

# 茶学专业人才培养方案

学科门类：农学 专业代码：090107T

## 一、培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握茶学基本理论、基本知识和基本技能，具备积极人生态度、过硬专业素养和良好综合应用能力，具有较强的专业实践能力、国际化视野和创新创业精神和能力，能在茶业或相关行业领域的生产、流通、研究、进出口、安全管理等部门从事茶园安全生产、茶叶加工与审评、茶叶质量与检测、茶文化策划宣传、茶叶企业经营管理、茶叶市场开发等方面相关工作的高素质应用型人才。

本专业学生毕业后 5 年左右，预期达到以下目标：

1. 具备分析和解决茶园管理、茶叶加工、茶叶审评检验和市场营销管理等实际问题的能力，具有从事茶学科学实验和调查研究的设计、实施、数据处理的基本知识和能力。
2. 掌握茶及茶产品的综合开发利用途径及相应的原理与技术，具有茶厂规划设计、茶叶机械选型配套以及产品开发创新能力。
3. 具有较深厚的茶历史与茶文化以及茶道、茶礼的基本知识，具备相应的茶文化推广及茶礼仪茶艺表演的基本技能。
4. 具备健康的身心和良好的人文素养，了解经济决策的方法，具有一定的协调、管理、沟通、竞争与合作能力，胜任研发、测试、技术支持、营销等部门的管理工作。
5. 具有全球化意识和国际视野，拥有自主的、终生的学习习惯和能力，能不断更新知识，积极主动适应不断变化的国内外形势和环境，实现能力和技术水平的提升。

## 二、毕业要求

本专业主要学习茶学、生物科学等方面的基本理论、基本知识，接受茶树栽培、育种，以及茶叶加工、审评与检验、茶文化、茶叶综合利用和茶叶营销等方面知识的学习和基本训练，具备茶学相应的基本专业知识和应用能力，具有良好的专业素养，一定的生产、科研与管理能力和创新精神。

毕业要求 1：具有良好的人文底蕴、科学精神、职业素养和社会责任感，能够了解国情社情民情，践行社会主义核心价值观。

毕业要求 2：具备扎实的数学、化学等自然科学知识，掌握茶学专业基础理论、专业知识和实践技能，了解茶学及其相关领域最新动态和发展趋势。

毕业要求 3：具有批判思维和创新能力，能够发现、辨析、质疑、评价茶产业及相关领域的现

象与问题，表达个人见解。

毕业要求 4：具有解决复杂问题的能力，能够对茶学领域的复杂问题进行综合分析和研究，并提出解决的对策、建议或方案。

毕业要求 5：具有信息技术应用能力，能够恰当地应用现代信息技术手段和工具解决实际问题。

毕业要求 6：具有较强的沟通表达能力，能够通过口头和书面表达形式与同行、社会公众进行有效沟通。

毕业要求 7：具有良好的团队合作能力，能够与团队成员和谐相处，协作共事，并作为成员或领导者在团队活动中发挥积极作用。

毕业要求 8：具有国际视野和国际理解能力，了解国际动态，关注全球性问题，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。

毕业要求 9：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力，能够适应社会发展和技术革新的需要。

表 2-1 毕业要求及分解指标项

毕业要求	分解指标项
毕业要求 1：具有良好的人文底蕴、科学精神、职业素养和社会责任感，能够了解国情社情民情，践行社会主义核心价值观。	1-1 获得良好的人文社会科学知识，具有良好的文史哲修养、科学精神和职业素养。
	1-2 了解与本专业相关职业和行业的生产、设计、研究与开发、环境保护和可持续发展等方面的方针、政策和法律法规，遵守职业道德和职业规范。
	1-3 具有社会责任感，了解国情社情与民情，践行社会主义核心价值观。
毕业要求 2：具备扎实的数学、化学等自然科学知识，掌握茶学专业基础理论、专业知识和实践技能，了解茶学及其相关领域最新动态和发展趋势。	2-1 具备扎实的数学、化学等自然科学知识。
	2-2 具有植物学、遗传学、植物生理学、生物化学等专业基础理论。
	2-3 掌握茶叶栽培、育种、加工、生产管理的基本理论和基本知识，具备茶叶生产加工技能、产品质量管理能力和品质控制能力。
	2-4 掌握茶艺、茶道、茶叶审评和检验的基本知识，具备各大茶类的茶艺操作技能、茶叶审评技能和茶叶检测技能。
	2-5 掌握茶文化、茶史等基础理论，具备茶文化研究推广能力。
	2-6 掌握茶叶深加工原理与技术，具有茶产品开发创新能力。
	2-7 掌握茶业经济、茶叶市场的基础理论，具有茶业经济现象分析能力、茶叶市场开发能力和茶产品市场策划推广能力。
	2-8 了解茶学及其相关领域的现状、前沿动态和发展趋势。

