆注册 1.3 茶馆装饰 项目二茶馆管理 2.1 茶馆日常管理 2.2 茶馆财务管理 项目三茶馆经营 3.1 茶馆经营策略 3.2 茶馆发展策略
教学要求	1.教学方法： 采用“课题+实地认知+项目”实践教学、任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶创新创业基地）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等） 4.实训条件： 要求有实体经营条件的实训室
思政元素	团结协作、大局意识、创造力、职业道德修养、廉洁自律

（12）《茶席设计与茶会组织》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标： 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具备传承和发扬传统文化的意识 and 精神，培养审美意识和 服务意识。 知识目标： 掌握茶席构成要素和设计技巧；掌握茶会策划技巧。 能力目标： 能根据不同主题，策划茶会活动；能根据不同标准，开展茶会活动；能根据不同场景和主题设计茶席；能准确开展茶文化传播工作。

教学内容	项目一、茶席设计 任务1.1茶席溯源 任务1.2茶席器物 任务1.3茶席设计 项目二、茶会组织 任务2.1茶会溯源 任务2.2茶会策划 任务2.3茶会举办
教学要求	1.教学方法： 模拟教学法、案例分析法、角色扮演法、启发引导法等。 2.教学手段： 线上线下混合式教学 3.实训条件： 茶艺室、茶旅楼、合作茶企。 4.教学资源： 国家职业教育专业教学资源库、超星学习通精品课程资源、部分网络视频资源。
思政元素	民族自豪感培养、廉洁教育、团队意识培养、自律意识、服务意识培育、文化自信、职业素养、感恩教育、12610、一训三风。

(13) 《特色茶产品加工》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标： 培养具有发现问题、分析问题、科学系统地解决问题能力的茶产品加工人员；培养爱岗敬业和合作创新职业精神；培养拥有健康的体质和良好的心态，具有较强的学习能力和操作能力；符合食品加工员的基本素养要求，遵守国家规范操作的从业者。 知识目标： 了解各类茶产品的由来及茶食品的营养价值，掌握不同茶鲜叶、茶粉、茶汤产品和茶渣工艺品的加工工艺流程。 能力目标： 能根据不同的茶产品选择加工原料，能发现并分析和解决茶产品加工中存在的问题，掌握各类茶产品的品质鉴定方法。
教学内容	项目一、茶鲜叶特色食品加工 1.1茶鲜叶预处理 1.2茶酱的制作 1.3侗家油茶 1.4茶酒加工 项目二、茶粉特色食品加工 2.1茶粉分类及制备 2.2茶香桃花酥的制作 2.3茶香清明团子的制作 2.4茶香粽子的制作 2.5抹茶冰皮月饼的制作 2.6茶粉全麦面包的加工 项目三、茶汤特色食品加工 3.1茶汤提取 3.2茶香春饼的制作 3.3茶双色布丁的加工 3.4茶冰粉的加工 3.5茶香豆腐的加工 3.6刺梨茶饮的加工 3.7茶香糍粑的加工 项目四、茶渣特色工艺品制作 4.1茶雕技术 4.2茶日化用品加工 4.3茶染纺织品加工

教学要求	1.教学方法： 采用任务驱动、演示法、分组讨论法等； 2.教学手段： 线上线下相结合； 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、食品加工室）；软件资源：（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）； 4.实训条件： 要求有茶食品加工实训室及设施设备。
思政元素	民族自豪感和文化自信、工匠精神、创新精神、食品安全、持续发展

（14）《插花艺术与实践》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具备传承和发扬传统文化的意识和精神，培养审美意识和服务意识。 知识目标： 具有一定的美学基础知识。熟悉各类花材的名称、寓意（花语）及养护基本知识。熟悉色彩搭配基础理论。 能力目标： 制作不同的花艺作品。
教学内容	学习模块一走进插花艺术 1.1 走进插花艺术 1.2 掌握插花艺术基础知识 1.3 识别与认知校园植物 1.4 植物拓印制作 学习模块二掌握插花技法应用 2.1 掌握插花技能—螺旋技法 2.2 制作螺旋小香风花束 2.3 西方插花艺术赏析 2.4 制作手提花篮 2.5 西方插花实践创作 2.6 制作法式自然风花束 学习模块三提升审美与茶席应用能力 3.1 东方插花艺术概览 3.2 制作中式插花（瓶、盆） 3.3 中式插花理论深化 3.4 制作中式插花（花篮） 学习模块四茶席插花综合创作与考核 4.1 茶席插花综合应用 4.2 综合创作与课程考核
教学要求	1.教学方法： 采用任务驱动、分组教学、情景教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）
思政元素	弘扬优秀传统文化、爱国情怀、健康生活

（15）《都匀毛尖茶艺》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 1.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，具备传承和发扬传统文化的意识和精神；2.领会有关文化传承等方面的国家法律法规、政策文件，进行茶文化传播与创新；3.具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；4.勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识； 知识目标： 1.熟悉都匀毛尖地方中、小叶群体种的性状；2.熟悉影响茶叶品质的主要成分；3.掌握都匀毛尖冲泡技艺；4.掌握都匀毛尖茶艺技术要求；5.掌握都匀毛尖茶的品质标准。 能力目标： （1）能熟练掌握都匀毛尖茶鲜叶采摘方法；（2）能制作都匀毛尖茶，并具有高级技

	艺工技能水平；（3）可根据茶树品种、鲜叶状态以及天气状况对茶叶技艺过程中鲜叶内含成分变化的影响来灵活调整茶叶加工工艺；（4）拥有对都匀毛尖茶进行定级的能力；（5）能够用都匀毛尖制作茶点。
教学内容	项目一 都匀毛尖茶树品种及鲜叶采摘处理 任务一 都匀毛尖茶树品种识别 任务二 鲜叶采摘与处理 项目二 都匀毛尖茶加工工艺 任务一 都匀毛尖传统手工制作技艺 任务二 都匀毛尖现代机械化加工工艺 项目三 都匀毛尖茶评鉴与冲泡技艺 任务一 都匀毛尖茶品质评鉴 任务二 都匀毛尖特色冲泡技艺 项目四 都匀毛尖茶衍生产品制作 任务一 都匀毛尖特色茶点制作
教学要求	1.教学方法： 采用实践教学、任务驱动、案例分析、分组教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶创新创业基地）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等） 4.实训条件： 加工车间、茶艺室、食品加工室
思政元素	质量意识、环保意识

