

# 茶学专升本 人才培养方案

国标代码：090107T

## 一、培养目标

本专业培养具有茶学、食品科学和农业生物科学等方面的基本理论、基本知识、基本技能和茶产业发展所需的专业知识，德智体美劳全面发展，能胜任现代农业、茶业等与茶产业链有关的技术与设计、经营管理、产品研发与推广、教学与科研等工作，具有国际视野，支撑产业发展的高素质复合型人才。

学生毕业后 5 年左右在社会和专业领域发展预期：

(1) 具有高尚的道德品质，良好的人文底蕴，严谨的科学精神，较强的创新意识，熟知农业法律法规。掌握茶业领域相关的方针政策、行业标准；

(2) 掌握扎实的茶学专业知识和能力，了解茶学学科的前沿和发展趋势，胜任现代茶学、现代农业领域的管理、教学和科研工作；

(3) 具备从事茶叶科学调查研究的设计、实施、数据处理的基本知识和能力；

(4) 具备融合农业、茶业等现代生物技术、产业经济管理和信息技术的能力，胜任政府机构、茶叶企业的经营管理和研发推广工作；

(5) 具备科学研究和创新精神，应用茶学学科理论和方法，解决茶叶生产和企业管理领域的复杂问题能力；

(6) 具备良好的口头与文字表达能力，团队协作精神和沟通协调能力；

(7) 具备终身学习意识和持续学习的能力，成为茶业创新人才和企业管理者。具备国际视野和国际合作能力的茶业领军人才的潜质。

## 二、毕业要求

本专业学生主要学习茶树栽培、茶树病虫害防治、茶树育种、茶叶加工、审评与检验、茶文化、茶的综合利用等方面的基本理论知识，要求学生掌握现代茶园的生产管理技术、茶叶加工技术、茶叶审评与检验技术、茶叶创新产品的开发与推广、茶企业现代管理与贸易等方面的基本技能。毕业生应具备以下几方面的知识和能力：

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

2. 掌握茶树优质高效栽培、良种繁育、病虫害防治与茶叶加工、茶叶品质化学、茶叶品质评价的基本理论，具备扎实的数理化基础，掌握现代信息技术及茶学专业基础理论、专业知识和实验技能，了解茶学及交叉学科相关领域最新动态和发展趋势。

3. 具备创新思维和自主创业能力。

4. 具有应对茶学疑难问题的信心和解决专业领域复杂问题的能力。能够发现、辨析、质疑、评价茶业领域的现象与问题，表达个人见解。

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。

6. 具有有效的沟通和交流能力。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。

7. 具有良好的团队合作意识和组织能力。能够与团队成员和谐相处，协调合作，协作共事，并作为成员或领导者在团队活动中发挥积极组织管理作用。

8. 具有国际视野和理解能力。并在跨文化背景下具备一定的沟通交流能力，积极参与国际化人才交流，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。

9. 具有自主学习和终身学习意识，具备自我管理、自主学习和创新创业能力以及能够通过

不断学习与适应社会及个人持续发展的能力。

### 三、主干学科

茶学、园艺学。

### 四、核心课程

茶树栽培学、茶树育种学、茶叶生物化学、茶叶加工学、茶叶审评与检验、茶叶市场营销学等课程。

### 五、主要实践教学环节

课内实验（课程实验），课程独立实验，科研训练，第三学期实习，茶叶生产实习，毕业实习与毕业论文（设计）。

### 六、学制与授予学位

#### （一）学制

学制 2 年，修业年限 2—3 年。

#### （二）毕业最低学分要求

学生毕业最低学分要求：课堂教学 36.5 学分、实践环节 28.5 学分，合计 65 学分。

#### （三）授予学位

符合学位授予条件的学生，授予农学学士学位。

### 七、专业教学进程安排表

平台类别	课程模块	课程名称 (中英文)	学分	学分分配		学时	学时分配				开课学期	备注
				理论	实践		理论	实验	实习	课外学习		
通识教育平台	通识必修课程模块	马克思主义基本原理概论 (Introduction to Basic Principles of Marxism)	3	2.5	0.5	48	40		8		10	
		中国近现代史纲要 (Outline of Chinese Modern History)	3	2.5	0.5	48	40		8		10	
		国家学生体质健康标准测试 III-IV (National students physical health standard test III-IV)	1		1	16		16				学校统筹安排

