

**广州市旅游商务职业学校
茶艺与茶营销专业人才培养方案
(2024 级)**

2024 年 6 月

前言

为进一步规范人才培养全过程、提高人才培养质量，学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，根据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《专业简介（2023年版）》等文件精神，严格按照规划与设计、调研与分析、起草与审定、发布与更新等制（修）订程序开展专业（群）人才培养方案制订与实施工作。

本专业（群）人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件，也是考核本专业教学质量和公共基础课学生学业质量评价的重要依据。教务科依据本方案制定实施性专业教学计划，组织相关专业系、教研组、教师认真贯彻，严格执行。学校将依本方案对教务科开展实施性专业教学计划的制定工作进行指导及实施进行管理监督。

本专业（群）人才培养方案由教务科组织专业系、专业教研组起草编写，经专业建设委员会论证，教务科、教育教学督导室审核，学校党委会审批。

编写组：谭子华、李伟慰、陈丽敏、齐冬晴、张鸣秋、肖棱棱、白碧珍、詹少芸、张黎明、王艳、凌彩金

审核组：何永辉、谭子华、朱洪朗

广州市旅游商务职业学校

茶艺与茶营销专业人才培养方案

(2024 年)

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：茶艺与茶营销

(二) 专业代码：740105

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制为 3 年，全日制中等职业学校学历教育。

四、职业面向

表 1:

专业大类 (专业类) 及代码	对应的行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别(或 技术领域)(代码)	职业技能等级证书、社 会认可度高的行业企 业标准和证书举例(X 证书)
旅游大类 (74)	精制茶加工 (153) 食品、饮料及 烟草制品专 门零售 (522) 餐饮业 (62)	茶艺师 (4-03-02-07) 茶叶加工工 (6-02-06-10) 评茶员 (6-02-06-11) 其他住宿和餐饮 服务人员 (4-03-99)	茶艺师 制茶师 调饮师 茶文化培训师 互联网营销员	旅游专业课程技能等 级证书等级 C 级、国家 职业资格中级茶艺师 证书、初级评茶员、茶 叶加工工、调饮师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业立足广州，面向粤港澳大湾区，培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和茶文化、茶艺礼仪、茶与健康、茶叶品质与评鉴、茶叶生产与加工及相关法律法规等知识，适应茶饮服务、茶品销售等行业企业发展，具备茶叶冲泡、茶事服务、茶饮调制、茶艺编创与展示、茶品销售与营销、门店经营与管理、茶文化传播等职业能力，以及终身学习和可持续发展能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事茶饮服务与管理、茶营销与管理、茶文化国际交流等工作的技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力：

1. 综合素质

(1) 思想政治素质：树立马克思主义的世界观、人生观、价值

观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

（2）职业素质：具有良好的职业态度和职业道德修养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

（3）人文素养与科学素养：具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、擅长合作的个人成长长材的素质基础。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国际规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

（5）创新素质：掌握创新思维基本方法，关心本专业领域的发展动态，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 专业知识

（1）掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）本课程主要介绍，与本专业相关的法律法规、政策、行业标准等从业基本知识。

