

2.1.4(10-1) 《茶叶精制技术》课程标准

1.课程性质

《茶叶生产与加工》专业是我校创建“国家中等职业教育改革发展示范学校”建设的重点专业，《茶叶精制技术》是本专业一门技术性、实践性较强的课程，是发展茶叶生产中应用性较强的学科，根据本地区茶叶生产实际，结合中等职业学校学生理论基础较差，动手能力相对较强的特点制定本课程标准。

(1) 课程定位

本课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业的一门方向课程，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茶叶精制的基本知识，具备对毛茶或半成品原料茶进行筛分、轧切、风选、干燥、匀堆、拼配等精制加工能力，能胜任茶叶精制加工岗位。

前导课程有《茶叶初加工》，应与《茶叶质量检验与审评》同时开设，为将来能胜任茶叶精制加工岗位奠定基础。

(2) 设计思路

本课程的设计思路是以茶叶精制加工岗位的典型任务和职业能力分析为依据确定课程目标，设计课程内容；以茶叶精制加工为主线构建项目化和任务化课程。按毛茶在精制加工过程中的不同要求为主线，所采取不同的技术措施来学习，围绕职业能力的形成组织相关课程，让学生通过完成具体项目和任务来掌握相关的知识和技能，并发展职业能力。

本课程的目的是让学生了解茶叶精制的目的和意义；能进行毛茶的验收、定级归堆和拼配付制；掌握茶叶精制的方法和程序，能根据现有设备

和条件进行毛茶的筛分、切断与扎细、风选、拣剔和干燥作业；能对精制后的茶叶进行拼配和匀堆装箱。立足以上目的要求，本课程结合精制加工的岗位职业能力要求，依据精制加工岗位的典型任务和职业能力分析制定了九条课程目标。这九条目标分别涉及的是毛茶进厂验收、毛茶定级归堆、毛茶拼配付制、筛分作业、切断与扎细、风选作业、拣剔和干燥、以及拼配和匀堆装箱、安全生产等。教材编写、教师授课、教学评价都应依据这一目标定位进行。

依据上述课程目标定位，本课程从茶叶精制的目的和意义，茶叶精制的方法和程序这一生产过程进行规划与设计，以使课程内容的选取围绕完成工作任务的需要循序渐进，共规划和设计了十一个任务。同时又溶入茶叶加工工相关职业标准对茶叶精制的知识、技能和态度的要求来培养学生的职业能力。

本课程是一门以茶叶精制加工为内容的课程，其教学主要采用理论与实践相结合的主式，实行任务驱动的项目化教学。在教学过程中，建议根据茶叶精制加工过程中不同的任务和不同技术措施，由单一到综合实施项目化教学。

本课程总课时为 72 学时，其中理论课时 34 学时，实训课时 38 学时。

2.课程目标

- 了解茶叶精制的目的和意义，能说出茶叶精制对茶叶品质的影响以及能实现的经济价值。
- 掌握毛茶验收的方法和要求，能根据验收的质量和标准进行毛茶验收。
- 了解毛茶定级归堆的原则，根据定级归堆的方法和要求对毛茶进行定级归堆。
- 掌握茶叶精制的方法和程序，能根据现有设备和条件进行毛茶的筛分、切断与扎细、风选、拣剔和干燥作业。

