

4.2.3 学生岗位实践相关材料（样本）

四川省贸易学校茶叶生产与加工专业
学生岗位实践教学工作日志

姓名： 林波

班级： 制茶班

岗位实践企业： 雅洁茶厂

年 月 日

四川省贸易学校茶叶生产与加工专业
学生岗位实践教学日志

姓名: 石剑锋
班级: 11级茶叶生产与加工班
岗位实践企业: 雅安市碧山区福鑫茶厂

2019 年 2 月 13 日

四川省贸易学校茶叶生产与加工专业
学生岗位实践教学日志

姓名： 杨宇

班级： 17级茶叶班

岗位实践企业： 余光土皮茶叶

2019年3月19日

实训时间: 2019 年3月20日	实训地点: 雁佳洁茶厂
	实训项目: 半机器半手工 杀青
	实训任务: 杀青
	实训小结: 温度没控好, 导致大青没杀好
实训时间: 2019 年3月21日	实训地点: 雁佳洁茶厂
	实训项目: 半机器半手工 杀青
	实训任务: 杀青
	实训小结: 不知道碰到那个开关了, 导致机械突然停止运作
实训时间: 2019 年3月22日	实训地点: 雁佳洁茶厂
	实训项目: 半机器半手工 杀青
	实训任务: 杀青
	实训小结: 太着急, 燥青没杀透
实训时间: 2019 年3月23日	实训地点: 雁佳洁茶厂
	实训项目: 半机器半手工 杀青
	实训任务: 杀青
	实训小结: 反应慢了, 导致大青杀过头了

实训总结

总结:

人生当如茶,磨炼去浮华,不经历风雨,怎能见彩虹。

经过一个多月的见习,我充分了解了茶叶生产的过程,大致分为:鲜叶→萎凋→发酵→杀青→揉捻→干燥→初制茶→成品包装,这几个步骤。更详细的茶叶生产过程可以区分为:鲜叶→萎凋→发酵→杀青→冷却→揉捻→二次青→二次冷却→二次揉捻→筛分→筛末→定型→冷却→烘熟、打干→提香→筛茶→成品包装。我也充分了解了一些机器的使用,掌握了方便、简单的操作技巧。

做茶要起早贪黑,吃苦耐劳。每天都要为做茶而忙碌奔波,一整天下来到处腰酸背痛,四肢无力,只有亲身体验一番才知道是什么滋味,现在想起也是一阵后怕。

哎,经过一个多月的见习,让我明白了世界上没有后悔药吃,既然选择了就要认真对待,那怕很苦也要咬着牙挺过。吃苦是一天,不吃苦也是一天,年轻的时候不拼搏,不折腾,不吃苦,莫非就这样平淡的过一生吗?不可能,各行各业都吃苦,只要吃苦吃多了习惯了便好了。当然,你也可以选取闲适,可是我明白,此刻选取的闲适都将会在未来付出惨痛的代价,与其将来还不如现在就吃苦。俗话说:“吃得苦中苦,方为人上人。”

企业指导教师评价:能够吃苦耐劳,总体来说表现还可以。

签字:李良洪 2019年5月1日

实训指导教师评价:小徒弟表现还可以,也学到了很多东西,见证了吃苦的历程。

签字:华子 2019年5月1日

四川省贸易学校茶叶生产与加工专业
学生岗位实践教学日志

姓名: 马世帅
班级: 茶叶生产与加工
岗位实践企业: 雅韵源茶厂

年 月 日

实训时间： 年月日 2019 3 27	实训地点：茶厂
	实训项目：了解茶
	实训任务：选明树种的选择
	实训小结：①忌有异味树种 ②选对根系
实训时间： 年月日 2019 3 28	实训地点：茶厂
	实训项目：了解茶
	实训任务：关于茶树的特点
	实训小结：①萌芽 ②形成对叶 ③产量低
实训时间： 年月日 2019 3 29	实训地点：茶田
	实训项目：了解茶
	实训任务：了解茶树与漏光草的区别
	实训小结：①茶树茎大且厚，芽茎细小；树形直立，木树茎软细，高度各不相同。漏光草茎 ②茶树的遮阴树常会形成落叶层，淤积土壤，因而土壤肥力较一般漏光草田大。
实训时间： 年月日 2019 3 30	实训地点：茶厂
	实训项目：加工工艺
	实训任务：了解加工工艺特点
	实训小结：在整茶干燥过程中，主要以抓杀为主，抓、揉、理相结合。