（3）掌握茶艺与茶营销职业安全规范，熟悉相关法律法规、环境保护、消防安全等知识。

（4）掌握茶文化、茶艺展示、茶艺礼仪、茶席布置等理论知识；

（5）掌握茶叶辨识和冲泡知识。

（6）掌握茶叶评鉴和储存的基础知识。

（7）掌握茶品实体营销、茶品网络营销的知识。

（8）掌握茶馆、门店、茶吧日常运营管理的基础知识。

（9）掌握茶营养与健康、茶饮调制与服务的基础知识。

3. 专业能力

包括通用能力和专业技术技能等。

（1）通用能力

①语言表达能力：能用比较流利、标准的普通话进行交流沟通。

②具有熟练的交流沟通能力。

③具有探究学习、终身学习、分析问题及解决问题的能力。

（2）专业技能

- ①具有茶叶冲泡与服务，并进行茶事接待的能力。
- ②具有辨识中国各大茶类及其名茶，并进行茶叶品质评鉴的能力。
- ③具有布置品茗环境和茶席，并运用茶艺礼仪进行茶艺展示及开展茶事服务的能力。
- ④初步具有茶文化宣传推广、茶事活动、茶会组织策划能力。
- ⑤具有茶品陈列管理与销售及茶品营销门店的日常运营管理能力。
- ⑥具有茶饮调制与服务基本能力。
- ⑦熟悉茶艺与茶营销领域的数字新技术、新媒体和新业态，能够将现代信息技术应用于茶营销。
- ⑧掌握从事与本专业职业活动相关的国家法律、行业规定、绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等能力。
- ⑨能够根据不同茶品的不同系列进行区域性的陈列和展示，并能根据促销主题、销售重点，及时调整茶品展示。
- ⑩能根据茶叶内含功能性成分，为宾客介绍茶与健康知识。

六、主要接续专业

高职专科：茶艺与茶文化专业（540109）、茶叶生产与加工技术专业（410107）、休闲服务与管理专业（540113）、酒店管理与数字化运营（540106）、旅游管理专业（540101）

高职本科：旅游管理、酒店管理

普通本科：茶学专业、旅游管理专业、酒店管理专业

七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

包括公共基础必修课程和公共基础选修课程。

1. 公共基础必修课

表 2:

序号	课程名称		主要教学内容和要求	基本学时	备注
1	思想政治	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）	36	必修 144
		心理健康与职业生涯		36	
		哲学与人生		36	
		职业道德与法治		36	
		拓展模块		36	选修 36
2	历史		基础模块（中国历史）	45	必修 72
			基础模块（世界历史）	27	
			拓展模块	18	选修 18
3	语文		依据《中等职业学校语文课程标准》（2020年版），并与专业实际和行业发展密切结合	198	必修 198
			拓展模块	18	选修 18
4	数学		依据《中等职业学校数学课程	108	必修 108

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时	备注
5	英语	标准》（2020年版）基础模块		
		拓展模块	36	不低于 36
		依据《中等职业学校英语课程标准》（2020年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合	108	必修 108
		职业模块	36	
		拓展模块	36	
6	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）基础模块	108	必修 108
		拓展模块	36	选修 36
7	体育与健康	基础模块（一般体能、专项体能、职业体能、健康教育）	54	必修 144
		拓展模块一	90	
		拓展模块二	72	选修 72
8	艺术	基础模块（音乐鉴赏与实践）和基础模块（美术鉴赏与实践）	36	必修 36
		拓展模块（8个专题）	36	选修 36

2. 公共基础选修课

公共基础选修课包括综合素质选修课和综合实践类项目。

（1）综合素质选修课是学校根据有关文件规定开设关于国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的全校性选修课程；以扩大学生学习知识面、丰富学生学习生活帮助学生开阔视野，活跃思维，激发创新灵感，将中华优秀传统文化、职业素养等课程列为选修课，以达到德智体美劳诸方面全面协调发展的目的。

（2）综合实践类项目涉及学生社会实践、志愿服务、技能竞赛、各类考证、文体竞赛、社团活动、国际交流等各类活动，鼓励学生发挥个人所长。

（二）专业（技能）课程

专业课程包括专业必修课和专业选修课。

1. 专业必修课

专业必修课包括专业基础课、专业核心课和实习实训。

（1）专业基础课

表 3:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶文化基础	本课程主要介绍，茶文化的起源与传播。通过本课程的学习，使学生掌握我国饮茶方式的发展与演变，并能向宾客介绍；本课程主要介绍，国外饮茶习俗与文化，日、韩茶道精神，并能向宾客介绍；会演示仿古与生活茶艺	72
2	茶与健康	本课程主要介绍，茶叶内含功能性成分及其保健功效；不同茶类主要保健功效。通过本课程的学习，使学生掌握科学饮茶的	18

