

“国茶传承”微专业简章

一、招生对象及条件

1. 招生对象：本校 2023、2024、2025 级全日制本专科在校生。

2. 计划招生人数：30 人（实际修读人数不足 25 人将不开班，已缴费用全部退回）。

二、学制

一年。

三、授课方式

本微专业独立开班，周末、晚上上课，线上线下结合。

四、学分认定与证书授予

所获学分记入通识选修课程学分。学生完成微专业培养方案规定课程的修读，全部课程成绩合格，经学院审核、教务处审定后，发放学校统一制作的微专业学习证书。通过上级主管部门批准后可在中国高等教育学生信息网（学信网）备注信息。

五、招生时间安排及报名方式

第一阶段 网络报名：2026 年 9 月 10 日前，符合报名条件同学可使用微信扫描以下二维码报名，每位学生限报一个微专业。



第二阶段 录取及缴纳课程费用：2026 年 9 月 14 日前，公布微专业录取名单，已录取的学生于五个工作日内缴纳微专业学习费用，缴费方式另行通知。

第三阶段 开课：2026 年国庆节后正式开课，课表另行通知。

六、招生咨询

电话：18942309521；微信：请添加招生助理微信号“632768212”，备注“姓名+拟报微专业名称”；邮箱：632768212@qq.com，来信请注明姓名、电话及拟报名微专业名称

七、微专业课程费用

微专业按学分收费，标准为 260 元/学分，共计 3900 元，一次性收取，教材学生自行购买。修读微专业的学生可按照学校奖学金评定有关办法参评奖学金。

八、微专业介绍

国茶传承微专业紧扣国家文化自信发展战略，以传承中华优秀传统文化、活化茶文化非遗为核心定位，立足数千年

中华茶文化深厚底蕴，构建“文化铸魂、技艺传习、素养提升、就业赋能”一体化培养体系，既是落实传统文化进校园、践行文化强国建设要求的实践载体，也是帮助学生涵养心性、精进技能、拓展社交与职业发展空间的特色育人平台。

本专业明确三大培养目标：一是厚植文化自信，引导学生深度认知中华茶文化历史脉络、非遗价值与时代内涵，主动担当国茶文脉传承使命；二是提升综合素养，依托茶道精神与传统茶礼，修身立德、塑造优雅气质，丰富个人文化内涵；三是练就实用本领，熟练掌握传统茶艺、茶会组织、茶礼应用等技能，兼具中式社交能力与茶文化相关从业能力，成长为复合型国茶传承人才。

培养对象面向全校专科、本科各专业学生，重点吸纳文科、艺术设计、旅游管理、新媒体等跨学科学习者，同时也面向文旅从业者、传统文化爱好者，满足不同群体文化修习、技能提升、职业转型的多元需求。

培养内容采用三阶递进式体系：基础阶段围绕国家文化政策、国茶通史、茶典籍与国学茶诗开展教学，夯实文化根基；技能阶段主攻传统茶艺、非遗茶技、茶叶审评等实操训练，锤炼专业功底；应用阶段融合茶礼社交、茶饮养生、茶文化新媒体传播、茶文旅运营等内容，衔接生活、社交与职场场景，全方位挖掘茶文化实用价值。

教学采用“双师双场景”培养模式，由校内专业教师与行业非遗茶人、资深茶艺师联合授课，将课堂理论、校内实训、校外研学、企业见习相结合，依托赛事展演、文化志愿服务、主题茶会等形式“以践促学”，推动理论知识落地应用。

本专业实行“过程+成果”多元评价体系，过程考核综合评定课堂表现、礼仪修养、实践参与情况，成果考核通过技能展示、文化宣讲、项目实操等方式检验学习成效。修满15学分且考核合格者，颁发微专业毕业证书，所学学分不影响主修专业绩点。学生在学习中既能收获文化认同感与精神满足感，又能掌握一技之长、拓宽社交边界与就业路径，实现文化价值、个人价值与职业价值同步提升。

