

2.3.5 (1) ①项目化实训教案（样本）

茶叶生产与加工专业项目教学

备 课 本

教学科目： 藏茶制作

教师姓名： 孟令峰

四川省贸易学校

2019年3月

四川省贸易学校教学模式改革创新

项目一：雅安藏茶的历史渊源项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	4		
课题	雅安藏茶的历史渊源				
教 学 目 标	<p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雅安藏茶的历史渊源； 2. 南路边茶的历史渊源； 3. 雅安藏茶与南路边茶的关系。 <p>【技能目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 初步掌握茶马古道文化讲解的能力； 2. 初步熟悉雅安藏茶加工工艺的流程。 <p>【情感目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。 				
重点	雅安藏茶与南路边茶的关系				
难点	熟悉雅安藏茶加工工艺的流程				
教具	南路边茶产品、雅安藏茶产品、藏茶生产设备、茶马古道遗址				
采用教法	讲座、参观				
作业布置	撰写参观心得				
教学后记	本项目忌平铺直叙的讲解，采用案列和圆桌讨论、感性参观等方法才能调动学生的积极性。				

任务一雅安藏茶源于四川南路边茶			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	教授雅安藏茶形成的过程和雅安藏茶的历史，以及雅安藏茶与汉藏两个民族间的关系。	通过学习雅安藏茶源于四川南路边茶的知识，能了解四川南路边茶的历史渊源及雅安藏茶的历史渊源，以及能明确雅安藏茶和四川南路边茶的关系。	
2、制定计划	带领学生参观相关遗址；讲授相关背景。	参观蒙顶山贡茶遗址； 参观雅安茶马古道遗址； 学习相关雅安茶叶生产历史。	
3、操作训练	指导学生撰写实训报告。	撰写实训报告	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	

任务二 南路边茶发展为雅安藏茶			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	教授雅安藏茶虽源于南路边茶，却又与南路边茶不同，高于南路边茶。	通过学习雅安藏茶的加工过程和品质特征，为后期雅安藏茶的加工制作知识的学习奠定了基础。	
2、制定计划	带领学生参观藏茶生产企业； 了解藏茶相关产品； 讲授相关背景。	参观藏茶生产企业； 参观藏茶产品展厅； 了解南路边茶和雅安藏茶相关产品特点。	
3、操作训练	指导学生撰写实训报告。	撰写实训报告	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	

附件 1：项目测评知识

1. 能够复述雅安藏茶和边茶历史渊源及关系。
2. 撰写实训心得。

附件 2：项目教学评估

开展项目测评，实行三个方面的评价材料：

1. 学生自评
2. 小组互评
3. 教师评价

四川省贸易学校教学模式改革创新

项目二：雅安藏茶加工技艺的传承项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	16		
课题	雅安藏茶加工技艺的传承				
教学目标	<p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雅安藏茶的初制加工工艺。 2. 雅安藏茶的精制加工工艺。 3. 雅安藏茶成品茶加工工艺。 <p>【技能目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握雅安藏茶的初制加工工艺。 2. 掌握雅安藏茶的精制加工工艺。 3. 掌握雅安藏茶成品茶加工工艺。 <p>【情感目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。 				
重点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 雅安藏茶的初制加工工艺。 2. 雅安藏茶的精制加工工艺。 3. 雅安藏茶成品茶加工工艺。 				
难点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握雅安藏茶的初制加工工艺。 2. 掌握雅安藏茶的精制加工工艺。 3. 掌握雅安藏茶成品茶加工工艺。 				
教具	茶青采割工具；炒茶机、揉捻机、发酵池、烘箱等初制机械；藏茶精制生产设备；藏茶包装检查设备。				
采用教法	讲座、实际操作、参观				
作业布置	撰写实训报告、参观心得。				