（16）《茶叶包装与储运》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 培养学生对茶叶文化的兴趣，增强对传统文化的尊重和保护意识、树立环保理念，让学生关注包装对环境的影响，注重可持续发展。 知识目标： 掌握茶叶的基本知识，包括茶叶的种类、产地、品质特点及品质变化规律。熟悉各类茶叶包装材料的性质、特点和应用场景，如纸质、塑料、金属、复合材料等。 能力目标： 具备茶叶包装设计的能力，包括外形设计、图案设计、文字设计等，能够运用设计软件或手工绘制包装效果图。掌握茶叶包装的操作技能，如包装材料的裁剪、折叠、封口等，以及包装设备的使用方法。
教学内容	项目一茶叶包装 1.1材料选择 1.2外观设计 1.3技能训练 项目二茶叶储藏 2.1环境选择 2.2仓储管理 项目三茶叶运输 3.1运输管理 3.2配送管理
教学要求	1.教学方法： 采用任务驱动、分组教学、情景教学等； 2.教学手段： 线上线下相结合 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）
思政元素	爱国情怀、健康生活、开放思想

(17) 《新式茶饮设计与制作》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	素质目标：职业素养：培养学生严谨、卫生的职业习惯，在茶饮制作过程中始终遵循食品安全规范与操作标准，树立高度的责任心。激发学生的创新思维，鼓励从原料搭配、制作工艺、外观造型等多维度突破传统，形成独特的新式茶饮创意。 强化服务意识，让学生理解茶饮不仅是产品，更是满足消费者情感与体验需求的载体，注重与顾客的沟通和反馈。 知识目标：掌握茶叶、奶制品、水果、小料（如珍珠、芋圆）、甜味剂等新式茶饮常用原料的特性、产地、品质鉴别方法。熟悉茶饮的风味搭配原理，了解不同茶叶（如乌龙茶、绿茶、红茶）与其他原料结合产生的风味变化。学习新式茶饮的核心制作技术原理，包括萃取、打发、混合、冷冻等工艺对饮品口感和品质的影响。了解新式茶饮行业的发展现状、流行趋势、消费市场需求以及品牌运营相关知识。 能力目标：能够根据市场需求和流行趋势，独立完成新式茶饮的配方设计、口感调试和外观造型设计；熟练运用各类茶饮制作设备（如萃茶机、雪克杯、蒸汽机等），按照标准化流程完成茶饮制作，确保品质稳定；问题解决：具备分析和解决茶饮制作过程中常见问题的能力，如饮品分层、口感不佳、原料保存不当等；学会通过社交媒体、线下活动等渠道，对设计制作的新式茶饮进行宣传推广。
教学内容	模块一：茶饮基础与感官训练 1.1 行业认知与职业素养 1.2 茶类基础与感官训练 模块二：茶饮原料与工艺 2.1 茶底萃取工艺 2.2 奶基底与乳品应用 2.3 水果与风味原料处理 2.4 小料制作与应用 模块三：配方设计与创新 3.1 经典饮品复刻 3.2 配方设计与风味平衡 3.3 数字化配方设计（四新融入） 3.4 创意饮品研发 模块四：出品与综合实训 4.1 出品呈现与美学设计 4.2 大赛标准与技能提升（大赛成果融入） 4.3 职业资格证书模块训练（证书融入） 4.4 综合实训项目
教学要求	1.教学方法：采用任务驱动、演示法、分组讨论法等； 2.教学手段：线上线下相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源：（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）； 4.实训条件：新式调饮加工室
思政元素	服务意识、创新意识、科学严谨

(三) 岗位实习要求

严格执行教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定（修订）》（教职成〔2021〕4号）、贵州省教育厅等八部门关于印发的《职业学校学生实习管理规定》（黔教发〔2022〕14号），根据学院学生岗位实习管理办法等有关要求，组织好认识实习、岗位实习。

茶艺与茶文化专业岗位实习6个月，安排在第五、六学期。实习期间安排专门校内外实习指导教师，建立指导教师、辅导员、实习单位、学生及家庭定期信息通报工作机制，定期走访实习单位，掌握学生岗位实习现状；实习企业如表6-3。

表 6-3 实习企业、岗位一览表

序号	企业名称	实习岗位	备注
1	贵台红茶叶科技有限公司 (龙头企业)	茶艺师、展销员	
2	贵天下茶叶有限公司 (龙头企业)	茶艺师、展销员	
3	黔南州都匀平浪茶场	茶艺师	
4	贵州都匀毛尖茶叶有限公司	茶艺师	
5	毛尖镇摆忙十里茶香茶叶专业合作社	茶艺师	
6	都匀市茶仙子	茶艺师	
7	本善茶坊	茶艺培训师	
8	贵州百岁园生物科技有限公司	茶艺师	
9	都匀市背篋姑娘茶业有限公司	茶艺师、茶叶主播	

(四) 毕业设计要求

毕业设计(论文)是高等职业技术学院教学计划中的一个重要的实践性教学环节,其目的是培养学生综合运用所学的基本理论、专业知识和基本技能,提高分析问题、解决问题的能力,并初步进行科学研究的能力;培养优良的思想品质和探求真理的科学精神,提高学生的综合素质。为使茶艺与茶文化专业毕业设计工作进行顺利,特制定本实施方案。

1. 毕业设计的内容和形式

学生必须针对在校期间的专业学习来完成毕业设计,内容应与专业内容相关。毕业设计的形式应结合本专业的就业岗位及其工作内容来确定,可以选择茶艺创作、茶食品制作、茶叶产品设计、市场推介方案设计、调研报告等形式进行。