		方法；会运用茶叶的保健知识引导宾客选择茶品，品饮茶汤；能掌握并介绍茶叶储存的方法	
3	茶艺展示与服务	本课程主要介绍，茶艺美学原理；茶艺表演的类型、流程。通过本课程的学习，使学生能运用茶艺礼仪规范，展示各种基础茶艺；能讲述编创茶艺的主题；能参与撰写解说词；能根据主题茶艺的要求，选择茶艺表演的茶具、茶席、配乐、服装搭配；会根据主题，参与编写团体茶艺与个人茶艺的文案；会运用茶艺表演的技巧，展示团体茶艺和个人茶艺	54
4	服务礼仪	本课程主要介绍，外在形象礼仪、服务语言礼仪和茶艺服务礼仪知识。通过课程的学习，使学生掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和茶艺服务礼仪知识，培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，规范岗位工作中的服务语言和服务礼仪，具备良好的心理素质，在对客服务和沟通中能从容应对、提高效率。	36
5	服务心理	本课程主要介绍，心理学基本知识，客人的对各类服务的心理需求及自我心理的调试。通过本课程的学习，使学生掌握心理学的基本知识，训练提高本专业学生的心理学素养、自我认知能力、环境感知能力和适应能力，同时提高学生职业心理素质，运用学到的心理学理论知识进行自我分析及客户分析，从而为培养现代服务业基层管理人员和高级服务人员打下基础。	18

(2) 专业核心课

表 4:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶叶冲泡与服务	本课程主要介绍，中国茶叶的历史源流。通过本课程的学习，使学生掌握主要名优茶的名称、产地与品质特征；能描述六大茶类的保健功效；会根据茶叶的加工工艺进行茶叶分类；会根据各大茶类的品质特征，辨识茶叶品类与优劣；会根据宾客的选择，运用茶叶冲泡的五要素知识冲泡茶叶，引导宾客品饮；会按照茶事服务流程，提供大厅、独立茶室、会议、餐厅等茶事服务；会运用接待礼仪，迎接宾客和提供送客服务	108
2	茶席与品茗环境布置	本课程主要介绍，茶席、茶席设计的定义与茶席结构的基本要素。通过本课程的学习，使学生掌握茶席布置与设计的结构方式、基本方法；能运用茶席布置与设计的技巧，根据主题布置品茗环境；会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	54
3	茶叶评鉴	本课程主要介绍审评茶叶的基础知识，茶叶品质形成过程与各大茶类的品质特征。通过本课程的学习，使学生掌握绿、红、乌龙茶的制作工艺，学会六大茶类感官审评方法与流程，能制作绿茶、红茶、乌龙茶；能够运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，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，鉴定茶叶品质，帮助宾客选购茶叶	108
4	茶品营销	本课程主要介绍，市场营销的基本概念及内容。通过本课程的学习，使学生能根据运营要求，参与设计市场调查问卷，进行市场调查，并协助分析市场调查数据；掌握茶品实体店的市场营销组合、产品、价格、分销渠道、促销等基础理论和方法；会协助撰写茶品营销方案并参与组织实施；能根据网络营销的要求通过维护公众号、朋友圈、微信小程序等新媒体工具参与营销活动，编写营销文案；提供网络销售的客户服务工作。	72
5	茶事活动策划	本课程主要介绍，茶会的类型；通过本课程的学习，使学生掌	36