## 茶学专业人才培养方案

毕业要求	分解指标项
毕业要求 3：具有批判思维和创新能力，能够发现、辨析、质疑、评价茶产业及相关领域的现象与问题，表达个人见解。	3-1 具有批判思维和创新创业能力。
	3-2 了解研判国内外茶叶发展相关问题的理论和方法。
	3-3 能够基于茶学专业知识发现、辨析、质疑、评价茶业领域的现象和问题，并阐明个人见解。
毕业要求 4：具有解决复杂问题的能力，能够对茶学领域的复杂问题进行综合分析和研究，并提出解决的对策、建议或方案。	4-1 具备应用茶学基本理论、实践技能及研究方法对茶业实践中的复杂问题开展调查研究的能力。
	4-2 具有能把茶业实践中调研数据进行系统整理与综合分析的能力，并能以此提出相应的对策、建议或解决方案的能力。
	4-3 具有将现代茶学专业技术应用于茶行业研究及实践的能力。
毕业要求 5：具有信息技术应用能力，能够恰当地应用现代信息技术手段和工具解决实际问题。	5-1 能够运用现代信息技术进行文献检索、资料查阅，能够有效利用网络资源进行学习与工作。
	5-2 能够应用现代信息技术手段和工具对茶业实践中的调研数据进行分析。
	5-3 能够应用现代信息技术手段和工具解决茶产业行业实际问题。
毕业要求 6：具有较强的沟通表达能力，能够通过口头和书面表达形式与同行、社会公众进行有效沟通。	6-1 针对专业问题，能够通过口头和书面表达方式准确表达自己的观点，与社会公众进行良好的沟通。
	6-2 具有与本专业及业界同行开展学术交流与研讨的能力。
	6-3 能够运用英语在茶学及其相关领域进行一定的交流。
毕业要求 7：具有良好的团队合作能力，能够与团队成员和谐相处，协作共事，并作为成员或领导者在团队活动中发挥积极作用。	7-1 具有良好的团队合作能力，具有公平竞争意识和团队精神。
	7-2 能够与团队成员和谐相处，协作共事，在团队活动中发挥积极作用，并组织协调团队成员开展工作。
毕业要求 8：具有国际视野和国际理解能力，了解国际动态，关注全球性问题，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。	8-1 关心国家重大时事，关注全球生态、资源、环境等与专业相关的重大事件。
	8-2 求同存异，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性，能够在跨文化背景下就专业相关领域问题进行国际交流与合作。
毕业要求 9：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力，能够适应社会发展和技术革新的需要。	9-1 在社会发展的背景下，能够认识到自主和终身学习的必要性，具备自主学习和终身学习意识。
	9-2 拥有自主、终生的学习习惯和能力，能不断更新知识，积极主动适应不断变化的国内外形势和环境，实现能力和技术水平的提升。

### 三、人才培养目标实现矩阵

根据培养目标和毕业要求构建课程体系，通过课程体系的实施实现培养目标和毕业要求。本专业毕业要求与培养目标的对应关系如表 3-1，课程体系与毕业要求的对应关系矩阵如表 3-2。

表 3-1 毕业要求与培养目标的支撑矩阵

培养目标 \ 毕业要求	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
毕业要求 1	M	M	H	H	M
毕业要求 2	H	H	H	M	M
毕业要求 3	M	H	L	L	M
毕业要求 4	H	M	L	L	L
毕业要求 5	M	M	M	M	M
毕业要求 6	M	M	M	H	M
毕业要求 7	M	L	L	H	L
毕业要求 8	L	L	L	L	H
毕业要求 9	M	M	M	M	H

备注：毕业要求与培养目标的支撑分别用“H、M、L”表示。其中H（高支撑度）表示直接支撑、M（中支撑度）表示间接支撑、L（低支撑度）表示关联支撑。

表 3-2 毕业要求与课程体系支撑矩阵

课 程	毕业 要求 1	毕业 要求 2	毕业 要求 3	毕业 要求 4	毕业 要求 5	毕业 要求 6	毕业 要求 7	毕业 要求 8	毕业 要求 9
思想道德修养与法律基础	H						M	M	M
中国近现代史纲要	H						M	M	M
马克思主义基本原理概论	H						M	M	M
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H						M	M	M
形势与政策	H						M	H	M
军事理论	H						H	M	M
大学生心理健康教育	H		H	M		M	M	M	H
大学英语		M		M	M	H	M	H	H
大学体育		H		M			M		
大学信息技术基础		M		H	H	M	L	H	H
茶学专业导论		H	M	H	M	M	M	M	M
大学生职业生涯规划发展			M				M	L	L
创新思维	M		H	M	M	M	L	M	M
创业基础			H						
就业创业指导			H						
面试礼仪与技巧			M		H	H	H		

## 茶学专业人才培养方案

课 程	毕业 要求 1	毕业 要求 2	毕业 要求 3	毕业 要求 4	毕业 要求 5	毕业 要求 6	毕业 要求 7	毕业 要求 8	毕业 要求 9
高等数学		H		M					
无机及分析化学		H		M					
有机化学		H		M					
基础生物化学		H		M					
遗传学		H		M					
生物统计学		H		M					
普通植物学		H		M					
现代植物生理学		H		M					
分子生物学导论		H		M					
土壤与植物营养学		H		M					
基础微生物学		H		M					
茶叶质量与安全学	M	H	H	M	L	M			
茶叶标准与法规	M	H	H	M	L	M			
茶叶生物技术		H		M	L	M			
茶叶生物化学		H	M	H		M			
茶树育种学		H	M	H		M			
茶树栽培学		H	M	H		M			
茶树病虫害防治		H	M	H		M			
制茶学		H	M	H		M			
茶叶机械		H	M	H		M			
茶叶深加工与综合利用		H	M	H		M			
茶叶审评		H	M	H		M			
茶产品分析与检验		H	M	H		M			
茶文化学		H	M	H		M		M	
茶艺学		H	M	H		M			
茶叶企业经营管理学		H	M	H		M			
茶叶市场营销学		H	M	H		M			
中华茶礼仪		M				M		M	
茶经导读		M	L	L					

