



郑州市财贸学校

Zhengzhou Finance and Trade School

茶艺与茶营销专业 2025 级人才培养方案

专业类别：旅游大类旅游类

专业代码：740105

适用级别：2025 级学生

修订时间：2025 年 08 月

编制部门：旅游酒管专业部

目录

一、概述	- 1 -
二、专业名称（专业代码）	- 1 -
三、入学要求	- 1 -
四、基本修业年限	- 1 -
五、职业面向	- 1 -
六、培养目标	- 1 -
七、培养规格	- 1 -
八、课程设置及学时安排	- 2 -
（一）课程设置	- 3 -
（二）学时安排	- 13 -
九、师资队伍	- 16 -
（一）队伍结构	- 16 -
（二）专业带头人	- 16 -
（三）专任教师	- 16 -
（四）兼职教师	- 17 -
十、教学条件	- 18 -
（一）教学设施	- 18 -
（二）教学资源	- 19 -
（三）教学方法	- 20 -
十一、质量管理和毕业要求	- 21 -
（一）质量保障	- 21 -
（二）毕业要求	- 23 -

一、概述

为适应服务业高质量发展对茶艺与茶营销领域提出的新要求，顺应茶行业数字化、个性化、体验化发展的新趋势，对接新业态、新模式下茶艺师、茶叶销售、茶企运营及茶文化推广等岗位（群）的新技能，培养系统掌握茶叶基础理论、茶艺冲泡技艺、茶叶审评、茶馆运营及茶企管理知识，精通茶产品线上线下营销策划与推广技能的高素质技术技能人才，不断满足文旅市场对高素质技术技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订出符合郑州市财贸学校校情的茶艺与茶营销专业人才培养方案。

二、专业名称（专业代码）

茶艺与茶营销专业（740105）。

三、入学要求

初级中学毕业或具备同等学力。

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

所属专业大类 (代码)	旅游大类（74）
所属专业类 (代码)	旅游类（7401）
对应行业 (代码)	茶饮料及其他饮料制造（1529），酒、饮料及茶叶批发（5127），酒、饮料及茶叶零售（5226），茶馆服务（6231）
主要职业类别 (代码)	营销员（4-01-02-01）、商品营业员（4-01-02-03）、茶艺师（4-03-02-07）、调饮师（4-03-02-10）、评茶师（6-02-06-11）
主要岗位（群） 或技术领域	茶艺师、调饮师、营销员等
职业类证书	茶艺师、调饮师等

六、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，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，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，面向茶馆服

务、茶饮料及其他饮料制造、茶叶批发、茶叶零售行业的茶艺师、调饮师、营销员等岗位（群），能够从事茶饮服务与管理、茶营销与管理、茶文化传播等工作的技能人才。

七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（一）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（二）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（三）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（四）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（五）掌握茶文化、茶艺礼仪、茶与健康、茶叶品质与评鉴等方面的专业基础理论知识；

（六）掌握茶叶冲泡、茶事服务、茶饮调制与服务等技术技能，具有灵活运用专业知识的实践能力；

（七）掌握茶艺编创与展示技能，具有茶文化宣传推广、茶艺与茶道服务实践能力；

（八）具有开展茶品陈列与品茗空间布置、茶品门店运营与管理、茶品网络销售与服务的能力，具备茶营销与管理能力；

（九）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

（十）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题

的能力；

（十一）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（十二）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（十三）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

八、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程设置分为公共基础课和专业课程。

1. 公共基础课

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

将语文、数学、英语、职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治、哲学人生、心理健康、体育与健康、信息技术、历史、艺术（或音乐、美术）和劳动教育等列为公共基础必修课程。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	语文	学生通过阅读与鉴赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立积极向上的人生理想，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。	依据《中等职业学校语文课程标准(2020 年版 2025 年修订)》，系统学习中职《语文》国家统编教材(2023 年 8 月版)。其中，基础模块是学生必修的基础性内容，职业模块是为提高学生职业素养安排的限定选修内容，拓展模块是满足学生继续升学与个性发展需要的自主选修内容	以立德树人为语文课程的根本任务，以发展学生的语文学科核心素养为目标，以学生发展为中心促进语文教学与评价改革，坚持德技并修的职业教育理念，融入职业道德、职业精神教育，加强教学内容与生活、专业课程的联系，形成协同育人合力，突出听说读写的整合，从升学与就业的实际需要出发，积极创设与学生日常生活、专业教育以及未来工作密