		小 计	7(1)	5	2(1)	112 (16 )	80	16	16		/	/
		<b>合计 (总学分/学时)</b>	<b>7 (1) /112 (16)</b>									
大类 平台	大 类 基 础 必 修 课	遗传学 (Genetics)	4	3	1	64	48	16			7	
		田间试验与统计分析 (Field Experiment and Statistical Analysis)	3.5	3.5		56	56				8	
		小 计	7.5	6.5	1	120	104	16				
		<b>合计 (总学分/学时)</b>	<b>7.5/120</b>									
专业 平台	专 业 必 修 课	茶树栽培学 (Tea Plant Cultivation)	4	2.5	1.5	64	40	24			7	
		茶树育种学 (Tea Plant Breeding)	2	1.5	0.5	32	24	8			7	
		茶叶加工学 (Tea Processing)	2	2		32	32				8	
		茶叶加工学实验 (Tea Processing experiment)	2		2	32		32			8	
		茶叶生物化学 (Tea Biochemistry)	4	2.5	1.5	64	40	24			7	
		茶叶审评与检验 (Tea Evaluation and Inspection)	3	1.5	1.5	48	24	24			10	
		普洱茶学 (Pu-erh Tea Science)	3	2	1	48	32	16			7	
		茶叶加工设备与智能 化 (Tea Processing Equipment and Intelligence)	2	1.5	0.5	32	24	8			7	
		小计	22	13.5	8.5	352	216	136			/	/
		综 合 实 践 ( 必 修 )	毕业论文选题/开题 (Topic Selection/Research Proposal of Thesis)	1		1	2周 /16		2周 /16			9
	茶叶生产实习 (Practice of Tea Production)		2		2	2周 /40		2周 /32		8	8	
	毕业实习及毕业论文 (设计)* (Internship and Thesis (Design))		10		10	160		160			11	

		小计	13		13	2周 /216		4周 /208		8	/	/
专业选修课	营销管理能力	茶叶市场营销学 (Tea Marketing)	2.5	2	0.5	40	32	8			7	学生至少修读15.5学分。其中，课程实践学分不少于8学分
		茶文化 (Tea Culture)	2.5	1.5	1	40	24	16			7	
		茶叶包装与贮运学 (Tea Packaging, Storage and Transportation)	2.5	1.5	1	40	24	16			10	
	茶产品开发与创新能力	茶叶深加工与综合利用 (Deep Processing and Comprehensive Utilization of Tea)	2.5	1.5	1	<b>56</b>	24	16		16	10	
		茶用植物资源 (Resource of Tea-Drinking Plants)	2	1	1	32	24	8			10	
	研究能力	茶叶生物技术 (Tea Biotechnology)	2.5	1.5	1	40	24	16			10	
		食品微生物学 (Food Microbiology)	3	1.5	1.5	<b>56</b>	32	16		8	7	
		茶学专业英语 (Specialized English for Tea Science)	2.5	2.5		40	40				8	
	生产实践能力	茶树病虫害防治学 (Tea Plant Pests and Diseases Control)	2.5	2	0.5	<b>48</b>	32	8		8	8	
		茶产品可追溯体系 (Tea product traceability system)	1.5	1.5		24	24				8	

			茶叶清洁化生产 (Cleaner Production of Tea)	1.5	1.5		24	24				8	
	小计			25.5	18	7.5	440	288	120		32	/	/
合计(总学分/学时)				60.5/968+48(课外学习学分)									
毕业 学 分 要 求	课程类别		小计学分					所占比例					
			理论学分		实践学分								
	通识必修课学分		4		2			9					
	大类基础必修课学分		6.5		1			11.5					
	专业必修课学分		13.5		8.5			34					
	综合实践(必修)学分		/		13			20					
	专业选修课学分		12.5		4			25.5					
	总学分/学时		65/1040										
课外修读学分		6(含创新实践2学分,不包含在总学分中)											

## 八、创新创业课程设置一览表

平台类别	课程模块	课程名称(中英文)	学分	学分分配		学时	学时分配				开课学期	备注
				理论	实践		理论	实验	实习	课外学习		
专业平台	专业必修课	茶叶加工学(Tea Processing)	4	2.5	1.5	64	40	24			8	
		茶叶审评与检验(Tea Evaluation and Inspection)	2.5	1	1.5	40	16	24			10	
		普洱茶学(Pu-erh Tea Science)	3	2	1	48	32	16			7	
	小计		9.5	5.5	4	152	88	64			/	/
	综合实践(必修)	毕业论文选题/开题(Topic Selection/Research Proposal of Thesis)	1		1	2周/16		2周/16			9	
		茶叶生产实习(Practice of Tea Production)	2		2	2周/40			2周/32	8	8	
		毕业实习及毕业论文(设计)*(Internship and Thesis)	10		10	160		160			11	

