
2.1.5 (12-1) 《茶叶质量检验与审评》课程标准

一、课程名称

《茶叶质量检验与审评》

二、课程性质

专业核心课程

三、适用专业

茶叶生产与加工专业（010800）

四、学时与学分

学时：108 课时，学分：6 分

五、课程定位

本课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业一门核心课程，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当地茶树病虫害防治的知识和技能，具备茶园管理之茶树病虫害防治管理的能力，能胜任茶叶加工岗位。

前导课程有：《茶文化基础》《茶叶初加工》《茶艺》，应与《茶叶营销》《茶叶电子商务》同时开设，为《茶馆经营与管理》《藏茶制作》的学习奠定基础。

六、课程目标

通过本课程的学习，让学生掌握茶叶质量检验的具体物理化学方法和茶叶感官审评技术，达到了解如何在实际操作中对茶叶质量进行基础物理化学检验，可以正确运用不同的茶叶感官审评方法对茶叶进行感官审评的目标。

（一）素质目标

- 1.养成主动学习掌握茶叶评审与检验新知识、新技术的习惯，培养和激发学生的求知欲；
- 2.具备细致严谨、一丝不苟的工作态度，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力，树立健康意识、安全意识、环保意识和责任意识；
- 3.具有敬业爱岗的职业道德，乐于奉献和互助合作的团队精神；
- 4.具有交流沟通、组织协调能力和表达能力；
- 5.具备自我约束和自我管理能力。

（二）知识目标

- 1.能说出茶叶质量检验的法定物理检验、一般物理检验、特定化学检验、一般化学检验，并说出茶叶质量中对农药残留与重金属检验的常规方法
- 2.能简单说出茶叶感官审所需要的设备要求、扦样、用水及一般程序。
- 3.能简单复述出六大茶类不同的感官审评程序
- 4.能简单复述出常用专业评茶术语。

（三）能力目标

- 1.能操作常规的茶叶质量检验的理化仪器，以及熟悉茶叶送检的一般程序。
- 2.能正确选择评茶环境，正确进行茶叶扦样，正确进行评茶用水选择与评茶过程中水温水量的控制，正确选择评茶器具，掌握一般的

评茶程序。

3.能正确运用不同的方法对六大茶类进行茶叶感官审评，搭配不同茶叶需要的评茶器具、水温、时间等

4.能正确使用专业评茶术语进行茶叶感官审评。

5.熟悉茶叶质量检验室与茶叶感官审评室的使用规则，并可以进行简单的操作室管理。

七、课程设计思路

本课程的设计思路是以茶审评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；以茶叶质量与感官审评技术的掌握构建项目化和任务化课程。按不同茶类的质量检验与感官审评，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来掌握相关的知识和技能，并发展职业能力。

依据中等职业教育学校茶叶生产与加工专业能力图表，打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式。转变为以工作任务为中心组织课程内容和课程教学，让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务，构建相关理论知识，发展职业能力。课程内容突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行。任务设计以描述、分析和训练为线索，将茶叶知识融入到相应的工作任务中学习，在学习知识的同时，培养学生解决问题的能力 and 职业态度，从而融合了对知识、技能和态度的要求。

本门课程的目标定位就是依据上述课程目的，将本课程的课程内容划分为两大板块：茶叶质量检验与茶叶感官审评。将课程内容设计

规划称为不同的学习任务，分任务分专题进行教学，总分为四大项目进行教学：茶叶质量检验原理与方法、评茶基础知识、茶叶品质特征与形成、六大茶类感官审评流程；同时下面再继续设置不同的教学任务，确保学生在学习过程中能够说出茶叶质量检验的常用方法与流程，说出茶叶感官审评技术的基本原理，能够正确使用常用的质量检验器械对茶叶质量进行检验，能够掌握六大茶类的感官审评技术流程，能够用专业术语对茶叶的品质进行描述，最终掌握茶叶质量检验与感官审评技能。

课程在项目及工作任务设计上，在过程中掌握茶叶质量检验方法与茶叶感官审评技能，每一个项目的学习都以茶叶质量检验与茶叶感官审评工作过程的相关要求为载体，以茶叶质量检验与茶叶感官审评技能为中心整合所需相关知识和技能，实现做中学、学中做，给学生提供更多的动手机会，提高茶叶质量检验与茶叶感官审评的知识和技能。

