

## 2.1.5(9) 《蒙顶山名优茶手工制作技术》课程实训大纲

### 一、课程信息

课程名称：蒙顶山名优茶手工制作技术

适用专业：茶叶生产与加工

### 二、实训教学的目的

《蒙顶山名优茶手工制作技术》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、掌握蒙顶山茶区主栽优良茶树品种的特征特性。。
- 2、掌握蒙顶山的生态和环境条件对鲜叶品质的影响。
- 3、掌握蒙顶山茶园的肥水管理、茶树修剪和病虫害防治的相关知识，能结合当地实际对茶园进行科学管理。
- 4、掌握蒙顶山名优茶手工制作的各项共性技术
- 5、能合理选用鲜叶原料，并采用手工和机械方法制作出品质合格的各类蒙顶山名优茶产品。
- 6、掌握蒙顶山名优茶的冲泡和品鉴方法。
- 7、通过实训教学，培养学生良好的专业品质和职业道德，提高学生的劳动积极性，增强工作的责任感和团队协作精神。
- 8、通过实训教学，提高学生在实践中发现问题、解决问题的能力。
- 9、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 60 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。

#### 五、实训地点

1. 实训室
2. 生产茶园

#### 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	认识蒙顶山名优茶的主要种类	4	1、在实训室分别观察蒙项黄芽、蒙项石花、蒙项甘露等蒙项山主要名优茶的外形特征 2、比较它们之间的区别	实训室观察、了解、比较、总结
二	蒙顶山名优茶的适制茶树品种	4	1、在田间分别观察蒙项山茶区主栽优良茶树品种的特征 2、比较它们之间的区别和联系	田间实践总结

三	蒙顶山名优茶的鲜叶采摘	2	1、采摘蒙顶黄芽、蒙顶石花鲜叶原料 2、采摘蒙顶甘露、蒙山毛峰鲜叶原料	田间实践总结
四	鲜叶摊放技巧	3	1、蒙顶黄芽、蒙顶石花鲜叶原料的摊放 2、蒙顶甘露、蒙山毛峰鲜叶原料的摊放	车间实践总结
五	杀青技巧	3	1、单芽杀青训练 2、一芽一、二叶杀青训练	车间实践总结
六	揉捻与做形技巧	3	1、手工推揉和团揉训练 2、扁形茶、条形茶和卷曲形茶的手工做形练习	车间实践总结
七	干燥技巧	3	1、手工炒二青训练 2、手工炒三青训练 3、手工炒干训练	车间实践总结
八	蒙顶甘露和蒙山毛峰的手工制作	4	1、手工制作蒙顶甘露 2、手工制作蒙山毛峰	车间实践总结
九	蒙顶黄芽的手工制作	6	手工制作蒙顶黄芽	车间实践总结
十	蒙顶石花的手工制作	4	手工制作蒙顶石花	车间实践总结

蒙山炒青的手工制作	4	手工制作蒙山炒青	车间实践总结
蒙顶山特种茉莉花茶的制作	4	手工制作蒙顶山特种茉莉花茶	车间实践总结
蒙顶石花和蒙顶黄芽的机械加工	4	1、机械加工蒙顶石花 2、机械加工蒙顶黄芽	车间实践总结
蒙顶甘露和蒙山毛峰的机械加工	4	1、机械加工蒙顶甘露 2、机械加工蒙山毛峰	车间实践总结
蒙山炒青的机械加工	4	机械加工蒙山炒青	车间实践总结
蒙顶山名优茶的冲泡技巧	2	1、在茶艺实训室分别对蒙顶黄芽、蒙顶石花、蒙顶甘露等蒙顶山主要名优茶进行冲泡 2、比较在不同的冲泡方式下茶叶色、香、味的变化	实训室观察、了解、比较、总结
蒙顶山名优茶美之赏析	2	在评茶室分别对蒙顶山系列名优茶进行进行外观比较	实训室观察、了解、比较、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。