2. 毕业设计的要求

(1) 对学生的要求

毕业设计按照《黔南民族职业技术学院关于毕业设计工作的规定》的要求,在规定时间内完成并接受审核或答辩。毕业设计成绩不合格,不予毕业。

(2) 对指导教师的要求

(1) 指导学生选好题目，制定作品实施进度，帮助学生了解有关选题在实际应用中和学术研究中的情况；

(2) 开列选题所需要的参考书目，指导学生查阅文献、资料 and 整理数据；

(3) 审定毕业设计的计划与写作提纲；

(4) 对学生作品进行经常性的检查、答疑等工作；

(5) 审定、批阅作品，写出评语，初评成绩，参加答辩与评审。

七、教学进程总体安排

(一) 课程学时结构

单位：学时

表 7-1 课程学时结构

课程属性	课程类型	理论教学	实践教学	合计	占总学时比例 (%)
必修	公共必修课	460	224	684	25.1
	专业基础课	116	108	224	8.2
	专业核心课	208	252	460	16.9
	集中实践课	36	1038	1074	39.4
选修	公共选修课	60	8	68	2.5
	专业拓展课	70	142	212	7.9
	合计	950	1772	2722	100
	占总学时比例 (%)	35	65	100	

(二) 周教学时间分配表

表 7-2 周教学时间分配表

学期教 学内容	累计周数	一	二	三	四	五	六
课内教学	66	16	16	18	16		
入学教育及军训	3	3					
学期考试	4	1	1	1	1		
岗位实习	35					19	16

毕业设计	3						4
毕业教育	1						
技能考核	1					1	
茶叶生产性实训	4		2		2		
机动	3		1	1	1		
合计	120	20	20	20	20	20	20

(三) 课程设置及教学进程安排表

详见附件 1

八、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. 队伍结构

承担茶艺与茶文化专业课程的教师队伍中副教授 9 人、讲师 3 人，助教 1 人；外聘教师 5 人，共 18 人。初步形成了一支职称结构合理、年龄结构合理，师资队伍强大的教学团队。其中 1 人是国家级技术能手，1 人是国家级非遗技艺传承人，2 人获得贵州省技术能手，1 人是中华茶文化优秀教师。

2. 专业负责人

专业带头负责人具有较强的组织、管理和协调能力，具备丰富的教学、实践和教科研经验，熟悉本专业的发展前沿和课程改革趋势。能够带领教学团队进行专业市场调研，确定人才培养目标、培养规格、制定工学结合的人才培养方案；负责实训项目建设，保证理实一体的专业核心课程顺利实施；负责和企业联系，圆满完成社会服务任务。

表 8-2 专业负责人一览表

类别	姓名	性别	年龄	职务（职称）	学历/学位	职业资格证书	主要业绩	工作单位
校内专业负责人	陈悦沁	女	30	讲师	本科/学士	一级茶艺技师	贵州省五一劳动奖章、贵州省技术能手、比赛省赛一等奖3项、二等奖4项、三等奖3项	黔南民族职业技术学院

3. 专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。历年来，专任教师主持课题 10 余项，发表论文 20 篇，获奖 20 项以上。专任教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

表 8-3 专任教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	最后学历 / 学位	专业技术职务	职业资格证书	担任课程
1	南雪芹	女	36	研究生 茶学硕士	副教授	评茶员 (一级技师)	茶叶评鉴 茶具鉴赏
2	覃世霞	女	53	大学本科 农学学士	副教授	茶艺师(三级) 评茶员(三级)	插花艺术与实践
3	龙冬玲	女	36	研究生 农学硕士	讲师	高级考评员	特色茶产品加工
4	黄荣浩	男	30	研究生 茶学硕士	讲师	高级考评员	茶叶加工技术 饮茶与健康
5	陈鹏	男	35	大学本科 茶学学士	讲师	茶艺师 (二级技师)	茶叶市场营销 会务策划与组织
6	冯霞	女	33	大学本科 茶学学士	讲师	茶艺师 (一级技师)	中国茶文化 茶席设计与茶会组织
7	陈悦沁	女	30	大学本科 茶学学士	讲师	茶艺师 (一级技师)	茶艺 新茶饮开发与实践
8	邓瑞星	男	30	研究生 旅游硕士	副教授	茶艺师(三级) 高级考评员	茶文化旅游
9	谭臣竹	女	27	研究生 林学硕士	未定级	高级考评员	茶叶基础知识

4. 兼职教师

兼职教师欧平勇现任黔南州农业科学院副院长，是国家级制茶大师；张子全是毛尖镇摆忙十里茶香茶叶合作社理事长，是国家级（都匀毛尖茶手工制作技艺）非物质文化遗产传承人；冯丹绘是贵州丹心致绘文化传播有限公司董事长兼总经理，国家一级茶艺师，作为行业领军人物，在教师队伍中起到很好的“师带徒”“传帮带”作用。

表 8-4 兼职教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	最后学历 / 学位	专业技术职务	职业资格证书	担任课程
1	欧平勇	男	53	大学本科 农学学士	研究员		茶叶审评 茶叶生产与加工知识
2	张子全	男	54		非遗传承人		都匀毛尖茶加工
3	冯丹绘	女	35	大专		茶艺师(一级 技师)	茶艺
4	罗子晴	女	46	大专		茶艺师(一级 技师)	都匀毛尖茶技艺

（二）教学设施

1. 实训基地

教学设施能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教师、校内实训室和校外实训基地。

表 8-5 茶艺与茶文化专业校内实训基地一览表

序号	实训室名称	面积 (m ²)	主要实训项目
1	茶园	8000	茶树种植、茶园施肥、茶树修剪、茶叶采摘、茶树育种
2	茶叶加工实训室	350	六大茶类手工及机械加工
3	茶叶审评实训室	160	茶叶感官审评
4	茶艺实训室	120	茶艺表演、茶叶冲泡、茶席设计、茶会组织
5	植物组织培养实训室	87	植物组织培养
6	植物基础实训室	87	植物结构观察、植物细胞观察、植物生长调控
7	作物栽培实训室	87	作物繁殖、作物栽培
8	标本科普馆	150	植物认识、昆虫认识、茶树病害认识等
9	黔南州测土配方实训室	300	茶园土肥检测、土壤重金属检测
10	茶叶理化检验实训室	120	茶叶理化检验
11	茶馆经营与管理实训室	120	茶馆运营、茶叶销售
12	黔南州农产品质量安全监督检验中心	1500	茶叶农残检测、茶叶重金属检测