安康学院本科人才培养方案

课 程	毕业 要求 1	毕业 要求 2	毕业 要求 3	毕业 要求 4	毕业 要求 5	毕业 要求 6	毕业 要求 7	毕业 要求 8	毕业 要求 9
茶道与养生		M	L	L					L
茶史	H	M	L	L					L
茶叶国际化经营		M						H	M
茶学专业英语		M			M	H		H	M
茶叶商品学		M						L	
茶叶电子商务		M			M		L	L	
茶叶贸易学		M						L	
茶叶包装与贮运		M		L					
中国饮食文化	L	M							
茶艺馆装修与设计		M		L					
茶厂规划与设计		M		L					
茶空间设计		M		L					
茶具鉴赏		M							
插花艺术		M							
名优茶开发与鉴赏		M		M					
代用茶植物的开发与利用		M		M					
食品工艺学		M		L					
茶产品开发		M	L	M					
茶叶微生物产品学		M		M					
茶叶营养与功能		M		M					
功能性食品设计与评价		M	L	M	L				
现代仪器分析		M		M	L				
大国三农	M	M	L	L					L
文献检索与科技论文写作		M			M	M	L	L	M
农业生态学		M	L	L					
无机与分析化学实验		H		H	M				
有机化学实验		H		H	M				
基础生物化学实验		H		H	M				
茶叶生物化学实验		H		H	M				

## 茶学专业人才培养方案

课 程	毕业 要求 1	毕业 要求 2	毕业 要求 3	毕业 要求 4	毕业 要求 5	毕业 要求 6	毕业 要求 7	毕业 要求 8	毕业 要求 9
茶叶审评实验		H		H	M				
茶叶深加工与综合利用实验		H		H	M				
茶学专业见习		H	M	H		M	M		M
茶学专业实习		H	M	H		M	M		M
茶学专业毕业实习		H	M	H		M	M		M
军事训练	H						H		
劳动教育实践	H	H				M	H	M	M
茶树病虫害防治技术推广与应用		H		H	M	M	L		M
植物学实习		H		H		L			L
基础微生物学实习		H		H		L			L
茶叶市场营销实习		H	M	H		M	L		L
茶树栽培实习		H	M	H		M	L		L
制茶实习		H	M	H		M	L		L
茶学专业学年论文		H	M	H	M	H			
茶艺训练		H	M	H			M		
评茶训练		H	M	H			M		
手工制茶训练		H	M	H			M		
茶学专业毕业论文（设计）	M	H	M	H	M	H	M	M	M

备注：课程指人才培养方案中的所有课程。课程与毕业要求的支撑分别用“H、M、L”表示。其中H（高支撑度）表示直接支撑、M（中支撑度）表示间接支撑、L（低支撑度）表示关联支撑。

### 四、学制与学位

基本学制 4 年

毕业标准：修满课程设置与教学计划表中要求的所有课程（含集中实践教学环节），考试合格；学生体质健康达标；“第二课堂成绩单”活动项目最低获得 10 学分。

授予学位：符合《安康学院学士学位授予条例》要求，授予农学学位。

### 五、主干学科和专业核心课程

#### （一）主干学科

茶学、生物科学

## （二）专业核心课程

茶树育种学、茶树栽培学、茶叶生物化学、茶树病虫害防治、制茶学、茶叶审评、茶文化学、茶叶企业经营管理学等。

## （三）专业核心课程简介

序号	课程名称	学时	学分	先修课程	课程简介
1	茶树育种学	32	2	植物学、植物生理学	茶树育种学是研究茶树引种、选种、育种的理论与方法的应用科学，是茶学专业必修的专业课。其基本内容包括育种及良种繁育两部分，介绍了茶树育种学的基本概念、在明确育种目标的基础上，重点介绍了实现茶树育种目标所采用的主要育种途径的基本原理和方法。
2	茶树栽培学	64（含实验）	3.5	植物生理学、土壤与植物营养学	茶树栽培学是研究茶树生长发育规律、生态条件以及高产优质高效栽培技术科学，它是在植物学、植物生理学、植物营养学等理论基础上开设的，并影响到茶叶化学、茶叶加工、茶叶审评等专业课的教学，是茶学专业重要的一门专业核心课程。课程内容：茶树栽培历史及其演变，茶区分布及生产概况；茶树的生物学基础和茶树适生环境。茶树品种及新茶园建设；茶园水分与土壤管理、茶树树冠管理、茶树采摘、茶园建设与改造、茶园气象灾害防护和设施栽培等一系列栽培技术与管理措施，并对茶树栽培相关标准进行介绍。
3	茶叶生物化学	64（含实验）	3	生物化学、植物生理学	茶叶生物化学是茶学专业本科生必修的一门重要专业基础课程，是植物生物化学的一个分枝，主要介绍茶树二级代谢规律及其产物的性质和其在不同环境、不同加工条件下的变化规律及其对产量和品质的影响等。课程的主要任务及研究范围：阐明茶树各器官尤其是新梢中化学成分的种类、结构、性质及研究方法；阐明各化学成分在不同环境条件下的代谢变化规律；阐明各化学成分在不同加工条件下的变化规律，为加工工艺的制定及机械的设计提供理论参考；介绍茶叶中一些重要的生物活性物质的药理作用以及相关茶叶生物化学的科学研究方法与应用。
4	茶树病虫害防治	56（含实训）	2.5	植物学、茶树栽培学	茶树病虫害防治是茶学专业的一门专业必修课。本课程包括茶树病害和茶树虫害两部分内容，主要介绍茶树重要病害和虫害的种类、发生规律、预测预报和综合防治方法等理论知识。
5	制茶学	80（含实训）	4	茶叶生物化学、茶树栽培学	制茶学是一门研究茶叶制造技术和制造理论的应用科学，是茶学专业的重要专业课程，承担着培养茶学专业专门人才和提高茶叶生产技术的任务。内容包括茶叶分类、鲜叶、制茶理论基础、制茶技术理论基础以及绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶（青茶）和红茶的制茶理论及加工技术等，主要介绍鲜叶内在理化性状及制茶技术外在茶叶品质形成规律的影响，分析初制工艺合理化问题；探讨如何提高毛茶品质，充分发挥鲜叶的潜力，降低能源消耗，降低初制成本，提高经济效益等问题。在此基础上，进一步介绍茶叶精加工目的、原理、技术以及茶叶再加工等相关知识，以及名优茶类制造、花茶制造等内容。