		(Design) )										
小计			13		13	4周 /216		4周 /176	2周 /32	8	/	/
专业选修课	营 销 管 理 能 力	茶叶市场营销学 (Tea Marketing)	2.5	2	0.5	40	32	8			7	
		茶叶包装与贮运学 (Tea Packaging, Storage and Transportation)	2.5	1.5	1	40	24	16			10	
	茶 产 品 开 发 能 力	茶产品可追溯体系 (Tea product traceability system)	1.5	1.5		24	24				8	
		茶叶深加工与综合 利用 (Deep Processing and Comprehensive Utilization of Tea)	2.5	1.5	1	56	24	16		16	10	
		茶叶清洁化生产 (Cleaner Produc tion of Tea)	1.5	1.5		24	24				8	
小计			10.5	8	2.5	184	128	40		16	/	/
合计			33	13.5	19.5	584	216	328		24		
创 新 创 业 课 程 学 分	课程类别		小计学分						所占比例			
			理论学分			实践学分						
	专业必修课		5.5			4			23.2			
	综合实践(必修)		/			13			36.6			
	专业选修课		8			2.5			29.3			
	总学分/学时		33/528+24 (课外学习学分)									

### 九、专业实践教学环节设置一览表

	名 称	学分	学时	个数	开课学期	备注
课程实验	马克思主义基本原理概论 (Introduction to Basic Principles of Marxism)	0.5	8	4	10	
	中国近现代史纲要 (Outline of Chinese Modern History)	0.5	8	4	10	
	遗传学 (Genetics)	1	16	8	7	
	茶树栽培学 (Tea Plant Cultivation)	1.5	24	12	7	
	茶树育种学 (Tea Plant Breeding)	0.5	8	4	7	
	茶叶加工学实验 (Tea Processing experiment)	2	32	16	8	

	茶叶生物化学 (Tea Biochemistry)	1.5	24	12	7	
	茶叶审评与检验 (Tea Evaluation and Inspection)	1.5	24	12	10	
	普洱茶学 (Pu-erh Tea Science)	1	16	8	7	
	茶叶市场营销学 (Tea Marketing)	0.5	8	4	7	
	茶文化 (Tea Culture)	1	16	8	7	
	茶叶包装与贮运学 (Tea Packaging, Storage and Transportation)	1	16	8	10	
	茶叶深加工与综合利用 (Deep Processing and Comprehensive Utilization of Tea)	1	16	8	10	
	茶用植物资源 (Resource of Tea-Drinking Plants)	1	8	4	10	
	茶叶生物技术 (Tea Biotechnology)	1	16	8	10	
	食品微生物学 (Food Microbiology)	1.5	16	8	7	
	茶树病虫害防治学 (Tea Plant Pests and Diseases Control)	0.5	8	4	8	
	茶叶加工设备与智能化 (Tea Processing Equipment and Intelligence)	0.5	8	4	7	
小 计		35	560	280	/	/
专业实践	名 称	学分	学时	周数	开课学期	备注
	毕业论文选题/开题 (Topic Selection/Research Proposal of Thesis)	1	16	2	9	
	茶叶生产实习 (Practice of Tea Production)	2	40 (课外8)	2	8	
	毕业实习及毕业论文 (设计) * (Internship and Thesis (Design))	10	160	10	10-11	
小 计		13	<b>216</b>	4	216	
毕业实习及毕业论文 (设计)、毕业调查报告等		学分: 10			11	
总 计		52				

注: 1个实验课按2个学时计。

## 十、专业第三学期教学活动安排一览表

学年	序号	教学活动安排	学分	天数	备注
----	----	--------	----	----	----

第三 学年	2	毕业论文选题/开题 (Topic Selection/Research Proposal of Thesis)	1	2 周	三年级
----------	---	---	---	-----	-----

## 十一、专业毕业要求指标分解一览表

茶学 1 专业毕业要求	
一级指标	二级指标
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,了解国情社情民情,践行社会主义核心价值观。	1.1: 具有良好的人文修养、科学精神和职业素养。
	1.2: 熟悉茶学及农业相关政策、法律法规及行业标准,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。
	1.4: 具有深厚的茶史、茶艺美学、茶道精神和茶文化底蕴。
毕业要求 2. 具备扎实的数理化基础,掌握现代信息技术及茶学专业基础理论、专业知识和实验技能,了解茶学及普洱茶学相关领域最新动态和发展趋势。	2.1: 具有植物生产类专业基础理论、茶学专业知识和实验研究方法,掌握现代生物技术的基本原理和方法。
	2.2: 能够运用所学知识和技能开展茶树栽培管理、品种选育、掌握茶叶加工与茶叶审评与检验等科学试验技能。
	2.3: 具备全产业链发展思维,实施从茶园到茶杯的专业课程设计和专业教学体系,加强生态建设和茶叶生产可持续发展教育。
毕业要求 3. 具备创新思维和自主创业能力。	3.1: 掌握茶学科学及相关领域的现状、前沿动态和发展趋势,提升科学素养,增强创新意识。
	3.2: 掌握企业经营管理知识,具有自主创业的能力。
毕业要求 4. 具有应对茶学疑难问题的信心和解决专业领域复杂问题的能力。能够发现、辨析、质疑、评价茶业领域的现象与问题,表达个人见解。	4.1: 具备应用学科基础理论与研究方法,能利用新技术理论对本专业领域问题进行分析、判断和开展科学研究,并指导茶叶生产。
	4.2: 具有对茶叶生产和研究中的问题进行综合分析与诊断的能力,并提出相应的对策和建议,并形成解决方案。
	4.3: 能够客观评价茶业领域的相关现象和问题,并提出自己的见解。
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,有效利用网络资源进行学习与工作。
	5.2: 具备开展“茶产业+互联网”现代智能技术的综合利用,掌握茶叶市场及贸易信息、茶叶网络销售、茶文化传播等发展及创新创业趋势。
毕业要求 6. 具有有效的沟通和交流能力。能够通过口头和书面表达形式与同行、社会公众进行有	6.1: 利用新媒体技术,与社会公众开展多种形式的茶文化交流。
	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。