2. 校外实训基地

与校外多家具有一定影响力的茶企业与茶叶公司保持长期合作，建立校外实训实习基地。

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	用途	合作深度
1	红茶加工实训基地	贵台红茶叶科技有限公司 (龙头企业)	岗位实习	深度合作
2	茶叶生产加工实训基地	贵天下茶叶有限公司 (龙头企业)	岗位实习	深度合作
3	茶树栽培与良种繁殖实训基地	黔南州都匀平浪茶场	岗位实习	深度合作
4	茶叶生产加工实训基地	贵州都匀毛尖茶叶有限公司	认识实习、岗位实习	深度合作
5	茶园管护与茶叶加工实训基地	毛尖镇摆忙十里茶香茶叶专业合作社	生产性实习、岗位实习	深度合作
6	茶叶生产加工实训基地	都匀生态茶叶有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作

7	茶叶生产、茶文化旅游实训基地	新贵茶叶有限公司	岗位实习	深度合作
8	茶产品综合开发实训基地	黔之冠茶叶综合开发有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作
9	茶文化旅游、茶叶营销实训基地	中国茶文化博览园	认识实习、岗位实习	深度合作
10	茶树栽培与良种繁殖实训基地	贵州省平塘县裕茗有机茶业有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作
11	茶叶加工实训基地	贵州兰顿农业发展有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作
12	茶叶销售实训基地	都匀市茶仙子	生产性实习、岗位实习	深度合作
13	茶文化推广实训基地	本善茶坊	生产性实习、岗位实习	深度合作
14	深加工产品开发实训基地	贵州百岁园生物科技有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作
15	茶叶销售实训基地	都匀市背篛姑娘茶业有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作
16	茶叶销售实训基地	贵州茗韵茶业有限公司	生产性实习、岗位实习	深度合作

表 8-6 茶艺与茶文化专业校外实训基地

(三) 教学资源

1. 教材选用

按照教育部印发的职业院校教材管理办法和学校的有关规定，选用优质教材，对教材选用进行审核，优先选用国家高等职业教育规划教材、大出版社出版的、再版多的、出版年份新的理实一体化教材。鼓励专业教师、企业兼职教师探索基于工作过程的情境构建动态知识模块，开发新型活页式、工作手册式教材和数字化教材。

表 8-7 茶艺与茶文化专业教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期	书号
1	园林测量	高等职业教育专科“十三五”规划教材	中国农业大学出版社	王国东 韩学颖	2019-09	9787565522666
2	茶树病虫害防治学	普通高等教育农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	谭 琳 谭济才	2021-08	9787109285385

3	茶叶市场营销学（第一版）	国家“十三五”规划教材	世界图书出版社	肖力争	2017-10	9787519231996
4	茶叶市场营销	--	中国商业出版社	潘玉华	2019-09	9787520807760
5	茶叶市场营销实务	--	浙江大学出版社	郑剑顺	2013-08	9787308121781
6	茶叶感官审评技术（第一版）	高等职业教育农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	周炎花 李 清	2021-11	9787109286993
7	茶叶评鉴（审评）（第五版）	普通高等教育农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	黄建安 施兆鹏	2022-06	9787109147850
8	茶艺学	中国轻工业“十三五”规划教材	中国轻工业出版社	黄友谊	2021-01	9787518422296
9	茶艺基础与技法	中国轻工业“十三五”规划教材	中国轻工业出版社	单虹丽唐茜	2021-04	9787518422166
10	茶艺师（基础知识）	国家职业技能等级认定教程	中国劳动社会保障出版社	—	2020-12	9787516748008
11	茶学专业英语	中国轻工业“十三五”规划教材	中国轻工业出版社	张正竹 李大祥	2020-06	9787518422678
12	茶叶品质化学	各类茶艺、茶叶营销、农学专业改革创新示范规划教材	中国商业出版社	刘展良	2021-01	9787520813419
13	茶树育种学（第三版）	普通高等教育农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	江昌俊	2021-06	9787109284463
14	植物生长与环境	高职高专教育农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	宋志伟	2019-11	9787109261624
15	植物与植物生理（第三版）	高等职业教育农业农村部“十三五”规划教材	中国农业出版社	陈忠辉 韩 鹰	2019-11	9787109261037
16	茶树栽培学（第五版）	全国高等农业院校“十二五”规划教材	中国农业出版社	骆耀平	2018-06	9787109203990
17	茶树栽培技术（第二版）	国家“十三五”规划教材	重庆大学出版社	于龙凤 安福全	2022-03	9787562474241
18	茶叶的保健功能	--	科学出版社	陈宗懋 甄永苏	2014-09	9787030414687
19	茶叶营养与功能	普通高等教育“十三五”规划教材	中国轻工业出版社	杨晓萍	2017-07	9787518414420
20	制茶学	全国高等农林院校“十三五”规划教槽	中国农业出版社	夏 涛	2016-01	9787109212893

21	茶叶生产与加工技术	高等职业教育茶叶生产加工技术专业教材	中国轻工业出版社	成 洲	2016-01	97875184000515
22	中国茶文化	—	安徽教育出版社	丁以寿	2016-05	9787533662608
23	茶文化学（第三版）	普通高等教育农业部“十二五”规划教材	中国农业出版社	刘勤晋	2014-01	9787109184770
24	中国茶文化	—	九州出版社	王 玲	2022-06	9787510884085
25	茶席茶会	—	安徽教育出版社	蔡荣章	2021-02	9787533658366
26	茶席设计	—	浙江大学出版社	周新华	2016-02	9787308139014
27	包装设计	—	化学工业出版社	陈 根	2018-05	9787122313850
28	中式元素视觉传达——包装设计	—	辽宁科学技术出版社	柯胜海	2020-03	9787559112576

2. 数字化（网络）学习资源

集成本专业优秀教学资源（包括培养方案、课程标准、微课、慕课、教学项目、电子教案、实训指导、考核标准、试题库、视频资料库、教学管理资料、虚拟实践中心、虚拟化技术体验中心等）、企业相关技术标准、典型案例等内容等建设专业教学资源库。对内为教师和学生提供专业学习和研究平台，对外向合作企业及社会开放。

