

与 (专业 630704)

中 业、中 业 业 。

三

1. 业

1

专业 ()	专业 ()	业 ()	业 ()	业	业
(63)	(6307)	业、 业 (51、52)	(4-03-02-07) (6-02-06-11) (4-01-02-01) 业 (4-01-02-03) (4-02-02-05) 专业 (2-06-07-02)	(1) 业 业 、 、 、 ; (2) 、 、 业 ; (3) 业 、 专 。	中

2.

与

，
。

(3) 业

(4) 、 、 业、 、

(5) 、 ， 《 》

(6) 《 》(

) 、 、

2.

专业

(1)

(2) 与

(3)

(4) 与

(5)

(6) 与

(7) 业

(8) 业

(9)

(10) 与

(11)

(12)

(13)

(14) 与

(15)

(1) 、 中

。

(2)

(3)

(4) 业

(5) 一 专业

3.

专业

(1) 、 、

(2) 、

(3)

(4) 与

(5)

(6)

(7)

(8) 业

(9) 与

(10)

(11)

(12) 专

(13) 与

(14)

(1)

(2) 一

(3) 与 与

(4)

(5)

(6) 个 、

(7) 、 严

(8) 与5



1. ()

(1) (48 , 3)

中 、 ，

、 、 一 ， 中
 ， 世 、 、
 、 ， 0 □

与中 ; 中
， 中 。
中 ，
中 ，
中 、 、 。
(3) 与 (40 , 1)
中 、 ，
中
， 严 、 、
、 4个专 ，
《 “ 与 ” 》 。
， 一
，
、 、 。
(4) (16 , 1)
《 》，
，
。 下，
， 专 ， 专业
， 与 ，
。 、 ，
。 。
(5) 与 (15 , 2)
， 《 中 <

> » ({

(8) (32 , 2)

中 中 、 《 一

》(中 [2004] 16)、 《

》(

[2011]1) , 《 》

。 、 、

、 、

、 。 、

、 、

中

、

、 中

、 。

(9) 业 与 业 (一) (16 , 1)

中 、 业 业

、 业 、 业

。 、

、 业 、 业与 专业 、

、 不 业

、 。

(10) 业 与 业 () (16 , 1)

中 、 业 业

、 业 、 业

。 业 、 、 、

、 业 。 、 专 、

业 、

业 业 。
(11) 业 (32 , 2)
上 下 , 上 16 , 下
16 。

— “ ” , 《
2016 业 业 业 》
, 业 , 业
, 业 。 业
, 业 中 业 中
, , 业
。

(12) (32 , 2)
, ,
与 , 、 ,
。 、 、
, 、 、
。 、 、
与 , 中 、 ,
世 、 。

(13) (32 , 2)
中 、
。 、
、 一 、
、 三个

上、世、中

(14) (32, 2)

中、与、不

(15) (120, 8)

《专》、专、与、业下、A、下

(16) (46, 3)

上 业

(20) (60 , 4)

(21) (40 , 2.5)

《 中 (2010—2020)》, 下,

Windows

与

(Word)、

(Excel)、

(PowerPoint)

(22) (32 , 2)

《 中 (2010—2020)》, 不

与

中

与

与

、 、 。
(23) (16 , 1)
《 中 》,
、
、 。
、 、 与
、 与 、 与
、 与 、 与
、 与 、 与
、
、

(24) (32 , 2)
《
》
、 、
、 、
、 与
、
、 。

2. 专业

(1) (64)
、 专业 、
、
、 、 、 、 、
、 、 、 、 、
、
、 与 、 与 、

， 。 与 、 与 、 与 、 □
、 与 、 与 、
、 、 三 。
、 、 三 。

(5) (64)

， 与
， 。 与
业 ， ， 与
， ， ， 与
， ， ，
， ， 与
。 ， 与 ，
。

(6) (48)

、 与 一
、 与 ，
与 与 ，
一 专业 下一个 ，
。 两 ，
、 、 、 、
、 ，
、 、 、 业
、 与 。 “
” ， 业 ，
、 与 ，

与 ， ，

(7) 与 (32)