四川省贸易学校茶叶生产与加工专业
学生岗位实践教学日志

姓名: 张研如

班级: 17级茶叶生产与加工班

岗位实践企业: 雅安市名山区岳文茗茶厂

2019年2月14日

实训时间: 2019年二月十三日	实训地点:	雅安名山岳武茶厂
	实训项目:	鲜叶杀青
	实训任务:	叶巴收购回来的鲜叶杀青,在铁锅里杀青
	实训小结:	杀青绿素是鲜叶经杀青,摊放后用铁炒干而成绿素。
实训时间: 2019年二月十四日	实训地点:	雅安名山岳武茶厂
	实训项目:	机器杀青
	实训任务:	杀青,摊放
	实训小结:	鲜叶进入蒸汽杀青机内,用300℃的蒸汽汽将鲜叶进行杀青
实训时间: 年二月十五日	实训地点:	雅安名山岳武茶厂
	实训项目:	鲜叶:标准
	实训任务:	鲜叶
	实训小结:	一芽二叶
实训时间: 年二月十六日	实训地点:	雅安名山岳武茶厂
	实训项目:	机器杀青
	实训任务:	杀青,摊放
	实训小结:	鲜叶进入杀青机

四川省贸易学校茶叶生产与加工专业
学生岗位实践教学日志

姓名： 刘步蟾

班级： 17茶叶生产与加工班

岗位实践企业： 雅安源茶厂

2018 年 3 月 ²⁸~~27~~ 日

实训时间: 29 年3月28日	实训地点:	茶场
	实训项目:	收购鲜叶
	实训任务:	茶场采摘收购鲜叶主要用来加工长炒青
	实训小结:	了解茶鲜叶收购、采摘
实训时间: 年3月29日	实训地点:	茶厂(厂房一:(单位:cm)2700x1000)
	实训项目:	了解机械布局
	实训任务:	了解萎凋槽、烘培机
	实训小结:	了解了萎凋槽——风扇:156/300 1/300 萎凋养青机 1157 热风联合炉:
实训时间: 年3月30日	实训地点:	厂房二:1030x2835
	实训项目:	了解机械布局
	实训任务:	了解六角烘干机深入了解烘培机
	实训小结:	烘培机-125 烘培机烘-300- 振动筛手 机. 100 振动理条机X7. 各集茶青机
实训时间: 年3月1日	实训地点:	茶厂
	实训项目:	初步了解素(实训)
	实训任务:	红茶制作
	实训小结:	了解了红茶制作. 主要以1芽2.3主. 萎凋.

	实训地点: 马岭镇中岭村福鑫茶厂
实训时间: 2019年2月13日	实训项目: 手工做茶
	实训任务: 鲜叶杀青, 做 散热, 揉捻, 造形, 提毫, 装袋,
	实训小结: 杀青是所有绿茶初加工中最主要的工序, 利用高温破坏鲜叶中的酶活性。
	实训地点: 马岭镇中岭村福鑫茶厂
实训时间: 2019年2月14日	实训项目: 手工制茶
	实训任务: 鲜叶杀青, 散热, 揉捻, 造形, 提毫, 装袋
	实训小结: 使茶条卷紧, 缩小体积, 揉出茶汁, 使成品茶冲泡时茶汁易溶于茶汤中。
	实训地点: 马岭镇中岭村福鑫茶厂
实训时间: 2019年2月15日	实训项目: 装袋
	实训任务: 自制做好的竹叶青装袋,
	实训小结: 茶叶要保 , 保包装做好的茶叶, 包装是为了使好的保 茶叶的品质。
	实训地点: 马岭镇中岭村福鑫茶厂
实训时间: 2019年2月16日	实训项目: 绿茶揉捻
	实训任务: 杀青的鲜叶 杀青后的鲜叶揉捻,
	实训小结: 为炒干成形打好基础, 适度揉破叶组织, 揉出茶汁, 使茶叶溶于茶汤。