教学后记	本项目是本课程重点内容，重点监控实践教学的过程，以及对产品的反馈。着重考核学生操作技能的熟练程度和程序的规范性。		
任务一 雅安藏茶鲜叶原料的采摘			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	教师要对制做雅安藏茶的鲜叶原料进行描述，描述不同老嫩的鲜叶原料在藏茶加工制作中的用处及加工注意事项。	通过学习雅安藏茶鲜叶原料的采摘，能掌握在雅安藏茶加工过程中的鲜叶原料要求、鲜叶采摘标准，能了解不同原料等级的鲜叶在加工过程中的用处及加工要求。	
2、制定计划	通过实训让学生掌握雅安藏茶鲜叶原料的采摘要求，能正确的掌握加工中的鲜叶选择，以及不同原料等级的鲜叶加工的毛茶，对雅安藏茶精制加工的影响。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采摘分人工和机采采收成熟鲜叶； 2. 手工采摘和机器采摘幼嫩芽叶； 3. 手工采摘名优茶叶。 	
3、操作训练	分成2人一组，每组同学分采摘任务，根据任务要求，采摘茶青，并且其中一人要对采摘过程进行数据记录。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采摘分人工和机采采收成熟鲜叶； 2. 手工采摘和机器采摘幼嫩芽叶； 3. 手工采摘名优茶叶。 	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	<p>遵守团队纪律；</p> <p>认真考察，做好记录；</p> <p>按时、高质量上交实训报告。</p>	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	

任务二 雅安藏茶初制加工技艺			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	主要讲授和指导学生雅安藏茶的初制加工工艺，及初制加工过程中的技术要领。	通过学习雅安藏茶初制 加工工艺，能掌握在雅安藏茶从鲜叶原料加工成毛茶的整个过程，及每一道工序的技术要领，还能从传统和革新两个方面全面的掌握雅安藏茶的初制加工工艺。	
2、制定计划	讲授雅安藏茶加工革新和传统制法的工艺与特点，带领学生适度参观生产线，指导学生分步实训。	1. 学习雅安藏茶初制加工（革新和传统制法）：炒茶、蒸茶、揉茶、发酵和干燥等技术要点和参数； 2. 通过实训掌握雅安藏茶初制加工的革新工艺； 3. 通过实训了解雅安藏茶的初制的传统加工工艺。	
3、操作训练	指导学生进行雅安藏茶初制实训。	在实训教师的指导下，分成2组，每一组同学完成两项任务，任务1：用革新工艺加工制作雅安藏茶毛茶，任务2：在用革新工艺加工制作的同时，学习并记录对应的传统工艺制作方法。并撰写实训报告。	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	学习讨论参与情况评价； 实训过程评价； 实训报告评价。	学习讨论参与情况评价； 实训过程评价； 实训报告评价。	

任务三 雅安藏茶精制加工工艺			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	主要讲授和指导雅安藏茶从毛茶加工成精制藏茶成品的加工工艺,及不同的加工环节所用到的机械设备及加工技术等知识。	通过学习雅安藏茶精制加工工艺,能掌握藏茶精制的基本加工环节,能学会精制加工工艺的基本技术原理,能掌握制成不同藏茶产品的关键技术差异。	
2、制定计划	1. 讲授雅安藏茶的精制加工工艺的要点毛茶的整理、拼配、压制、干燥四道程序的各种要求; 2. 讲授传统精制加工工序;带领学生参观藏茶精制加工企业。 3. 要求学生形成参观记录和心得。	1. 学习雅安藏茶的精制加工工艺的要点毛茶的整理、拼配、压制、干燥四道程序的各种要求; 2. 学习传统精制加工工序; 3. 通过参观实训了解雅安藏茶精制加工工艺的四道程序、整理、拼配、压制、干燥; 4. 了解传统精制加工工序及其补充:筛分、拣茶、切铡、称茶、蒸茶、走帕、掌架、贴架、出包。 5. 填写实训报告、撰写参观心得。	
3、操作训练	组织学生参观校企合作藏茶企业雅安藏茶精制加工工艺。	分成2人一组,每组同学全程参观学习雅安藏茶精制的全部过程,并在整个过程进行记录,2个同学分工合作,一位同学主要记录精制过程的机械,另一位同学主要记录精制过程的技术组合。	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理,严格考核结果。	遵守团队纪律; 认真考察,做好记录; 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	学习讨论参与情况评价; 实训过程评价; 实训报告评价。	学习讨论参与情况评价; 实训过程评价; 实训报告评价。	