表 8-8 茶艺与茶文化专业数字化（网络）学习资源

序号	数字化资源名称	资源网址
1	茶文化与健康	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/1000008813#teachTeam
2	茶，一片树叶的故事	https://v.qq.com/x/page/v0632ucbu7x.html
3	中国茶文化	http://www.gov.cn/test/2006-04/24/content_262317.htm
4	茶叶之路	http://tv.cctv.com/2014/01/07/VIDE1389105915087428.shtml
5	茶韵茶魂·安溪铁观音	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/FAFU-1002081001?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
6	中华茶礼仪	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HUNAU-1002836003?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
7	中国茶文化与茶健康	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/ZJU-1206695831?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_

8	茶叶风味科学——制茶与评茶	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/ZJU-1460879161?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
9	茶产品消费者行为学	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/FAFU-1206498805?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
10	中国茶道	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HUNAU-1001667002?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
11	茶叶营养与功能	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HZAU-1206642801?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
12	中国茶文化	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/BLCU-1206309834?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
13	紫砂文化与壶艺审美	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/JIANGNAN-1466280162?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
14	神秘的大红袍	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/WYXY-1449610169?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
15	茶叶感官审评	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/AHAU-1206699836?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
16	二十四节气茶点	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HEPSVE-1461658166?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
17	茶艺表演与编创	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/JASFC-1453156162?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
18	走进中国传统文化	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/BLCU-1450183195?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_
19	茶文化创意表达	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/SJU-1206673818?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssljg_

20	茶叶加工学	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HZAU-1002600028?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
21	茶叶品质化学	https://mooc1-1.chaoxing.com/course-ans/courseportal/228996527.html?claz_zId=0
22	植物学	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HZAU-1001727012?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
23	植物生理学	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/scnu-1003197008?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
24	植物生产环境	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/HNAC-1206997806?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
25	福建省茶叶生态产业体系构建的探索与实践	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/FAFU-1454659165?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
26	市场营销实务	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/CCIT-1207024803?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
27	科学测土与合理施肥	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/GXNY-1464105163?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
28	作物育种学	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/NJAU-1001753042?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
29	交际英语	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/NWPU-1003246006?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
30	品牌与包装	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/SUAD-1465995165?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
31	包装创意设计	中国大学MOOC(慕课) https://www.icourse163.org/course/CSMZXY-1003531010?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcassjg_
32	中国茶文化	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/208175631.html

33	茶艺	https://mooc1-1.chaoxing.com/mycourse/teachercourse?moocId=205992706&clazid=28975510&edit=true&v=0&cpi=63496828&pageHeader=0
34	茶叶审评技术	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/208763455.html
35	茶树病虫害绿色防治技术	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/205418077.html
36	都匀毛尖茶加工	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/204870917.html
37	特色茶产品加工	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/218127085.html
38	茶席设计与茶会组织	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/209801085.html
39	农产品标准化生产及认证	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/207128597.html
40	茶馆经营与管理	https://mooc1-1.chaoxing.com/course-ans/courseportal/229524952.html?clazid=0
41	饮茶与健康	https://mooc1-1.chaoxing.com/course-ans/courseportal/229524876.html?clazid=0
42	茶叶包装与储运	https://mooc1-1.chaoxing.com/course-ans/courseportal/229525080.html?clazid=0
43	都匀毛尖茶技艺	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/225876816.html
44	茶具鉴赏	https://mooc1-1.chaoxing.com/course/204540162.html

（四）教学方法

根据教学内容灵活选取适当的教学方法和教学手段。全面倡导“教、学、做”一体教学法，并辅助于“项目导向法”、“实景教学”等行之有效的教学方法，力求培养学生的独立分析和解决问题能力，效果良好。

1. “教、学、做”一体的教学法

在课程教学过程中，软件技术专业依托校内相关实训室，遵循“技能是学和练而不是教出来”的理念，改革过去老师讲、学生听，然后再去做实训的教学老套路，以项目为引导，教师在项目实施的过程中完成知识的讲授，形成师生交流互动新模式，完成学生技能训练。教师理论讲授中穿插技能演示，让学生的理论学习与技能模仿、强化密不可分，从而有效集中学生注意力，及时熟悉并掌握所学技能，最大限度发挥实训室的服务教学功效。

2. “项目导向法”教学法

将原理、实训、项目融为一体，并贯穿于课程的“教、学、做”之中。学生在项目完成的过程中，掌握课程核心知识和技能。在视觉设计类课程根据任务项目的大小，教学中采取不同的程序和方法。

3. 头脑风暴教学法

就是教师引导学生就某一课题自由发表意见，并对其意见的正确性或准确性教师不进行任何评价的方法。它是一种能在最短的时间里，获得最多的思想和观点的工作方法。被广泛应用于教学、企业管理和科研工作中。在职业教学中，教师和学生可通过头脑风暴法，讨论和收集解决实际问题的建议(也称为建议集合)，通过集体讨论得出结论。

4. 张贴版教学法

是在张贴画版上别上由学生或老师填写的有关讨论或教学内容的卡通纸片，通过添加、移动、拿掉或更换卡通纸片进行讨论、得出结论的研讨教学法。这种教学方法运用于以学生为中心的教学方式中，主要用于：(1)制定工作计划；(2)收集解决问题建议；(3)讨论和做出决定；(4)收集和界定问题；(5)征求意见。

5. 案例教学法

是指通过一个具体教育情境的描述，引导学生对这些特殊情境进行讨论的一种教学方法。案例教学的宗旨不是传授最终真理，而是通过一个个具体案例的讨论和思考，去诱发学生的创造潜能，他甚至不在乎能不能得出正确答案，他真正重视的是得出答案的思考过程。在课堂上，每个人都需要贡献自己的智慧，没有旁观者，只有参与者。学生一方面从教师的引导中增进对一些问题的认识并提高解决问题的能力，另一方面也从同学之间的交流、讨论中提高对问题的洞察力。

