

2.1.4(2-2) 《茶叶包装与储运》课程考核标准

序号	考核项目	考核要点	考核方法	评分标准	备注
1	茶叶的运输与保鲜	1. 能够完成鲜叶的保鲜 2. 能采取正确的措施运输鲜叶	分组进行给合生产实训与记录情况进行考核	①优秀：能掌握鲜叶特点、鲜叶变质过程和鲜叶呼吸作用原理。能根据实际情况在述鲜叶运输过程中采取措施，鲜叶保鲜效果良好。 ②良好：能基本掌握鲜叶特点、鲜叶变质过程和鲜叶呼吸作用原理。能根据实际情况在述鲜叶运输过程中采取措施，但鲜叶保鲜效果不好。 ③及格：能基本了解鲜叶特点、鲜叶变质过程和鲜叶呼吸作用原理。能根据实际情况在述鲜叶运输过程中采取措施，但鲜叶保鲜效果很差。 ④不及格：不能掌握鲜叶特点、鲜叶变质过程和鲜叶呼吸作用原理。不能根据实际情况在鲜叶运输过程中采取措施。	
2	茶叶包装	1. 能够独立完成不同类型的茶叶的包装 2. 能够按照客户要求要求进行茶叶包装 3. 会使用简单的茶叶包装机械	分组进行给合生产实训与记录情况进行考核	①优秀：能准确掌握茶叶包装的作用，能使用茶叶包装机，熟练完成不同类型的茶叶的包装，能独立设计茶叶包装。 ②良好：能正确掌握茶叶包装的作用，能使用茶叶包装机，完成不同类型的茶叶的包装但不熟练，能独立设计基本茶叶包装。 ③及格：能基本掌握茶叶包装的作用，能基本使用茶叶包装机，完成不同类型的茶叶的包装，不能独立设计基本茶叶包装。 ④不及格：不能掌握茶叶包装的作用，不会使用茶叶包装机，不能独立设计基本茶叶包装。	

3	茶叶储藏	<p>1. 能检验茶叶包装是否符合标准</p> <p>2. 能够独立完成不同种类茶叶的储藏</p> <p>3. 能够根据不同场地完成茶叶的储存</p>	<p>单人操作给合生产实训与记录情况进行考核</p>	<p>①优秀：能掌握茶叶变质的原理，能检验茶叶包装是否符合标准，能够准确完成不同种类茶叶的储藏，能根据实际情况完成茶叶的储存。</p> <p>②良好：能基本掌握茶叶变质的原理，能检验茶叶包装是否符合标准，能够准确完成不同种类茶叶的储藏，不能根据实际情况完成茶叶的储存。</p> <p>③及格：能基本了解茶叶变质的原理，能检验茶叶包装是否符合标准，不能够准确完成不同种类茶叶的储藏，不能根据实际情况完成茶叶的储存。</p> <p>④不及格：不能掌握茶叶变质的原理，不能检验茶叶包装是否符合标准，不能完成不同种类茶叶的储藏，不能根据实际情况完成茶叶的储存。</p>	
4	茶叶物流	<p>1. 能检验茶叶物流决策是否符合标准</p> <p>2. 能够按照客户要求物流管理</p>	<p>单人操作给合生产实训与记录情况进行考核</p>	<p>①优秀：能准确描述茶叶物流的概念与内容，理解茶叶物流管理的目标。能独立检验茶叶物流决策是否符合标准，能独立按照客户要求物流管理</p> <p>②良好：能正确描述茶叶物流的概念与内容，基本理解茶叶物流管理的目标。能在指导下检验茶叶物流决策是否符合标准，能独立按照客户要求物流管理</p> <p>③及格：能基本描述茶叶物流的概念与内容，基本理解茶叶物流管理的目标。能在指导下检验茶叶物流决策是否符合标准，无法按照客户要求物流管理</p> <p>④不及格：不能描述茶叶物流的概念与内容，无法理解茶叶物流管理的目标。无法检验茶叶物流决策是否符合标准，不能独立按照客户要求物流管理</p>	