- 掌握茶叶拼配的方法和要求，能对精制后的茶叶进行拼配和匀堆装箱。

3.课程内容和要求

序号	工作任务	课程内容与教学要求			活动设计	课时
		知识	技能	态度		
1	茶叶精制的目的和意义	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出茶叶精制能达到的目的。 ●能说出茶叶精制对茶叶品质的影响。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能判断哪些是毛茶？哪些是精制茶？ ●能区别不同级别的精制茶 	<ul style="list-style-type: none"> ●具有认真好学，勇于探索的精神。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解茶叶精制的目的和意义。 ●向学生现场展示不同种类、不同等级的精制茶，让学生识别精制茶与毛茶的区别和联系。 	其中 理 4 课 时， 实训 2 课 时
2	毛茶进厂验收	<ul style="list-style-type: none"> ●能说毛茶验收的内容和方法。 ●能说毛茶验收的质量标准。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据不同茶类、不同的包装确定毛茶数量。 ●能通过感官审评判断毛茶质量是不符合要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●具有认真细致，精益求精的态度。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解毛茶验收的内容和方法。 ●向学生现场展示几种毛茶，教会学生如何确定毛茶数量和质量。 	其中 理 2 课 时， 实训 2 课 时
3	毛茶定级归堆	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出毛茶定级归堆的原则。 ●能说出毛茶定级归堆的方法和要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据毛茶定级归堆的方法和要求对不同种类的毛茶进行定级归堆。 	<ul style="list-style-type: none"> ●具有认真细致，精益求精的态度。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解毛茶定级归堆原则、方法和要求。 ●提供几种不同种类、不同级别的毛茶指导学生进行定级归堆。 	其中 理 2 课 时， 实训 2 课 时



4	毛茶拼配付制	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出毛茶拼配付制的目的和要求。 ●能说出毛茶拼配付制的措施和方法。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能对各种规格和种类的毛茶进行拼配付制。 	<ul style="list-style-type: none"> ●懂得珍惜劳动成果。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解毛茶拼配付制的方法和要求。 ●指导学生对毛茶进行拼配付制。 	其中 理 2 课 时, 实训 2 课 时
5	筛分作业	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出筛分的目的和意义。 ●能说出抖筛和平面园筛的主要区别,以及两种筛分方法对机械的要求。 ●能说出筛分需要掌握的方法和技术要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确使用平面园筛机和抖筛机; ●能根据不同茶类的特点进行科学合理的园筛和抖筛作业。 	<ul style="list-style-type: none"> ●懂得珍惜劳动成果。 ●注意安全生产。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解各类筛分机械的结构和工作原理,以及使用方法。 ●指导学生进行毛茶的筛分作业。 ●指出操作中容易出现的问题,并提出解决方法。 	其中 理 4 课 时, 实训 8 课 时
6	切断与扎细	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出切断与扎细的目的和意义。 ●能说出切断与扎细对机械的要求。 ●能说出切断与扎细需要掌握的方法和技术要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确使用各类切断与扎细机械; ●能根据不同茶类的特点进行科学合理的切断与扎细作业。 	<ul style="list-style-type: none"> ●懂得珍惜劳动成果。 ●注意安全生产。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解各类切断与扎细机械的结构和工作原理,以及使用方法。 ●指导学生进行毛茶的切断与扎细作业。 ●指出操作中容易出现的问题,并提出解决方法。 	其中 理 4 课 时, 实训 8 课 时



7	风选作业	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出风选的目的和意义。 ●能说出风选对机械的要求。 ●能说出风选需要掌握的方法和技术要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确使用各类风选机械； ●能根据不同茶类的特点进行风选作业。 	<ul style="list-style-type: none"> ●懂得珍惜劳动成果。 ●注意安全生产。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解各类风选机械的结构和工作原理，以及使用方法。 ●指导学生进行毛茶的风选作业。 ●指出操作中容易出现的问题，并提出解决方法。 	其中 理 4 课 时， 实训 4 课 时
8	拣剔	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出拣剔的目的和意义。 ●能说出不同拣梗机械的主要区别 ●能说出拣梗需要掌握的方法和技术要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确使用拣梗机械； ●能根据不同茶类的特点进行科学合理的拣梗作业。 	<ul style="list-style-type: none"> ●懂得珍惜劳动成果。 ●注意安全生产。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解各类筛分机械的结构和工作原理，以及使用方法。 ●指导学生进行毛茶的师分作业。 ●指出操作中容易出现的问题，并提出解决方法。 	其中 理 4 课 时， 实训 4 课 时
9	干燥	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出干燥的目的和意义。 ●能说出干燥机械的种类和使用方法。 ●能说出干燥对温度和水分的控制和要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确、安全地使用干燥机械。 ●能对干燥叶温度和水分进行合理控制。 	<ul style="list-style-type: none"> ●具有保护机械和人身安全的意识。 ●懂得珍惜劳动成果 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解干燥的相关知识。 ●对学习效果进行考核和评价。 ●教师指导学生进行干燥作业。 	其中 理 2 课 时， 实训 4 课 时
10	拼配和匀堆装箱	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出拼配的目的和原则。 ●能说出匀堆装箱过程中应注意的问题。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据不同季节、不同产地、不同等级的原料进行合理拼配。 ●能搞好匀堆装箱作业。 	<ul style="list-style-type: none"> ●注意人身安全。 ●懂得珍惜劳动成果 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解拼配和匀堆装箱的相关知识。 ●教师指导学生进行解拼配和匀堆装箱作业。 	其中 理 2 课 时， 实训 2 课 时



