

## 2.1.5 (11-2) 《藏茶制作》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  | 雅安藏茶的历史渊源   | 1. 能说出雅安藏茶的历史沿革。<br>2. 能明确的掌握雅安藏茶的特殊意义(及定义)。<br>3. 能通过学习主动或间接的掌握新时代背景下的雅安藏茶。                | 现场答辩考核。     | ①优秀：能熟练的概述雅安藏茶的历史沿革、雅安藏茶的特殊意义及新时代背景下的雅安藏茶发展。<br>②良好：能基本概述雅安藏茶的历史沿革、雅安藏茶的特殊意义及新时代背景下的雅安藏茶发展。<br>③及格：能部分概述雅安藏茶的历史沿革、雅安藏茶的特殊意义及新时代背景下的雅安藏茶发展，概述比例约占6层以上。<br>④不及格：不能概述雅安藏茶的历史沿革、雅安藏茶的特殊意义及新时代背景下的雅安藏茶发展情况，或很不熟练概述，比例在6层以下。   |    |
| 2  | 雅安藏茶的传统制作工艺 | 1. 能比较熟练掌握雅安藏茶的传统初制工艺。<br>2. 能比较准确把握雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺。<br>3. 能准确的掌握雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺。 | 理论试卷考核和答辩考核 | ①优秀：理论成绩在90以上，答辩时能熟练讲出雅安藏茶的传统初制工艺、雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺关键技术要点。<br>②良好：理论成绩在80-89分，答辩时能较熟练讲出雅安藏茶的传统初制工艺、雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺关键技术要点。<br>③及格：理论成绩在60-79分，答辩时能基本讲出雅安藏茶的传统初制工艺、雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺关键技术要点。<br>④不及格：理论成绩在59分以下，答辩时能部分讲出雅安藏茶的传统初制工艺、雅安藏茶传统“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶传统“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺关键技术要点，但不全面，不熟练。 |    |

|   |             |   |              |   |  |
|---|-------------|---|--------------|---|--|
| 3 | 雅安藏茶的革新制作工艺 | <p>1. 能比较熟练掌握雅安藏茶的革新初制工艺。</p> <p>2. 能比较准确把握雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺。</p> <p>3. 能准确的掌握雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺。</p>    | 理论试卷考核和答辩考核  | <p>①优秀：理论成绩在 90 以上，答辩时能熟练讲出雅安藏茶的革新初制工艺、雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺技术要点。</p> <p>②良好：理论成绩在 80-89 分，答辩时能较熟练讲出雅安藏茶的革新初制工艺、雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺技术要点。</p> <p>③及格：理论成绩在 60-79 分，答辩时能基本讲出雅安藏茶的革新初制工艺、雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺技术要点。</p> <p>④不及格：理论成绩在 59 分以下，答辩时能部分讲出雅安藏茶的革新初制工艺、雅安藏茶革新“做庄茶”的制作工艺、雅安藏茶革新“毛庄茶”与“复制做庄茶”的制作工艺技术要点，但不全面，不熟练。</p> |  |
| 4 | 雅安藏茶精制加工工艺  | <p>1. 能掌握藏茶精制的基本加工环节。</p> <p>2. 能学会精制加工技艺的基本技术原理。</p> <p>3. 能掌握雅安藏茶的革新毛茶精制工艺。</p> <p>4. 能掌握雅安藏茶的传统毛茶精制工艺。</p> | 理论试卷考核和答辩考核  | <p>①优秀：理论成绩在 90 以上，答辩时能熟练讲出传统的和革新的雅安藏茶精制工艺技术要点。</p> <p>②良好：理论成绩在 80-89 分，答辩时能较熟练讲出传统的和革新的雅安藏茶精制工艺技术要点。</p> <p>③及格：理论成绩在 60-79 分，答辩时能基本讲出传统的和革新的雅安藏茶精制工艺技术要点。</p> <p>④不及格：理论成绩在 59 分以下，答辩时能部分讲出传统的和革新的雅安藏茶精制工艺技术要点，但不全面，不熟练。</p>   |  |
| 5 | 雅安藏茶的传承     | <p>1. 能掌握雅安藏茶各产品及其制作差异等知识。</p> <p>2. 能掌握传</p>   | 理论试卷考核和答辩考核。 | <p>①优秀：理论成绩在 90 以上，答辩时能熟练讲出藏茶各产品、康砖、金尖、芽细以及藏茶特色产品工艺技术要点。</p> <p>②良好：理论成绩在 80-89 分，答</p>   |  |

|   |          |  |        |   |  |
|---|----------|--|--------|---|--|
|   |          | <p>统产品康砖、金尖毛尖、芽细的加工技能相关内容。</p> <p>3. 能掌握新产品散装藏茶、粽子茶、竹筒茶、其他特色产品加工技能。</p>  |        | <p>辩时能较熟练讲出藏茶各产品、康砖、金尖、芽细以及藏茶特色产品工艺技术要点。</p> <p>③及格：理论成绩在 60-79 分，答辩时能基本藏茶各产品、康砖、金尖、芽细以及藏茶特色产品工艺技术要点。</p> <p>④不及格：理论成绩在59分以下，答辩时能部分讲出藏茶各产品、康砖、金尖、芽细以及藏茶特色产品工艺技术要点，但不全面，不熟练。</p>                             |  |
| 6 | 雅安藏茶饮用习俗 | <p>1. 掌握藏茶入藏的历史。</p> <p>2. 掌握藏茶藏饮的方法，包括清茶、酥油茶等不用饮用方式。</p> <p>3. 掌握藏茶汉饮的作用，进而了解藏茶的保健作用。</p> <p>4. 掌握藏茶汉饮的方法，包括煮饮法、泡饮法、调饮法</p> | 单人操作考核 | <p>①优秀：能熟练准确掌握藏茶藏饮的方法，藏茶汉饮的方法，熟练准确完成相关操作。</p> <p>②良好：能较好掌握藏茶藏饮的方法，藏茶汉饮的方法，较好完成相关操作。</p> <p>③及格：尚能掌握藏茶藏饮的方法，藏茶汉饮的方法，尚能完成相关操作。</p> <p>④不及格：不能掌握藏茶藏饮的方法，藏茶汉饮的方法，不能完成相关操作。</p>                                  |  |
| 7 | 雅安藏茶品鉴   | <p>1. 掌握雅安藏茶审评的方法。</p> <p>2. 掌握雅安藏茶品质鉴定方法。</p> <p>3. 掌握雅安藏茶的审评术语以及学会雅安藏茶的特征描述。</p>   | 单人操作考核 | <p>①优秀：能熟练准确概述藏茶审评常识，熟练掌握藏茶的审评技艺，并流畅的完成品质鉴定报告。</p> <p>②良好：能基本概述藏茶审评常识，基本掌握藏茶的审评技艺，并基本完成品质鉴定报告。</p> <p>③及格：尚能基本概述藏茶审评常识，尚能基本掌握藏茶的审评技艺，尚能基本完成品质鉴定报告。</p> <p>④不及格：不能基本概述藏茶审评常识，不能基本掌握藏茶的审评技艺，不能基本完成品质鉴定报告。</p> |  |