	划	握主题茶会的主题与形式；能参与撰写茶会策划文案；会按照主题茶会的流程，做好茶会的准备工作，包括茶品的选择、参会的名单、会场的布置；会按照主题茶会策划的要求，做好现场茶会服务；能根据要求，做好茶会培训的文案准备，协作进行专题培训，并完成准备、复场等工作。	
6	茶品包装与陈列	本课程主要介绍，常见的茶品展示方法与技巧。通过本课程的学习，使学生掌握茶品展示的原则、构成要素、影响因素等基本原理；能根据门店的日常销售策略，选择陈列的茶品；掌握茶品包装的方法和原则，会按要求对茶品进行包装；根据企业文化主题，参与包装设计主题设计与制作。	36
7	茶馆经营与管理	了解茶馆的环境，掌握茶馆运营的动态，能根据顾客需要引导消费；能根据茶馆运营需要，协助做好日常管理，包括日常例会、组织技能培训、参与团队建设、参与绩效管理等；能根据日常管理要求，完成盘点工作；会根据茶品销售情况，做好茶品出入库管理；会主动了解客户满意度，协助处理服务事件；通过维护客户关系，做好客户管理工作	72
8	岭南茶俗	本课程主要介绍，民俗茶艺的发展历史。通过本科的学习，使学生掌握主要民俗茶艺的茶具、茶席、配乐、服装搭配的知识；能按照茶艺展示的流程，运用茶艺技巧，展示民俗茶艺；会展示潮州工夫茶、客家擂茶、广府茶艺等地方民俗茶艺	54

2. 专业限定选修课

表 5:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶席插花	本课程主要介绍，花艺的起源与传播与我国茶文化和茶道艺术发展相结合的基本内容；外国花艺文化，日本花道精神；茶馆茶花文化。通过本课程的学习，使学生掌握茶花的技艺；能根据茶主题选用花材及茶席茶花的搭配。	36
2	调饮茶制作	本科课程主要介绍，调饮茶制作的方法与技巧。通过本课程的学习，使学生能根据茶的保健功效为宾客介绍调制茶饮；掌握调饮专用器具的使用方法；能根据配方，为宾客调制养生茶；能根据不同茶类的保健功效，选择不同的茶叶进行调饮拼配，合理搭配茶饮、茶点、茶膳，初步开发调饮产品。	108
3	香艺	本课程主要介绍，香艺的起源与传播与我国茶文化和茶道艺术发展相结合的基本内容。通过本课程的学习，使学生掌握香艺的篆香方式和香的品种；能介绍中国香道艺术的起源、传播、发展；会演绎香道艺术。	36
4	茶馆收银服务与管理	本课程主要介绍，茶馆收银的基础知识和管理学基本知识。通过本课程的学习，使学生能将茶品录入收银机，并利用收银机进行日报表、周报表、月报表管理；能辨别真假人民币；能为客人提供收银服务	36
5	茶器概述	了解茶器的起源与传播的基本内容；茶器的类别；茶器的选材要求与文化；掌握茶器的养护方法；能介绍中国茶器文化起源、传播、发展，以及与茶文化相关基本知识的能力；会演绎各类型茶器所代表的茶艺	36
6	调饮设备维护与管理	了解调饮设备的类别，操作的流程与方法，根据日常使用的要求进行维护，维护的方法；能根据工作任务要求，对调饮设备进行卫生管理，找到解决问题的方案，改进管理的弊端。	36
7	茶道音乐	了解茶道音乐的类别；能根据主题的要求、选择茶艺表演音乐并应用；能根据主题营销的要求，选择主题活动、茶馆的背景	18

		音乐并应用。	
8	茶艺英语	了解基础的茶艺词汇；能够运用简单的用语进行茶艺服务；能进行一个茶艺表演的解说。	36

八、教学进程总体安排

（一）教育教学活动周数分配表

表 6:

教育教学活动时间安排表									
序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动时间	理论教学、实践教学、技能鉴定、资格认证	18	18	18	18	18	18	108
2	其他教育活动 时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动		1	1	1	1	1	5
4		入学教育、军训	1						1
5		毕业教育、离校						1	1
合计			20	20	20	20	20	20	120

（二）学时、学分比例表

表 7:

各类课程学时、学分统计表					
课程类别		学时		学分	
		学时数	比例	学分数	比例
必修课	公共基础课程	1080	34.35%	60	35.29%
	专业课程	1308	41.60%	60	35.29%
选修课	专业课程	756	24.05%	50	29.41%
合计		3144	1	170	1
实践性教学课时		1648	52.42%		

