

茶学二 专业人才培养方案

国标代码：090107T

一、培养目标

本专业培养具备茶学、茶文化学、茶艺学、茶叶经营与管理等方面的基本知识和技能，德智体美劳全面发展，能在农业、商贸、文化、科教等领域或部门从事茶叶品牌策划与推广、茶叶市场营销、茶馆及茶叶企业经营管理、茶艺表演与茶会组织、茶文化教育与研究等相关工作，具有一定创新和可持续发展能力和国际视野的高素质应用型、技能型复合型人才。

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；
- (2) 熟悉国内外有关食品、农业、文化产业、茶业管理和贸易的有关方针、政策和法规；
- (3) 具有一定的调查研究、组织管理、中英文口头和文字表达能力，具备独立思考、分析和解决问题的能力，具备独立获取知识、信息处理和创新能力；
- (4) 具有从事茶树栽培管理、茶叶加工、茶叶品质检验、茶叶审评、茶席设计、茶艺创编及茶艺表演等方面的基本能力；
- (5) 具有茶会组织、茶文化创意策划、茶叶品牌策划、茶叶市场营销、茶馆及茶企业经营管理等方面的基本能力；
- (6) 具有一定的科学研究和创新能力，及一定的实际工作和创业能力；
- (7) 具有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文化学、茶艺茶道学、茶馆设计与经营、茶叶贸易与市场营销、茶叶企业经营管理、茶树栽培学、茶叶加工学、茶叶审评与检验、营销策划等方面的基本理论知识，具备茶文化推广、茶业经营管理、茶树栽培、茶叶加工等方面的基本技能。毕业生应具备以下几方面的知识和能力：

- 1、具备较深厚的茶文化底蕴，系统掌握茶文化、茶艺演示、现代茶叶营销技巧和企业管理等方面的基本知识和技能；
- 2、具备从事茶树栽培管理、茶叶加工、茶叶品质检验、茶叶品质审评、茶叶经营与管理、茶叶市场营销、茶叶审评、茶文化教育与研究、茶艺表演编创等专业理论和专业知识；
- 3、具有掌握茶文化宣传、茶艺演示技能以及茶叶营销与管理等相关的专业知识；
- 4、掌握较流利的普通话，具有相应的英语听、说、读、写能力；
- 5、具有一定的调查研究、组织管理、口头和文字表达能力，具备独立思考、分析和解决问题的能力，具备独立获取知识、信息处理和创新能力；
- 6、熟悉和掌握国家最新的有关茶叶生产、经营相关的方针、政策和法规，了解茶学学科前沿和发展趋势；
- 7、具有健康的体魄和良好的心理素质，敢于在逆境中求生存、求发展。身体素质达到国家规定的体育锻炼标准；
- 8、获得一个与本专业相关工种的国家职业资格高级及以上证书（如高级茶艺师、高级评茶员）。

三、主干学科

茶学，园艺学，食品科学。

四、核心课程

茶文化学、茶艺茶道学、茶馆设计与经营、茶叶贸易学与经营管理、茶树栽培学、茶叶加工学、茶叶审评与检验、普洱茶学、茶艺创编与演示等。

五、主要实践教学环节

课内实验、科研训练、茶馆业态市场调查、茶艺创编与演示实训、第三学期实习，教学生产实习，毕业实习与毕业论文（设计）。

六、学制与授予学位

（一）学制

学制 4 年，修业年限 3—7 年。

（二）毕业最低学分要求

学生毕业最低学分要求：课堂教学 107.5 学分、实践环节 49.5 学分，合计 157 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	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (Introduction to Mao Zedong Thought and Theoretical System of Socialism with Chinese Characteristics)	5	4.5	0.5	80	72		8		3-4	
		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		3-4	
		思想道德修养与法律基础 (Ideological and Moral	3	2.5	0.5	48	40		8		1-2	

