

<<茶叶加工工>>

图书基本信息

书名：<<茶叶加工工>>

13位ISBN编号：9787516701584

10位ISBN编号：7516701580

出版时间：2012-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

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>

<<茶叶加工工>>

内容概要

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(技师、高级技师)》以《国家职业标准茶叶加工工》为依据,紧紧围绕“以企业需求为导向,以职业能力为核心”的编写理念,力求突出职业技能培训特色,满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(技师、高级技师)》详细介绍了茶叶加工工技师和高级技师要求掌握的实用知识和技术。

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(技师、高级技师)》主要内容包括:工艺控制技术管理,设备安装与疑难问题的解决,设备改造与拼配方案的设计,在制品茶的质量控制,食品安全控制,质量检测与评定,仓储保鲜技术,技术应用,技术创新,技术培训、指导等。

书末提供了理论知识考核试卷及答案,供读者巩固、检验学习效果时参考使用。

<<茶叶加工工>>

书籍目录

第一部分茶叶加工工技师 第1单元主要加工过程控制 第一节工艺控制技术管理 / 4 一、加工场所、工作人员卫生状况的检查 二、卫生控制 三、茶叶机械设备卫生状况的检查 四、加工工艺流程的调整 五、制订毛茶精制分批制率计划 六、茶叶初制加工过程中相关工序参数的调节 七、常见工艺难题的处理和解决办法 八、相关知识 第二节设备安装与疑难问题的解决 / 29 一、主要茶叶加工设备 二、茶叶机械设备的技术操作规程 三、机械设备疑难或复杂问题的分析与处理 第三节在制品茶的质量控制 / 46 一、在制品质量与加工工艺流程调整 二、付制毛茶分级制率的判断 三、制订拼配预案并指导匀堆操作 四、成品茶拼配技术 五、茶叶加工用工时量的确定和调整 六、成本核算知识 复习题 / 68 第2单元质量控制 / 第一节质量检测与评定 / 71 一、基本茶类检测与评定 二、再加工茶评定 三、真假茶叶鉴别方法 四、茶叶水分含量的测定 第二节仓储保鲜技术 / 84 一、储存、保鲜技术参数的调整 二、改善品质的技术措施 复习题 / 88 第3单元技术管理 / 第一节技术应用 / 90 一、茶叶企业市场管理 二、茶叶企业食品安全的管理 三、绿茶内质品质的形成与加工过程常见问题处理 第二节技术创新 / 98 一、茶叶深加工产品的开发与研究 二、新技术在茶叶品质评价中的应用 三、高新技术在茶叶加工中的应用 四、制茶原理和技术的研究与发展 五、微波加热技术在茶叶加工中的应用 六、新技术在茶叶加工厂规划设计中的应用 七、茶叶加工过程中急冷技术及设备的应用 复习题 / 121 第4单元技术培训、指导 第一节培训 / 123 一、培训计划的制定 二、新上岗员工的技术培训 三、初、中、高级工的技能提升培训 四、茶叶加工工职业技能鉴定 第二节指导 / 128 一、作业指导书和相应图表的编写 二、初、中、高级茶叶加工工的技术指导 复习题 / 132 第二部分茶叶加工工高级技师 第5单元主要加工过程控制 第一节工艺控制 / 136 一、市场调研与加工工艺设计 二、茶叶加工工艺技术改造 三、茶叶机械设备改造和更新方案的制订 第二节精制工艺流程和拼配方案设计 / 144 一、精制工艺流程设计 二、茶叶拼配 第三节茶叶加工工艺管理制度 / 146 一、制定茶叶加工工艺技术规范 二、制定设备管理制度 复习题 / 147 第6单元质量控制 第一节食品安全控制 / 149 一、查阅有关茶叶国家标准、行业标准、地方标准 二、无公害茶、绿色食品茶和有机茶 三、茶叶污染知识 第二节质量管理 / 153 一、茶叶保鲜办法的确定 二、制定质量管理制度 三、制定质量监督与管理制度 复习题 / 155 第7单元技术管理 第一节技术应用 / 157 一、成品茶质量等级的核定 二、茶叶生产、经营中疑难问题的研究与对策 三、茶品价格的制定 四、撰写茶叶领域的技术论文或综合性技术报告 第二节技术创新 / 181 一、国内、国外有关茶叶生产经营的技术信息收集 二、茶叶发展趋势的分析 三、提出新产品开发思路 四、新产品样品试制 五、试制、加工新产品成本核算预案的制定 六、计算机网络应用知识 七、名茶机械化、连续化加工新技术 八、食品学、营养学应用知识 复习题 / 200 第8单元技术培训、指导 第一节培训 / 202 一、制订各级茶叶加工工的培训计划 二、制定教学方案 三、各等级茶叶加工工的试卷、试题编写 四、注意事项 第二节技师论文的写作 / 206 一、论文写作的基本要求 二、论文的写作与答辩方法 三、技师、高级技师论文赏析 复习题 / 234 技师理论知识考核试卷 / 235 技师理论知识考核试卷答案 / 242 高级技师理论知识考核试卷 / 244 高级技师理论知识考核试卷答案 / 251 参考文献 / 253