本课程建议总课时为 108 课时，其中机动课时为 6 课时。

八、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	评茶基础知识	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出茶叶感官审评的原理。 ●能说出评茶的设备与要求 ●能说出茶叶扦样的要求 ●能说出评茶的用水原则 	<ul style="list-style-type: none"> ●熟悉茶叶感官审评的各方面要求 ●能够正确使用茶叶感官审评室的相关器具等 ●能对茶叶感官审评室进行正确的使用、维护与管理 ●能正确依据茶叶感官审评的程序进行操作 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习茶叶感官审评相关基础知识; ●利用图片及视频对茶叶感官审评室进行介绍; ●在茶叶质量检验室进行检验观摩和学习审评室使用规则 ●对结果评价,让学生分组描述一个简单的感官审评室。 	8
2	绿茶审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出绿茶审评的一般流程。 ●能描绿茶毛茶的评审流程与要点。 ●能描述绿茶名优茶的评审流程与要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确进行绿茶的审评 ●能正确进行名优绿茶的审评 ●能用专业的绿茶评茶术语对评茶结果进行描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习绿茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解,学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行,模拟评茶员考试进行结果测评。 	10
3	黄茶审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出黄茶审评的一般流程。 ●能描黄茶的评审流程与要点。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确进行黄茶的审评 ●能用专业的黄茶评茶术语对评茶结果进行描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习绿茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解,学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行,模拟评茶员考试进行结果测评。 	10
4	红茶审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出红茶审评的一般流程。 ●能描红茶毛茶的评审流程与要点。 ●能描述工夫红茶的评审流程与要求。 ●能描述红碎茶的评审流程与要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确进行红茶的审评 ●能正确进行红茶名茶的审评 ●能正确进行红碎茶名茶的审评 ●能用专业的红茶评茶术语对评茶结果进行描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习绿茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解,学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行,模拟评茶员考试进行结果测评。 	10

5	白茶 审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出白茶审评的一般流程。 ●能描白茶毛茶的评审流程与要点。 ●能描述白茶名茶的评审流程与要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确进行白毛茶的审评 ●能正确进行白茶名茶的审评 ●能用专业的白茶评茶术语对评茶结果进行描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习白茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解, 学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行, 模拟评茶员考试进行结果测评。 	8
6	青茶 审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出青茶审评的一般流程。 ●能描青茶毛茶的评审流程与要点。 ●能描述青茶名茶的评审流程与要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确进行青茶毛茶的审评 ●能正确进行青茶名茶的审评 ●能用专业的青茶评茶术语对评茶结果进行描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习青茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解, 学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行, 模拟评茶员考试进行结果测评。 	8
7	黑茶 审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出黑茶审评的一般流程。 ●能描黑茶毛茶的评审流程与要点。 ●能描述黑茶名茶的评审流程与要求。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能正确进行黑毛茶的审评 ●能正确进行黑茶名茶的审评 ●能用专业的黑茶评茶术语对评茶结果进行描述 	<ul style="list-style-type: none"> ●培养严谨的工作态度 ●提升学习本课程的兴趣 ●培养负责的工作态度 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习黑茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解, 学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行, 模拟评茶员考试进行结果测评。 	10
8	花茶 审评	<ul style="list-style-type: none"> ●能说出花茶审评的一般流程。 ●能描花茶毛茶的评审流程与要点。 	<ul style="list-style-type: none"> ●能够掌握我国主要几种花茶品质特征以及相应的审评方法; ●能够使用花茶审评术语对相应花茶品质进行描述; ●能够独立完成花茶的审评; 	<ul style="list-style-type: none"> ●通过参观、考察, 锻炼学生独立获取知识、处理信息、组织管理及创新能力; ●强化学生职业道德, 培养学生吃苦耐劳的精神。 	<ul style="list-style-type: none"> ●学习花茶审评程序相关知识; ●在实训室进行分步骤讲解, 学生进行模仿练习 ●对过程掌握程度进行, 模拟评茶员考试进行结果测评。 	10

9	茶叶物理检验技术	●能够了解茶叶粉末、碎茶和含梗量等检验的方法	●能够掌握茶叶粉末、碎茶和含梗量等检验的方法	●锻炼学生独立获取知识、处理信息、组织管理及创新能力； ●强化学生职业道德，培养学生吃苦耐劳的精神。	●学习茶叶物理检验相关知识； ●在实训室进行分步骤讲解，学生进行模仿练习。	10
10	茶叶化学检验技术	●了解茶叶水分检验、灰份检验、水浸出物检验、茶多酚总量检验以及咖啡碱检验的基本方法	●掌握茶叶水分检验、灰份检验、水浸出物检验、茶多酚总量检验以及咖啡碱检验的基本方法	●锻炼学生独立获取知识、处理信息、组织管理及创新能力； ●强化学生职业道德，培养学生吃苦耐劳的精神。	●学习茶叶化学检验相关知识； ●在实训室进行分步骤讲解，学生进行模仿练习。	20
	机动（考核）					4
	合计					108

