

2.1.4(4-1) 《茶叶初加工》课程标准

一、课程名称

《茶叶初加工》

二、适用专业

茶叶生产与加工专业（010800）

三、学时与学分

学时：108 课时，学分：6 学分

四、课程性质

本课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业一门核心课程，适用于中等职业学校茶叶生产与加工专业，是从事茶叶加工岗位工作的必修课程，其主要功能是使学生掌握六大茶类的初制加工工序，掌握地方代表性名茶的手工制作和机械加工的知识和技能，具备茶叶加工和质量控制的能力，能胜任茶叶加工岗位。为《藏茶制作》和《蒙顶山名优茶手工制作技术》的学习奠定基础。

五、课程目标

通过本课程的学习，掌握六大茶类初制的理论知识，了解六大茶类的加工工序及其品质形成的关键工序。尤其是结合地方实际情况，具备特种绿茶初制的能力。

（一）素质目标

- 1.养成主动学习掌握茶叶加工的新知识、新技术的习惯；
- 2.具有文化自信；
- 3.具有交流沟通、组织协调能力和表达能力；

4.具备细致严谨的工作态度，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力，树立安全意识、责任意识；

5.具有敬业爱岗的职业道德，乐于奉献和互助合作的团队精神；

6.具备自我约束和自我管理能力。

（二）知识目标

1.掌握中国制茶史和六大茶类的起源，学习我国茶叶的命名和分类依据，掌握六大茶类的分类标准。

2.掌握鲜叶的化学成分与茶叶品质的关系，懂得鲜叶的适制性；掌握鲜叶的保鲜方法。

3.了解绿茶的品质特征，各种绿茶加工对鲜叶原料的要求；掌握几种绿茶的加工工艺。

4.了解不同种类特种绿茶的品质特征，以及对鲜叶原料的要求；掌握扁形、卷曲形特种绿茶的手工和机械加工工艺。

5.了解小种红茶、工夫红茶和红碎茶的品质特征以及三种红茶对鲜叶原料的要求；理解和掌握三种红茶的加工工艺。

6.了解我国黑茶的种类和特点。掌握黑茶加工的原理、工艺及技术。

7.了解黄茶的品质特征；掌握黄茶加工的主要工序，特别是杀青、闷黄和干燥对黄茶品质的影响。

8.了解青茶的品质特点及主要产销区域；掌握青茶的主要种类及代表名茶；掌握几种代表性青茶的加工流程。

9.了解白茶的基本特征；掌握白茶的加工工艺。

（三）能力目标

- 1.能讲述六大茶类的主要品质特征，列举每种茶类的代表性名茶。
- 2.说出鲜叶中的关键化学成分，以及他们在加工过程的转化；能根据鲜叶表观特征确定其适制性；能及时正确贮存待加工鲜叶。
- 3.能做好加工前的各项准备工作；能正确使用各种机械设备；能根据不同的加工工艺生产出各种类型的绿茶。
- 4.能做好加工前的各项准备工作；能正确使用各种机械设备；能利用手工或机械设备根据不同的加工工艺，分别制作出扁形、卷曲形的几种特种绿茶。
- 5.能做好加工前的各项准备工作；能正确使用各种机械设备；能根据不同的加工工艺加工各类红茶。
- 6.能根据黑茶的加工工艺制作当地主产的黑毛茶。
- 7.能根据鲜叶原料确定加工的黄茶种类；能根据不同的加工工序制作出各种类型的黄茶。
- 8.能选择合适的原料进行青茶加工；能选用合适的加工机械加工青茶。
- 9.能根据所加工的白茶种类，合理选择鲜叶原料；能根据不同的加工工艺制作出白毫银针、白牡丹。

六、课程内容和要求

本课程坚持立德树人的根本要求，结合中职学生学习特点，遵循职业教育人才培养规律，落实课程思政要求，有机融入思想政治教育内容，紧密联系实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养，结合中高职衔接培养需要，根据茶叶生产与加工专业课程标准中本课程的内容与要求，合理设计如下学习项目

和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

序号	任务模块	课程内容与教学要求			活动设计	课时
		素质	知识	能力		
1	制茶和茶类发展史	<ul style="list-style-type: none"> ●养成主动学习掌握茶叶加工的新知识、新技术的习惯。 ●具文化自信。 	<ul style="list-style-type: none"> ●掌握中国制茶史和六大茶类的起源。 ●学习我国茶叶的命名和分类依据。 ●掌握六大茶类的分类标准。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能讲述六大茶类的主要品质特征。 ●列举每种茶类的代表性名茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：茶类发展史、六大茶类分类标准及品质特征。 ●技能训练活动：茶类卡片按茶叶发展的先后顺序排序；将所给茶叶放入对应的茶类组别。 ●展示评价活动：分组描述六大茶类的特点。 	4
2	鲜叶	<ul style="list-style-type: none"> ●具有交流沟通、组织协调能力和表达能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●掌握鲜叶的化学成分与茶叶品质的关系。 ●懂得鲜叶的适制性。 ●掌握鲜叶的保鲜方法。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出鲜叶中的关键化学成分，以及他们在加工过程的转化。 ●能根据鲜叶表观特征确定其适制性。 ●能及时正确贮存待加工鲜叶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动：鲜叶中的关键化学成分。 ●技能训练活动：分小组接收鲜叶 ●展示评价活动：相互讲解茶多酚、儿茶素等化学成分的特点。 	6