<<茶叶加工工>>

章节摘录

版权页：插图：制订毛茶精制分批制率计划就是根据付制毛茶的外形、内质的情况制订和估算该批次付制毛茶所回收的正茶、副茶、碎茶及其损耗的不同比例。

毛茶精制率包括正茶率、副茶率、碎茶率三个部分，通常要求正茶率、副茶率、碎茶率之和要达到97%，损耗率最大限度为3%。

其计算公式分别为：正茶率=（某级别正茶回收数量÷该批次付制毛茶数量）×100% 副茶率=（某级别副茶回收数量÷该批次付制毛茶数量）×100% 碎茶率=（某级别碎茶回收数量÷该批次付制毛茶数量）×100% 损耗率=（某批次付制毛茶损耗数量÷该批次付制毛茶数量）×100% 毛茶精制率的高低与毛茶本身的品质质量有着密切的关系，就一般情况而言毛茶本身的品质质量符合或高于标准样，则毛茶精制率就高，反之就低。

影响毛茶精制率高低的因素有：毛茶外形的条索（颗粒）松紧、老嫩、色泽、整碎和净度（茶朴、片、梗、籽、末的含量情况），内质的香气、滋味、汤色、叶底，有无次品茶、劣变茶、酵气和红梗红叶及掺假、掺杂的茶叶、水分含量高低、碎末茶比重大小、正品茶与次品茶的比重、轻微毛病的茶的比重、夏秋茶与春茶的比重。

毛茶拼配是一项技术性很强的工作，既要根据不同产地、不同季节的品质特点进行合理拼配，使原料发挥最佳经济价值，又要统筹全局，使同级产品质量保持一致。

因此，对不同产地、不同季节的品质特点要了如指掌，拼配时才能运用自如。

拼配时，根据当年的毛茶质量水平、参考历年拼配方案，先进行演制小样。

注意小样的外形是否匀整协调，不花杂、不缺段，香气滋味达到特定的品质要求。

同时应注意品质的稳定性，同货号、不同批次的产品，品质必须保证长期持续稳定，以确保商品茶信誉。

具体做法是，将审核品质后留取的各号毛茶按一定的比例拼配成小样，用手工方法模拟精制加工的过程收回成品，对照产品标准进行品质鉴定和产品成本的经济核算。

若某因子太高或太低，应重新调整，再次拼配、审核，直至符合产品标准。

付制时，应按小样拼配时所需的批号茶及数量进行打堆。

打堆后投料付制。

毛茶精制技术对毛茶精制率的影响主要存在于筛分、拣剔、干燥、风选、茶叶拼配、匀堆等环节。

<<茶叶加工工>>

编辑推荐

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(技师、高级技师)》由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(技师、高级技师)》是茶叶加工工技师和高级技师职业技能培训与鉴定考核用书,也可供相关人员参加就业培训、岗位培训使用。

<<茶叶加工工>>

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>