

## 2.1.5(4) 《茶叶初加工》课程实训大纲

### 一、课程信息

课程名称：茶叶初加工

适用专业：茶叶生产与加工

### 二、实训教学的目的

《茶叶初加工》实训是在学生完成课程相关项目的理论知识学习后，进行的一系列实践环节实操训练，通过实训，达到以下目的：

1. 通过实操训练，培养和调动学生主动学习的积极性，增强学生的文化自信、专业自豪感。

2. 通过实训教学，使学生在茶叶初制技能、动手能力等方面得到全面地训练，同时加深对理论知识的理解认知。

3. 通过实操训练，促进学生对加工不同品类茶叶的要领、方法的理解和记忆，从而全面牢固地掌握茶叶的初制加工技能。

4. 通过实训教学，培养学生良好的专业品质和职业道德，增强个人工作的责任感和团队协作精神。

5. 通过实训教学，培养学生的自我管理、自我约束能力，独立思考能力、表达能力，提高学生在实践中发现问题、解决问题的能力。

6. 通过实训教学，完成从教师讲向学生做的转变，实现“教”、“学”、“做”一体化。

### 三、实训教学的基本要求

1. 为达到良好的实训效果，学生应认真阅读教材的相关内容，弄清实训的目的和要求。

2. 在需要分组的实训项目中，学生必须按照所划分的小组和岗位角色完成实训任务，各组员必须相互协调、配合，有团队精神，小组长必须配合教师做好相应的组织、协调工作。

3. 实训的各个环节必须符合相关的标准和规范。

(1) 在实训过程中，指导教师必须在场。指导教师每节课对学

生进行严格考勤，维持实训纪律、秩序，随时解决学生在实训过程中遇到的问题，保证实操实训有条不紊地进行；

(2) 每个实训项目结束后，指导教师必须对每一位实训学生进行客观公正考核评价，及时总结实训成果，分析指出学生实训中存在的问题，为学生进步提出合理的意见和建议。

#### 四、实训时间安排

实训共计 191 课时，在每一项目任务的理论知识教学完成后进行相应的实训，并且在第二学期、第三学期有安排为期 5 周的集中综合实训。

#### 五、实训地点

1. 手工制茶实训室
2. 校企合作企业

#### 六、实训项目及设置

实训项目的设置以实际茶艺表演工作中的工作任务为基础，以学生独立完成工作任务的质量衡量实训教学效果。

项目	名称	实训课时	实训内容	教学方式
一	鲜叶	4	分小组接收鲜叶,相互讲解茶多酚、儿茶素等化学成分的特点。	演示 练习 总结
三	绿茶初制加工技术	33	分组进行绿茶加工的实训,各小组加工茶样进行评比。	演示 练习 总结
四	特种绿茶初制加工技术	36	分组进行蒙顶甘露、蒙顶石花、蒙山毛峰的制作,各小组加工茶样进行评比。	演示 练习 总结

五	红茶初制加工技术	26	分组进行红茶的制作,各小组加工茶样进行评比。	演示练习总结
六	黑茶加工	26	分组进行雅安藏茶的制作,各小组加工茶样进行评比。	演示练习总结
七	黄茶初制加工技术	26	分组进行蒙顶黄芽的制作,各小组加工茶样进行评比。	演示练习总结
八	青茶制作	20	技能实训活动:分组进行铁观音、武夷岩茶的制作,各小组加工茶样进行评比。	演示练习总结
九	白茶加工	20	分组进行白毫银针、白牡丹的制作,各小组加工茶样进行评比。	演示练习总结

## 七、考核方法

1. 教师依据学生在实训中的表现认真填写《达标考核测试表》,给出学生实训成绩。
2. 学生每次的实训成绩计入该课程过程性评价成绩中技能成绩中。