				切相关的语言运用情境,引导学生在真实的情境中学语文、用语文,提高运用语文知识和技能解决实际问题的能力
2	数学	全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,在义务教育的基础上,通过中等职业学校数学课程的学习,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力	依据《中等职业学校数学课程标准(2020年版)》开设,并注重培养学生掌握必要的数学基础知识,具备必需的相关技能与能力,并注重在职业模块中体现专业特色	熟练掌握基本数学概念和运算法则,能够运用数学知识解决实际问题
3	英语	全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,在义务教育的基础上进一步激发学生英语学习的兴趣,帮助学生掌握基础知识和基本技能,发展英语学科核心素养,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	依据《中等职业学校英语课程标准(2020年版)》开设,并注重培养学生掌握一定的英语基础知识和基本技能	培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力;培养学生的文化意识,提高学生的思想品德修养和文化素养;并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色
4	中国特色社会主义	培育学生政治认同核心素养,坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信,理解党的领导是中国特色社会主义最本质特征,将个人职业发	掌握中国特色社会主义开创、发展历程及进入新时代的重大意义,理解习近平新时代中国特色社会主义思想核心要义。了解“五位一体”总体布局、“四个全	掌握核心理论知识,认清国家发展道路,增强中国特色社会主义认同感

		展融入国家现代化建设	面”战略布局,知晓经济、政治、文化等领域建设成就与基本政策	
5	心理健康与职业生涯规划	培育健全人格与职业精神,帮助学生树立正确职业观,掌握心理调适与职业生涯规划方法,提升适应职业发展的心理素养与规划能力	学会全面认知自我,明确自身优势与职业适配性,掌握情绪管理、挫折应对等心理调适技能	了解旅游专业职业特点,学会调节心理状态,明确职业发展方向,制定初步的职业生涯规划
6	哲学人生	培养学生的哲学思维能力,引导学生用哲学视角分析人生问题,树立正确的人生观	哲学基本原理、人生价值、理想信念、责任担当、辩证思维等	理解核心哲学概念,能够运用哲学思维分析现实问题,明确人生追求
7	职业道德与法治	增强学生的职业道德意识和法治观念,提升职业素养和法律实践能力	职业道德规范、职业责任、基本法律常识、民事权利与义务、法律救济等	遵守职业道德准则,掌握基础法律知识,能够运用法律维护自身合法权益
8	体育与健康	了解健康、锻炼身体	运动与身体、锻炼方法、保护身体、生命教育	掌握运动常识,养成锻炼身体的好习惯
9	信息技术	掌握信息技术应用基础	计算机基础、Office办公软件、互联网应用、数字媒体应用	具有一定的计算机操作技能,掌握网络应用基本知识
10	历史	掌握历史知识,了解人类文明发展史	世界史、中国史、文化艺术史、人类文明史	掌握基本历史知识,理解历史对当代的影响
11	艺术欣赏	培养艺术鉴赏能力	美术欣赏、音乐欣赏、舞蹈欣赏、戏剧欣赏	培养对艺术的敏感性,理解艺术的魅力
12	劳动教育	培养劳动意识和动手能力	制作、操作、维护	培养对劳动的尊重和爱好,具备一定的动手能力

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课程。

(1) 专业基础课

专业基础课程设置 4 门。包括茶文化基础、旅游心理学、旅游基础知识、旅游政策与法规等领域的课程。(满足目前对口升学的需求和未来 2028 年对口升学科目调整的需求)

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
1	茶文化基础	(1) 依据区域旅游发展规划等资料, 系统调查并分类整理本地旅游资源, 评估其开发潜力与市场价 值;(2) 结合旅游产业运行数据, 分析旅行社、酒店、交通、景区等各业态在旅游活动中的作用与相互关系;(3) 追踪行业热点事件(如新政策发布、新兴业态出现), 运用理论知识分析其影响并撰写简要评析报告	(1) 掌握旅游活动的基本要素、属性与现代旅游特征;(2) 理解旅游业的构成、各行业部门的职能及其协作关系;(3) 了解世界与中国旅游业的发展历程、现状与未来趋势(如智慧旅游、可持续发展);(4) 能够初步分析旅游现象, 具备基本的行业洞察力和信息整理能力
2	旅游心理	(1) 针对不同客源地、年龄、出游动机的游客, 分析其消费需求与行为特点, 模拟设计个性化服务方案;(2) 模拟处理游客在旅游过程中出现的常见问题(如等待焦虑、投诉), 运用心理技巧进行有效沟通与疏导;(3) 观察分析旅游服务场景中的游客心理变化, 提出优化服务流程、提升游客满意度的建议	(1) 掌握旅游者的感知、动机、态度、个性等基本心理因素及其对行为的影响;(2) 熟悉不同旅游者在不同旅游阶段的心理需求与行为特征;(3) 掌握旅游服务中的客我交往心理、服务语言技巧及应对投诉的心理策略;(4) 能够初步运用心理学知识观察、分析旅游者心理, 具备良好的沟通能力和服务意识