， 个 ，
。 与 ，

与 ， ， ，
、 ，
与 ， 。

、 ，
。

(8) (32)

中 业 ， 专业
中 ， 。

、 专 三个 。

， ， 中 与
； ， 中

(9) (56 +1)

一 ，
，
、 ，
，
《 》 。

、 、 与
。 “ ， ”
与 ， 中 、 ，
。

(10) 一、 (128)

中
， 专业
，
与 ，
与 ， 。
与
、 ，
、 、 、
、 ， 一 ，
，
、 ，
、 ，
专业 。

3. 专业

(1) (56)

“ ” 与 “ ” ，
与 ， 业
与 ， 《 》
业 ，
中 ，
、 业 、 上
， 业 ，

业 业
一 “

(2) 与 (48)

一个
业 ， 一

(3) (48)

一，
与 ， 下
与 ， 《 》 。《 》
与

(4) 与 (32) ()

与 ， 业
《 与 》

专业。与

、

、

、

、

业。

(5) (48)

下

不

专业

《 》

与

业

(6) 与 (48) ()

一 业

一个

业

与

与

(7) (48) ()

专业

不

中,

、与与
。与
中：、
、
、
业
业下。

(8) 业 (0.5)

、业
、一业，
与业。

(9) (1)

业，
。中
、与、
、与、
、3
。

(10) (1)

中，、
、三
。

(11) 业 (1)

业、业 业不
、业、业， 业
业， 业

一，业
业不，一上业业

(12) 业与业 (16)

业业
中不，一个，
业一个、与
，业与业，
中。业
，专业，业，
业，业与
“ ”，业 +
“ ”，专业
，一
。

4. 专业

(1) (32)

，
，不
，、上，
，《 》。
、
个
与，、，

与。

(2) (32)

与，，，，
，，，，。
，与，。
与，、与
、
，中中。

(3) 与 (32) ()

业，
，上与，
与，与，，
，，，，
。与，
与。中上，
业，与
。

(4) (32) ()

中世，，中
，中，。
、中专业，专业
，
。

(5) (32)

，

业

,

“业

中、业”

中

(6) 与 (32) ()

与

与、与

《与》

与中

中

下,

(7) 中 (32)

上

、

中

中

中

中

一

中

一

中

。

(8) (32)

、 ， 中
 、
 、 ， 、
 、
 一 中 。

(9) (32)

、
 。
 、 、 、 ，
 、

(10)

中 ， 中
 ， 。 、
 ，
 ， 。

1. (1)
2. 业 (2)
3. 专业 (3)
4. 专业 (4)
5. (5)

1.

(1) 《 业 》 专 ；

(2) 与 上

， ；

(3) 专业 专 与 专业 上 ，

。专业 中 一 ，

业 专 ， 与

， 专业 50% 。

(4) 与 专业 专 上 ，

专业 业 。

2.

， 专业 一

， ， ， 专

， 。

3.

，

， ， 。

专业 两 一 专业

。 、 ， 与

， 业 ， 专业 、

、 专业 ，

。

1.专业

一 () 、 、 ，

WiFi ， 。

， ， ，

。

2.

， ，

下。

3.

， ， 一

与业、业

， ，

。

专业

下：

1				50
2				50
3				50

1. 与
不 专业 ， 一 。 专业
、
、 、 、 上 ，
。

2.

(1) ，
、 业 ， 与
专业 业 ， ， 上
。

(2) 专业 业 ，
。
、 ，
中 。

(3) 、 、 ，
专业 。

3.

、专业、
、专业、：与
专业、、。
“、、一”、，
、专业、
；、；
、、、，
、。

1.

与、，
专业与、业业
与。

2.

- (1) 《业
》((2017) 84)。
- (2) 业、、，
、、。
- (3) ，。

1. 专业与、专业
、业
专业、，

- 、 、 ，
- 。
2. ， 业 、 业、 与 ， 与 ， 与 。
3. 、 业、 、 、 ， 。
4. 中 、 ， 上 ， 。

1.

