

2.1.3(1) 专家关于茶叶生产与加工特色专业课程体系的讨论稿

李国林

四川省贸易学校

《茶叶生产与加工》专业建设指导委员会审议资料

茶叶生产与加工专业对应的职业岗位能力分析

表4：茶叶生产与加工专业典型工作任务与职业能力分析

工作项目	工作任务	职业能力
1.1 茶叶生产与加工原料的识别与选择	1.1.1 根据原料标准进行分级、筛分、挑选和包装	① 1.1.1 根据原料标准进行分级、筛分、挑选和包装
	1.1.2 根据原料的含水量进行干燥	② 1.1.2 根据原料的含水量进行干燥
	1.1.3 根据原料的色泽进行挑选	③ 1.1.3 根据原料的色泽进行挑选
	1.1.4 根据原料的香气进行鉴别	④ 1.1.4 根据原料的香气进行鉴别
	1.1.5 根据原料的滋味进行鉴别	⑤ 1.1.5 根据原料的滋味进行鉴别
1.2 茶叶生产与加工过程的控制	1.2.1 根据加工工艺要求进行加工	① 1.2.1 根据加工工艺要求进行加工
	1.2.2 根据加工工艺要求进行控制	② 1.2.2 根据加工工艺要求进行控制
	1.2.3 根据加工工艺要求进行调整	③ 1.2.3 根据加工工艺要求进行调整
	1.2.4 根据加工工艺要求进行记录	④ 1.2.4 根据加工工艺要求进行记录
	1.2.5 根据加工工艺要求进行总结	⑤ 1.2.5 根据加工工艺要求进行总结
1.3 茶叶生产与加工产品的包装与运输	1.3.1 根据产品特点进行包装设计	① 1.3.1 根据产品特点进行包装设计
	1.3.2 根据产品特点进行包装	② 1.3.2 根据产品特点进行包装
	1.3.3 根据产品特点进行运输	③ 1.3.3 根据产品特点进行运输
	1.3.4 根据产品特点进行销售	④ 1.3.4 根据产品特点进行销售
	1.3.5 根据产品特点进行售后服务	⑤ 1.3.5 根据产品特点进行售后服务

李国林
2019.11.12

	生产管理	<p>1.8.2 具备安全作业管理能力</p> <p>1.8.3 具备一定的生产组织协调能力</p> <p>1.8.4 具备加工设备和操作人员的协调能力</p> <p>1.8.5 具备茶叶生产现场科学管理能力</p>
2. 茶树栽培与管理	2.1 茶树栽培	<p>2.1.1 能充分的掌握茶树的性状, 并能识别不同品种的茶树</p> <p>2.1.2 能对茶树的自然生长条件: 土壤、雨量、温度等有充分的掌握</p> <p>2.1.3 能完成茶树的施肥、施用农药、安全生产工作</p>
	2.2 茶树管理	<p>2.2.1 能识别茶树的虫害、病害, 以及对茶树的病虫害进行防治</p> <p>2.2.2 能根据茶树的生长状况对茶树进行浅剪枝、深剪枝、台刈</p> <p>2.2.3 能够推广种植的茶树优良品种, 建立高标准新茶园</p> <p>2.2.4 能够知道如何提高新植茶园的成活率</p> <p>2.2.5 能做好幼龄茶园的抗旱防冻工作以及幼龄茶园合理施肥工作</p> <p>2.2.6 能做好开单茶园科学合理施肥工作</p> <p>2.2.7 能合理采摘茶树鲜叶</p> <p>2.2.8 能根据生产现状改造低产茶园</p>
3. 茶叶品质审评	3.1 样品接受	<p>3.1.1 能按“茶取样”的操作规程, 并取具有代表性的试样</p> <p>3.1.2 能明确所需检验项目的要求</p> <p>3.1.3 能根据茶样外形特征观察所用标准是否适用</p> <p>3.1.4 能根据茶样的包装情况, 分析是否符合食品标签标准的要求</p> <p>3.1.5 能接受客户对茶叶包装的咨询, 并进行一般性指导</p>
	3.2 评茶准备	<p>3.2.1 能够根据审评的茶品正确的进行评茶设施、用具的准备</p> <p>3.2.2 能够根据审评的茶品正确的进行标准样的准备</p>
	3.3 感官品质评定	<p>3.3.1 能对六大类茶叶的品质特点有初步的掌握</p> <p>3.3.2 能对同类茶各等级茶叶产品有正确的辨别</p> <p>3.3.3 能熟练掌握茶叶审评的步骤</p> <p>3.3.4 能对审评的相关内容有正确的把握</p> <p>3.3.5 能够按照要求分样</p> <p>3.3.6 能够于看外形, 湿评内质, 辨别品质优劣, 并分析品质不足之处</p> <p>3.3.7 具有品质记录、综合判定的基本能力</p>
4. 茶叶营销	4.1 茶叶产品销售	<p>4.1.1 具有良好的礼仪和销售知识, 对顾客进行针对性的接待服务</p> <p>4.1.2 具有良好的沟通、表达能力</p> <p>4.1.3 能够识别主要茶叶品种</p> <p>4.1.4 能够讲述六大类茶的特点</p> <p>4.1.5 能够根据顾客身份和工作情况推荐适合茶品</p> <p>4.1.6 能够根据茶叶、茶具销售情况, 提出货品调配建议货品调配知识</p> <p>4.1.7 能够担任茶叶会展现场对客的讲解、咨询工作</p> <p>4.1.8 能建立和维护客户资料</p>
	4.2 茶叶产品	<p>4.2.1 能够初步从事茶叶的收购、储运、销售</p> <p>4.2.2 能够初步完成茶叶信息传递, 理解茶叶产品销售模式</p>