3	旅游基础知识	(1) 依据中国旅游地理区划, 归纳不同区域的主要旅游资源特色, 设计跨区域主题旅游线路; (2) 针对重要旅游目的地, 梳理其核心历史文化背景与民俗风情, 并能进行生动讲解; (3) 结合特定节日或事件, 策划融入当地文化特色的旅游专题活动方案	(1) 掌握中国主要旅游地理区域的划分及代表性自然与人文景观; (2) 了解中国主要旅游客源国与目的地国的概况; (3) 熟悉中国历史朝代更迭主线、重要文化遗产及主要民族的民俗风情; (4) 具备将地理、历史、文化知识灵活运用于旅游产品设计与推介的能力
4	旅游政策与法规	(1) 依据《旅游法》、《旅行社条例》等, 分析典型旅游合同条款, 识别双方权利义务; (2) 模拟处理常见的旅游纠纷案例 (如行程变更、服务质量不达标), 提出合规的解决方案; (3) 梳理旅行社、导游、旅游者在旅游活动中的法律责任与行为规范	(1) 掌握《旅游法》等核心法律法规的基本内容; (2) 熟悉旅行社管理、导游管理、旅游安全、旅游合同、旅游者权益保护等方面的法规要求; (3) 了解旅游出入境管理、旅游资源保护等相关法律制度; (4) 具备初步运用法律法规知识分析、解决旅游服务中常见法律问题的能力, 树立法治观念

(2) 专业核心课

专业核心课程设置 8 门。包括旅游概论、旅游英语、茶叶冲泡与服务、茶叶品质与评鉴、酒店管理基础、茶艺与茶礼仪、茶席与茶空间布置、茶事活动策划与服务等领域的课程。(满足目前对口升学的需求和未来 2028 年对口升学科目调整的需求)

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
1	旅游概论	(1) 依据区域旅游发展规划等资料, 系统调查并分类整理本地旅游资源, 评估其开发潜力与市场价值; (2) 结合旅游产业运行数据, 分析旅行社、酒店、交通、景区等各业态在旅游活动中的作用与相互关系; (3) 追踪行业热点事件 (如新政策发布、新兴业态出现), 运用理论知识分析其影响并	(1) 掌握旅游活动的基本要素、属性与现代旅游特征; (2) 理解旅游业的构成、各行业部门的职能及其协作关系; (3) 了解世界与中国旅游业的发展历程、现状与未来趋势 (如智慧旅游、可持续发展); (4) 能够初步分析旅游现象, 具备基本的行业洞察力和信息整理能力

		撰写简要评析报告	
2	旅游英语	(1) 在前厅、客房、餐饮等对客服务场景中,运用英语完成预订、入住登记、结账、点餐、咨询等对话交流;(2) 阅读并理解英文预订函、客户邮件、酒店简介等专业资料;(3) 模拟处理外国客人在店期间遇到的特殊需求或问题,并进行有效沟通	(1) 掌握酒店前厅、客房、餐饮等核心部门的专业英语词汇和常用句型;(2) 熟悉旅游服务情境中的英语听说技能,语音语调基本正确;(3) 了解主要客源国的文化习俗和交际禁忌;(4) 能够运用英语进行基本的对客服务交流,具备初步的跨文化沟通能力
3	茶叶冲泡与服务	(1) 识别常见的茶叶种类(如绿茶、红茶、乌龙茶),并阐述其基本特性与品鉴要点;(2) 根据茶叶特性,选择恰当的茶具,控制水温、投茶量、冲泡时间,独立完成绿茶的玻璃杯泡法、乌龙茶的盖碗泡法等基本技法;(3) 按照茶艺流程,向来宾进行茶叶的介绍、冲泡和奉茶服务	(1) 了解中国茶文化的起源与发展,茶叶的分类与制作工艺;(2) 掌握常用茶具的功能与使用保养方法;(3) 掌握几种主要茶类的基本冲泡技法、流程与要领;(4) 能够规范、流畅地完成茶叶冲泡操作,具备基本的茶艺演示和讲解能力
4	茶叶品质与品鉴	(1) 辨识中国六大茶类名茶;(2) 茶叶感官审评;(3) 品鉴茶汤	(1) 理解评茶基础知识、具有辨识各大茶类的品质特征的能力;(2) 掌握六大茶类感官审评方法与流程等知识,具备运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉辨别不同茶类的能力,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。(3) 掌握茶叶品质鉴定方法,帮助选购茶叶
5	酒店管理基础	(1) 绘制酒店组织架构图,阐述主要部门的职能及其协作关系;(2) 分析酒店服务典型案例,识别服务质量的关键要素,并提出改进建议;(3) 调研本地酒店市场,分析一家特定酒店(如商务型、度假型)的市场定	(1) 了解酒店业发展历史、现状与趋势,酒店的类型与等级;(2) 掌握酒店的组织架构、各部门职能及运营特点;(3) 理解酒店服务质量管理、市场营销、人力资源管理等基本管理职能的概念;(4) 能够建立对酒店运营的整体认知,具备初