6. 角色扮演教学法

角色扮演作为一种教学模式扎根于个人和社会两个方面，它力图帮助个人了解他所处的社会环境与社会群体共同致力于分析社会情境，分析人际关系，并形成处理这些情况的恰当而民主的方法。角色扮演的过程给人的行为提供了生动的实例，学生通过实例为媒质：一是探索他们的感情；二是洞察他们的态度、价值和感知；三是培养他们解决问题的技能和态度；四是用各种方法探讨对教材的理解。

7. 模拟教学法

模拟教学法是一种以教学手段和教学环境为目标导向的行为引导型教学模式。模拟教学分为模拟设备教学与模拟情境教学两大类：(1)模拟设备教学主要是靠模拟设备作为教学的支撑，其特点是不怕学生因操作失误而产生不良的后果，一旦失误可重新来，而且还可以进行单项技能训练，学生在模拟训练中能通过自身反馈感悟正确的要领并及时改正。(2)模拟情境教学主要是根据专业学习要求，模拟一个社会场景，在这些场景中具有与实际相同的功能及工作过程，只是活动是模拟的。通过这种教学让学生在一个现实的社会环境氛围中对自己未来的职业岗位有一个比较具体的、综合性的全面理解，特别是一些属于行业特有的规范，可以得到深化和强化，有利于学生职业素质的全面提高。

8. 现场教学法

是在生产现场直接进行教学的教学方法，让学生在实习现场或工厂车间，学、练、做相结合，缩短了理论课堂教学与实际生产应用的距离，极大地提高了教学的针对性和实效性。

9. 任务驱动教学法

将教学内容隐含在一个或几个有代表性的任务中，以完成任务作为教学活动的中心工作，在完成任务的动机驱动下，通过对任务进行分析、讨论，明确它大体涉及哪些知识，需要解决哪些问题，并找出哪些是旧知识，哪些是新知识，在教师的指导帮助下，通过对学习资源的主动应用，在自主探索和互动协作的学习过程中，找出完成任务的方法，最后通过任务的完全实现构建的意义。

10. 讨论法

是在教师的指导下学生围绕着某一中心问题发表自己的看法，进行相互启发学习的一种教学方法。它的优点，一是在讨论中学生处于主动地位，能很好地发挥学生的主动性和积极性，内容可不受教材的限制。但要注意围绕讨论中心开展讨论。

（五）学习评价

学习评价是检验教学效果的手段，是对学生学习的促进，我们采取多元化考核评价模式的方法，以此提高教学评价的有效性，激发学生的学习兴趣，调动学生学习的主动性，推动课程教学的发展，全面提高教学效率。

1. 公共基础课程考核与评价

公共基础课程重点考查学生的基本素质和对基础知识的掌握情况，采用过程性考核与终结性考核相结合的方式进行，过程性考核以出勤率、课堂表现、学习态度、作业及任务完成情况评价。终结性考核采用闭卷考核的方式，主要考核学生对所学知识的理解和应用。

公共选修学习领域以过程性考核为主，终结性考核为辅，可采取汇报、演讲、讨论、终结性专题报告、论文考核等方式。

2. 专业（技能）课程考核与评价

专业（技能）课程采取过程性评价与终结性考核相结合，过程性考核可以一堂课、一个教学单元为单位，根据课程特点可借助信息化教学平台，从线下（课堂出勤率、课堂表现、书面作业等）线上（话题讨论、作业提交、阶段性书面考核、线上活跃度等）进行知识、技能、素质的综合考核评价。终结性考核为基本知识、基本方法、知识应用等的考核，可采取书面考试、现场操作、提交案例分析报告等方式进行。

3. 素质拓展课程考核与评价

素质拓展课程采取过程性考核，可通过技能大赛、社会实践、各种社团活动的开展进行，主要考核学生是否具有好的团队精神、创新精神，是否具备正确的人生观、价值观、世界观，可采取观察、谈话等方式进行。

（六）质量管理

建立健全质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，结合教学诊断与改进保证人才培养质量的工作，管理监控各环节的教学活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

建立专业建设和教学质量诊断和改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

完善教学管理机制，实施院系两级教学巡查和听课制度，建立教学管理巡查组，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立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，定期开展公开课、示范课等教研活动。建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，及时了解生源情况、在校生学业水平、毕业生的工作状况和在工作过程中遇到的知识和技术问题，以及对专业课程设置、教学方法、管理模式等方面的意见和建议；听取用人单位对我校毕业生的思想品德、专业知识、业务能力和工作业绩等方面的总体评价和满意度以及对专业建设、人才培养模式的意见和建议，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

1. 制定详细的教学工作计划，明确教学工作目标，保证教学工作有计划、有步骤、有条不紊地运转。

2. 加强教师的教学质量和学生的学习质量管理。

3. 组织开展教学研究活动，促进教学工作改革。

4. 深入教学第一线，加强检查指导，及时总结经验，提高教学质量。

5. 重建“民主科学”的教学管理机制，建立由教师、学生、学生家长、教育专家或社会知名人士组成的教教职工代表大会制度，加强民主管理和民主监督。

6. 引进第三方评价机制，从行业企业对人才培养质量的评价，学生、家长对学习成果满意度，同行互评，系统平台数据等方面评价教学质量，根据评价结果积极进行教学整改，提高教学质量。

九、毕业要求

完成所有课程的学习并修满 157 学分及以上，综合素质达标，获得相应职业技能等级证书，满足专业规定的其他条件。具体要求见下表。

表 9-1 毕业具备的条件

序号	项 目	学分	备注
1	必修课	81	各科成绩合格方取得学分
2	选修课	17	各科成绩合格方取得学分
3	入学教育（含安全教育）	1	由学管办、班主任结合入学军训和每周一训 进行考核评分
4	军事理论与训练	4	由武装部考核评分
5	岗位实习	35	由实习单位鉴定实习成绩，成绩合格
6	毕业设计	4	经毕业设计审核小组评定，成绩合格
7	职业技能考核	2	普通话等级证书为必考证书，在职业资格证书中选择一类考核并 获得证书
8	综合素质	4	由班主任进行考核评分
9	毕业教育	1	
19	茶叶生产综合实训	8	二、四学期集中实践 2 周（说明：根据茶产业周年生产管理规律， 安排 2 周时间进行生产性实践）
合 计		157	建议总学分 140~160