3	绿茶初制加工技术	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●掌握绿茶的品质特征。 ●掌握各种绿茶加工对鲜叶原料的要求。 ●掌握几种绿茶的加工工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能做好加工前的各项准备工作。 ●能正确使用各种机械设备。 ●能根据不同的加工工艺生产出各种类型的绿茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:绿茶加工中常用的机械、绿茶加工的一般工序及工序的目的、要点。 ●技能训练活动:分组进行绿茶加工的实训。 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	12
4	特种绿茶初制加工技术	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●了解不同种类特种绿茶的品质特征,以及对鲜叶原料的要求。 ●掌握几种扁形、卷曲形特种绿茶的手工和机械加工工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能做好加工前的各项准备工作。 ●能正确使用各种机械设备。 ●能利用手工或机械设备根据不同的加工工艺,分别制作出扁形、卷曲形的几种特种绿茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:蒙顶石花、蒙顶甘露、蒙山毛峰的加工工序、加工机械。 ●技能实训活动:分组进行蒙顶甘露、蒙顶石花、蒙山毛峰的制作。 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	26
5	红茶初制加工技术	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●了解小种红茶、工夫红茶和红碎茶的品质特征以及三种红茶对鲜叶原料的要求。 ●理解和掌握三种红茶的加工工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能做好加工前的各项准备工作。 ●能正确使用各种机械设备。 ●能根据不同的加工工艺加工各类红茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:工夫红茶、小种红茶、红碎茶的加工工序。 ●技能实训活动:分组进行红茶的制作。 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	12



6	黑茶加工	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●了解我国黑茶的种类和特点。 ●掌握黑茶加工的原理、工艺及技术。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据黑茶的加工工艺制作当地主产的黑毛茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:南路边茶、西路边茶的加工工序。 ●技能实训活动:分组进行雅安藏茶的制作。 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	12
7	黄茶初制加工技术	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●了解黄茶的品质特征。 ●掌握黄茶加工的主要工序,特别是杀青、闷黄和干燥对黄茶品质的影响。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据鲜叶原料确定加工的黄茶种类。 ●能根据不同的加工工序制作出各种类型的黄茶。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:蒙顶黄芽、君山银针的加工工序。 ●技能实训活动:分组进行蒙顶黄芽的制作。 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	12
8	青茶制作	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●了解青茶的品质特点及主要产销区域。 ●掌握青茶的主要种类及代表名茶。 ●掌握几种代表性青茶的加工流程。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能选择合适的原料进行青茶加工。 ●能选用合适的加工机械加工青茶, 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:铁观音、武夷岩茶的加工工序。 ●技能实训活动:分组进行铁观音、武夷岩茶的制作。 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	12



9	白茶加工	<ul style="list-style-type: none"> ●具备细致严谨的工作态度,提高发现问题、分析问题、解决问题的能力,树立安全意识、责任意识; ●具有敬业爱岗的职业道德,乐于奉献和互助合作的团队精神; ●具备自我约束和自我管理能力。 	<ul style="list-style-type: none"> ●了解白茶的基本特征。 ●掌握白茶的加工工艺。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据所加工的白茶种类,合理选择鲜叶原料。 ●能根据不同的加工工艺制作出白毫银针、白牡丹等白茶产品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●知识学习活动:白牡丹、白毫银针的加工工序 ●技能实训活动:分组进行白毫银针、白牡丹的制作 ●展示评价活动:各小组加工茶样进行评比。 	12
---	------	--	--	--	--	----

七、课程实施

(一) 教学要求

1. 在教学过程中,应立足于坚持学生实际操作能力的培养,采用项目教学,设计不同的活动,提高学生学习兴趣。并将思想政治教育融入教学,使学生成人成才。

2. 本课程的教学关键是现场教学,“教”与“学”互动,教师示范,学生操作,学生提问,教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解,示范操作,学生进行分组操作训练,让学生在操作过程中掌握茶叶加工岗位工作的要求和方法。

3. 在教学过程中,要创设工作情景,同时应加强实践训练,使学生掌握茶叶加工过程中所要注意的事项。

4. 在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势,更贴近茶叶加工产业发展趋势要求。

(二) 教学评价

1. 改革考核手段和方法,加强实践性教学环节的考核,注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。

2.突出过程评价与阶段（以每一个工作任务为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。

3.应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓励，综合评价学生能力。

4.注重学生的职业素质考核，体现职业教育的重要性。

（三）教材选择

1.教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以工作任务为主线设计教材结构。

2.教材在内容上应简洁实用，还应把茶叶生产与加工专业的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应岗位需要。

3.教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，图例与案例应引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。

4.教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

5.可结合地方企业、行业实际情况，自编校本教材，满足学生培养需要。

（四）教学条件

1.具有茶叶初加工的加工设备和场所。

2.教师具有茶学本科以上学历且具有高级以上职业资格证书，实训教师具有熟练的茶叶加工岗位经验。

（五）课程资源

1.常用课程资源的开发和利用

幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣和促进学生对知识的理解和掌握。建议加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校的多媒体资源共享。

2. 积极开发和利用网络课程资源

充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

3. 产学合作开发茶叶加工实训课程资源

充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

4. 建立开放式茶叶加工实训中心

建立开放式茶叶加工实训中心，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

八、其他

1. 根据行业新技术、新理念发展更新，该课程标准使用 2—3 年后修订。

2. 课程内容丰富，每种茶类实训任务还应搭配顶岗实习开展，让学生在集中、长期的反复练习中，掌握各茶类加工的技能。