		位、客源结构与经营特点	步的分析思维和行业洞察力
6	茶艺与茶礼仪	(1) 在不同对客服务场景（如迎送、接待、电话、餐间）中，展现符合职业标准的仪容、仪表、仪态；(2) 规范运用称呼、介绍、握手、递送、引导等日常接待礼仪；(3) 模拟处理服务中的礼仪冲突，展现良好的职业素养和情绪管理能力	(1) 掌握服务人员个人形象塑造的基本要求（发型、妆容、服饰）；(2) 熟悉站姿、坐姿、走姿、手势、表情等规范仪态；(3) 掌握对客服务中的语言规范、沟通技巧和主要客源国的礼仪禁忌；(4) 能在内化礼仪规范的基础上，展现出真诚、热情、专业的职业风貌
7	茶席与茶空间布置	(1) 布置茶席；(2) 搭配茶席展示的服饰与音乐；(3) 布置茶空间	(1) 了解茶席定义、茶席设计定义与茶席结构要素等知识；(2) 掌握茶席设计与布置的基本方法、技巧等知识，具备茶席设计与布置能力；(3) 能根据主题布置茶空间；(4) 能根据宾客需求和茶席布置动态演示的需要选择服饰与音乐
8	茶事活动策划与服务	(1) 协助制订茶事活动方案；(2) 筹备茶事活动，准备茶会的器具和场地设备。(3) 提供茶事服务	(1) 了解茶事活动类型、茶事活动的主题与形式等知识。(2) 掌握茶事活动方案的内容、活动流程等知识，初步具备茶事活动方案撰写的能力。(3) 了解茶事服务知识，能够开展茶事活动筹备、现场服务、活动总结

(3) 专业拓展课程

专业拓展课程设置 11 门。包括调酒技术、咖啡制作、西点烘焙、美式调酒、长嘴壶茶艺、咖啡拉花、花式夜床、形象设计、茶文化史趣谈、中华优秀传统文化、旅游景区鉴赏等领域的课程。第三、四学期旅游类专业学生每学期可自选其中 2 门课程进行学习。

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
----	-----------	----------	-----------

1	调酒技术	(1) 识别各类基酒、利口酒等主要酒水，掌握其特性及保存方法；(2) 熟练运用摇和法、调和法、兑和法、搅和法等调酒技法，准确调制 5-10 款经典鸡尾酒；(3) 根据客人口味偏好或特定主题，进行简单的创意饮品设计与调制	(1) 掌握蒸馏酒、酿造酒、配制酒等主要酒品的分类、特点及服务要求；(2) 熟悉鸡尾酒的组成结构、调酒器具的正确使用与保养；(3) 了解鸡尾酒调制的基本原则与经典配方；(4) 能够规范、流畅地完成指定鸡尾酒的调制，具备基本的酒水推介和创意表达能力
2	咖啡制作	(1) 识别主流咖啡豆种类，掌握其烘焙程度与风味特点；(2) 操作半自动咖啡机，独立完成意式浓缩咖啡的研磨、布粉、压粉与萃取；(3) 掌握牛奶打发技术，完成卡布奇诺、拿铁等奶基咖啡的制作，并初步学习拉花技巧	(1) 了解咖啡的起源、种植、加工与烘焙基本知识；(2) 掌握意式浓缩咖啡的萃取原理及影响因素（研磨度、粉量、时间等）；(3) 熟悉奶泡打发的温度、质感要求及基础拉花手法；(4) 能够使用半自动咖啡机制作出符合标准的意式浓缩咖啡及基础奶咖产品
3	西点烘焙	(1) 准确称量原料，按照配方和工艺流程，完成面团/面糊的搅拌、发酵、整形等基础操作；(2) 独立操作烤箱，掌握各类西点（如饼干、蛋糕、挞类）的烘烤温度与时间；(3) 对成品进行基础的装饰、裱花和美化，确保产品外观符合标准	(1) 了解西点主要原料（面粉、糖、油脂、乳品等）的性质与作用；(2) 掌握常见西点的分类、制作工艺流程及关键技术要点；(3) 熟悉烤箱及常用烘焙工具的使用方法及安全规范；(4) 能够独立完成几种代表性西点的制作，具备注重卫生、精确操作的习惯和初步的审美能力
4	美式调酒	(1) 运用花式调酒技法，进行流畅、炫目的酒水调制表演，吸引顾客注意，营造酒吧氛围；(2) 能将酒瓶、调酒壶等器具与肢体动作、音乐节奏协调配合，完成一套完整的调酒表演；(3) 在表演过程中与客人进行有效互动，确保操作安全	(1) 掌握花式调酒的基本手法，如抛瓶、滚瓶等，并了解安全规范；(2) 学习并练习多种经典的花式调酒动作组合；(3) 了解酒吧表演的流程设计与舞台表现力要求；(4) 能够配合音乐，自信、流畅地完成一段完整的花式调酒表演