网络销售	4.2.3	能掌握茶产品的特点及优势
	4.2.4	具有计算机知识，能熟练运用计算机，能够通过网站为顾客服务
	4.2.5	具有网络营销知识
	4.2.6	具有一定的创新能力
	4.2.7	具有开拓电子商务市场的能力
	5.1.1	具有一定的礼仪知识
	5.1.2	具有良好的沟通、表达能力
5.1 茶艺展示	5.1.3	具有一定的插花、茶具、音乐鉴赏能力
	5.1.4	具有一定的饮茶禁忌知识
	5.1.5	能为客人推荐搭配茶品的能力
	5.1.6	能够识别主要茶叶品质
	5.1.7	能够根据茶品正确配置茶艺茶具和布置表演台
	5.1.8	能够担任茶艺表演
	5.2.1	具有一定的礼仪知识
	5.2.2	具有良好的沟通、表达能力
5.2 茶文化传播	5.2.3	具有良好的茶文化基础
	5.2.4	具有良好的讲解技巧
	5.2.5	具有良好的组织能力和责任心

(四) 茶叶生产与加工专业对应的职业资格证书分析

目前各省、市及部分中等职业学校均有鉴定机构，具有相应的职业资格培训、鉴定资格。目前各地区职业资格证书不太统一，有《评茶员》、《茶艺师》、《农产品经纪人》等。人力资源和社会保障部颁发的《评茶员（四级）》或《茶艺师（四级）》职业资格证书，社会认可度较高。

表 5：茶叶行业特有工种职业技能鉴定职业分类目录

序号	职业资格证书及职业编码	就业岗位
1	茶艺师 4-03-03-02	茶艺馆茶艺师、茶艺馆服务员、茶叶营销、茶文化推广
2	评茶员 6-26-01-38	茶叶审评、茶叶检验、茶厂管理
3	农产品经纪人 4-07-01-04 营销员	品牌专柜销售人员、专卖店销售人员、品牌主管培训人员、企业业务代表人员、网络销售人员

专业核心课程	茶文化基础	4	72	4					
	茶叶初加工	6	108		6				
	茶叶质量检验与评价	6	108			6			
	茶叶机械使用与维护	6	108				6		
	茶叶包装与储运	4	72				6	6	
	小计	32	488	4	6	6	6	10	
专业方向课程	茶叶生产方向	茶树栽培与茶园管理	6	108		6			
		茶树病虫害防治	6	108			6		
		小计	12	216		6	6		
	茶叶加工方向	绿茶制作	6	108			6		
		蒙顶山名优茶类制作工艺	6	108				6	
		茶叶精制	2	36					2
		小计	14	252			6	6	2
	茶叶销售方向	茶叶营销技巧	6	108			6		
		茶馆经营与管理	6	108				6	
		茶叶电子商务	6	108					6
		茶艺	10	180	2	2	2	2	2
		小计	38	604	2	2	8	8	8
选修课	茶艺	2	36				2		
	茶艺组织与茶席设计	2	36						
	音乐欣赏	2	36		2				
	古筝演奏	2	36			2			
	化妆技巧	2	36	2					
	书法	2	36					2	
	小计	12	216	2	2	4	2	2	
综合实训课	茶树栽培与茶园管理	4	360		1周				
	茶叶初加工	4	360		5周	3周			
	茶叶营销技巧	2	54					2周	
	岗位见习	4	108	1周	1周	1周	1周		
	岗位实践	4	360					4周	
顶岗实习	56	600					30		
合计	196	3126	28	28	28	28	32		
学时统计	基础课时：1296 学时，32 学分；专业核心课程课时：488 学时，32 学分；专业方向课程课时：972 学时，54 学分；顶岗实习：600 学时，36 学分；总学时：3236 学时，总学分：214 学分。								
比例	基础课时：41.5% 专业核心课时：29% 专业方向课时：10% 顶岗实习：19.0%								

说明：1. 本专业采用课程间岗位见习、课程结束岗位实践、学习期满顶岗实习的“产教融合”、“工学交替”二段人才培养模式。
 2. 所有专业技能课项目教学的“理实一体化”教学模式，以周课时为单位集中排课。
 3. 按照四川省贸易学校“主部一体”评价模式对教学情况进行评价。