		Cultivation and Legal Basis)										
		中国近现代史纲要 (Outline of Chinese Modern History)	3	2.5	0.5	48	40		8		1-2	
		形势与政策 (Situation and Policy)	2	2		32	32				1-8	
		军事理论 (Military Theory)	2	2		32	32				1	
		军事技能 (Military Skill)	2		2	32			32		1	
		大学外语 (College Foreign Languages)	8	8		192	128			64	1-6	
		大学体育 (Physical Education)	4		4	128	8	120			1-5	
		就业指导 (Employment Guidance)	1	1		32	16			16	2-11	
		职业生涯与发展规划 (Career Development and Planning)	1	1		32	16			16	2-11	
		创业基础 (Know About Business)	1	1		32	16			16	2-11	
		大学生心理健康教育 (Psychological Health of College Students)	1	1		32	12	4		16	2-11	
		国家学生体质健康标准测试 (National students physical health standard test)	1		1	16		16			4-9	不占课内学时
		小 计	37(1)	28	9	784	452	140	64	128	/	/
通识选修课模块		公民教育类	1.5	1.5		24	24				1-11	
		信息技术类	1.5	1.5		24	24				1-11	
		艺术与美育类	2	2		32	32				1-11	

		中国传统文化类	1.5	1.5		24	24				1-11	
		管理与社会类	1.5	1.5		24	24				1-11	
		科学技术类	1.5	1.5		24	24				1-11	
		创新创业类	1.5	1.5		24	24				1-11	
		四史类	1	1		16	16					
		小 计	12	12		192	192				/	/
合计（总学分/学时）			48（1）/960									
大类 平台	大类 基础 必修 课	高等数学（Advanced Mathematics）	3	3		64	48			16	1-2	
		普通化学（General Chemistry）	2	1.5	0.5	48	24	8		16	1	
		定量分析化学（Quantitative Analytical Chemistry）	2	1.5	0.5	40	24	8		8	2	
		有机化学（Organic Chemistry）	2	1.5	0.5	48	24	8		16	2	
		植物学（Botany）	3.5	3.5		56	56				1-2	
		植物学实验（Botany Experiment）	1.5		1.5	24		24			1-2	
		公共管理学（Public Management）	3	3		48	48				4	
		市场营销学（Marketing）	2	2		32	32				4	
		民俗学（Folklore）	2	2		32	32				5	
		基础生物化学 B（Basic Biochemistry B）	3.5	3.5		56	56				4	
		基础生物化学实验 B（Basic Biochemistry Experiment B）	1.5		1.5	24		24			4	
		植物生理学 B（Plant Physiology B）	3.5	3.5		56	56				5	
植物生理学实验 B（Plant Physiology Experiment B）	1.5		1.5	24		24			5			

	小计	31	25	6	552	400	96		56	/	/
大类 导论 必修 课	茶学专业导论 (Introduction to Tea Major)	0.5	0.5		8	8				1	本专业 导论课
	选修任意 3 门专业导 论课	1.5	1.5		24	24				1-2	至少选 修其他 3 个 专业的 专业导 论课
	小计	2	2		32	32				/	/
合计 (总学分/学时)		33/528									
专业 平台	茶树栽培学 II* (Tea Plant Cultivation II)	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	
	茶叶审评与检验* (Tea Evaluation and Inspection)	3	1.5	1.5	48	24	24			8	
	茶艺茶道学* Tea Art and Tea Ceremony	2	1	1	32	16	16			7	
	普洱茶学* (Pu-erh Tea Science)	3	2	1	48	32	16			10	
	茶叶贸易学与经营管 理 (Tea Trade and Management)	3	3		48	48				7	
	茶艺创编与演示* (Creation and Demonstration of Tea Art)	2	1	1	32	16	16			7	
	茶馆设计与经营 (Tea House Design and Management)	3	2.5	0.5	48	40	8			8	
	茶文化学* (Tea Culture)	2.5	1.5	1	40	24	16			5	
	小计	24.5	16	8.5	392	256	136			/	/

