

# 茶经济与文化微专业培养方案

## 一、微专业简介

依托茶学院国家一流茶学本科专业建设点，面向茶叶消费趋于丰富多元，茶叶市场、专营店等传统渠道加速调整，功能优化、电子商务蓬勃发展，茶旅康养、新式茶饮等茶叶消费新模式竞相涌现、方兴未艾，渠道多样化、营销立体化、宣传分众化，消费升级等场景下的以产业融合、功能拓展、茶文旅康健和智慧茶业协同发展为主要内容建设的微专业。为相关行业部门、企事业单位和科教等部门培养熟悉茶产业“新业态、新模式、新内容”的专业人才。

## 二、培养目标

在新农科建设大背景下，茶经济与文化微专业以培养适应新技术、新业态的学科交叉型人才为总体目标，旨在培养学生能够综合应用茶经济与文化的基础理论、基本知识、基本技能，具备分析、解决和探索茶叶经济与文化领域涌现的新问题、新业态、新现象的综合能力，能在行业、企业、科教等部门从事茶叶品牌策划与推广、茶叶网络运营、茶旅文创运营、茶馆及茶业智慧化管理、茶艺表演与茶会组织、茶文化教育与研究等相关工作的复合型人才。

## 三、修读年限

1 年

## 四、学分要求

18 学分

## 五、授予证书

修完微专业人才培养方案规定的课程，成绩合格，所获学分达到毕业学分要求的，可颁发微专业毕业证书。

## 六、教学计划

| 课程名称                                         | 课程属性 | 考核方式 | 学分 | 学时  | 学时分配 |    | 开设学期 |
|----------------------------------------------|------|------|----|-----|------|----|------|
|                                              |      |      |    |     | 理论   | 实践 |      |
| 秘书学概论<br>Introduction to Secretarial Studies | 必修   | 考试   | 2  | 32  | 32   |    | 春季   |
| 品牌管理学<br>Brand Management                    | 必修   | 考试   | 2  | 32  | 32   |    | 春季   |
| 茶旅康养<br>Wellness-Oriented Tea Tourism        | 必修   | 考查   | 2  | 32  | 32   |    | 春季   |
| 茶空间设计美学<br>Tea Space Design Aesthetics       | 必修   | 考查   | 2  | 32  | 16   | 16 | 春季   |
| 茶人形象塑造<br>Tea Person Image Construction      | 必修   | 考查   | 2  | 32  | 16   | 16 | 春季   |
| 智慧茶业<br>Smart Tea Industry                   | 必修   | 考试   | 2  | 32  | 32   |    | 秋季   |
| 茶叶电子商务<br>Tea E-commerce                     | 必修   | 考查   | 2  | 32  | 24   | 8  | 秋季   |
| 自媒体运营<br>Self-Media Management               | 必修   | 考试   | 2  | 32  | 32   |    | 秋季   |
| 新式茶饮<br>New Tea Drinks                       | 必修   |      | 2  | 32  | 16   | 16 | 秋季   |
| 合计                                           |      |      | 18 | 288 | 232  | 56 |      |

## 七、主要课程简介

1.《秘书学概论》课程，是一门系统研究和分析秘书活动及其内在规律的课程。课程不仅涵盖了秘书学的基础知识与基本理论，还深入探讨了实际工作中秘书所需掌握的各种技能。通过本课程

的学习，学生将能够全面了解秘书工作的性质与特点，明确秘书在组织中的功能与作用，并掌握相关工作所需的基本要求和办法。同时，课程中还将强调秘书的沟通能力、协调能力、组织能力以及问题解决能力等职业素养。此外，《秘书学概论》通过案例分析、情境模拟等教学方式，注重培养学生分析问题和解决问题的能力。

2.《品牌管理学》课程，是一门建立在市场营销学和现代管理理论基础上的应用性学科，主要研究品牌的结构及其运营的基本规律，以企业品牌运营与管理活动及其规律性为主要研究对象。课程涉及品牌理论、品牌个性、品牌战略、品牌形象、品牌资产及品牌研究新领域等内容。作为茶经济与文化微专业的必修课，《品牌管理学》与茶学专业的主干课程如茶树栽培学、茶叶加工学、茶叶审评与检验学、茶艺茶道、民族茶艺学等相结合，能更好的拓宽学生的视野，使学生能了解和掌握未来茶叶营销方向的前沿动态，有助于普及与品牌相关的理念、理论和基本知识，对学生能更好的理解和解释品牌时代的各种关于品牌的现象和问题起到非常重要的作用。

3.《茶旅康养》课程，是为适应茶文化旅游和康养新业态发展对跨学科、跨专业复合型人才培养的需求，以适用岗位能力需要为出发点，以培养学生专业综合运用能力和素质为主线，以推动茶文化旅游和康养发展新业态，促进茶旅康养产品的设计开发为重点，满足学生个性化发展和多样化需求，鼓励学有余力的学生根据自身兴趣在学习本专业课程的同时修读的微专业课程。课程

