

2.3.5 (3) 项目化实训报告单 (样本)

茶叶加工实训报告

实训班级: 2020级制茶班 实训时间: 2020年10月12日

组成员名单 或学生姓名	曹含瑾 牟梦庆								
实训内容	茶叶加工 毛峰绿茶加工								
工艺过程	鲜叶 → 杀青 → 头揉 → 二炒 (炒二青) → 二揉 → 做形 → 干燥 (炒干) (二炒二揉)								
实训体会	在之前的制茶课中,我们学会了绿茶的基本工序,在炒茶的过程中,我们都不适应,都很害怕烫,李老师教了我们闷炒和抖炒,还有摊凉和团揉,才开始都不熟练,在炒茶的过程中都会不小心把手烫伤,希望以后多上点实训课,同时也希望,我们能在李老师的帮助下学到更多关于茶文化和制茶的相关知识,把茶做的更好。								
评价									
评价主体	组评或自评 (15%)			互评 (25%)			教师评价 (60%)		
评价项目及分值	态度 (3分)	过程 (4分)	结果 (8分)	态度 (5分)	过程 (7分)	结果 (13分)	态度 (10分)	过程 (15分)	结果 (35分)
	3	4	8	5	7	13	A	13.5	31
小计	15			25			53.5		
合计	83.5								

注:

互评方式为: 1组评2组、2组评3组、3组评4组、4组评5组、5组评6组、6组评7组、7组评8组、8组评1组,依此类推或甲评乙、乙评丙、丙评丁,依此类推。

2组

茶叶加工实训报告

实训班级: 20级茶叶班

实训时间: 2020年10月13日

组成员名单 或学生姓名	骆宇婷 程伟(组长)								
实训内容	绿茶加工 毛峰绿茶加工.								
工艺过程	鲜叶 → 杀青 → 头揉 → 二炒 → 二揉 → 做形 → 干燥								
实训体会	加温 倒茶 学绿茶加工就觉得好要安逸, 学到东西都比较, 老师的教学态度很好, 也很仔细.								
评价									
评价主体	组评或自评 (15%)			互评 (25%)			教师评价 (60%)		
评价项目及分值	态度 (3分)	过程 (4分)	结果 (8分)	态度 (5分)	过程 (7分)	结果 (13分)	态度 (10分)	过程 (15分)	结果 (35分)
	3	4	8	5	7	13	9	12	25
小计	15			23			46		
合计	86								

注:

互评方式为: 1组评2组、2组评3组、3组评4组、4组评5组、5组评6组、6组评7组、7组评8组、8组评1组, 依此类推或甲评乙、乙评丙、丙评丁, 依此类推。