

2.1.4(4-2) 《茶叶初加工》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	绿茶加工实训	<p>①能掌握瓶炒机、揉捻机的操作使用方法,制作出品质合格的眉茶;</p> <p>②能掌握烘干机的操作使用方法,制作出品质合格的烘青茶产品。</p>	分组操作,结合制茶情况记录表和实训综合评价表综合考核。	<p>①优秀:能熟练掌握瓶炒机、揉捻机的操作使用方法,能完全掌握烘干机的操作使用方法,制作出品质合格的绿茶产品。</p> <p>②良好:能较熟练掌握瓶炒机、揉捻机的操作使用方法,能独立操作烘干机,制作出品质合格的绿茶产品。</p> <p>③及格:能基本掌握瓶炒机、揉捻机的操作使用方法,不能独立操作烘干机,制作出品质基本合格的绿茶产品。</p> <p>④不及格:不能掌握瓶炒机、揉捻机的操作使用方法,不能完全掌握烘干机的操作使用方法,不能制作合格的绿茶产品。</p>	
2	特种绿茶加工实训	<p>①能掌握手工杀青、做形的要点,制作出品质合格的蒙顶石花;</p> <p>②能掌握揉捻、做形提毫的手法,制作出品质合格的蒙顶甘露;</p> <p>③能掌握机械的操作方法,特别是多功能理条机,制作品质合格的蒙顶石花、蒙顶甘露、蒙顶毛</p>	分组操作,结合制茶情况记录表和实训综合评价表综合考核。	<p>①优秀:能熟练的掌握蒙顶石花、蒙顶甘露的手工制作技术,完全了解二者做形手法的差异;能熟练操作机械,完成对蒙顶石花、蒙顶甘露、蒙顶毛峰的加工;制得的产品品质优良。</p> <p>②良好:能正确掌握蒙顶石花、蒙顶甘露的手工制作技术,了解二者做形手法的差异;能操作机械,完成对蒙顶石花、蒙顶甘露、蒙顶毛峰的加工;制得的产品品质合格。</p> <p>③及格:基本掌握蒙顶石花、蒙顶甘露的手工制作技术、二者做形手法的差异;操作机械有一定的困难;制得的产品品质基本合格。</p>	

		峰。		④不及格：不能掌握蒙顶石花、蒙顶甘露的手工制作技术，不清楚二者做形手法的差异；无法操作机械进行茶叶的加工；制得的产品品质不合格。	
3	红茶加工实训	①能掌握鲜叶萎凋和发酵方法，能按小种红茶制作工序加工出品质合格的小种红茶； ②能掌握工夫红茶的加工方法，制作出品质合格的工夫红茶。	分组操作，结合制茶情况记录表和实训综合评价表综合考核。	①优秀：能熟练的掌握红茶加工主要工序，了解萎凋和发酵对红茶品质的影响，理论上掌握红碎茶的加工技术，制得红茶品质优良。 ②良好：能较熟练的掌握红茶加工主要工序，较了解萎凋和发酵对红茶品质的影响，理论上掌握红碎茶的部分加工技术，制得红茶品质合格。 ③及格：能正确但不熟练的掌握红茶加工主要工序，不太了解萎凋和发酵对红茶品质的影响，理论上掌握红碎茶的少部分加工技术，制得红茶品质基本合格。 ④不及格：不能熟练的掌握红茶加工主要工序，不了解萎凋和发酵对红茶品质的影响，不能掌握红碎茶加工技术，制红茶品质不合格。	
4	黑茶加工实训	①能掌握藏茶的加工方法，采用革新制法完成藏茶初加工 ②能掌握西路边茶初制技术，制作出品质合格的西路边茶	分组操作，结合制茶情况记录表和实训综合评价表综合考核。	①优秀：能较熟练地掌握革新工艺，明白其工艺指标，生产的藏茶毛茶品质优良；了解传统工艺。 ②良好：能独立地操作，基本明白工艺指标，但不熟练，生产的藏茶毛茶质量合格；基本了解对应的传统工艺。 ③及格：尚能独立操作，不熟练，稍有误差，产品质量基本合格；不太了解对应的传统工艺。 ④不及格：基本不能独立操作，误差大，又不明白其工艺指标，产品不合格。	
5	黄茶初制加工技术	①能按照传统蒙顶黄芽	分组操作，结合制茶情况记录	①优秀：能熟练的掌握黄茶加工主要工序，了解杀青、闷黄	

