

# 茶学专业（辅修双学位）培养方案

## （Tea Science）

### 一、培养目标

适应社会经济发展需要，坚持以培养高素质的应用型、创新型、复合型人才为中心，遵循“宽口径、厚基础、精专业、强能力、高素质”的人才培养模式，培养具备扎实的茶学、经营管理和农业生物科学等方面的基本理论、基本知识和基本技能，具有较强的适应性、实践能力和创新精神。能在农业、工业、商贸等领域从事茶叶生产与加工、茶叶品质审评与检验、茶叶经营管理与贸易、茶艺、茶文化等方面工作的应用型、复合型专业人才。

### 二、毕业要求

毕业生应获得以下几个方面的知识和能力：

1. 具有较好的人文社会科学素养、较强的社会责任感、团队合作意识和为现代农业服务的奉献精神；
2. 掌握与茶学相关的自然科学基础理论知识，获得实验方法和科学思维的基本训练，具有科学思维方法和技术手段来解决复杂问题的能力。
3. 掌握茶学学科的基础理论和专业知识，了解茶学学科的前沿发展现状和趋势，了解现代茶业的新工艺、新技术和新设备的发展动态；
4. 掌握解决现代农业安全、高效生产的栽培与加工技术的科学理论与专业知识，获得实验方法和科学思维的基本训练，具有综合运用专业知识来解决茶叶生产问题的能力。
5. 掌握茶叶栽培与加工审评等的专业知识，受到相关的基本训练与实践，具有栽培、育种、管理的初步能力；
6. 掌握文献检索、资料查询和运用现代信息技术获取相关信息的基本方法，具有获取和传播知识和信息的能力；
7. 了解与本专业相关的栽培、育种、设计、管理等方面的方针、政策与法律、法规；
8. 掌握基本的创新方法，具有创新意识和一定的组织管理能力、较强的表达能力与人际交往能力，具有终身学习意识和社会适应能力；
9. 掌握科技文献检索、资料查询的基本方法，具有独立获取知识、信息处理、写作、创新的基本能力和一定的科学研究能力。
10. 掌握一门外国语，具有较强的听、说、读、写能力，能查阅专业外文文献，较熟练地阅读本专业外文书刊，具备一定的国际交流能力。

### 三、主干学科与主要课程

#### 1. 主干学科

茶学。

#### 2. 主要课程

茶文化学、茶叶企业经营管理学、茶叶生物化学、茶树栽培学、茶业机械、茶叶加工学、茶叶审评与检验、茶叶市场与贸易、名优茶加工、茶叶深加工学、茶树育种学、茶学研究法等课程。

### 四、修业年限

3年。

### 五、学分要求

50学分（学生按照培养方案和教学计划修习规定课程并完成学位论文的撰写，若修读学分达到50学分，可主动申请茶学辅修专业学士学位。经学校审核，可获得南京农业大学茶学辅修学位证书）。

### 六、授予学位

理学学士（辅修）。

### 七、教学计划

课程编码	课程名称	学分	学时		学期						
			理论	实验	3	4	5	6	7	8	
HORT3301M	学科导论 Discipline Introduction	1	18		√						
HORT4303M	茶树栽培学 Tea Plant Cultivation	2.5	45				√				
HORT4313M	茶树栽培学实习 Practice in Tea Plant Cultivation	1					√				
HORT4309M	茶叶生物化学 Tea Biochemistry	1.5	27				√				
HORT4310M	茶叶生物化学实验 Experiment in Tea Biochemistry	2		36			√				
HORT4305M	茶叶加工学 Tea Processing	2.5	45					√			
HORT4314M	茶叶加工学实习 Practice in Tea Processing	2						√			
HORT4302M	茶树育种学 Tea Plant Breeding	2					√				
HORT4312M	茶树育种学实践 Practice in Tea Plant Breeding	1					√				
HORT4307M	茶叶审评与检验 Tea Taste and Test	1	18					√			
HORT4308M	茶叶审评与检验实验 Experiment in Tea Taste and Test	2		36				√			
HORT4301M	茶树病虫害防治 Tea Plant Disease and Pest Control	2	36					√			

课程编码	课程名称	学分	学时		学期						
			理论	实验	3	4	5	6	7	8	
HORT3302M	茶艺学 Tea Ceremony	2	36		√						
HORT4321M	茶叶包装与贮藏 Packaging and Storage of Tea	2	36							√	
HORT4319M	茶学研究法 Methodology of Tea Science	2	18				√				
HORT4306M	茶叶经营管理 Tea Corporation Management	2	18	18						√	
HORT3305M	茶业经济学 Tea Economics	2	36						√		
HORT4147M	园艺产品市场营销学 Marketing Management of Horticultural Products	2	36						√		
HORT4322M	茶叶深加工与综合利用 Intensive Processing and General Utilization of Tea	2	36						√		
HORT3303M	茶文化学 Tea Culture	2	36								
FOOD3206M	食品营养学 Food Nutrition	2	36					√			
FOOD4107M	食品工艺原理 Principle of Food Processing and Preservation Technology	2	27	9				√			
HORT4311M	毕业实习与毕业论文 Undergraduate Internship and Thesis Writing	10									√
小 计		50	504	99							