5	长嘴壶茶艺	(1)掌握长嘴壶茶艺的基本持壶、倒水动作，确保水流平稳、准确注入茶杯；(2)将长嘴壶操作与传统茶艺流程相结合，完成一套完整的、具有观赏性的奉茶表演；(3)在表演中体现中国茶道精神，展现从容、优雅的仪态	了解长嘴壶茶艺的起源、发展及文化内涵；(2)掌握长嘴壶茶艺表演的基本步法、身法、手法及安全注意事项；(3)熟悉与长嘴壶表演相配套的茶艺流程和礼仪规范；(4)能够流畅、安全地完成一套基础的长嘴壶茶艺表演，具备将技术、礼仪与文化展示融为一体的能力
6	咖啡拉花	(1)在完成拿铁咖啡基础上，于咖啡液面进行拉花图案制作，提升饮品观赏性与价值；(2)掌握注入手法与控制奶泡流量，成功制作出心形、树叶形等基础拉花图案；(3)尝试进行郁金香、天鹅等组合图案的进阶拉花创作	(1)深入理解奶泡的微观结构与形成优质拉花奶泡的标准；(2)掌握拉花缸与咖啡杯的握持、倾斜角度及融合等基础手法；(3)系统学习从基础到进阶的拉花图案制作流程与技巧；(4)能够稳定制作出图案清晰、对称的拉花作品
7	花式夜床	(1)在完成标准夜床服务流程基础上，利用毛巾、花瓣、晚安卡等物品进行创意设计，为客人创造惊喜体验；(2)根据不同节日、客人类型（如情侣、儿童）设计并布置主题夜床；(3)确保创意布置符合酒店规范，且不干扰客房基本功能	(1)掌握标准夜床服务的流程、规范与注意事项；(2)学习毛巾折叠艺术，能折叠出动物、花卉等多种创意造型；(3)了解常见夜床小礼品的选择与摆放原则；(4)能够针对不同场景，独立完成富有创意的夜床布置
8	形象设计	(1)根据酒店职业要求，为一线对客服务员工设计并打造清爽、自然的职业妆容；(2)针对不同脸型、气质，设计并打理符合酒店规范的职业发型；(3)根据岗位、场合需求，为员工提供得体的服饰搭配建议，塑造专业统一的职业形象	(1)了解皮肤基础护理知识、化妆品分类及正确使用方法；(2)掌握职业妆容的特点与化妆技巧，以及基础发型打理手法；(3)熟悉酒店各岗位的服饰规范、色彩搭配原则及形体礼仪要求；(4)能够根据职业标准独立完成职业妆发造型，具备指导他人改善职业形象的初步能力

9	茶文化史 趣谈	(1) 向客人或学习者介绍中国茶文化的发展脉络与趣闻轶事,增强文化体验;(2) 辨析不同历史时期饮茶方式的演变及其社会文化背景;(3) 能将茶文化知识融入茶艺服务或旅游讲解中	(1) 了解茶的发源、唐代煎茶、宋代点茶、明清泡茶等关键历史阶段的演变;(2) 熟悉陆羽、《茶经》以及历代名人与茶相关的故事;(3) 掌握茶马古道、茶传播等中外茶文化交流的基本史实;(4) 能够生动有趣地讲述茶文化历史片段
10	中华文化 传统	(1) 在酒店服务、旅游讲解中,恰当运用传统节日、礼仪、哲学思想等文化元素,提升服务内涵;(2) 辨析传统文化在建筑、饮食、艺术等领域的体现;(3) 能将传统文化精髓转化为提升个人修养的内在动力	(1) 掌握中国传统哲学思想(如儒、释、道)的核心观念及其对文化的影响;(2) 了解主要传统节日、礼仪习俗的文化内涵;(3) 熟悉中国传统艺术(如书法、戏曲)的基本特点与欣赏要点;(4) 具备基本的文化鉴赏力与人文素养
11	旅游景区 鉴赏	(1) 对不同类型的旅游景区(如自然风光、历史文化古镇、主题公园)进行资源特色与价值评析;(2) 撰写针对不同游客群体的景区讲解词或游览推荐方案;(3) 识别景区在规划、管理等方面的优缺点	(1) 掌握旅游景区的常见分类方法与评价的基本框架(如资源价值、设施条件等);(2) 熟悉国内外一批代表性景区的核心吸引力与文化/自然价值;(3) 学习景区讲解的技巧与主题游览线路设计的原则;(4) 能够对指定景区进行多角度、有见地的评析

3. 实践性教学环节

实践性教学贯穿于人才培养全过程。实践性教学包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式,公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

(1) 实训

在校内外进行茶艺展示与茶叶冲泡、茶席布置、茶叶评鉴、调饮茶制作、茶品营销等实训,包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

(2) 实习

在茶馆服务、茶饮料及其他饮料制造、茶叶批发、茶叶零售行业的茶品营销企业及连锁门店、茶馆茶吧、茶文化推广与培训等企业进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

4. 相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（二）学时安排

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周(含复习考试)，累计假期 12 周，周学时为 30 学时，顶岗实习按每周 30 小时(1 小时折合 1 学时)安排，3 年总学时数为 3630。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

按照学分制原则，一般 18 学时为 1 学分，3 学年总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。专业课程学时约占总学时的 2/3，实习时间累计不超过 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排，校外企业岗位实习时间一般不超过 3 个月。实践性教学学时原则上要占总学时 50% 以上。各类选修课程的学时占总学时的比例应不少于 10%。