课程对毕业能力要求指标点的支撑表

毕业能力要求 指标点		1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			32			33			34			35			36			37			38			39			40			41			42			43			44			45			46			47			48			49			50			51			52			53			54			55			56			57			58			59			60			61			62			63			64			65			66			67			68			69			70			71			72			73			74			75			76			77			78			79			80			81			82			83			84			85			86			87			88			89			90			91			92			93			94			95			96			97			98			99			100			101			102			103			104			105			106			107			108			109			110			111			112			113			114			115			116			117			118			119			120			121			122			123			124			125			126			127			128			129			130			131			132			133			134			135			136			137			138			139			140			141			142			143			144			145			146			147			148			149			150			151			152			153			154			155			156			157			158			159			160			161			162			163			164			165			166			167			168			169			170			171			172			173			174			175			176			177			178			179			180			181			182			183			184			185			186			187			188			189			190			191			192			193			194			195			196			197			198			199			200			201			202			203			204			205			206			207			208			209			210			211			212			213			214			215			216			217			218			219			220			221			222			223			224			225			226			227			228			229			230			231			232			233			234			235			236			237			238			239			240			241			242			243			244			245			246			247			248			249			250			251			252			253			254			255			256			257			258			259			260			261			262			263			264			265			266			267			268			269			270			271			272			273			274			275			276			277			278			279			280			281			282			283			284			285			286			287			288			289			290			291			292			293			294			295			296			297			298			299			300			301			302			303			304			305			306			307			308			309			310			311			312			313			314			315			316			317			318			319			320			321			322			323			324			325			326			327			328			329			330			331			332			333			334			335			336			337			338			339			340			341			342			343			344			345			346			347			348			349			350			351			352			353			354			355			356			357			358			359			360			361			362			363			364			365			366			367			368			369			370			371			372			373			374			375			376			377			378			379			380			381			382			383			384			385			386			387			388			389			390			391			392			393			394			395			396			397			398			399			400			401			402			403			404			405			406			407			408			409			410			411			412			413			414			415			416			417			418			419			420			421			422			423			424			425			426			427			428			429			430			431			432			433			434			435			436			437			438			439			440			441			442			443			444			445			446			447			448			449			450			451			452			453			454			455			456			457			458			459			460			461			462			463			464			465			466			467			468			469			470			471			472			473			474			475			476			477			478			479			480			481			482			483			484			485			486			487			488			489			490			491			492			493			494			495			496			497			498			499			500			501			502			503			504			505			506			507			508			509			510			511			512			513			514			515			516			517			518			519			520			521			522			523			524			525			526			527			528			529			530			531			532			533			534			535			536			537			538			539			540			541			542			543			544			545			546			547			548			549			550			551			552			553			554			555			556			557			558			559			560			561			562			563			564			565			566			567			568			569			570			571			572			573			574			575			576			577			578			579			580			581			582			583			584			585			586			587			588			589			590			591			592			593			594			595			596			597			598			599			600			601			602			603			604			605			606			607			608			609			610			611			612			613			614			615			616			617			618			619			620			621			622			623			624			625			626			627			628			629			630			631			632			633			634			635			636			637			638			639			640			641			642			643			644			645			646			647			648			649			650			651			652			653			654			655			656			657			658			659			660			661			662			663			664			665			666			667			668			669			670			671			672			673			674			675			676			677			678			679			680			681			682			683			684			685			686			687			688			689			690			691			692			693			694			695			696			697			698			699			700			701			702			703			704			705			706			707			708			709			710			711			712			713			714			715			716			717			718			719			720			721			722			723			724			725			726			727			728			729			730			731			732			733			734			735			736			737			738			739			740			741			742			743			744			745			746			747			748			749			750			751			752			753			754			755			756			757			758			759			760			761			762			763			764			765			766			767			768			769			770			771			772			773			774			775			776			777			778			779			780			781			782			783			784			785			786			787			788			789			790			791			792			793			794			795			796			797			798			799			800			801			802			803			804			805			806			807			808			809			810			811			812			813			814			815			816			817			818			819			820			821			822			823			824			825			826			827			828			829			830			831			832			833			834			835			836			837			838			839			840			841			842			843			844			845			846			847			848			849			850			851			852			853			854			855			856			857			858			859			860			861			862			863			864			865			866			867			868			869			870			871			872			873			874			875			876			877			878			879			880			881			882			883			884			885			886			887			888			889			890			891			892			893			894			895			896			897			898			899			900			901			902			903			904			905			906			907			908			909			910			911			912			913			914			915			916			917			918			919			920			921			922			923			924			925			926			927			928			929			930			931			932			933			934			935			936			937			938			939			940			941			942			943			944			945			946			947			948			949			950			951			952			953			954			955			956			957			958			959			960			961			962			963			964			965			966			967			968			969			970			971			972			973			974			975			976			977			978			979			980			981			982			983			984			985			986			987			988			989			990			991			992			993			994			995			996			997			998			999			1000			1001			1002			1003			1004			1005			1006			1007			1008			1009			1010			1011			1012			1013			1014			1015			1016			1017			1018			1019			1020			1021			1022			1023			1024			1025			1026			1027			1028			1029			1030			1031			1032			1033			1034			1035			1036			1037			1038			1039			1040			1041			1042			1043			1044			1045			1046			1047			1048			1049			1050			1051			1052			1053			1054			1055			1056			1057			1058			1059			1060			1061			1062			1063			1064			1065			1066			1067			1068			1069			1070			1071			1072			1073			1074			1075			1076			1077			1078			1079			1080			1081			1082			1083			1084			1085			1086			1087			1088			1089			1090			1091			1092			1093			1094			1095			1096			1097			1098			1099			1100			1101			1102			1103			1104			1105			1106			1107			1108			1109			1110			1111			1112			1113			1114			1115			1116			1117			1118			1119			1120			1121			1122		
---------------	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--

[illegible]