九、课程实施

（一）教学要求

1.总体要求

本着“实用为主，够用为度，应用为本”的原则选取教学内容，力求贴近企业生产实际，以培养适应服务第一线的高素质应用型人才。着重于学生岗位能力和职业素质的培养，将思想政治教育融入教学，针对中职学生的学习特点，实施模块化教学，采用理实一体教学手段，充分利用现代信息技术，运用案例教学、情境教学，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，激发和调动学生的学习积极性，提高和保证教学效果与质量。

2.教学组织

①在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用

项目教学，以工作任务、企业参观、分组讨论的方法引领提高学生学习兴趣，激发学生的成就动机。

②本课程教学的关键是实训教学，在教学过程中，教师示范和学生分组讨论、训练互动，学生模拟与教师演示、评价有机结合，让学生在场景模拟中，进行茶叶质量的理化检验制作、茶叶审评以及弊病分析的流程学习。

③在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考试，加强考证的实操项目的训练，在实践实操过程中，使学生掌握传统、革新的加工工艺，提高学生的岗位适应能力。

④在教学过程中，要重视本专业领域新技术、新工艺、新茶品的发展趋势，贴近行业。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

⑤教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

3.实训教学要求

建立茶叶加工实训中心，使之具备现场教学、实训、职业技能证书考证的功能，实现教学与实训合一、教学与培训合一、教学与考证合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

4.教师配备

本课程需构建精通茶艺表演与创新、专兼结合的优质教学团队。专任教师应为本科以上学历或专科毕业并具备 3 年及以上茶叶加工从业经历，且具有高级评茶员、高级茶艺师以上职业资格证书的双师

型教师，具有良好的师德，关心学生成长，关注学生发展，对茶叶生产、茶叶质量检验与审评、茶艺以及茶文化和历史有较为全面的了解，熟悉教学规律，具备教学改革创新意识。兼职教师可以聘请行业企业的资深员工担任，应具有相应高级职业资格水平证书或中级以上专业技术职称。

（二）学业水平评价

本课程学习成绩的考核采用过程性评价(50%)与终结性评价(50%)相结合的原则，过程性评价采用课程学习评价手册的方式进行，通过自我评价、小组评价、教师评价的方式，对学生在知识、技能、情感态度三方面进行评价，其中知识占 40%、技能占 50%、情感态度占 10%。考取中级评茶员职业资格证书和参加国家、市、区、校等不同级别的技能大赛获奖则作为附加分计入成绩。

（三）教材及教学资源开发与使用

1.教材开发

①必须依据本课程标准编写教材，教材应充分体现任务引领、实践导向课程的设计思想。

②教材应将本专业职业活动，分解成若干典型的工作项目，按完成工作项目的需要和岗位操作规程，结合职业技能证书考证组织教材内容。要通过观看录像、场景模拟、理实一体教学并运用所学知识进行评价，引入必须的理论知识，增加实践实操内容，强调理论在实践过程中的应用。

③教材应图文并茂，提高学生的学习兴趣，加深学生对茶及茶文

化的认识和理解。

④教材内容应体现前沿性、通用性、实用性,要将本专业新理念、新标准、新方法及时地纳入教材,使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

⑤教材中活动设计的内容要具体,并具有可操作性。

2.资源利用

①注重实训指导书和实训教材的开发和应用。

②注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用,如多媒体教室及茶叶加工实训室的应用,这些资源有利于创设形象生动的工作情景,激发学生的学习兴趣,促进学生对知识的理解和掌握。同时,建议加强课程资源的开发,建立多媒体课程资源的数据库,努力实现跨学校多媒体资源的共享,以提高课程资源利用效率。

③积极开发和利用网络课程资源,充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源,使教学从单一媒体向多种媒体转变;教学活动从信息的单向传递向双向交换转变;学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台,扩大课程资源的交互空间。

④产学合作开发实训课程资源,充分利用校内外实训基地,进行产学合作,实现理实一体化,满足学生的实习、实训,同时为学生的就业创造机会。

⑤建立本专业开放式实训中心,使之具备现场教学、实训、职业技能证书考证的功能,实现教学与实训合 1.教学与培训合 1.教学与考

证合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

十、说明

1.根据行业新技术、新理念发展更新，该课程标准使用 5 年后修订。

2.建议该课程从第三学期开设。