## 茶学专业人才培养方案

序号	课程名称	学时	学分	先修课程	课程简介
6	茶叶审评	64 (含实验)	3	茶叶生物化学、制茶学	茶叶审评是茶学专业的主修课程之一，是一门研究茶叶品质感官鉴定的应用型学科。它是茶叶生产、收购、供销、外贸、商检、科研中进行茶叶品质鉴定和质量管理的的重要手段。主要向学生系统讲授茶叶品质感官鉴定的基础理论知识，要求学生从理论上了解茶叶感官审评的重要性、必要性，掌握绿、黄、黑、青、白、红等各类茶的品质特征、等级差异、感官审评的一般程序及方法。
7	茶文化学	32	2		茶文化学是一门茶学与文化学相互交叉，渗透的古老而又年轻的学科，综合地表现了人们对人生、自然的一种精神追求，对陶冶人们的情操有着重要的作用。它介绍了茶的起源及其分布，茶的种植与加工，饮茶习俗及茶具鉴赏，以及茶与文学艺术、哲学、宗教、社会经济与政治的关系等茶学基本知识，内容丰富多彩，旨在提高学生对我国传统文化丰富内涵的认识和文化鉴赏能力。
8	茶叶企业经营管理学	32	2	茶叶市场营销学	茶叶企业经营管理学是依据经济学、管理学、系统学、生态学、社会学、市场学等不同学科的理论和研究方法，分析茶产业不同阶段茶叶企业经营管理的內容与管理技能，包括了从茶叶企业的组织建设、战略设计、生产运作、市场营销到国际化经营等。通过本课程的学习，使学生基本了解和掌握茶叶企业的经营管理理论和方法，培养学生从事茶叶企业管理的能力。

注：主要介绍各专业的核心课程，原则上每个专业 5-8 门。

## 六、各学期教育教学活动时间安排

学年	学期	上课	复习 考试	集中性实践教学环节										机动	合计
				独立 实验	见习、实习		专项训练						毕业 论文		
					专业 见习	毕业 实习	军事 训练	劳动 教育 实践	课程 实习	专业 技能	学年 论文	科研 实践			
一	1	16W	1W	在教学周 实施	1W		2W								20W
	2	16 W	1W						1W	1W					20W
二	3	16 W	1W					1W	3W						20W
	4	16 W	1W						2W	1W					20W
三	5	16 W	1W						1W	2W					20W
	6	16 W	1W								1W	2W			20W
四	7	8W				12W									20W
	8					6W							14W		20W
合计		104W	6W	/	19W		17W						14W		160W

注：每学期教学活动总周数为 20 周；每学期集中实践环节原则上不少于 2 周；根据实训安排可以向假期延伸。

## 七、课程结构与学分、课时要求

### (一) 各类课程课时和学分统计

课程类别	课程性质	学分及比例				课时及比例			
		学分	小计	占总学 分比例	小计	课时	小计	占总课 时比例	小计
公共基础课程	必修	44	54	25.81%	31.67%	740	900	29.89%	36.35%
	选修	10		5.86%		160		6.46%	
专业大类基础课程	必修	16.5	16.5	9.68%	9.68%	272	272	10.99%	10.99%
专业基础课程	必修	16.5	16.5	9.68%	9.68%	304	304	12.28%	12.28%
专业课程	必修	28	44	16.42%	25.80%	512	808	20.68%	32.63%
	选修	16		9.38%		296		11.95%	
集中性实践课程	必修	6	39.5	3.52%	23.17%	192	192	7.75%	7.75%
		33.5		19.65%		/		/	
合计		170.5		100%		2476		100%	
说明	1. 专业必修课程（包括专业课程、专业基础课程和专业大类基础课程）61 学分，占总学分的 35.78%；专业选修课程 16 学分，占总学分的 9.38%。 2. 课内实践（包括课内开展的实验、实训、实践）27.75 学分、集中实践环节 39.5 学分，所有实践教学学分占总学分的 39.44%。 3. 理论教学 1696 课时、106 学分，实验教学（包括课内开展的实验、实训、实践及集中性实践环节中的独立实验，不包括集中实践环节周）780 课时、33.75 学分。 4. 所有必修课程共 2020 课时、111 学分，所有选修课程共 456 课时、26 学分。								