1. 教学计划表

课程类	序号	课程名称	课程性	学分	学时	学期课时安排（每期 18 周）						考核方
						1	2	3	4	5	6	

别			质									式
公共基础课	1	语文	必修	16	288	4	4	2	2	4		考试
	2	数学	必修	16	288	4	4	2	2	4		考试
	3	英语	必修	16	288	4	4	2	2	4		考试
	4	中国特色社会主义	必修	2	36	2						考试
	5	心理健康与职业生涯	必修	2	36		2					考试
	6	哲学与人生	必修	2	36			2				考试
	7	职业道德与法治	必修	2	36				2			考试
	8	体育与健康	必修	10	180	2	2	2	2	2		考查
	9	信息技术	必修	4	72	2	2					考试
	10	历史	必修	2	36			2				考查
	11	艺术欣赏	选修	2	36				2			考查
	12	劳动教育	必修	1	30							考查
	小计			75	1362	18	18	12	12	14		
专业课	1	茶文化基础	必修	4	72			4				考试
	2	旅游心理	必修	4	72				4			考试
	3	旅游基础知识	必修	4	72					4		考试
	4	旅游政策与法规	必修	4	72					4		考试
	5	旅游概论	必修	4	72					4		考试
	6	旅游英语	必修	4	72			2	2			考试
	7	茶叶冲泡与服务	必修	4	72	4						考试
	8	茶叶品质与评鉴	必修	8	144	4	4					考试

	9	酒店管理基础	必修	8	144		4			4		考试
	10	茶艺与茶礼仪	必修	8	144	4	4					考试
	11	茶席与茶空间布置	必修	8	144			4	4			考试
	12	茶事活动策划与服务	必修	8	144			4	4			考试
	13	调酒技术	必修	8	144			4	4			考试
	14	咖啡制作	必修									考试
	15	西点烘焙	必修									考试
	小计				76	1368	12	12	18	18	16	

拓展课	1	美式调酒	选修	4	72	2				2		考查
	2	长嘴壶茶艺	选修	4	72	2				2		考查
	3	咖啡拉花	选修	2	36		2					考查
	4	茶文化史趣谈	选修	2	36		2					考查
	5	形象设计	选修	2	36			2				考查
	6	旅游景区鉴赏	选修	2	36			2				考查
	7	中华传统文化	选修	2	36				2			考查
	8	茶叶加工技术	选修	2	36				2			考查
	小计				20	360	4	4	4	4	4	

实习	1	校内实训			6	180						6周
	2	校外实习			12	360						12周
合计					189	3630						

2. 教学时间分配表

学期	教育	课程教学	综合实训	校内实训	岗位实习	复习考试	合计周数	学期
----	----	------	------	------	------	------	------	----

一	1	18				1	20	一
二	1	18				1	20	二
三		18	1			1	20	三
四		18	1			1	20	四
五		18	1			1	20	五
六	1			6	12	1	20	六
合计	3	90	3	6	12	6	120	合计

3. 教学学时统计表

课程类型	课程性质	学时		学时百分比		学分		学分百分比	
公共基础课	必修	1326	1362	36.50%	37.52%	73	75	38.62%	39.68%
	选修	36		1.02%		2		1.06%	
专业技能课	必修	1368	1728	37.69%	47.60%	76	96	40.21%	50.79%
	选修	360		9.91%		20		10.58%	
实习实训		540	540	14.87%	14.88%	18	18	9.52%	9.52%
总计		3630		100.00%		189		100.00%	

九、师资队伍

按照“四有好老师”、“四个相统一”、“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定,形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20：1,专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 60%。

能够整合校内外优质人才资源,选聘企业高级技术人员担任行业导师,组建校企合作、专兼结合的教师团队,建立定期开展专业（学科）教研机制。

（二）专业带头人

专业带头人需具备高尚的师德师风。原则上应拥有茶学相关专业本科以上学历、高级讲师职称及高级茶艺师或评茶师资格。须兼具 5 年以上中职教学经验与 3 年以上茶行业实战背景，能精准把握行业动态。

专业上，要求理论功底扎实，精通茶艺、审评与营销策划等核心技能。具备卓越的教学教研能力，能主持教改项目，将新技术、新规范融入教学。同时，需在行业内拥有良好资源，有力推动校企合作，共建实训基地与课程。

核心职责在于引领专业发展：能科学制定专业规划，组织领导教学团队，并有效培养青年教师。其角色是专业建设的“设计师”与“领头羊”，确保人才培养质量紧跟乃至引领行业需求，打造高素质技术技能人才。

（三）专任教师

专业专任教师应师德高尚，具备相关专业本科及以上学历，并持有茶艺师、评茶员或营销师等中级以上职业资格证书，优先选用“双师型”教师。

教师须能承担 1-2 门专业核心课程教学，熟练掌握现代职教方法。根据教学方向，需具备以下核心技能：精通茶艺冲泡与表演、通晓茶叶审评与鉴别、或掌握茶叶门店运营与新媒体营销实战能力。能将茶文化精神与职业规范融入教学，胜任学生管理与指导工作。此外，教师应具备持续学习与发展能力，积极参与教研比赛及企业实践，具备良好团队协作精神，能在专业带头人领导下，共同完成专业建设、课程开发及校企合作等任务，成为人才培养的一线骨干力量。