- (1) 世 、 、 ； 、 ； 《 业 》；
- (2) 业 、 ， 一 ；
- (3) 业 业 ， 专业 专业 业 ；
- (4) ， 。

2.

- (1) 145.5 。 中： 业 53.5 (4)，专业 与 81 ， (22)，专业 11 (3

)。

(2) 中 中 。

1: (2- 4)

2: (6)

3: (7)

1:

湖南商务职业技术学院2019级教学计划表

专业名称：茶艺与茶叶营销

培养目标：复合型技术技能人才

学 制：三年

招生对象：高中毕业生及同等学力者

表一 教学活动时间分配表

环节 周数 学期	理论教学 (理实一体)	入学教育 军训	课程设计 大型作业	课程实训	专业技能 综合实训	社会实践	考证实训	毕业设计 指导	毕业教育	顶岗实习	毕业实习	毕业设计	机动	复习考试	总周数	假期	总计
1	16	2												1	19	4	23
2	18			1			1							1	21	8	29
3	17			3										1	21	5	26
4	17						1							1	19	7	26
5	17				2									1	20	5	25
6	0								1	10		6	2	1	20		20
合计	85	2	0	4	2		2		1	10	0	6	2	6	120	29	149

表二 基本素养及拓展模块教学进程安排表

课程类别	课程编号	课程名称	课程代码	课程学分	课程学时			年级/学期理论课周数/周课时						考核方式		备注
					总学时	其中		一学年		二学年		三学年		考试	考查	
						理论学时	实验实训学时	1	2	3	4	5	6			
基本素养必修课程	1	思政基础	0601025	3.0	48	48		4*12							1	
	2	思政概论	0601024	4.0	64	64			4*12					2		
	3	形势与政策	0601028	1.0	16	16		4*2	4*2						2	
	4	思政实践	0601065-0601066	1.0	16		16								2	①
	5	入学教育与军训	0801001	2.0	56		56	2周								15天
	6	军事理论	0801178	2.0	32	32					2				4	
	7	大学体育	0603001-0603004	8.0	144	20	124	2	2	2	2				1-4	
	8	心理健康教育	0601039	2.0	32	32		2							1	
	9	职业发展与就业指导(一)	0601030	1.0	16	16		1							1	
	10	职业发展与就业指导(一)	0601030	1.0	16	16					1				4	
	11	创业基础	0801080	2.0	32	32					1*16				4	②
	12	劳动实践	0801080	2.0	32		32								5	③
	小计				29.0	504	276	228	5	2	2	5	0			
基本素养限选课程	1	马克思主义原理概述	0801179	2.0	32	32	2								1	
	2	红色潇湘	0801184	2.0	32	32		2							2	
	3	大学英语	0603001-0603004	8.0	120	40	80	4	4					2	1	④
	4	大学语文	0201026	3.0	46	46		3							1	
	5	应用文写作	0201039	1.0	16	16			1						2	
	6	中国优秀传统文化	0801180	1.0	16	16			1						3	
	7	湘商文化	0201232	1.0	16	16			1						2	
	8	经济数学	0602001	4.0	60	60			4					2		
	9	计算机应用	0401001	2.5	40	20	20		3					2		
	10	信息技术	0801181	2.5	40	20	20		3						2	
	11	安全教育	0801080	1.0	16	8	8									⑤
	12	美育课程	0801182	2.0	32				2						2	⑥
小计				20.5	314	206	108	7	13	0	0	0			⑦	
基本素养拓展课程	1	网络通识课程														⑧
	2	校内公共选修课程														⑨
	小计				4.0	64	64		0	0	2	2	0	0		
合计				53.5	882	546	336	12	15	4	7	0	0			

