

## 2012 级茶学专业培养方案

### 培养目标

本专业着重培养具有宽广的国际视野，具备扎实的自然科学、人文社会科学知识和外语综合能力以及良好的专业技能，掌握茶学食品科学和农业科学等方面的基本理论、基本知识和基本技能，能在现代农业、工业、商贸、行政管理及其他相关的部门或单位从事茶叶的技术、推广与开发、经营与管理、教学与科研等工作的高级科学技术人才。

### 培养要求

本专业要求学生在学习现代农业与生物技术等理论和方法的同时，综合掌握生命科学、信息科学和管理科学等基本知识。通过对茶的生产、加工、审评与检验、茶文化、茶的综合利用、经营管理和贸易等方面的系统学习和基本训练，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、茶叶新产品的开发与应用、茶叶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. 具备扎实的自然科学基本理论知识和较好的人文社会科学与管理科学基础，熟练运用外语、计算机的能力；
2. 具备从事茶树栽培管理、茶叶加工、茶叶品质审评与检验、茶叶经营管理、茶叶营销贸易等专业理论和专业技能；
3. 具备从事茶叶科学的实验和调查研究的设计、实施、数据处理的基本知识和能力；
4. 熟悉和掌握有关茶叶生产、经营相关的方针、政策和法规；
5. 掌握科技文献检索、资料查询的基本方法；
6. 具有较强的调查研究与决策、组织与管理、口头与文字表达能力，具有独立获取知识、信息处理和创新的的基本能力。

### 专业核心课程

茶叶生物化学 茶树育种学 茶树栽培学 茶的综合利用 制茶工程学 茶叶贸易学 茶叶审评与检验  
茶业经营管理学

### 教学特色课程

双语教学课程：茶叶贸易学 生物统计学与试验设计

计划学制 4 年      最低毕业学分 160+5+4      授予学位 农学学士

学科专业类别 植物生产类      所依托的主干学科 茶学 园艺学 食品科学与工程

### 课程设置与学分分布

1. 通识课程      47.5+5 学分

  应用生物科学类培养方案中的通识课程。

## 2. 大类课程 43 学分

### (1) 大类必修课程 23 学分

见应用生物科学类培养方案中的大类必修课程。

### (2) 大类课程的专业选修部分 20 学分

#### 1) 必修课程 14 学分

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
061B0200	线性代数	2.5	2.0-1.0	二	秋冬
071B0051	生物化学(甲)	4.0	4.0-0.0	二	秋冬
071B0061	生物化学实验(甲)	2.0	0.0-4.0	二	秋冬
071B0101	植物学及实验(甲)	4.0	3.0-2.0	二	秋冬
061B0030	概率论	1.5	1.5-0.0	二	春

#### 2) 选修课程 6 学分

##### A. 自然科学类 1.5 学分

在课程号带“B”的课程中选择修读。本专业建议修读:

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
061B0190	微积分III	1.5	1.0-1.0	一	夏

##### B. 工程技术类 4.5 学分

在课程号带“C”的课程中选择修读。

## 3. 专业课程 65.5 学分

### (1) 必修课程 41.5 学分

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
071B0042	微生物学及实验(乙)	3.0	2.0-2.0	二	春夏
071B0091	植物生理学及实验(甲)	4.0	3.0-2.0	二	春夏
16121031	生物统计学与试验设计	3.0	2.5-1.0	二	春夏
16120890	茶树育种学	2.0	1.5-1.0	三	秋
14187011	土壤与植物营养	2.5	2.0-1.0	三	秋冬
16120590	植物保护学	3.0	2.5-1.0	三	秋冬
16121450	遗传学	4.0	3.0-2.0	三	秋冬
16120080	茶叶生物化学	2.0	1.5-1.0	三	冬
16121550	茶叶生物技术	2.0	1.5-1.0	三	春
16121181	制茶工程学	3.0	3.0-0.0	三	春夏
16121380	茶树栽培学	3.0	2.0-2.0	三	春夏
16120050	茶业经营管理学	2.0	2.0-0.0	三	夏
16120060	茶叶贸易学	2.0	2.0-0.0	四	秋
16121560	茶产品安全检测技术	2.0	1.5-1.0	四	秋
16120072	茶叶审评与检验	2.0	1.0-2.0	四	冬
16194351	茶的综合利用	2.0	2.0-0.0	四	冬

### (2) 选修课程 10 学分

在以下课程中选择修读。

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
16120021	茶叶机械	2.0	2.0-0.0	三	秋
16121530	现代农业与管理	1.5	1.5-0.0	三	秋

16121580	茶艺学	2.0	2.0-0.0	三	秋
16121590	茶学专业英语	2.0	2.0-0.0	三	冬
16121570	生物防治	1.5	1.5-0.0	三	春
16590060	饮品加工原理	2.0	2.0-0.0	三	春
16121010	生物仪器分析	2.5	1.0-3.0	三	春夏
16195530	观赏园艺学	2.0	1.5-1.0	三	夏
16196090	植物激素与生长调控	1.5	1.5-0.0	三	夏
16121430	现代园艺学概论	1.0	1.0-0.0	四	秋
16121800	植物保护学概论	1.0	1.0-0.0	四	秋
16121420	现代农业科学进展	1.0	1.0-0.0	四	冬
16195990	生物科学进展	1.0	1.0-0.0	四	冬
16590150	食品化学与营养专题	2.0	2.0-0.0	四	冬
16195970	农药产品开发与市场营销	1.5	1.5-0.0	四	春

**(3) 实践教学环节 6 学分**

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
16188110	认知实习	1.0	+2	二	短
16189050	茶叶加工实践	1.0	+1	三	短
16188150	茶叶综合实习 I	1.0	+1	三	春
16188160	茶叶综合实习 II	1.0	+1	三	夏
16188120	毕业实习	2.0	+2	四	春夏

**(4) 毕业论文（设计） 8 学分**

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
16189030	毕业论文	8.0	+10	四	春夏

**4. 个性课程 4 学分**

学生可根据自己的意愿和兴趣修读下列课程,也可跨大类自主选择修读其他大类的大类课程或跨专业自主修读其他专业的专业课程。

课程号	课程名称	学分	周学时	年级	学期
201A0040	市场营销学	3.0	3.0-0.0	三	秋冬
13120680	食品毒理学	2.0	1.5-1.0	三	冬
20120530	商业谈判技巧	2.0	2.0-0.0	三	春
20120641	网络营销	2.0	2.0-0.0	三	夏
13192070	保健食品	1.5	1.0-1.0	四	秋
20190390	商务英语	2.0	2.0-0.0	四	秋

**5. 第二课堂 +4 学分**

(2012 年 6 月 29 日修订)