（四）兼职教师

本专业兼职教师应为来自茶行业一线的资深专家与技术骨干，旨在将最新行业实践与市场动态引入课堂，与专任教师形成优势互补。

具体要求如下：

1. 基本资质：原则上应具备大专及以上学历，或拥有行业公认的卓越技能。必须在茶叶生产、审评、茶艺展演、营销策划、门店管理等领域拥有不少于 5 年的连续工作经历。

2. 专业水准：应持有高级茶艺师、高级评茶员等国家职业资格，或在企业中担任技术总监、店长、营销经理等关键职务，技艺精湛，业务能力突出，在行业内有一定声誉。

3. 教学能力：具备良好的语言表达与示范能力，能将自身丰富的实践经验转化为教学内容。主要承担实训指导、专题讲座、岗位实习等实践性教学任务，能有效指导学生技能操作与职业规划。

4. 职业素养：热爱职业教育，责任心强，遵守学校教学管理规定，善于沟通合作。能与专业教学团队密切配合，共同参与课程开发与标准制定，确保教学内容与岗位需求无缝对接。

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全。

茶艺实训室，配备标准茶席、各类茶具及音响设备，营造传统文化氛围，满足基础冲泡、茶艺创编与表演训练需求；茶叶审评实训室，配置标准的审评台、干湿看台及全套审评器具，能同时进行多种茶叶的感官鉴别与品质分析教学；茶叶营销模拟实训室，设置模拟茶庄、茶叶门店及直播角，配备 POS 系统、商品陈列架及新媒体设备，用于门店运营、销售技巧及数字化营销实战演练。

序号	实训室名称	面积 (m ²)	主要设备	工位数	对应课程	备注
1	茶艺实训室	300	授课演示台、学生操作台、展示柜、茶艺器具、茶具（盖碗、玻璃杯、紫砂壶）、长嘴铜壶、茶道组、随手泡等	60 工位	茶叶冲泡与服务	理实一体教学
2	茶营销实训室	300	电脑、多媒体、茶产品展销柜、网络直播平台、长嘴铜壶等	10 组 50 工位	茶营销技术	5 名学生一组
3	酒吧实训室	80	调酒壶、量杯、吧勺、滤	5 组 50	英式美式	

			冰器、冰桶夹子、酒刀、制冰机、各种酒水、各种糖浆、鸡尾酒杯等	工位	调酒	10 名学生一组
4	咖啡实训室	70	咖啡机、手冲套装、磨豆机、拉花杯、冰桶、夹子、制冰机、各种咖啡豆、各种咖啡杯等	5 组 50 工位	咖啡制作	10 名学生一组
5	烘焙实训室	40	操作台、冰柜、鲜奶机、冰箱、烤箱、醒发箱、十四层层架、和面机、置物架等	40 工位	西点烘焙	理实一体教学
6	计算机及仿真教学实训室	280	计算机、在线教学平台	240 工位	信息技术、在线仿真教学	理实一体教学
7	形体训练、形象设计实训室	200	多媒体教学系统、形体训练音响场地、形象设计配套工具	48 工位	形象设计、形体训练	理实一体教学

3. 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习场所须能够为学生提供与专业核心技能紧密对接的真实岗位。合作企业类型应涵盖传统茶馆、现代茶饮品牌、茶叶贸易公司、茶文化传播机构或综合性茶庄园等，确保实习岗位的多样性，能充分满足学生在茶艺服务、茶叶品鉴与采购、门店运营管理、茶叶线上线下营销等关键领域的轮岗或顶岗实习需求。

学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（二）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：纸质资源方面，须重点配备涵盖茶叶基础科学、种植加工、审评检验、茶文化历史、茶艺技艺、市场营销、品牌管理等领域的专业书籍、教材与工具书，核心藏书应保持最新版本。电子资源方面，需购置中国知网（CNKI）等主流学术数据库，并引入茶叶品种数据库、市场分析报告等特色数字资源。此外，应持续订阅《中国茶叶》、《茶博览》等核心专业期刊，并定期根据行业最新动态与课程标准更新馆藏，确保能为师生提供全面、及时、准确的信息支持。

3. 数字教学资源配置基本要求

数字教学资源配置应系统化、模块化，覆盖专业所有核心课程。重点建设包括茶叶加工、茶艺演示、审评实操、门店运营等关键技能点的高清实训视频库、虚拟仿真实训软件以及多媒体课件，以支撑线上线下混合式教学。资源需整合于校级网络平台，确保师生便捷访问，并建立动态更新机制，持续引入行业前沿技术与案例，以保障教学内容的先进性与实用性。