	实训	<p>制作工序加工出品质合格的蒙顶黄芽；</p> <p>②能按照君山银针的制作工序加工出品质合格的君山银针；</p> <p>③能按霍山黄大芽的制作工序加工出品质合格的霍山黄大芽</p>	<p>表和实训综合评价表综合考核。</p>	<p>和干燥对黄茶品质的影响，手工杀青，闷黄到位，制得蒙顶黄芽品质优良。</p> <p>②良好：能正确的掌握黄茶加工主要工序，基本了解杀青、闷黄和干燥对黄茶品质的影响，能独立完成手工杀青，闷黄到位的操作，制得蒙顶黄芽品质合格。</p> <p>③及格：基本掌握黄茶加工主要工序，不完全了解杀青、闷黄和干燥对黄茶品质的影响，独立完成手工杀青，闷黄操作困难，制得蒙顶黄芽品质基本合格。</p> <p>④不及格：不能掌握黄茶加工主要工序，不了解杀青、闷黄和干燥对黄茶品质的影响，不能独立完成手工杀青，闷黄操作，制得蒙顶黄芽品质不合格。</p>	
6	青茶制作实训	<p>①能掌握摇青和包揉方法，能按制作工序加工出品质合格的铁观音成品茶；</p> <p>②能掌握武夷岩茶的手工制作方法，制作出品质合格的武夷岩茶</p>	<p>分组操作，结合制茶情况记录表和实训综合评价表综合考核。</p>	<p>①优秀：能熟练的进行青茶工艺操作，能掌握摇青和包揉方法，能正确理解摇青和包揉的原理，能加工出品质优良的青茶。</p> <p>②良好：能较熟练进行青茶工艺操作，基本掌握摇青和包揉方法，了解摇青和包揉的原理，能加工出品质合格的青茶。</p> <p>③及格：能进行青茶工艺操作，基本了解理解摇青和包揉的原理，能加工青茶产品。</p> <p>④不合格：不进行青茶工艺操作，不了解理解摇青和包揉的原理，加工青茶产品不合格。</p>	
7	白茶加工实训	<p>①能掌握白毫银针的加工方法，能根据福鼎制法制出白毫银</p>	<p>分组操作，结合制茶情况记录表和实训综合评价表综合考核。</p>	<p>①优秀：能独立选取白茶的适制鲜叶原料，准确掌握萎凋干燥方法，熟练使用凉水筛、摊凉架、烘干机，制得品质优良的白茶。</p>	

		<p>针成品茶；</p> <p>②能了解白牡丹对鲜叶原料的要求，掌握白牡丹的技术要点，制作出品质合格的白牡丹。</p>		<p>②良好：能选取白茶的适制鲜叶原料，掌握萎凋干燥方法，正确使用凉水筛、摊凉架、烘干机，但不熟练，制得品质合格的白茶。</p> <p>③及格：能了解选取白茶的适制鲜叶原料要求，但独立操作困难，基本掌握萎凋干燥方法，会使用凉水筛、摊凉架、烘干机，但极不熟练，制得品质基本合格的白茶。</p> <p>④不合格：不了解选取白茶的适制鲜叶原料要求，不能掌握萎凋干燥方法，不会使用凉水筛、摊凉架、烘干机，制得白茶品质不合格。</p>	
--	--	---	--	--	--