### (二) 实践性课程课时（学分）统计

课程类别	实践学分	实践学分比例	实践课时	实践课时比例	周数
公共基础课程	18.75	11.00%	300	12.12%	\
专业大类基础课程	3.5	2.05%	112	4.52%	\
专业基础课程	3.5	2.05%	112	4.52%	
专业课程	8	4.69%	256	10.34%	\
集中性实践课程	33.5	19.65%	\	\	50W
合计	67.25	39.44%	780	31.50%	50W

## 八、课程设置及学时分配表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	学分	课 时				自主学习学时	考核类型	各学期周课时分配								
					小计	各环节课时分配					一		二		三		四		
						授课	实验	实训	实践		1	2	3	4	5	6	7	8	
公共基础课程	必修	05010001	思想道德修养与法律基础	3	48	32			16	32	考试	3							
		05010002	中国近现代史纲要	3	48	32			16	32	考试		3						
		05010003	马克思主义基本原理概论	3	48	32			16	32	考试			3					
		05010004	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	5	80	48			32	48	考试				5				
		05010005	形势与政策	2	64	32			32	32	考查	讲座形式（1-8 学期开设）							
		15010006	军事理论	2	36	32			4	32	考查	2							
		15010007	大学生心理健康教育 1	1	16	16				16	考查	1							
		15010008	大学生心理健康教育 2	1	16	16				16	考查		1						
		06010008	大学英语 1	4	64	32		32		32	考试	4							
		06010009	大学英语 2	4	64	32		32		32	考试		4						
		06010010	大学英语 3	2	32	32				32	考查			2					
		08010011	大学体育 1	2	32	8		24		24	考试	2							
		08010012	大学体育 2	2	32	8		24		24	考试		2						
		08010013	大学体育 3	2	32	8		24		24	考查			2					
		08010014	大学体育 4	2	32	8		24		24	考查				2				
		02010015	大学信息技术基础	2	32	8	24			24	考试	2							
		17010905	职业发展与就业创业教育	4	0.5	8	8				8	考查	0.5						
		17010001	茶学专业导论		0.5	8	8				8			0.5					
		17010004	大学生职业生涯规划		0.5	8	8				8				0.5				
				创新思维		0.5	8	8							0.5				

安康学院本科人才培养方案

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称		学分		课 时				自主学习学时	考核类型	各学期周课时分配								
							小计	各环节课时分配					一		二		三		四		
								授课	实验	实训			实践	1	2	3	4	5	6	7	8
		17010002	育	创业基础		1	16	16				32					1				
		17010003		就业创业指导		1	16	16				32						1			
		17010906		面试礼仪与技巧		0.5	8	8				8							0.5		
	小计				44	740	440	24	160	116	552		14.5	10.5	7.5	8	1	0.5	0	0	
	选修	限选	限选课程包括中国优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，地域特色文化、生态文明教育，美育，劳动教育理论等四类，每类修读 1 学分，共 4 学分。																		
		小计				4	64	64													
		任选	按要求选修 6 学分。所有学生须修读创新创业类课程 2 学分；文、经、管、法、教、艺类学生须修读科技类课程 2 学分，理、工、农、医类学生须修读人文类课程 2 学分；非艺体类学生须修读艺体类课程 2 学分，艺体类学生须选择非本专业开设的不同类别课程 2 学分。修读国内外 MOOC 同类课程，考核合格取得相应证书后可置换公共任选课学分。																		
		小计				6	96	96													
	合计				54	900	600	24	160	116			14.5	10.5	7.5	8	1	0.5	0	0	
	专业大类基础课程	必修	01020005	高等数学 C1	3	48	48				48	考试	3								
01020006			高等数学 C2	3	48	48				48	考试		3								
09020034			无机及分析化学	2	32	32				32	考试	2									
09020035			有机化学	2	32	32				32	考试		2								
09020036			基础生物化学	2	32	32				32	考试		2								
09020037			遗传学	2.5	48	32	16			48	考试	3									
09020038			生物统计学	2	32	32				32	考试					2					
合计				16.5	272	256	16			272		8	7			2					
专业基础课程	必修	09030004	分子生物学导论	2	32	32				32	考查			2							
		09030501	土壤与植物营养学	2.5	48	32	16			48	考试			3							
		09030509	基础微生物学	2.5	48	32	16			48	考试			3							
		09030505	茶叶生物技术	2.5	48	32	16			48	考试						3				
		09030506	茶叶生物化学	2	32	32				32	考试			2							
		09030507	普通植物学	2.5	48	32	16			48	考试		3								

茶学专业人才培养方案

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	学分	课 时				自主学习学时	考核类型	各学期周课时分配								
					小计	各环节课时分配					一		二		三		四		
						授课	实验	实训	实践		1	2	3	4	5	6	7	8	
		09030508	现代植物生理学	2.5	48	32	16			48	考试		3						
		小计		16.5	304	224	80			304			6	10			3		
专业 课程	必修	09040501	茶树育种学	2	32	32				32	考试				2				
		09040513	茶树栽培学	3.5	64	48	16			64	考试			4					
		09040503	茶树病虫害防治	2.5	56	24			32	56	考试					3.5			
		09040504	制茶学	4	80	48		32		80	考试				5				
		09040505	茶叶机械	2	40	24		16		40	考试			2.5					
		09040506	茶叶深加工与综合利用	2	32	32				32	考试						2		
		09040507	茶叶审评	2	32	32				32	考试					2			
		09040514	茶产品分析与检验	2.5	48	32	16			48	考查				3				
		09040509	茶文化学	2	32	32				32	考试	2							
		09040510	茶艺学	1.5	32	16		16		32	考查		2						
		09040511	茶叶企业经营管理学	2	32	32				32	考试						2		
		09040512	茶叶市场营销学	2	32	32				32	考试					2			
		小计		28	512	384	32	64	32	512		2	2	6.5	10	7.5	4		
	选修	09050502	中华茶礼仪	1.5	32	16			16	32	考查							2	
		09050503	茶经导读	1	16	16				16	考查					1			
		09050530	茶道与养生	1.5	32	16			16	32	考查						2		
		09050505	茶史	1	16	16				16	考查					1			
		09050507	茶叶国际化经营	1.5	32	16			16	32	考查						2		
		09050508	茶学专业英语	1.5	32	16			16	32	考查						2		
		09050510	茶叶商品学	2	32	32				32	考查				2				
		09050511	茶叶电子商务	1.5	32	16			16	32	考查						2		
		09050512	茶叶贸易学	2	32	32				32	考查							2	
		09050513	茶叶包装与贮运	2	32	32				32	考查					2			
		09050514	中国饮食文化	1.5	32	16			16	32	考查				2				