九、培养目标

国茶传承微专业紧扣文化自信强国战略与新文科交叉融合理念，立足千年中华茶文化深厚底蕴，面向茶产业、文旅与文化传播行业发展需求，旨在培养厚植家国情怀、坚定文化自信，系统掌握茶历史、茶典籍、非遗茶艺等传统文化知识，深谙茶道精神与中式礼仪，兼具优雅人文修养、成熟社交能力，熟练掌握茶艺实操、茶会策划、茶文化新媒体运营、茶品牌文旅策划等专业技能，能够运用专业知识解决国茶传播、传统茶产业创新发展实际问题，适配茶艺服务、文

化宣讲、品牌运营、自主创业多元赛道，兼具文化传承使命感与现代市场思维的高素质复合型国茶传承人才。

十、培养要求

国茶传承微专业要求学生获得以下几方面的知识和能力：

1. 文化理论知识与文化传播能力：掌握国茶历史、茶典籍、非遗茶文化知识，具备茶文化宣讲、非遗展示、文化对外传播能力。

2. 人文礼仪知识与社交处事能力：通晓传统、商务、外事各类茶礼，拥有优雅仪态、良好沟通与中式社交处事能力。

3. 茶艺专业知识与实操技艺能力：熟知茶叶、审评、茶席、养生茶饮专业知识，精通各类传统与非遗茶艺实操、茶会策划能力。

4. 产业运营知识与创新实践能力：掌握茶文旅、新媒体、茶品牌运营知识，具备国茶内容创作、产业创新实践能力。

5. 职业发展知识与综合从业能力：熟悉茶行业全产业链就业方向，适配传统、新兴岗位与自主创业，拥有复合型职业从业能力。

十一、课程设置及学时分配表

课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时	考核方式	备注
国茶通史与非遗传承	3	48	16	32	考查	
茶典籍与国学茶诗	3	48	16	32	考查	
传统茶艺技法实训	4	64	8	56	考查	

茶礼社交与茶会实践	3	48	16	32	考查	
茶饮养生与国茶应用	2	32	16	16	考查	
合计	15	240	72	168		

十二、微专业课程简介

1. 国茶通史与非遗传承

《国茶通史与非遗传承》对应国家文化自信与文脉传承方向。课程解读国家传统文化、非遗保护相关政策，梳理中华茶文化从先秦、唐宋、明清到当代的完整发展脉络，详解“中国传统制茶技艺及其相关习俗”世界非遗项目、全国各省市国家级茶类非遗技艺。引导学生理解传承国茶的时代使命，树立文化自信与民族自豪感，掌握茶文化发展历史与非遗保护基础知识。

2. 茶典籍与国学茶诗

《茶典籍与国学茶诗》对应中华优秀传统文化底蕴方向。精读《茶经》《大观茶论》等经典茶典籍，赏析历代茶诗词、茶书画、文人雅艺，解读茶道精神、传统茶俗与地域茶文化。深挖茶文化背后的人文内涵、哲学思想与传统美德，丰富学生知识储备，全面提升个人文化内涵与文学修养。

3. 传统茶艺技法实训

《传统茶艺技法实训》对接职业技能培养。系统学习六大茶类传统冲泡技法、盖碗、紫砂壶等经典器具使用，重点传习茶百戏、潮汕工夫茶、四川长嘴壶等非遗茶艺技艺，开展茶叶审评、基础制茶体验实训。锤炼扎实的专业茶艺技能，打造就业核心竞争力。

4. 茶礼社交与茶会实践

《茶礼社交与茶会实践》对接个人修养与社交能力方向。讲授中式传统茶礼、日常待客茶礼、商务茶礼、节庆茶俗、

涉外茶礼仪范，训练仪容仪表、言行举止，塑造优雅气质。结合茶会策划、组织、现场交流实训，让学生熟练运用茶礼开展社交活动，提升待人接物、沟通协作能力，适配各类社交与服务场景。

5. 茶饮养生与国茶应用

《茶饮养生与国茶应用》核心对接个人修养与社交能力方向。讲授中式传统茶礼、日常待客茶礼、商务茶礼、节庆茶俗、涉外茶礼仪范，训练仪容仪表、言行举止，塑造优雅气质。结合茶会策划、组织、现场交流实训，让学生熟练运用茶礼开展社交活动，提升待人接物、沟通协作能力，适配各类社交与服务场景。