注: H 代表支撑度高, M 代表支撑度较高, L 代表支撑度低。

十、附录

附件 1：编制依据

1. 习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话(2018年9月)
2. 习近平总书记在学校思想政治理论课教师座谈会上的重要讲话(2019年3月)
3. 孙春兰副总理关于办好新时代职业教育的重要讲话(2019年5月)
4. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）
5. 教育部《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》（教职成〔2019〕13号）
6. 教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）
7. 《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》（2020年）
8. 习近平总书记对职业教育工作作出重要指示(2021年4月13日)
9. 《中华人民共和国职业教育法》（2022 年）
10. 教育部等八部门《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（2023 年）
11. 《中华人民共和国职业分类大典》（2022年版）
12. 《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》
13. 《国务院关于支持贵州在新时代西部大开发上闯新路的意见》（国发〔2022〕2号）
14. 《教育部 贵州省人民政府关于建设技能贵州推动职业教育高质量发展的实施意见》（黔府发〔2021〕14号）
15. 《职业教育专业目录(2021年)》含《2025年职业教育专业目录增补清单》
16. 《职业教育专业教学标准（2025 年版）》
17. 《贵州省推进教育现代化建设特色教育强省实施纲要(2018-2027年)》（黔党发〔2018〕30号）
18. 《省教育厅办公室关于 组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（黔教办职成函〔2019〕307号）
19. 《中共贵州省委关于制定贵州省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》
20. 《黔南州国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》
21. 《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1 号）
22. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035 年）》
23. 中共黔南民族职业技术学院委员会办公室关于2026级专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见

附件2：课程设置及教学进程安排表

2026级茶艺与茶文化专业教学进程与学分学时分配表（高职）																
课程性质	序号	课程名称	学分	考核类型		教学时数			按学年分配周学时						备注	
				考试 （学期）	考查 （学期）	总学时	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年			
									一 16周	二 18	三 18	四 18	五 15	六 18周		
公共基础课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2		1	36	32	4	2							
	2	思想道德与法治	3		1	48	44	4	4							
	3	形势与政策	1		1—4	32	32	0	1	1	1	1				
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3		2	54	46	8		3						
	5	党史国史	1		2	16	16	0		1						
	6	中华民族共同体概论	2		2	32	32			2						
	7	生态文明教育	1		3	16	16				1					
	8	国家安全教育	1		3	16	16				1					
	9	大学生心理健康教育	2		1	32	16	16	2							
	10	大学生职业生涯规划与就业创业指导	2		1、4	36	22	16	1				1			
	11	劳动教育	2		1—4	32	12	20	1	1	1	1				
	12	体育	6		1、2、3	108	16	92	2	2	2					
	13	信息技术	4		1	64	16	48	4							
	14	艺术（公共美育艺术）	2		2	32	16	16		2						
	15	大学语文	2		1	32	32	0	2							
	16	大学英语	4		1、2	64	64	0	4	4						
	17	数字素养通识课	1		1	16	16	0	1							
	18	人工智能通识课	1		1	16	16	0	1							
		小计	40			684	460	224	17	16	6	3				
	公共选修课（达到4学分以上）	19	高等数学	2		2	32	24	8		2					
		20	茶具鉴赏	2		3	36	36				2				
		21	中华优秀传统文化	1		2	16	16			1					
		22	创新创业教育	1		3	16	8	8			1				
			小计	4			68	60	8		1	3				
		23	社会责任	1			16		16		1					
		24	节能减排	1			16		16			1				
		25	科学素养	1			16		16					1		
			小计	0			0	0	0	0	0	0	0			
			公共课合计	44			752	520	232	17	17	9	3			工学交替 岗位实习
专业（技能）课	1	形体训练及礼仪	2		1	32	16	16	2							
	2	茶叶基础知识	2	1		32	32	0	2							
	3	茶叶生产与加工知识	4	2		64	20	44		4						
	4	茶艺基础	4	2		64	32	32		4						
	5	饮茶与健康	2		4	32	16	16					2			
		小计	14			224	116	108	4	8	0	2				
	1	中国茶文化	4	1		64	40	24	4							
	2	茶叶评鉴（审评）	4	3		72	36	36			4					
	3	茶艺编制及综合实训	4		3	72	36	36			4					
	4	茶叶市场营销	6	3		108	36	72			6					
	5	茶文化旅游	2		4	32	16	16				2				
	6	茶馆经营与管理	4	4		64	32	32				4				
	7	茶席设计与茶会组织	3	4		48	12	36				3				
		小计	27			460	208	252	4	0	14	9				
	1	特色茶产品加工	3		3	48	12	36			3					
	2	插花艺术与实践	2		4	32	16	16				2				
	3	都匀毛尖茶艺	2		4	32	8	24				2				
	4	茶叶包装与储运	2		4	36	18	18				2				
	5	新式茶饮设计与制作	4		4	64	16	48				4				
		小计	13			212	70	142			3	10				
		专业课合计	54			896	394	502	8	8	17	21				
集中实践	1	入学教育（含安全教育）	1		1											
	2	军事理论与军事技能	4		1	148	36	112								
	3	毕业教育	1		6											
	4	职业技能考核	2		1-6	32		32								
	5	工学交替岗位实习	35		6	630		630								
	6	毕业设计	4		6	72		72								
	7	综合素质	4		1-6											
	8	茶叶生产综合实训	8		1-4	192		192								
实践模块合计			59			1074	36	1038	0	0	0	0				
总计			157			2722	950	1772	25	25	26	24				
合规性检查	实践学时占总学时比例90%以上		65.10%													
	公共基础课程学时占总学时比例（不少于总学时的25%）		25.13%													
	专业课程学时占总学时比例（应不少于10%）		10.29%													

附件 3:

黔南民族职业技术学院人才培养方案变更审批表

年级		专业	(代码:)
原方案 执行日期		修订方案 执行日期	
变更原因			
专业带头人(负责人)签字: _____ 年 月 日			
参与审定 专业指导 委员会成员			
系 审核意见	负责人签字: _____ 年 月 日	教务处 审核意见	负责人签字: _____ 年 月 日
分管教学 副院长 审核意见	负责人签字: _____ 年 月 日		

本表一式三份,专业、系、教务处各执一份。