任务四 雅安藏茶成品加工技艺			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	讲授和雅安藏茶成品茶的加工工艺，以便学生对雅安藏茶的加工工艺全面进行掌握。	通过学习雅安藏茶的成品茶加工工艺，能掌握雅安藏茶成品茶加工的方法、成品茶包装的方法，更能全面的了解一些雅安藏茶的成品茶，并且能从革新和传统两个方面全面的学习雅安藏茶的成品茶加工技艺。	
2、制定计划	1. 讲授雅安藏茶成品加工技艺包括：包装、检验、入库三个环节； 2. 带领学生参观雅安藏茶成品茶加工生产线； 3. 要求学生形成参观记录和心得。	1. 学习雅安藏茶成品加工技艺包括：包装、检验、入库三个环节； 2. 带领学生参观雅安藏茶成品茶加工生产线； 3. 填写实训报告、撰写参观心得。	
3、操作训练	组织学生参观雅安藏茶成品茶加工生产线。	参观、撰写实训报告；	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	学习讨论参与情况评价； 实训过程评价； 实训报告评价。	学习讨论参与情况评价； 实训过程评价； 实训报告评价。	

附件 1：项目测评知识

任务一：根据每个小组在实训过程中的工作态度、操作能力和采摘后的茶青进行综合评价；

任务二：根据每个小组在实训过程中的工作态度、操作能力、工序以及生产的产品进行综合评价；

任务三：根据每个小组在实训过程中的工作态度、操作能力、藏茶精制程序及产品进行综合评价；

任务四：对学生参观过程的态度以及参观心得进行评价。

附件 2：项目教学评估

开展项目测评，实行三个方面的评价材料：

1. 学生自评
2. 小组互评
3. 教师评价

四川省贸易学校教学模式改革创新

项目三：雅安藏茶产品的传承与发展项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	2		
课题	雅安藏茶产品的传承与发展				
教 学 目 标	<p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雅安藏茶经典产品的传承：康砖与金尖、毛尖与芽细； 2. 雅安藏茶新产品的发展：小竹条藏茶、竹筒藏茶、粽香藏茶、散装藏茶、其他特色新产品。 <p>【技能目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握雅安藏茶经典产品的传承。 2. 掌握雅安藏茶新产品的发展。 3. 掌握基本的雅安藏茶产品，如康砖与金尖、毛尖与芽细小竹条藏茶、竹筒藏茶、粽香藏茶。 <p>【情感目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。 				
重点	掌握雅安藏茶经典产品的传承				
难点					
教具	多媒体；康砖与金尖、毛尖与芽细小竹条藏茶、竹筒藏茶、粽香藏茶等藏茶产品。				
采用教法	讲授、举例。				
作业布置	参观雅安藏茶相关产品销售企业，写出参观心得。				
教学后记	本项目重点是检查学生对藏茶产品的了解情况				

任务一 了解雅安藏茶产品的传承与发展			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	教授雅安藏茶历史产品和现代产品以及其他产品的发展。	学习雅安藏茶历史产品和现代产品以及其他产品的发展。	
2、制定计划	讲授相关知识背景,展示相关产品;	学习相关知识背景,参观相关产品。	
3、操作训练	指导学生撰写实训报告。	撰写实训报告	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理,严格考核结果。	遵守团队纪律; 认真考察,做好记录; 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价; 实训报告评价。	参观过程评价; 实训报告评价。	

附件 1: 项目测评知识

雅安藏茶历史产品和现代产品以及其他产品的发展知识

附件 2: 项目教学评估

开展项目测评,实行三个方面的评价材料:

1. 学生自评
2. 小组互评
3. 教师评价

四川省贸易学校教学模式改革创新

项目四：藏茶饮用 项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	4		
课题	藏茶饮用				
教 学 目 标	<p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学习雅安藏茶的饮用方法 2. 学习藏茶藏饮，藏饮的历史、饮用方法、饮用习俗等知识 3. 学习藏茶汉饮，汉饮的作用、汉饮的方法。 <p>【技能目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握雅安藏茶的饮用方法。 2. 掌握藏茶藏饮，藏饮的历史、饮用方法、饮用习俗等知识。 3. 掌握藏茶汉饮，汉饮的作用、汉饮的方法。 <p>【情感目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。 				
重点	掌握藏茶藏饮、藏茶汉饮的方法和习俗。				
难点	掌握藏茶藏饮、藏茶汉饮的方法和习俗。				
教具	多媒体；煮茶壶、藏茶茶具、酥油茶茶具等。				
采用教法	讲授、举例、实训。				
作业布置	写出实训报告。				
教学后记	本项目重点让学生了解汉族和藏族的饮用习俗，并对其进行考核。				

任务一 藏茶饮用实训			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	通过实训指导学生掌握雅安藏茶的饮用方法，包括藏茶藏饮和藏茶汉饮。	掌握冲泡雅安藏茶，用藏饮和汉饮两种方法	
2、制定计划	通过实训指导学生掌握雅安藏茶的饮用方法，包括藏茶藏饮和藏茶汉饮。	通过实训掌握雅安藏茶的饮用方法，包括藏茶藏饮和藏茶汉饮。	
3、操作训练	指导学生实训及撰写实训报告。	班分成 2 组，每组同学都完成藏茶藏饮和藏茶汉饮的方法，每组两个到三个同学承担一种方法，茶准备好后每一个组员都对茶品进行品尝。	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	

附件 1：项目测评知识

根据每个小组在实训过程中的工作态度、操作能力和各种藏茶饮用方法掌握进行综合评价

附件 2：项目教学评估

开展项目测评，实行三个方面的评价材料：

1. 学生自评
2. 小组互评
3. 教师评价

四川省贸易学校教学模式改革创新

项目五：雅安藏茶茶艺 项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	4		
课题	雅安藏茶茶艺				
教学目标	<p>【知识目标】 学习雅安藏茶的冲泡方法，并学习用茶艺演示的方法进行表演，表演出独具特色的雅安藏茶茶艺</p> <p>【技能目标】 1. 掌握雅安藏茶的冲泡方法。 2. 掌握雅安藏茶茶艺表演步骤。 3. 掌握雅安藏茶茶艺表演的各个要素</p> <p>【情感目标】 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。</p>				
重点	用茶艺演示的方法进行表演，表演出独具特色的雅安藏茶茶艺。				
难点	雅安藏茶文化经过岁月的积淀，形成了独有的文化内涵，经过雅安人民的传承和总结，形成了独有的茶文化表现形式，即雅安藏茶茶艺，通过藏茶茶艺展现出浸泡在茶汤中的故事和历史。				
教具	多媒体；藏茶茶具。				
采用教法	讲授、举例、实训。				
作业布置	写出实训报告。				
教学后记	本项目的重点是让学生掌握藏茶茶艺的冲泡方法，可进一步让学生了解藏茶茶文化相关知识。				

任务一 雅安藏茶茶艺演示实训			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	通过实训让学生掌握雅安藏茶茶艺的演示步骤，雅安藏茶茶艺的各个要素，能独立完整的表演出雅安藏茶茶艺。	通过实训掌握雅安藏茶茶艺的演示步骤，雅安藏茶茶艺的各个要素，能独立完整的表演出雅安藏茶茶艺。	
2、制定计划	讲授	通过实训掌握雅安藏茶的饮用方法，包括藏茶藏饮和藏茶汉饮。	
3、操作训练	指导学生雅安藏茶茶艺演示。	每两人一个小组，每小组2位同学一人左手一人右手，两人搭档共同完成此次茶艺。	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	