备注：三年制中职总学时数不低于 3000，公共基础课程学时一般占总学时的 1/3；中职选修课教学学时数占总学时的比例应当不少于 10%；加强实践性教学，实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上。

（三）课程设置与教学进程安排表

表 8；见附录

九、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。专业现有专任教师共 11 人，其中专任高级教师 5 人，占 45.4%；双师型教师 10 人，占比 90.9%。

专业现有兼职教师共 10 人，整合了校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，

建立定期开展专业教研机制。

2. 专业带头人

专业带头人具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

专任教师应具有中等职业学校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历，本专业内专任专业教师“双师型”教师比例为100%。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1. 教室基本要求

具有信息化教学设备，满足信息化教学需要。

2. 校内实训室基本要求

表 9

序号	名称	功能	设备配置要求		规模
			主要设备名称	数量	
1	茶艺馆	用于茶叶冲泡实训、模拟茶事服务、茶会活动展示、茶艺表演专业课程的学习	方形茶桌	20	
			方形茶椅（高38cm）	40	
			舞台	1	
			中级茶艺师配套茶具	50	
			玻璃杯茶具	20	
			展示架	5	
			书法桌椅	1	
			茶砚台（含5张椅子）	1	
			备水间（热水器、消毒碗柜、电磁炉、电饭煲）	1	
			屏风	5	
			西式茶桌（含椅子4张）	3	
			教师用桌	1	
			多媒体设备	1	
2	品茶室	用于独立茶室模拟服务、主题茶会、会议服务等相关课程的学习	衣帽间	1	
			长方形茶桌	6	
			茶椅	24	
			茶桌椅（教师用）	1	
			圆形茶桌（含椅子6张）	1	

			冰箱	2	
			屏风	4	
			青瓷茶具	10	
			多媒体设备	1	
			电磁炉	1	
			展示架	6	
3	茶叶评鉴实训室	用于六大类茶的 审评学习与鉴别	干平台（桌）	20	
			湿平台（桌）	20	
			乌龙茶审评用具	50	
			红、绿茶审评用具	50	
			消毒柜	2	
			茶叶展示柜	10	
			多媒体教具	1	
			教师桌	1	
			椅子	30	
4	调饮茶室	用于调饮茶实训	调饮器具	40 (1/1)	
			冰箱	1	
			制冰机	1	
			搅拌机	5	
			热水机	2	
			消毒碗柜	1	
			展示架	8	
			烘培机	1	
			电磁炉	4	
			其他器具	3	
			多媒体	1	
5	制茶室	用于茶叶生产与 加工	炒茶机	6	
			茶叶烘干机	1	
			茶叶发酵机	1	
			摇青机	1	
			三斗烘干机	1	
			揉捻机	1	
			焙笼	2	
			晾青架	2	
			揉捻台	2	
			茶叶成品展示柜	2	
			萎凋槽	1	
			发酵房	1	
			茶叶陈列区（柜、架）	6	
			茶品包装区	1	

3. 校外实践教学（实训、实习）基地基本要求

表 10:

序号	基地类型	功能	规模
1	大益海珠湖体验馆	实习、实训	中
2	广州八马茶业	实习、实训	大
3	瑞丰茶馆	实习	中
4	茶艺乐园	实习	中
5	春光大益茶业有限公司	实习	大

6	金帆茶叶有限公司	实习	大
7	萨拉亭茶馆	实习	中
8	广州紫桃缘贸易有限公司	实习	中
9	恒福茶具有限公司	实习	中
10	广州益武展览公司茶艺文化培训公司	实习	中
11	广东宋皇生态茶业有限公司	实习	中
12	广东省英德“杯杯红”茶业有限公司	实训	中
13	问山茶业有限公司	实习	中
14	广东省茶叶研究所鸿雁茶场	实训	大
15	广东省英德市上茗轩茶叶有限公司	实训	中
16	澜沧古茶茶叶有限公司	实习	大
17	八方茶叶有限公司	实习	中

（三）教学资源

表 11:

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。推荐使用项目教材系列丛书，根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	配置与课程配套的图书文献资料。
数字资源配备	要求配置与课程配套的相关数字化教学资源。 在学校网教平台建设专业网络课程。 在学校专业教学资源库建设电子课件、微课、视频等数字化资源。

（四）教学方法

本专业采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学、仿真虚拟等教学模式，打造优质课堂。

（五）学习评价

本专业各门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课堂教学评价体系，合理评价学生综合的知识、技能、素质能力。

（六）质量管理

以提高和保障教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，把学校各部门、各环节的教学质量管理活动严密组织起来，将教学和信息反馈的整个过程中影响教学质量的一切因素控制起来，形成一个有明确任务、职责、权限的相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

专业教学质量保障体系包括校系两级质保体系，紧密结合；各主要教学环节均应有质量标准，包括教学准备、课堂教学、答疑、批改作业、考试、实验、实训、实习等。

条件保障是基础。包括专业教学经费、设施、质量监控机构和人员等。过程管理是重点。包括规章制度、校系两级管理等。自我评估

是核心。建立周期性的校系、专业、课程、实习实训、毕业设计等在内的系统的评估制度，以及在校生与毕业生跟踪调查和社会评价等。反馈调节改进是落脚点。充分利用评价分析结果有效改进专业教学，形成持续改进的机制。

十、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，办法毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分为 170 个学分。

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《广州市旅游商务职业学校学分认定和转换工作管理办法》。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学分的 50%与其他学年总分平均得分的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分按结业获肄业处理。

十一、附录

一般包括教学进程安排表、变更审批表等。

附 1：表 8

茶艺与茶营销专业(三年制) 课程设置与教学安排表 (2024级)																
课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
									18周	18周	18周	18周	18周	18周		
必修课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2					考试	
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3			考试	
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1			考试	
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2			考试	
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1					考试	
		小计				60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0	
	专业课	专业基础课	1	茶文化基础	C	4	72	8	64	4						考试
			2	食品营养与卫生	C	1	18	8	10	1						考试
			3	岭南文化（茶俗）	C	2	36	8	28					2		考试
			4	服务礼仪	C	2	36	12	24	2						考试
			5	服务心理与沟通技巧	C	1	18	6	12				1			考试
			6	酒店英语	C	1	18	6	12					1		考试
			7	新媒体营销	C	2	36	6	30		2					考试
			8	旅游基础知识	C	2	36	26	10				2			考试
		专业核心课	1	茶叶冲泡与服务	C	6	108	18	90	2	2	2				考试
			2	茶席与品茗环境布置	C	3	54	12	42		3					考试
			3	茶叶评鉴	C	4	72	12	60			2	2			考试
			4	茶品营销	C	2	36	6	30				2			考试
			5	茶事活动策划与服务	C	3	54	14	40			3				考试
			6	茶馆经营与管理	C	2	36	12	24				2			考试
			7	茶艺展示与服务	C	4	72	10	62			4				考试
			8	调饮茶制作	C	2	36	6	30				2			考查
		实习实训	1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周						
			2	岗位实习	B	18	540	0	540			4周	4周		18周	
			3	综合实训	B	0	0	0								
		小计				60	1308	170	1138	9	7	11	11	3	0	
选修课	限定选修课	拓展课	1	中高职衔接基础模块	C	20	360	360					20		考查	
			2	咖啡服务	C	1	18	4	14					1		考查
			3	香艺	C	2	36	8	28				2			考查
			4	茶叶加工	C	2	36	8	28		2					考查
			5	茶器概述	C	1	18	8	10					1		考查
			6	茶馆成本核算	C	2	36	26	10					2		考查
			7	茶席插花	C	2	36	6	30			2				
	综合素质任选		1	中华优秀体育文化	C	4	72	8	64	2	2					考查
			2	心理健康/劳动教育	C	4	72	36	36	1	1	1	1			考查
			3	综合素质通识课程（线上）	A	8	144	144		2	2	2	2	0	0	考查
			4	任意选修课	B	4	72	0	72			2	2			考查
	小计				50	900	608	292	5	7	7	7	24	0		
线下教学学时合计					162	3144	1496	1648	30	30	28	28	27	0		
线上教学学时合计					8	144	144	0	2	2	2	2	0	0		
教学学时总计(线上线下)					170	3288	1640	1648	32	32	30	30	27	0		