综合 实践 (必 修)	茶学认知实践课 (Cognitive practice course of Tea science)		2		2	2周 /48		2周 /32		16	3		
	茶叶审评综合实习 (Comprehensive Practice of Tea Evaluation)		1		1	1周 /32		1周 /16		16	6		
	茶具制作实践 (Practice of Teaware Manufacturing)		1		1	1周 /16		1周 /16			6		
	劳动实践课 (Labor practice course)		1		1	32		32				1-9	
	茶叶生产实习 (Practice of Tea Production)		2		2	2周 /40		2周 /32		8	8		
	毕业论文选题/开题 (Topic Selection/Research Proposal of Thesis)		1		1	1周 /16		1周 /16				9	
	毕业实习及毕业论文 (设计)* (Internship and Thesis (Design))		10		10	160		160				11	
小计			18		18	336/ 7周		304/ 7周		40	/	/	
专业 选修 课	专业 艺术 能力	茶礼仪与形体 II (Tea Etiquette and Posture II)	2.5	1	1.5	40	16	24		8	7	学生至 少修读 27.5 学分。 其中课 程实践 学分不 少8.5 学分	
		民族茶艺学* (Ethnic Tea Art)	2.5	1.5	1	40	32	8		8	5		
		茶席设计艺术 (Art of Tea Mat Design)	2.5	1.5	1	40	24	16			8		
		茶艺美学 (Tea Aesthetics)	2	1	1	32	16	16		8	8		
	茶 文 化 推 广	传播与传媒学 (Communicati on and Media)	2	2		32	32						4
		中国茶文化经 典选读	2	2		32	32						4

	能力	(Selected Reading of Classics Chinese Tea Culture)										
		茶文化旅游 (Tea Culture Tourism)	2.5	2.5		40	40					5
		社会交往心理学 (Social Interaction Psychology)	2	2		32	32					4
		茶学专业英语 (Specialized English for Tea Science)	2.5	2.5		40	40					8
	茶食品研发能力	食品营养与卫生 II (Food Nutrition and Hygiene II)	2.5	2	0.5	40	32	8				5
		食品微生物学 (Food Microbiology)	3	1.5	1.5	48	32	16		8		4
		茶叶包装与贮运学 (Tea Packaging, Storage and Transportation)	2.5	1.5	1	40	24	16				7
		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
		茶叶生物化学 (Tea Biochemistry)	4	2.5	1.5	64	40	24				7

	小计	35	25	10	608	400	160		48	/	/
合计（总学分/学时）		77.5/1248（含劳动实践课1学分32学时）									
拓展平台	跨专业选修课	6	6		96	96				2-11	学生根据 需要 选修课 程
	研究生层次课										
	小计	6	6		96	96				/	/
合计（总学分/学时）		6/96									
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	28	8	23							
	通识选修课学分	12	/	7							
	大类基础必修课学分	25	6	20							
	大类导论必修课学分	2	/	1							
	专业必修课学分	16	8.5	16							
	综合实践（必修）学分	/	18	12							
	专业选修课学分	19	8.5	17							
	跨专业选修课学分	6		4							
	研究生层次课程										
	总学分/学时	157/2528（含劳动实践课1学分32学时）									
	课外修读学分	11（含创新实践2学分，不包含在总学分中）									

注：专业必修课和选修课中标注有“*”的课程为辅修学生必须修读课程和学分。

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		
通识教育平台	通识必修课模块	就业指导(Employment Guidance)	1	1		32	16			16	2-11	
		职业生涯与发展规划(Career Development and Planning)	1	1		32	16			16	2-11	
		创业基础(Know About Business)	1	1		32	16			16	2-11	
	通识选修课模块	创新创业类	1.5	1.5		24	24				1-4	
小计			4.5	4.5		120	72			48	/	/

专业平台	专业必修课	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	
		茶叶审评与检验 (Tea Evaluation and Inspection)	3	1.5	1.5	48	24	24				10	
		茶艺创编与演示* (Creation and Demonstration of Tea Art)	2	1	1	32	16	16				7	
		茶叶贸易学与经营管理 (Tea Trade and Management)	3	3		48	48					7	
		茶馆设计与经营 (Tea House Design and Management)	3	2.5	0.5	48	40	8				8	
	小 计		15	10	5	240	160	80					
	综合实践 (必修)	茶学认知实践课 (Cognitive practice course of Tea science)	2		2	48/2周		32			16	3	
		茶叶审评综合实习 (Comprehensive Practice of Tea Evaluation)	1		1	32/1周		16			16	3,6	
		茶叶生产实习 (Practice of Tea Production)	2		2	40		32			8	7	
		毕业实习及毕业论文 (设计) (Internship and Thesis (Design))	10		10	128		128				11	
	小 计			15		15	280		240		40		
	专业选修课	茶文化产品开发能力	传播与传媒学 (Communication and Media)	2	2		32	32				4	
民族茶艺学 (Ethnic Tea Art)			2	2		48	32			16	4		
茶文化旅游 (Tea Culture Tourism)			2.5	2.5		40	40				5		