（三）教学方法

任课教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生学习基础、教学资源等，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法。鼓励信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式。结合课程特点、教学条件支持情况，针对学生实际情况灵活运用。例如：教授、启发、讨论、案例、行为导向等教学方法。

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，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。

专业技能课的教学应贯彻“以就业为导向、以能力为本位”的教学指导思想，根据茶艺与茶营销专业培养目标，结合企业生产与生活实际，对课程内容进行大力整合，在课程内容编排上合理规划，集综合项目、任务实践、理论知识于一体，强化技能训练，在实践中寻找理论和知识点，增强课程的灵活性、实用性与实践性。

十一、质量管理和毕业要求

（一）质量保障

1. 教学质量保障

教学质量保障是为了实现教学目标，按照教学规律和特点，对教学过程的全面管理。本专业的教学管理主要体现在以下几点：

（1）制定本专业教学工作计划

制定专业教学工作计划，明确教学工作目标，保证本专业教学工作有计划、有步骤、有条不紊地运转。学期开始各学科都要制定好学期教学计划，并努力做到教学目的明确，课时划分科学，教学进度清楚，时间分配合理。掌握本学科课程标准，做到学科教学目的清楚，教材结构清楚，学科特点清楚，重点难点清楚，学生的能力发展要求清楚。

（2）建立和健全本专业教学管理制度

明确职责范围，发挥管理机构及人员的作用，改善教学管理制度和评价制度。在教学管理方面建立了健全的管理制度，制定了见习、实习管理制度、实训制度等。实行学分制度，注重对学生的实践操作的考核和学习的过程管理。

（3）加强教学过程质量的管理

教学过程质量的管理包括教师的教学质量和学生的学习质量。教学过程中，老师要改变传统的重知识、轻技能教学管理方式。教学过程的管理，通过计划、实施、检查和总结等措施来实现教学目标的活动过程。教师改变教学方法：课堂教学要求理论联系实际，提高学生学习的积极性，采用问题教学，进行课堂讨论，运用任务驱动、案例教学、情景模拟教学，应用现代化的教学手段辅助教学。重视实践环节，加强学生教学基本功的训练，提高学生的从师能力。

2. 学习评价

坚持过程评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合、主观评价与客观评价相结合、学校评价与企业评价相结合的多元化评价原则。实行理论考试、

实训考核与日常操行表现评价相结合的评价方式,以利于学生综合职业能力的发展。要根据课程的特点,注重评价内容的整体性,既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高,又要关注学生养成规范操作、安全操作的良好习惯,以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

(1) 校内理论教学课考核评价方法

考核项目	要求	考核方法
学习表现 (20%)	提前预习,遵守课堂考勤纪律,认真听课,积极回答问题。	课前提问,老师检查考勤,上课表现,检查笔记,学生自评、互评,教师随堂提问
平时作业 (20%)	按时上交作业,作业工整、规范、内容完整正确。	教师检查
平时测验 (20%)	按时完成测验,内容完整正确、操作规范。	教师检查,学生自评、互评
综合考核 (40%)	按时完成综合考评	笔试、口试、机考、现场操作、综合作业,答辩,综合设计

(2) 校内综合实训课程考核评价方法

考核项目	考核内容	要求	考核方法
实训纪律 (20%)	考勤	遵守管理制度,遵守考勤纪律,遵守实训室管理制度	教师检查
实训资料 (20%)	实训日志 实训总结	认真填写实训日志,撰写实训总结,按时提交资料	教师检查
实训态度 (15%)	职业习惯	学习态度积极,诚信,具有良好的职业道德。	教师检查,指导
实训操作 (45%)	工作规范	遵守规章制度,按规范流程操作、能自主解决操作问题,安全文明生产。	教师检查,学生自查
	实训效果	实训数据正确,记录完整、操作熟练、成功率高。	教师检查,学生自查
	团队运行	分工明确,团队协作	教师检查,学生自评、互评

(3) 职业技能等级证书考核

可根据学校的培训,以及考试机构方发布考核时间,由我校统一组织或者学生自行参加考试,获取相关职业技能等级证书。

(4) 岗位实习考核

岗位实习考核成绩实行等级制,分优秀、良好、合格和不合格四个等级。

岗位实习成绩由企业指导教师和校内指导教师共同评定，以企业评价为主。校内指导教师主要根据学生的岗位实习周记、对学生的指导记录进行评定，并填写《岗位实习手册》，企业指导教师主要根据学生在岗位实习期间运用所学专业知识和解决生产实际问题的能力以及职业素质提高情况进行评定，并填写《岗位实习手册》，校内和校外指导教师的评价各占一定比重。

（二）毕业要求

本专业学生必须至少满足以下基本条件方能毕业：

1. 学生思想品德经鉴定符合要求，在规定年限内修完人才培养方案中要求的三大类课程（公共基础课、专业课、岗位实习）的学习任务，经考核合格，累计修够 170 学分。
2. 取得一项与本专业相关的职业资格证书，或者获得一项校级及以上比赛证书。
3. 岗位实习考核成绩合格。