注：1. 线下教学周总课时：第一、二学期30节(专业课各9节)，第三、四学期按28节（专业课各13节），第五学期27节（专业课7节），原则上第六学期安排岗位实习。

2. 课程类型包括纯理论（A）、纯实践(B)、理论+实践(C)。

3. 考核方式包括考试、考查等。

4. 公共基础类综合素质任意选修课开展线上教学，不计入线下周课时；线下教学学时合计3144节，教学学时总计(线上线下)为3288节。

茶艺与茶营销专业(三二贯通) 课程设置与教学安排表（2024级）茶艺师方向																
课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	一 18周	二 18周	三 18周	四 18周	五 18周	六 18周		
必修课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2					考试	
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3			考试	
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1			考试	
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2			考试	
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1					考试	
		小计					60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0
	专业课	专业基础课	1	茶文化基础	C	4	72	40	32	4						考试
			2	食品营养与卫生	C	1	18	6	12		1					考试
			3	岭南文化（茶俗）	C	3	54	6	48						3	考试
			4	服务礼仪	C	2	36	12	24	2						考试
			5	服务心理与沟通技巧	C	1	18	6	12	1						考试
			6	职业英语	C	2	36	12	24						2	考试
			7	新媒体营销	C	2	36	12	24				2			考试
			8	旅游基础知识	C	1	18	8	10		1					考试
		专业核心课	1	茶叶冲泡与服务	C	6	108	48	60	2	4					考试
			2	茶席与品茗环境布置	C	3	54	24	30		3					考试
			3	茶叶评鉴	C	6	108	63	45			2	4			考试
			4	茶品营销	C	4	72	36	36						4	考试
			5	茶事活动策划与服务	C	3	54	18	36				3			考试
			6	茶馆经营与管理	C	4	72	22	50						4	考试
			7	茶艺展示与服务	C	4	72	30	42			4				考试
			8	调饮茶制作	C	2	36	11	25			2				考查
		实习实训	1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周						
			2	岗位实习	B	18	540	0	540			4周	4周	18周		
			3	综合实训	B	0	0	0								
		小计					67	1434	354	1080	9	9	8	9	0	13
选修课	限定选修课	群拓展课	1	中高职衔接基础模块	A	8	144	84	60						8	考查
			2	咖啡服务	C	2	36	11	25						2	考查
			3	香艺	C	2	36	16	20				2			考查
			4	茶叶加工	C	2	36	16	20			2				考查
			5	茶馆成本核算	C	2	36	26	10						2	
			6	茶器概述	C	2	36	16	20				2			考查
			7	茶品包装与陈列	C	2	36	12	24						2	
			8	茶席插花	C	3	54	26	28			3				
	综合素质课	任选	1	中华优秀体育文化	C	4	72	0	72	2	2					考查
			2	心理健康/劳动教育	C	4	72	36	36	1	1	1	1			考查
			3	综合素质通识课程（线上）	A	8	144	144		2	2	2	2		0	考查
			4	任意选修课	B	4	72	0	72			2	2			考查
小计					43	774	387	387	5	5	10	9	0	14		
线下教学学时合计					###	3144	1459	1685	30	30	28	28	0	27		
线上教学学时合计						8	144	144	0	2	2	2	2	0	0	
教学学时总计(线上线下)						###	3288	1603	1685	32	32	30	30	0	27	

注：1. 线下教学周总课时：第一、二学期30节（专业课各9节），第三、四学期按28节（专业课各13节），第六学期27节（专业课19节），原则上第五学期安排岗位实习。
2. 课程类型包括纯理论(A)、纯实践(B)、理论+实践(C)。
3. 考核方式包括考试、考查等。
4. 公共基础类综合素质任意选修课开展线上教学，不计入线下周课时；线下教学学时合计3144节，教学学时总计(线上线下)为3288节。