安康学院本科人才培养方案

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	学分	课 时				自主学习学时	考核类型	各学期周课时分配								
					小计	各环节课时分配					一		二		三		四		
						授课	实验	实训			实践	1	2	3	4	5	6	7	8
		09050515	茶艺馆装修与设计	1.5	32	16			16	32	考查						2		
		09050516	茶厂规划与设计	1.5	32	16			16	32	考查					2			
		09050517	茶空间设计	1	24	8			16	24	考查							1.5	
		09050518	茶具鉴赏	1	24	8			16	24	考查							1.5	
		09050519	插花艺术	1	24	8		16		24	考查							1.5	
		09050520	名优茶开发与鉴赏	1	24	8		16		24	考查							1.5	
		09050532	代用茶植物的开发与利用	1.5	32	16			16	32	考查							2	
		09050522	食品工艺学	1.5	32	16		16		32	考查						2		
		09050523	茶产品开发	1.5	32	16		16		32	考查					2			
		09050524	茶叶微生物产品学	1.5	32	16		16		32	考查						2		
		09050525	茶叶营养与功能	2	32	32				32	考查				2				
		09050526	功能性食品设计与评价	1.5	32	16			16	32	考查					2			
		09050527	现代仪器分析	1.5	32	16		16		32	考查						2		
		09050528	茶叶质量与安全	2	32	32				32	考查					2			
		09050529	茶叶标准与法规	2	32	32				32	考查							2	
		09050001	大国三农	1	16	16				16	考查					1			
		09050002	文献检索与科技论文写作	1.5	32	16		16		32	考查				2				
		09030003	农业生态学	2	32	32				32	考查					2			
		小计（选 16 学分）				16	296	232		16	48	296					4	5	4
	合计				60.5	1112	840	128	80	64	1112		2	8	16.5	14	12.5	11	5.5
集中性实践课程	独立实验	必修	09080001	无机与分析化学实验	1	32		32		32	考查	2							
			09080002	有机化学实验	1	32		32		32	考查		2						
			09080003	基础生物化学实验	1	32		32		32	考查		2						
			09080503	茶叶生物化学实验	1	32		32		32	考查			2					
			09080504	茶叶审评实验	1	32		32		32	考查					2			
			09080506	茶叶深加工与综合利用实验	1	32		32		32	考查						2		

茶学专业人才培养方案

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	学分	课 时				自主学习学时	考核类型	各学期周课时分配										
					小计	各环节课时分配					一		二		三		四				
						授课	实验	实训			实践	1	2	3	4	5	6	7	8		
			小计	6	192		192			192		2	4	2		2	2				
	见习实习	必修	09080507	茶学专业见习	1	1W				1W		考查	√								
			09080508	茶学专业实习	6.5	12W					12W		考查						√		
			09080509	茶学专业毕业实习	3.5	6W					6W		考查							√	
	专项训练	必修	15080001	军事训练	2	2W				2W		考查	√								
			18080001	劳动教育实践	1	1W				1W		考查			(3-6 学期开设)						
			09080521	茶树病虫害防治技术推广与应用	1.5	2W					2W		考查						√		
			09080511	植物学实习	1	1W					1W		考查		√						
			09080512	基础微生物学实习	1	1W					1W		考查			√					
			09080513	茶叶市场营销实习	1	1W					1W		考查					√			
			09080514	茶树栽培实习	1.5	2W					2W		考查			√					
			09080515	制茶实习	1.5	2W					2W		考查				√				
			09080516	茶学专业学年论文	1	1W				1W		考查							√		
			09080517	茶艺训练	1	1W				1W		考查		√							
			09080518	评茶训练	1.5	2W				2W		考查						√			
09080519	手工制茶训练	1	1W				1W		考查				√								
毕业论文	必修	09080520	茶学专业毕业论文（设计）	7.5	14W				14W		考查								√		
		小计				33.5	50W			22W	28W										
总计				170.5	2476+50W	1696	344	240+22W	196+28W			26.5	29.5	26	22	17.5	13.5	5.5			