①思政实践第一、二学期各开设8学时；

②创业基础，另安排选修网络课程16学时；

③劳动实践课以分散劳动方式开设，根据学校相关管理办法执行；

④大学英语分层授课，第一学期开设60节；第二学期A级班不开课，B级班开设60节；

⑤安全教育，第一、二学期各完成4学时理论授课，第三、四学期开展比赛、讨论、演讲等多种形式安全宣传教育；

⑥开设《硬笔书法》《音乐鉴赏》等美育课程，由学生选修；

⑦基本素养限选课程要求学生从12门课程共30学分中，修满20.5学分；

⑧⑨网络通识课程和校内公选课程详见“公共选修课程表”。

表三 专业基础及核心模块教学进程安排表

课程类别	课程编号	课程名称	课程代码	课程学分	课程学时		年级/学期/理论课周数/周课时/实训周						考核方式		备注	
					总学	实	一学年			二学年		三学年		考		查
							1	2	3	4	5	6				
<p style="text-align: center;">1. 专业基础课程</p>																
19C	19C	茶艺	19C0101	2	40		1	2						考		
19C	19C	茶艺理论	19C0102	2	40		1	2						考		
19C	19C	茶艺实训	19C0103	2	40				1	2				考		
19C	19C	茶艺评茶	19C0104	2	40						1	2		考		
19C	19C	茶艺冲泡	19C0105	2	40							1	2	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0106	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0107	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0108	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0109	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0110	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0111	2	40								1	考		
<p style="text-align: center;">2. 专业核心课程</p>																
19C	19C	茶艺茶艺	19C0112	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0113	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0114	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0115	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0116	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0117	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0118	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0119	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0120	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0121	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0122	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0123	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0124	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0125	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0126	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0127	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0128	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0129	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0130	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0131	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0132	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0133	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0134	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0135	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0136	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0137	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0138	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0139	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0140	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0141	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0142	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0143	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0144	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0145	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0146	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0147	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0148	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0149	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0150	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0151	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0152	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0153	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0154	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0155	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0156	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0157	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0158	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0159	2	40								1	考		
19C	19C	茶艺茶艺	19C0160	2	40								1	考		

湖南商务职院技术学院公共选修课课程表

网络课程名称	学分	学时	制作公司	讲师	讲师介绍
文化地理	2	29	尔雅	韩茂莉	北京大学城市与环境学院教授
古代名剧鉴赏	2	28	尔雅	陈维昭	复旦大学教授，博士生导师。中国金瓶梅学会副秘书长、中国古代戏曲学会常务理事、中国红楼梦学会理事。
国际经济学	2	27	尔雅	彭刚	中国人民大学国际经济系教授
世界建筑史	2	35	尔雅	陈仲丹	世界史专业教授
中西文化比较	2	32	尔雅	卓正坤	北大外语学院世界文学研究所教授、博士生导师、所长
大学生恋爱与健康	2	18	尔雅	李子勋	中日友好医院 主任医师
旅游文化学	2	32	尔雅	沈祖祥	复旦大学副教授
茶与健康	2	32	尔雅	屠幼英	浙江大学教授、博导
口才艺术与社交礼仪	2	32	尔雅	艾跃进	南开大学教授，全国著名演讲家，口才艺术、社交礼仪专家
食品安全与日常饮食	1	15	尔雅	陈芳	中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授
中华诗词之美	1	23	尔雅	叶嘉莹	南开大学中华古典文化研究所所长，博士生导师
形象管理	2	21	尔雅	王红	南开大学教授
伦理与礼仪	2	28	智慧树	孙君恒	北京大学伦理学专业的哲学博士
韩国语入门	2	30	智慧树	张英美	延边大学教学团队
中国女性文化	2	28	智慧树	赵树勤	湖南师范大学文学博士，湖南师范大学文学院教授，博士生导师
大学生创新创业指导	1	17	智慧树	姚金海	湖南师范大学招生与就业指导处副研究员、国家高级职业指导师。
中外美术评析与欣赏	2	28	智慧树	陈飞虎	湖南大学建筑学院教授、博士生导师，湖南省美术家协会副主席，中国美术家协会会员

备注：以上课程为部分网络在线课程，选修学生可以在寒暑假期间学习。每学期选修课程会进行动态调整。

7:

() 、 () 、 、 、
()
() 一 三 ， 专业 、 () 、 一 。