附件 1：项目测评知识

根据每个小组在实训过程中的工作态度、操作能力和藏茶茶艺的操作方法进行综合评价

附件 2：项目教学评估

开展项目测评，实行三个方面的评价材料：

1. 学生自评
2. 小组互评
3. 教师评价

四川省贸易学校教学模式改革创新

项目六：雅安藏茶品鉴项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	4		
课题	雅安藏茶品鉴				
教学目标	<p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雅安藏茶的审评方法，品质鉴定方法。 2. 雅安藏茶的审评术语，品质特征的描述。 <p>【技能目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握雅安藏茶审评的方法。 2. 掌握雅安藏茶品质鉴定方法。 3. 掌握雅安藏茶的审评术语以及学会雅安藏茶的特征描述 <p>【情感目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。 				
重点	雅安藏茶的审评与品鉴方法。				
难点	掌握雅安藏茶的审评术语以及学会雅安藏茶的特征描述。				
教具	多媒体；审评器具，藏茶茶样。				
采用教法	讲授、举例、实训。				
作业布置	写出实训报告。				
教学后记	通过藏茶品鉴任务的实施，确保学生能够掌握藏茶审评的方法，对相关藏茶的品质特征有直观感性的认识。				

任务一 雅安藏茶品鉴实训			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	通过实训，指导学生掌握雅安藏茶的审评方法和雅安藏茶的品质特征，能用专业术语对雅安藏茶进行描述。	通过实训让学生掌握雅安藏茶的审评方法和雅安藏茶的品质特征，能用专业术语对雅安藏茶进行描述。	
2、制定计划	讲授，指导学生实训。	学习藏茶审评技术要点； 进行雅安藏茶审评实训； 写出审评术语，填写实训报告。	
3、操作训练	指导学生开展雅安藏茶的审评和品质鉴定。	每两人一个小组，每小组2位同学，两人一合作进行审评和记录。	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	

附件 1：项目测评知识

根据每个小组在实训过程中的工作态度、操作能力、审评技术和评语的应用进行综合评价

附件 2：项目教学评估

开展项目测评，实行三个方面的评价材料：

1. 学生自评
2. 小组互评
3. 教师评价

四川省贸易学校教学模式改革创新
项目七：兄弟友谊茶文化、藏茶非物质文化遗产
项目教学教案

教师	孟令峰	备课时间	按教学计划	上课时间	按教学计划
单位	四川省贸易学校				
专业	茶叶生产与加工	教材	《藏茶制作》		
班级	2018 级茶叶生产与加工班				
课型	新知课	课时	4		
课题	兄弟友谊茶文化、藏茶入选非物质文化				
教 学 目 标	<p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解“兄弟友谊”藏茶情缘； 2. 了解“兄弟友谊”藏茶之路； 3. 了解藏茶入选非物质文化遗产相关材料。 <p>【技能目标】</p> <p>能描述兄弟友谊茶文化、藏茶入选非物质文化</p> <p>【情感目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养严谨的工作态度； 2. 提升学习本门课程的兴趣； 3. 培养负责任的工作态度。 				
重点	无				
难点	无				
教具	多媒体；相关文件。				
采用教法	讲授、举例、参观。				
作业布置	写出实训报告。				
教学后记					

任务一 参观了解兄弟友谊、藏茶非遗			
环节	教师活动	学生活动	备注
1、明确任务	引导学生自学，通过自学和参观兄弟友谊茶叶有限公司了解参观了解兄弟友谊、藏茶非遗相关知识。	通过自学和参观兄弟友谊茶叶有限公司了解参观了解兄弟友谊、藏茶非遗相关知识。	
2、制定计划	自学相关知识，指导学生参观企业。	学习藏茶审评技术要点； 进行雅安藏茶审评实训； 写出审评术语，填写实训报告。	
3、操作训练	指导学生开展见习参观，写出实训感悟。	开展见习参观，写出实训感悟。	
4、过程检测	认真组织学生实训、加强纪律管理，严格考核结果。	遵守团队纪律； 认真考察，做好记录； 按时、高质量上交实训报告。	
5、结果评价	参观过程评价； 实训报告评价。	参观过程评价； 实训报告评价。	