## 九、辅修专业教学计划

课程类别		课程代码	课程名称	学分	课时				自主学习学时	考核类型	各学期周课时分配									
					小计	各环节学时分配					一		二		三		四			
						授课	实验	实训			实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
课程性质		09030506	茶叶生物化学	2	32	32				32	考试			2						
		09030508	现代植物生理学	2.5	48	32	16			48	考试		3							
		09040502	茶树栽培学	3.5	64	48	16			64	考试			4						
		09040504	制茶学	4	80	48		32		80	考试				5					
		09040506	茶叶深加工与综合利用	2	32	32				32	考试						2			
		09040507	茶叶审评	2	32	32				32	考试					2				
		09040509	茶文化学	2	32	32				32	考试	2								
		09040510	茶艺学	1.5	32	16		16		32	考查		2							
		09040511	茶叶企业经营管理学	2	32	32				32	考试						2			
		09040512	茶叶市场营销学	2	32	32				32	考试					2				
		09080503	茶叶生物化学实验	1	32		32			32	考查			2						
		09080504	茶叶审评实验	1	32		32			32	考查					2				
		小计			25.5	480	336	96	48		480		2	5	8	5	6	4		
	选修		09050530	茶道与养生	1.5	32	16			16	32	考查						2		
			09050505	茶史	1	16	16				16	考查					1			
		09050520	名优茶开发与鉴赏	1	24	8		16		24	考查							1.5		
		09050525	茶叶营养与功能	2	32	32				32	考查				2					
		小计			5.5	104	72		16	16	104					2	1	2	1.5	
合计				31	584	408	96	64	16	584		2	5	8	7	7	6	1.5		

备注：1. 辅修专业课程号与表八中课程号一致；2. 辅修专业课程学分不超过本专业中专业课程学分的 50%。



## 十、第二课堂活动项目简表

学年	学期	活动名称	活动内容	组织实施
第一学年	1	认识茶学专业	专业历史、办学条件、专业学习方法和大学生活等介绍	食品与茶学系
		我的大学生活	开展主题班会	学工办
		安全教育、健康教育讲座	大学生安全防护，艾滋病、结核病等重点传染病日常防控等内容	保卫处 后勤保障处
	2	茶艺比赛	茶艺表演	食品与茶学系
		“尊净”实验室活动	1. 学习实验室管理制度 2. 清理实验室	食品与茶学系
第二学年	3	茶叶知识竞赛	茶叶知识抢答竞赛	食品与茶学系
		必读书目	分享阅读心得	学工办
		考研动员活动	1. 考研的目的意义 2. 茶行业发展的现状	食品与茶学系
	4	创新创业活动	组织学生进行大学生创新创业项目申报	食品与茶学系
		手工制茶比赛	组织学生进行手工制茶活动	食品与茶学系
		茶树病虫害防治技术推广与应用暑期社会实践	组织学生进行茶园病虫害调查等，了解茶企发展、用人需求等	学工办 食品与茶学系
第三学年	5	创意调饮茶比赛	茶调饮主题交流活动	食品与茶学系
		有机、绿色茶生产认知	1. 茶叶安全生产知识学习 2. 有机、绿色茶叶生产学习	食品与茶学系
	6	茶文化赏析	撰写学习笔记	食品与茶学系
		评茶技能竞赛	组织学生进行茶叶审评	食品与茶学系
第四学年	7	考研经验交流	1. 考研报考注意事项 2. 往届考研学生经验交流	食品与茶学系
		就业讲座	邀请专家或优秀学长作报告	食品与茶学系
	8	模拟竞聘大赛	制作求职书或模拟求职面试	学工办
		毕业交流	毕业交流座谈	食品与茶学系

注：以上活动所有学生都必须参加，通过活动所获得证书可以按《安康学院“第二课堂成绩单”计分标准及学分计量办法（试行）》申报课外学分。安全教育和健康教育第2、3、4学年可分别通过慕课、活动等形式学习，每学年不少于4学时。

## 十一、“第二课堂成绩单”项目积分标准

积分模块	项目	积分标准	备注
思想成长	1. 主题性思想教育类活动或竞赛	参加成员每人每项可积 1 分；参加相关赛事，获校级一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 10 分、8 分、5 分、1 分；获省级、国家级奖项，在校级相应等级基础上分别增加 5 分、10 分。	
	2. 思想政治、形式政策、建功立业主题报告会、人文素质讲座等	每参加一次积 1 分。	
	3. 青马工程、团课培训、党课培训，大学生骨干培训经历等	校级青马工程、团课培训、党课培训合格积 5 分，被评为优秀加 5 分；省级、国家级大学生骨干培训合格积 10 分、20 分，被评为优秀加 5 分。	
	4. 优秀共产党员、优秀团员、优秀团干、优秀学生干部、三好学生、大学生自强之星等荣誉	校级、省级、国家级分别积 5 分、10 分、15 分。	相同类别只按照最高积分计算，不重复积分。
	5. 见义勇为、拾金不昧等行为	每次积 5 分，受到学校、市、省级表彰分别积 10、20、30 分。	
社会实践 (该模块，实践成果需通过合格鉴定；参加多次实践，时间不得重叠。)	6. 暑期社会实践及相关荣誉等	参加校级立项项目积 10 分/次，自行社会实践人员积 5 分/次。校、省级、国家级社会实践相关集体（个人）荣誉分别加 5 分、10 分、15 分。	
	7. 港澳台及国际交流	每次积 10 分。	
	8. 学校日常社会实践活动（走进企业等）	每参加一次积 1 分。	
	9. 勤工俭学	校内勤工俭学每学期积 5 分。	原则上认定校内勤工俭学实践活动，校外勤工俭学由各专业根据实际情况设计积分。
	10. 机关（事业单位）挂职、实习	每次积 5 分。	挂职实习时间要求 2 周以上，以挂职实习鉴定为准。