	茶 食 品 开 发 能 力	食品营养与卫生 (Food Nutrition and Hygiene)	2.5	2	0.5	40	32	8			5	
		茶叶包装与贮运学 (Tea Packaging, Storage and Transportation)	2.5	1.5	1	40	24	16			10	
		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	
	小计	16.5	13.5	3	296	216	48		32			
合计			51.5	28.5	23	944	456	368		120		
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							
	通识教育平台		4.5		/			9				
	专业必修课		10.5		5			30				
	综合实践 (必修)		/		15			29				
	专业选修课		13.5		3			32				
	总学分/学时		51.5/824									

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	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (Introduction to Mao Zedong Thought and Theoretical System of Socialism with Chinese Characteristics)	0.5	8	4	3-4	
	马克思主义基本原理概论 (Introduction to Basic Principles of Marxism)	0.5	8	4	3-4	
	思想道德修养与法律基础 (Ideological and Moral Cultivation and Legal Basis)	0.5	8	4	1-2	
	中国近现代史纲要 (Outline of Chinese Modern History)	0.5	8	4	1-2	
	军事技能 (Military Skill)	2	32	16	1	
	大学体育 (Physical Education)	4	120	32	1-5	
	普通化学 (General Chemistry)	0.5	8	4	1	
	定量分析化学 (Quantitative Analytical Chemistry)	0.5	8	4	2	
	有机化学 (Organic Chemistry)	0.5	8	4	2	
	植物学实验 (Botany Experiment)	1.5	24	12	1-2	

	基础生物化学实验 B (Basic Biochemistry Experiment B)	1.5	24	12	4	
	植物生理学实验 B (Plant Physiology Experiment B)	1.5	24	12	5	
	茶树栽培学 (Tea Plant Cultivation)	0.5	8	4	7	
	茶叶加工学实验 (Tea Processing Experiment)	2	32	16	8	
	茶叶审评与检验 (Tea Evaluation and Inspection)	1.5	24	12	10	
	茶席设计艺术 (Art of Tea Mat Design)	1	16	8	8	
	茶艺创编与演示 (Creation and Demonstration of Tea Art)	1	16	8	7	
	茶馆设计与经营 (Tea House Design and Management)	0.5	8	4	8	
	茶文化学 (Tea Culture)	1	16	8	5	
	茶礼仪与形体 (Tea Etiquette and Posture)	2	32	16	7	
	民族茶艺学 (Ethnic Tea Art)	1.5	8	12	5	
	食品营养与卫生 (Food Nutrition and Hygiene)	0.5	8	4	5	
	食品微生物学 (Food Microbiology)	1.5	16	12	4	
	普洱茶学* (Pu-erh Tea Science)	1	16	8	10	
	茶叶包装与贮运学 (Tea Packaging, Storage and Transportation)	1	16	8	7	
	茶叶深加工与综合利用 (Deo Processing and Comprehensive Utilization of Tea)	1	16	8	10	
	茶叶生物化学 (Tea Biochemistry)	1.5	24	12	7	
小 计		31.5	504	252		
专业实践	名 称	学分	学时	周数	开课学期	备注
	茶学认知实践课 (Cognitive practice course of Tea science)	2	48	2	3	含 1 个课外学分
	茶叶审评综合实习 (Comprehensive Practice of Tea Evaluation)	1	32	1	6	含 1 个课外学分
	茶具制作实践 (Practice of Teaware Manufacturing)	1	16	1	6	
	茶叶生产实习 (Practice of Tea Production)	2	32	2	8	
	毕业论文选题/开题 (Topic Selection/ Research Proposal of Thesis)	1	16	1	9	
小 计		7	112	7		
毕业实习及毕业论文 (设计)、毕业调查报告		学分: 10			11	

