

<<茶叶审评师>>

图书基本信息

书名：<<茶叶审评师>>

13位ISBN编号：9787504564597

10位ISBN编号：7504564591

出版时间：2007-8

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：123

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<茶叶审评师>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也越来越多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合上海市茶叶学会组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

每个模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果,教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷,使受培训者巩固提高所学知识与技能。

本教材结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

<<茶叶审评师>>

内容概要

《茶叶审评师(高级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——茶叶审评师(国家职业资格三级)组织编写。

《茶叶审评师(高级)》从强化培养操作技能,掌握一门实用技术的角度出发,较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术,对于提高从业人员基本素质,掌握高级茶叶审评师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

《茶叶审评师(高级)》可作为茶叶审评师(国家职业资格三级)职业技能培训与鉴定考核教材,也可供全国中高等职业技术学院相关专业师生,以及本职业从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

<<茶叶审评师>>

书籍目录

第1单元 基本茶类品质与加工工艺的关系

- 1.1 绿茶品质与加工工艺的关系
- 1.2 红茶品质与加工工艺的关系
- 1.3 青茶品质与加工工艺的关系
- 1.4 白茶品质与加工工艺的关系
- 1.5 黄茶品质与加工工艺的关系
- 1.6 黑茶品质与加工工艺的关系

单元测试题

单元测试题答案

第2单元 再加工茶的品质审评

- 2.1 花茶
- 2.2 紧压茶
- 2.3 速溶茶、液体茶、工艺茶

单元测试题

单元测试题答案

第3单元 名优茶品鉴

- 3.1 西湖龙井
- 3.2 碧螺春茶
- 3.3 黄山毛峰
- 3.4 信阳毛尖
- 3.5 太平猴魁
- 3.6 六安瓜片
- 3.7 君山银针
- 3.8 祁门红茶
- 3.9 铁观音
- 3.10 冻顶乌龙

单元测试题

单元测试题答案

第4单元 茶叶理化检测

- 4.1 取样
- 4.2 茶叶水分的检测方法及其与品质的关系
- 4.3 茶叶灰分的检测方法及其与品质的关系
- 4.4 茶叶粉末的定义及其与品质的关系
- 4.5 数据记录及处理

单元测试题

单元测试题答案

知识考核模拟试卷(一)

知识考核模拟试卷(二)

知识考核模拟试卷(一)答案

知识考核模拟试卷(二)答案

技能考核模拟试卷

附录 茶叶感官审评术语

<<茶叶审评师>>

章节摘录

湖北老青茶的主要产地在鄂南的蒲圻、咸宁、通山、崇阳、通城等县。

湖北老青茶分为三级，鲜叶采割标准按茎梗皮色分：一级茶（洒面茶）以白梗为主，稍带红梗，即嫩茎基部呈红色（俗称乌巔白梗红脚）；二级茶（二面茶）以红梗为主，顶部稍带白梗；三级茶（里茶）为当年生红梗，不带麻梗。

湖北老青茶制造工艺中，面茶较精细，里茶较粗放。

传统的手工制法是：面茶三炒、三揉（或一揉两捆仓）、一筛、两晒；里茶一炒、一揉、一晒。

现多使用机械制造方法，面茶简化为两炒、两揉、两晒、一渥堆；里茶为一炒、一揉、一晒、一渥堆。

面茶的制造工序依次为：杀青—初揉—初晒—复炒—复揉—渥堆—晒干。

里茶的制造工序依次为：杀青—揉捻—渥堆—晒干。

1. 杀青一般使用84型双锅杀青机杀青。

锅温300~320℃，每锅投叶量为8~10 kg。

投叶后加盖闷炒，需6~8 min，待青气消除，发出香气，叶色变为暗绿，叶质变柔软，即可出茶。

杀青务必做到杀透杀匀，避免炒焦，以利揉捻。

如杀青不透，揉捻时叶子会揉成丝瓜瓢状，并易产生脱皮梗；如杀青叶含水量过少，叶质干枯，揉捻时叶子易形成摊片，俗称“鸭脚板”，因此，杀青不透或过透都会对品质造成影响。

如鲜叶叶质粗硬、叶子含水量较少或天气干燥时，可适当洒些水，再进行杀青。

杀青完成后，出叶要迅速，以防止烧焦产生烟焦味。

2. 初揉杀青叶必须趁热揉捻。

因湖北老青茶质地粗老，纤维素含量多，果胶质、蛋白质含量少，若不趁热揉捻，待热量和水分散失后，条索会很难揉紧，叶片容易揉碎。

现在一般多使用机械进行揉捻，常用的揉捻机有40型和55型两种。

40型揉捻机每机每次可揉杀青叶7~8 kg，55型揉捻机每机每次可揉杀青叶20~25 kg。

揉捻加压应由轻到重，逐步加压。

因为杀青是闷杀，又要热揉，所以叶表面附着了一些水分，如果揉捻一开始就加重压，则叶子易互相贴紧，形成“死坨”，使中间的叶子因翻动不便而不能卷成条形。

具体加压办法是：小型揉机先轻压1 min，再中压2 min，后重压4~5 min；中型揉机先轻压1~2 min，再中压2~3 min，后重压5~6 min。

初揉全程共需8~12 min，以揉至叶片卷皱，初具条形为适度。

<<茶叶审评师>>

编辑推荐

《茶叶审评师(高级)》主要包括：基本茶类品质与加工工艺的关系、再加工茶品质审评、名优茶品鉴、茶叶理化检测等。

为了便于读者掌握《茶叶审评师(高级)》的重点内容，教材每单元后附有单元测试题及答案，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

<<茶叶审评师>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>