茶艺与茶营销专业(三二贯通) 课程设置与教学安排表（2024级）调饮师方向																
课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
									18周	18周	18周	18周	18周	18周		
必修 课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2					考试	
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3			考试	
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1			考试	
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2			考试	
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1					考试	
		小计				60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0	
	专业基础课 专业核心课 实习实训	1	茶文化基础	C	4	72	20	52	4							考试
		2	食品营养与卫生	C	1	18	6	12		1						考试
		3	岭南文化（茶俗）	C	3	54	6	48							3	考试
		4	服务礼仪	C	2	36	12	24	2							考试
		5	服务心理与沟通技巧	C	1	18	6	12	1							考试
		6	职业英语	C	2	36	12	24							2	考试
		7	新媒体营销	C	2	36	12	24				2				考试
		8	旅游基础知识	C	1	18	6	12		1						考试
		1	茶叶冲泡与服务	C	6	108	24	84	2	4						考试
		2	茶席与品茗环境布置	C	3	54	14	40		3						考试
		3	茶叶评鉴	C	6	108	18	90			2	4				考试
		4	茶品营销	C	4	72	12	60							4	考试
		5	茶事活动策划与服务	C	3	54	14	40				3				考试
		6	茶馆经营与管理	C	4	72	22	50							4	考试
		7	茶艺展示与服务	C	4	72	12	60				4				考试
		8	调饮茶制作	C	2	36	11	25				2				考查
		1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周							
		2	岗位实习	B	18	540	0	540				4周	4周	18周		
		3	综合实训	B	0	0	0									
		小计				67	1434	207	1227	9	9	8	9	0	13	
选修 课	限定选修课	1	中高职衔接基础模块	A	8	144	84	60							8	考查
		2	咖啡服务	C	2	36	8	28							2	考查
		3	香艺	C	2	36	16	20				2				考查
		4	茶叶加工	C	2	36	6	30			2					考查
		5	茶馆成本核算	C	2	36	26	10							2	
		6	茶器概述	C	2	36	16	20				2				考查
		7	茶品包装与陈列	C	2	36	12	24							2	
		8	茶席插花	C	3	54	14	40			3					
	综合素质课 任选	1	中华优秀传统文化	C	4	72	0	72	2	2						考查
		2	心理健康/劳动教育	C	4	72	36	36	1	1	1	1				考查
		3	综合素质通识课程（线上）	A	8	144	144		2	2	2	2			0	考查
		4	任意选修课	B	4	72	0	72			2	2				考查
		小计					43	774	362	412	5	5	10	9	0	14
线下教学学时合计						162	3144	1287	1857	30	30	28	28	0	27	
线上教学学时合计						8	144	144	0	2	2	2	2	0	0	
教学学时总计(线上线下)						170	3288	1431	1857	32	32	30	30	0	27	

注：1. 线下教学周总课时：第一、二学期30节（专业课各9节），第三、四学期按28节（专业课各13节），第六学期27节（专业课19节），原则上第五学期安排岗位实习。

2. 课程类型包括纯理论（A）、纯实践（B）、理论+实践（C）。

3. 考核方式包括考试、考查等。

4. 公共基础类综合素质任意选修课开展线上教学，不计入线下周课时；线下教学学时合计3144节，教学学时总计(线上线下)为

附 2:

广州市旅游商务职业学校 教学进程变更审批表

申请教师			申请日期					
专业名称			年 级					
变更形式		课程名称及编号	周课时	理论课时	实践课时	总学时	考试类型	安排学期
调整计划	原来计划安排							
	申请调整为							
增加计划								
变更原因								
教研组意见	教研组长签名： 年__月__日							
教务科意见	教务科（签章）： 年 月 日							
校党委意见	校党委书记（签章）： 年 月 日							