

2.1.4(9-2) 《蒙顶山名优茶手工制作技术》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 | 蒙顶山名优茶适制品种的识别 | 1. 能掌握识别茶树品种的主要方法 2. 能掌握蒙顶山主栽茶树品种的特征、特性 | 分组操作, 结合达标测试表考核 | ①优秀: 能快速准确鉴别蒙顶山不同主栽品种, 能完全掌握不同品种的树叶芽花果特征 ②良好: 能正确鉴别蒙顶山不同主栽品种, 能基本掌握不同品种的树叶芽花果特征, 略有误差 ③及格: 能基本正确鉴别蒙顶山不同主栽品种, 能基本掌握少数品种的树叶芽花果特征 ④不及格: 不能鉴别蒙顶山不同主栽品种, 不能掌握不同品种的树叶芽花果特征 | |
| 2 | 蒙顶山名优茶鲜叶的采摘与管理 | 1. 能掌握蒙顶山不同茶类的鲜叶采摘标准 2. 能掌握蒙顶山茶园主要病虫害及其茶树危害 | 分组操作, 结合达标测试表考核 | ①优秀: 能准确掌握蒙顶山不同茶类的鲜叶采摘标准, 及当地采后运输和储存技巧, 准确认清不同病虫害症状 ②良好: 能正确掌握蒙顶山不同茶类的鲜叶采摘标准, 及当地采后运输和储存技巧, 但操作中鲜叶略有损伤, 能基本认清不同病虫害症状 ③及格: 能基本正确掌握蒙顶山不同茶类的鲜叶采摘标准, 及当地采后运输和储存技巧, 但操作中鲜叶损伤过大, 认清不同病虫害症状困难 ④不及格: 不能掌握蒙顶山不同茶类的鲜叶采摘标准, 及当地采后运输和储存技巧, 不能认清不同病虫害症状 | |
| 3 | 蒙顶山名优茶的共性手工制作技术 | 1. 能测定茶叶水分含量 2. 能完成传统手工杀青、 | 单人操作, 结合达标测试表考核 | ①优秀: 能完全掌握茶叶水分含量的测定, 杀青手法熟练, 杀青适度, 手工揉捻熟练, 杀青叶揉捻后条索紧细 ②良好: 能掌握茶叶水分含量的测定方法, 操作略有误差, | |

| | | | | | |
|---|-----------------|--|----------------|--|--|
| | | 揉捻工艺 | | <p>杀青手法正确，手工揉捻正确，但不熟练，杀青叶揉捻后条索较紧</p> <p>③及格：能基本掌握茶叶水分含量的测定方法，操作较大，杀青手法基本正确，手工揉捻基本正确，杀青叶揉捻后条索松散</p> <p>④不及格：不能掌握茶叶水分含量的测定，不会手工杀青揉捻</p> | |
| 4 | 蒙顶山主要名优茶的手工制作技术 | <p>1. 能手工制作蒙顶甘露、黄芽、石花</p> <p>2. 能手工制作蒙山毛峰、炒青、特种茉莉花茶</p> | 单人操作，结合达标测试表考核 | <p>①优秀：能掌握手工制作蒙顶山茶产品的关键技术，杀青适度，揉捻遵循“轻重轻”的原则，制得蒙顶山茶产品品质优良</p> <p>②良好：能基本掌握手工制作蒙顶山茶产品的关键技术，杀青稍过度或不够，揉捻遵循“轻重轻”的原则，制得蒙顶山茶产品品质合格</p> <p>③及格：能掌握手工制作蒙顶山茶产品的关键技术，但操作非常生疏，杀青稍过度或不够且杀青不匀，揉捻条索疏松，制得蒙顶山茶产品品质基本合格</p> <p>④不及格：不能掌握手工制作蒙顶山茶产品的关键技术，不会手工杀青揉捻，制得蒙顶山茶产品品质不合格</p> | |
| 5 | 蒙顶山名优茶的机械化生产 | <p>1. 能机械加工蒙顶甘露、石花、黄芽，蒙山毛峰、炒青茶产品</p> <p>2. 能掌握机械加工蒙山茶产品的关键技术</p> | 分组操作，结合达标测试表考核 | <p>①优秀：能完全掌握滚筒杀青机、瓶炒机、揉捻机、烘干机的使用，熟练掌握整个操作流程，杀青叶符合标准，揉捻加压方法正确，及时处理揉捻叶，机械加工蒙顶山茶产品品质优良</p> <p>②良好：能正确掌握滚筒杀青机、瓶炒机、揉捻机、烘干机的使用，能正确操作全部流程，杀青叶基本符合标准，揉捻加</p> | |

| | | | | | |
|---|----------|--|----------------|--|--|
| | | | | <p>压方法基本正确，较及时处理揉捻叶，机械加工蒙顶山茶产品品质合格</p> <p>③及格：能基本掌握滚筒杀青机、瓶炒机、揉捻机、烘干机的使用，操作流程有一定的误差，杀青叶不匀不透，揉捻加压方法有错误，较及时处理揉捻叶，机械加工蒙顶山茶产品品质基本合格</p> <p>④不及格：不能掌握滚筒杀青机、瓶炒机、揉捻机、烘干机的使用，不能掌控整个操作流程，杀青叶不符合标准，揉捻加压方法不正确，不能及时处理揉捻叶，机械加工蒙顶山茶产品品质优良</p> | |
| 6 | 蒙顶山名优茶品鉴 | <p>1. 能掌握蒙顶甘露，蒙顶石花，蒙山毛峰，蒙顶黄芽的冲泡要领和主要品质特征</p> <p>2. 能掌握龙行十八式的动作规范</p> | 单人操作，结合达标测试表考核 | <p>①优秀：能完全掌握蒙顶甘露，蒙顶石花，蒙山毛峰，蒙顶黄芽的冲泡要领和主要品质特征，能完全掌握龙行十八式的动作规范</p> <p>②良好：能正确掌握蒙顶甘露，蒙顶石花，蒙山毛峰，蒙顶黄芽的冲泡要领和主要品质特征，能正确掌握龙行十八式的动作规范</p> <p>③及格：能基本正确掌握蒙顶甘露，蒙顶石花，蒙山毛峰，蒙顶黄芽的冲泡要领和主要品质特征，能基本正确掌握龙行十八式的动作规范</p> <p>④不及格：不能掌握蒙顶甘露，蒙顶石花，蒙山毛峰，蒙顶黄芽的冲泡要领和主要品质特征，不能掌握龙行十八式的动作规范</p> | |