茶学专业人才培养方案

积分模块	项目	积分标准	备注
志愿公益	11. 参加公益劳动	参加校、院两级组织的公益劳动，每参加 1 次校内公益劳动积 1 分，校外公益劳动市级、省级、国家级分别积 5 分、10 分、15 分。	第一课堂中安排的劳动课程不积分。
	12. 参加志愿服务活动	参加校、院两级组织的志愿服务活动，每参加 1 次并满 1 小时的 1 分；校外志愿服务市级、省级、国家级分别积 5 分、10 分、15 分。	
	13. 西部计划志愿者	西部计划报名每人积 2 分，录取并上岗每人积 15 分。	
	14. 志愿者注册、星级志愿者	注册志愿者积 2 分；校级、省级、国家级优秀志愿者分别积 5 分、10 分、15 分。	
	15. 义务献血、干细胞捐赠等人道主义行为	义务献血每次积 10 分，干细胞捐赠等每次积 20 分。	
创新创业	16. 项目库内的校级竞赛项目	参加者积 1 分；国家级一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 30 分、25 分、20 分、15 分；省级一等奖、二等奖、三等奖分别积 15 分、12 分、10 分；校级一等奖、二等奖、三等奖分别积 8 分、5 分、3 分。	
	17. 其他竞赛项目	参加者积 1 分；国家级一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 25 分、20 分、15 分、10 分；省级一等奖、二等奖、三等奖分别积 15 分、10 分、5 分；校级一等奖、二等奖、三等奖分别积 10 分、5 分、2 分。	
	18. 大学生创新创业训练计划立项	国家级、省级、校立项分别积 15 分、10 分、5 分；自主创业并完成公司注册经认定积 10 分。	
	19. 专利发明	发明专利、实用新型、外观设计专利每项积 30 分、20 分、10 分。	
	20. 论文发表	公开发表论文，核心期刊积 30 分，一般期刊积 10 分。	
	21. 创新创业讲座、相关活动	参加创新创业讲座、相关活动每次积 1 分。	
	22. 创业项目入驻孵化园	校内积 10 分、校外积 20 分。	团队入驻的参照集体项目积分认定标准执行。

安康学院本科人才培养方案

积分模块	项目	积分标准	备注
文体活动	23. 安全教育、健康教育、文化类讲座、报告会	参加相关活动可积 1 分。	
	24. 加入校级文化艺术类团体	每年每人积 2 分。	
	25. 校园艺术文化活动及荣誉	参加校园文化活动可积 1 分；院级校园文化活动一等奖、二等奖、三等奖分别积 5 分、3 分、2 分；校、省级、国家级奖在院级相应等级积分上加 5 分、10 分、15 分。	
	26. “三走”系列活动、运动会、日常校园体育活动及相关荣誉	参加体育活动可积 1 分；院级体育活动一等奖、二等奖、三等奖分别可积 5 分、3 分、2 分；校、省级、国家级奖在院级相应等级积分上加 5 分、10 分、15 分。	
经典阅读	27. 阅读通识类经典书籍	按照经典书籍名录进行阅读，根据阅读笔记或读后感确定完成情况，每完成一部积 1 分。	
	28. 阅读专业类经典书籍	由各学院出具专业经典书籍名录，根据完成情况进行积分，每完成一部的积分不超过 1 分。	
	29. 阅读类竞赛及其他活动	参加相关活动积 1 分，获得院级一等奖、二等奖、三等奖分别积 5 分、3 分、2 分；校、省级、国家级奖在院级相应等级积分上加 5 分、10 分、15 分。	
技能特长	30. 职业资格、技能培训	职业资格证书高级、中级、初级和技能培训国家级、省级、地市级分别可积 15 分、10 分、5 分。	需国家认可、人力资源和社会保障部门颁发的证书。
	31. 非本专业获得各类资格证书	非计算机专业学生计算机类证书四级、三级、二级、一级分别加 10 分、8 分、5 分、3 分；非外语类专业学生获外语类证书六级、四级分别加 10、8 分。	
其他	32. 茶艺比赛活动	参加活动可积 1 分；活动一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 5 分、4 分、3 分、2 分；设活动组织策划奖积分加 5 分。	
	33. 茶学知识竞赛活动	参加活动可积 1 分；活动一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 5 分、4 分、3 分、2 分；设活动组织策划奖积分加 5 分。	
	34. 创意调饮茶比赛活动	参加活动可积 1 分；活动一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 5 分、4 分、3 分、2 分；设活动组织策划奖积分加 5 分。	

### 茶学专业人才培养方案

积分模块	项目	积分标准	备注
	35. 评茶技能比赛活动	参加活动可积 1 分；活动一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 5 分、4 分、3 分、2 分；设活动组织策划奖积分加 5 分。	
	36. 手工制茶比赛活动	参加活动可积 1 分；活动一等奖、二等奖、三等奖、优秀奖分别积 5 分、4 分、3 分、2 分；设活动组织策划奖积分加 5 分。	
	37. “第二课堂活动简表”中的其他活动项目	参加相关活动并完成相关任务可积 1 分。	已在其它模块积过分，不重复积分

备注：学生至少修满 10 个“第二课堂成绩单”学分方可具备毕业条件。其中“思想成长”、“志愿公益”、“创新创业”每模块至少达到 2 个学分，其他各模块分别至少达到 1 个学分。

系（教研室）主任：李冬

教学副院长：杨芳

院长：王

教务处处长：王

学校教学委员会主任：王