效沟通。	
毕业要求 7. 具有良好的团队合作意识和组织能力。能够与团队成员和谐相处，协调合作，协作共事，并作为成员或领导者在团队活动中发挥积极组织管理作用。	7.1: 具有“耕读至诚 明理尚农”的文化遗产，具备踏实、敬业、忠诚、朴实的人格特点。
	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. 具有国际视野和理解能力。并在跨文化背景下具备一定的沟通交流能力，积极参与国际化人才交流，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。	8.1: 关心国际重大时事，了解国际动态，关注国际农业、世界茶叶发展趋势与问题等对专业相关重大事件的发生与发展的影响。
	8.2: 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的国际茶叶贸易中具备国际视野、一定的沟通交流能力，参与国际合作与交流。
毕业要求 9. 具有自主学习和终身学习意识，具备自我管理、自主学习和创新创业能力以及能够通过不断学习与适应社会及个人持续发展的能力。	9.1: 具有终生学习意识、自我管理能力，能够主动更新知识结构，改善自身弱点与不足。
	9.2: 具有适应行业及社会发展的能力，具备安全生产意识、环保意识和茶叶生产可持续发展理念。
	9.3: 具有一定的情商和逆商，能够适应各种社会环境和正视挫折，实现个人持续发展，具备成为茶业领军人才的潜质。

说明：1. 对认证标准中的毕业要求逐项分解为若干条可衡量的次级指标点。

2. 参加工程教育专业认证专业可参照国际标准；师范类专业可参照《普通高等学校师范类专业认证实施办法（暂行）》；其他专业原则上按照学校要求进行。

十二、专业课程体系支撑毕业要求关联度对照表

毕业要求		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		
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3
课程类别及名称	马原	H		H																L				
	中国近代史	H		H																M				
	国家学生体质健康标准测试															M		M						H
大类基础必修课	遗传学					H				H														L
	田间试验与统计					H				H	L													
专业必修课程	茶树栽培学					H	H	M	M		M	M	L											
	茶树育种学					M	H	M	M		M	M	L											
	茶叶加工学					H	H	M	M		M	M	L											
	茶叶生物化学					H	H				M	M	L											
	茶叶审评与检验					H	H	H	M			M	M											
	普洱茶学	M			H			M								H					M			L
	茶叶加工设备与智能化					M	H		M															
专业实践	毕业论文选题/开题		H			H	M		M			M		H										
	生产实习					H	H			M					H				H					

课程类别及名称		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		
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3
毕业实习及论文			H		H	H				H			H						M		H			
茶叶市场营销学			H	L		H			H					H						M			L	
茶文化		M			H															L				
茶叶包装与贮运学			H	L	M	H			M															
茶叶深加工与综合利用			M	L		H			M															
茶产品可追溯体系			M	L		H			M									M				M		
茶用植物资源			M			H																	L	
食品微生物						H		M		M												L		
茶叶生物技术						H	H		M														L	
茶学专业英语													M		M	M			M	H				
茶树病虫害防治学			M			H		M																
茶叶清洁化生产			H			H				M												M		

说明：(1) 基于产出导向（OBE），进行知识、能力、素质与课程的相关分析，编制课程体系与毕业要求关联度分解表。参加工程教育专业认证专业可参照国际标准设计关联度；师范类专业可参照《普通高等学校师范类专业认证实施办法（暂行）》设计关联度；其他专业原则上按照学校要求进行。(2) 根据课程对各项毕业要求的支撑强度分别用“H（高）、M（中）、L（弱）”表示课程与各项毕业要求关联度的高低。(3) 关联

度应覆盖所有必修环节。

