



# 西双版纳职业技术学院 教师学期授课计划

2025 至 2026 学年 上 学期

课程名称 茶叶加工技术

授课班级 23 茶叶生产与加工技术 1 班

23 五年制茶叶生产与加工技术 1 班

授课教师 魏吉鹏

负责人签名 \_\_\_\_\_

2025 年 9 月 1 日

西双版纳职业技术学院教务科制

**说明：**

1. 本计划分为课时分配、课程介绍、教学资源、学期授课安排及实践安排五个部分。教师根据专业人才培养方案、课程标准，按所担任的课程编制本计划，并请于每学期开学 2 周前完成。

2. 本计划是教师在整个学期内进行教学工作的依据，如需要变更时，必须通过集体讨论研究，填写变动情况。

3. “考核方式”请填写：考查、考试(理论、实践)。

4. 本计划经专业相关人员集体讨论通过，二级学院（部、中心）审查批准执行。本计划一式二份，二级学院（部、中心）和任课教师各保存一份。

学时分配 (节)	讲 授	18	实 践(训)	18
	其 他	0	总 计	36
	考核方式	实践考察	考核周次	18
课程介绍 (课程性质、主要内容、培养目标, 250字以内。)	<p>《茶叶加工技术》是茶学专业一门技术性、实践性很强的核心主干课程,是发展茶叶生产的一门应用科学。该课程主要讲授鲜叶性状的内在根据和制茶技术的外在条件与产品质量的转化规律,讲授茶叶加工原理、加工工艺、加工方法及相关技术等。通过本课程各教学环节,要求学员掌握从事茶叶生产与加工、茶叶营销及茶文化传播等职业岗位群工作所必须具备或掌握制茶的基本知识、基本原理和基本技能;能合理运用所学知识和技能,提高制茶品质,降低茶叶加工成本;使学生在茶叶加工实践中具备发现问题、分析问题和解决问题的能力;学会主要茶类制造,能独立指导和组织茶叶加工生产,能总结和推广先进制茶技术,指导茶叶的产业化经营和标准化、无公害生产,为实现茶业高产、优质、高效服务;了解国内外制茶科学技术动向。因此,本课程承担着培养茶学专业高级实用型专门人才和提高茶叶生产技术的双重任务。</p>			
选用教材	成洲等.《茶叶加工技术》.北京:中国轻工业出版社			

参考资料	施兆鹏.《茶叶加工学》.北京：中国农业出版社
	白堃元.《茶叶加工》.北京：化学工业出版社
	夏涛.《制茶学》.北京:中国农业出版社

## 学期授课计划

周次	单元\章节\模块\项目	教 学 内 容	计划课时（节）		作业	备注
			讲授	实验、实训和实践		
1	模块八 乌龙茶加工	1. 乌龙茶特点；2. 武夷岩茶加工技术	2	0		
2	模块八 乌龙茶加工	乌龙茶加工前准备：鲜叶采摘标准与质量控制	1	1		
3	模块八 乌龙茶加工	乌龙茶加工 武夷岩茶初制	1	1		
4	模块八 乌龙茶加工	乌龙茶加工-安溪铁观音加工技术	1	1		
5	模块八 乌龙茶加工	乌龙茶品质形成机理	0	2	章节练习	
6	模块九 白茶加工	白毫银针加工技术	1	1		
7	模块九 白茶加工	白牡丹加工技术	2	0		
8	模块九 白茶加工	白茶品质形成机理	2	0		
9	模块九 白茶加工	白茶品质鉴定	0	2	章节练习	
10	模块十 黄茶加工技术	黄茶品质形成机理	2	0		
11	模块十 黄茶加工技术	黄大茶加工技术	1	1		
12	模块十 黄茶加工技术	黄茶品质鉴定	0	2	章节练习	
13	模块十一 茶叶精制技术	茶叶精制的目的和意义	2	0		

14	模块十一 茶叶精制技术	茶叶精制技术-毛茶验收归堆与拼配付制	1	1		
15	模块十一 茶叶精制技术	绿茶精制技术	0	2	章节练习	
16	模块十二 花茶加工技术	花茶窈制原理和原料选择	2	0		
17	模块十二 花茶加工技术	茉莉花茶窈制技术	0	2	章节练习	
18		考试				

## 实验、实训及实践计划

序号	周次	内 容	课时	场 所	备注
1	4	武夷岩茶加工实操（萎凋、做青环节）	1	校外茶叶加工车间	
2	5	安溪铁观音加工实操（摇青、揉捻环节）	1	校外茶叶加工车间	
3	6	乌龙茶品质感官鉴定	1	校内实训实验室	
4	9	白毫银针加工实操（鲜叶摊放、自然萎凋）	1	校内茶叶加工实训基地	
5	10	白茶品质鉴定（白毫银针与白牡丹对比）	1	校内实训实验室	
6	12	黄大茶加工实操（杀青、闷黄环节）	1	校内茶叶加工实训基地	
7	13	黄茶品质鉴定	1	校内实训实验室	
8	16	绿茶精制实操（筛分、拣剔、匀堆）	1	校内茶叶精制实训车间	