等				
总计		48.5		

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
第一年	1	茶学认知实践课 (Cognitive practice course of Tea science)	2	2周	一年级
第二年	1	茶叶审评综合实习 (Comprehensive Practice of Tea Evaluation)	1	1周	二年级
	2	茶具制作实践 (Practice of Teaware Manufacturing)	1	1周	二年级 (建水)
第三年	1	毕业论文选题/开题 (Topic Selection/Research Proposal of Thesis)	1	1周	三年级

十一、专业毕业要求指标分解一览表

茶学2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、社会公众进行有效沟通。	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。
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

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
通识必修	毛概	H		H																				H
	马原	H		H																L				
	思修	H	H	M																				H
	中国近代史	H		H																	M			
	形势与政策	M	H	M																	H			
	军事理论			M														M	H					M
	军事技能			M														M	H					H
	大学外语															M	M					H	H	
	大学体育																	M	H					H
	就业指导		H					M	H	L									M					
	职业发展规划								M				H		H			M						H
	创业基础		M						H										M					H
	大学生心理健康教育	M											H	M				H	M				H	H
	国家学生体质健康标准测试																	M	M					H
通识选修	公民教育类	H	M													H	M						M	
	信息技术类													H	H		M							M
	艺术与美育类	M				H				M							M					L		
	中国传统文化	H				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	
类																									
管理与社会类				H		H		M							M										
科学技术类		H		M				H			M												M		
创新创业类			H					M	M	M									L					M	
大类基础必修课		高等数学						H	M			M											L		
		普通化学							H	M			M	L										L	
		定量分析化学							H	M			M	L										L	
		有机化学							H	M			M	L										L	
		植物学及实验 B							H	M			M	L										L	
		基础生化及实验 B							H	M			M	L										L	
		植物生理及实验 B							H	M			M	L										L	
		公共管理学			H							M							M		H		M		
		市场营销学		M	L					H		M	M	L			M						L		
		民俗学		H		M			L	H		M													
大类导论必修课		茶学专业导论 1		H			M	H		M				H									M		
		专业导论 2																							
		专业导论 3																							
		专业导论 4																							
专业必修课程		茶树栽培学 II		M			L	H	M	M		L		L									M		
		茶叶加工学及		M			L	H	M	M		L		L										M	

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
实验																								
茶叶审评与检验			M				H		M		M	M	L											
茶艺茶道学				H	H										H			H		M				
普洱茶学		M			H	H		H		M					H					H				
茶叶贸易学与经营管理			M			L		H	H	H		M			H					M				
茶艺创编与演示		M				H		M	H	H					M							L		
茶馆设计与经营			H		M		L	M		H					M					M		M		
茶文化学		L			H										L	H		L		H	M			
综合实践必修	茶学认知实践课		M	L			H		H			M	L	L			L					M	L	
	茶叶审评综合实习		M				H		H				L											
	茶具制作实践	M		L		M		H				L	L				L					L	L	
	毕业论文选题/开题		M	L		H	H	M	H		H													
	生产实习			L		H	H	M	M		H		L										M	L
	毕业实习及论文(设计)			M		H	H	M	M		H	M	M										M	L

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
专业选修课	茶礼仪与形体	M	H	H					M							M					M			
	食品微生物学		H			M	H															M		
	传播与传媒学		H		H		M	H		M		L												
	中国茶文化经典选读			H				M					M			M	H							
	茶文化旅游			H				M				M				H	M							
	社会交往心理学			H												H		M				L		
	民族茶艺学	M		L		H		H		H		L		M	M									
	茶席设计艺术		H		H		H	H		M														
	茶艺美学	H	M	L																				H
	茶学专业英语						M									M	H					H		
	食品营养与卫生 II	L	M	M	M	H	H					M		H									M	
	茶叶包装与贮运学		M			H	M	H		H													M	
	茶叶深加工与综合利用		M				H	H	M							L							M	
茶叶生物化学						H		M		H												M		
跨专业选修课			M			H				M											M		H	
研究生层次课程						H	M	H		M											M		H	

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。