围绕国务院“十四五”国民健康规划，以旅游学、茶学、健康与养生等学科理论为基础，重点阐述茶旅资源的文化底蕴和康养文化特性，以阐述茶旅康养生活、优化茶旅康养服务、完善茶旅康养保障、建设茶旅康养环境、发展茶旅康养产品为内容，帮助学生掌握茶旅康养设计的基本理论和基本知识，树立健康生活观念，开展茶旅康养文化实践，对区域茶旅资源属性、茶旅康养设计理念有一个全面的认知和了解。课程对培养具有创新设计思维、实际运用能力的服务健康中国战略和健康产业创新发展的复合型专门人才起到重要作用。

4.《茶空间设计美学》课程，是顺应茶产业受众审美需求、精神需求不断提升，研究茶文化与茶室空间设计相结合的一门学科，对提高学生茶空间审美及增强实践应用具有重要意义。本课程系统阐述了我国茶空间的起源和发展方向、中式茶空间的设计元素、中式茶空间在设计中所遵循的原则、市井茶室与都市茶室各种案例以及中外文化中对于茶空间美学板块的新理论和新实践。主要目标是学生通过学习掌握茶空间的历史沿革、各类元素不同的作用，茶室的搭建以及如何理解茶空间统一性、协调性、文化性等知识，了解茶空间、认识茶空间、爱上茶空间，进而合理利用茶空间，促进茶产业蓬勃、健康、可持续发展。要求学生具备传播茶空间美学知识的能力，引导大众达到修身养性、更加深刻认识茶文化的目的。

5.《茶人形象塑造》课程，是茶经济与文化微专业的基础性课程，课程集形体美化、中华礼仪、形象设计于一体，结合茶业行

业特点，以塑造学生良好茶人形象为目的，以培养学生“礼仪、沟通、口才、审美”人文精神为核心，塑造大学生良好形象，着重讲述茶人在商务交往中应具备的职业形象及礼仪规范。通过情景化教学、翻转课堂等模式，让学生熟练掌握茶人在社会交往中、商务活动中的礼仪规范，促进形体美、塑造个人风格，达到形体美和形象美统一，为茶人树立正确的审美观，塑造有文化、有气质、懂礼仪，具有一定的沟通能力、社交能力、团队合作精神，能够胜任相关岗位任职要求的高素质人才的教学目标。

6.《智慧茶业》课程，是以信息和知识为核心要素，通过将互联网、物联网、大数据、云计算，人工智能等现代信息技术与茶产业深度融合，实现茶产业信息感知、定量决策、智能控制、精准投入、个性化服务的全新的茶叶生产方式，是农业信息化发展从数字化到网络化再到智能化的高级阶段，发展智慧茶业的目标在于改善茶产业种植、生产、加工、仓储等过程的科学管理、资源的高效利用和环境保护。本课程主要学习智慧茶业的基本概念、技术思想、技术支撑，学习智慧茶业感知技术、传输技术、数据处理技术等技术，掌握智慧茶园、智慧仓储、茶产品溯源体系等建设的方法、技术和手段。

7.《茶叶电子商务》课程，茶叶电子商务课程旨在深入探讨茶文化与电子商务的交融，为学生提供一个全面了解茶产业在电商领域中的应用和实践平台。课程涵盖电子商务的基础知识，包括电商平台的选择、建设和运营，以及数字营销、内容营销和品牌建设的策略。另外，课程将深入探讨当前极为流行的直播销售模

式，学习直播营销的基本概念、销售技巧和策略，并探讨如何将茶文化融入直播内容中，创造独特的用户体验。课程还将关注电商法规、数据分析、客户关系管理等多个方面，旨在培养学生的综合能力。通过理论学习和实战模拟，学生将能够掌握茶学电子商务的关键知识和技能，为未来的职业生涯打下坚实的基础。

8.《自媒体运营》课程，是茶经济与文化微专业的一门应用性较强的课程，该课程系统阐述了自媒体基础知识、自媒体平台选择、自媒体运营能力与培养、自媒体运营与粉丝互动、自媒体推广与营销、自媒体品牌建设等方面内容，并结合茶行业及其他领域优秀案例剖析有效的自媒体运营策略。课程教学目标是使学生了解自媒体运营的基本知识和技能，具备自媒体的管理运营与品牌优化能力，丰富茶学专业学生知识结构，培养创新意识，提高专业竞争力。

9.《新式茶饮》课程，该课程是针对当前茶饮发展的新趋势、新方向新开发的课程，课程在介绍新式茶饮基本理论的基础上，对当前市场常见新式茶饮制作进行介绍和实操训练，要求学生对新式茶饮的制作工具有正确认识和使用，在对一些水果茶、花茶、轻乳茶（奶茶）、茶咖的调饮配方和技能掌握的基础上，能创新茶饮制作。