11	毛茶加工 工艺制定 及技术要点	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出制定毛茶加工工艺的意义。 ●能说出制定毛茶加工工艺的技术要点。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能根据所学的知识制定出毛茶加工工艺的； ●能根据所学知识进行毛茶加工。 	<ul style="list-style-type: none"> ●具有勤奋好学的意识。 	<ul style="list-style-type: none"> ●教师讲解制定毛茶加工工艺的意义和相关的技术要点。 ●学生学习相关知识。 	理论 4课时
	机动（考核）					2
	合计					72

4.实施建议

(1) 教材编写

①必须依据本课程标准编写和选择教材。

②教材的总体结构应根据任务来确定，围绕任务这条主线来完成，注重理论与实践相结合，即任务中有实训的，应编写相应的实训内容。

③教材在内容上应简洁实用、通俗易懂，不进行过多的阐述。同时，还应根据中职生的实际采用图文并茂方式，并适当增加更多的图片来减少文字描述，从而提高学生的学习兴趣。

(2) 教学组织

①由于本教材针对的是将来从事茶叶精加工岗位的学生，所以在教学方法上，应加强实践教学，部分理论尽量在实践中讲解。

②在实际教学过程中，室内理论教学多采用问答的方式；能在室外进行的，尽量将学生带到现场。

③对有实训内容的课程，教师应做到边示范、边讲解。学生操作尽量做到由浅入深、由易到难，先分组操作，后单独训练。

④在实践教学中，要求学生都要做到熟练掌握。

⑤在教学过程中还需要加强与本专业其它课程的联系，做到课程与专业对接，专业与行业对接，专业与地主经济的发展紧密联系在一起。

(3) 教学条件

①具有符合本专业要求的实训库房一间。

②有符合本专业要求的实训厂房，要求房屋面积足够大，能容纳和安装所有的精制加工机器和设备。

③有必要的实习、生产机械，如烘干机、平面圆筛机等。

④教师具有茶学本科以上专业且具有高级以上职业资格证书，实训教师具有熟练的精制茶加工经验。

(4) 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，特别是茶叶精制加工过程中的录像、视频等资源，这些都有利于创造形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，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产学结合建立茶叶生产加工实训基地

建立产学结合的茶叶生产加工实训基地，不仅能满足学生的实习实训要求，同时还能弥补资金的欠缺，促进地方经济的发展，加强学校的示范和带动作用。

④建立题库

(5) 教学评价

①建立理论与实践相结合的评价体系（考核占总成绩的 50%）

理论知识的评价：在教学中采用教师提问、学生回答；以及学生自评、互评的方式，最后通过理论考核的方法综合评价。占该项成绩的 40%。

技能评价：采用学生做，教师和学生共同看，共同提问的方式评价，注重效果。占该项成绩的 60%。

②建立课堂内外的评价体系（考核占总成绩的 30%）

课堂内：主要评价学生的出勤情况、纪律情况和学习态度等。占该项成绩的 60%。

课堂外：主要评价学生的出勤情况、劳动纪律、劳动态度和与人合作情况等。占该项成绩的 40%。

③社会评价（考核占总成绩的 20%）

通过参与社会实践（如向茶厂工人讲解有关茶叶精制加工的知识，亲自进行茶叶精制等），解决生产中的实际问题进行评价。