

# 湖北工业职业技术学院 2023 年单独招生 茶叶生产与加工技术职业技能测试考试大纲

## 一、考试性质

2023 年湖北工业职业技术学院茶叶生产与加工技术专业职业技能测试是由中等职业学校（包括中等专业学校、职业高中、技工学校）毕业生参加的选拔性考试。

## 二、考试目标与要求

### （一）考试目标

充分融合专业知识和技能操作的职业技能要素，合理运用专业知识考试、技能操作测量手段，将专业知识融入技能操作考试内容，将技能操作融入专业知识考试内容。重点考核学生的植物生理知识、化学基础知识、茶叶基础知识、实验室安全知识及相关基本操作。

### （二）能力要求

茶叶生产与加工技术专业职业技能测试，根据中等职业学校考生的知识和技能水平，要求考生会选择恰当的设备，按照正确的流程，完成茶叶生产与加工基础性工作任务。详细内容参见本大纲第四部分。

## 三、考试范围与依据

### （一）考试范围

1. 植物生理知识；
2. 化学基础知识；
3. 茶叶基础知识；
4. 实验室安全知识。

### （二）考试依据

教育部中等职业学校农业类、茶叶生产与加工专业基础课程及专业课程教学大纲。

## 四、考试形式和内容

1. 考试方式及时间：闭卷考试，时长 100min。

2. 考试内容及评分标准（总分 100 分），考核内容及权重分配参见下表。

考试范围	考试内容及能力要求	比重
1. 植物生理知识	了解植物细胞、组织、器官的解剖构造。 掌握植物的形态结构、生长发育和生殖的规律。 掌握观察、描述、鉴定植物的基本知识和技能。 了解植物生理过程的基本概念、基本理论、重要机理。	10%
2. 化学基础知识	掌握化学用语，熟悉常见元素的名称和符号。 了解物质的组成和结构。 掌握化学物质的分类、性质和变化规律。 熟悉常见的化学反应与基本的实验操作。	10%
3. 茶叶基础知识	了解茶树的生长发育规律。 掌握茶树生长与环境因子的关系。 掌握肥水管理与修剪技术。 掌握茶叶采摘方法与技巧。 了解六大茶类的加工原理。 掌握绿茶、红茶的加工流程与技术要点。 了解六大茶类的品质特征。 掌握绿茶、红茶的识别方法和基本泡法。	70%
4. 实验室安全知识	熟悉实验室消防安全制度及灭火器材的使用。 掌握实验室仪器设备及危险品安全使用规则。 了解实验室用电安全知识及常用基本用电设备的使用及注意事项。	10%

### 3. 题型分配比例

序号	题型	所占比例
1	单项选择题	30%
2	多项选择题	10%
3	判断题	10%
4	实操题	30%
5	论述题	20%

### 4. 难易大致比例

序号	难易程度	所占比例
1	较易题	50%
2	中等难度题	40%
3	较难题	10%

### 5. 样卷（见附件 1）。

附件 1:

## 湖北工业职业技术学院 2023 年单独招生 茶叶生产与加工技术职业技能测试（样卷）

### 注 意 事 项

1. 考试时间：100 分钟。
2. 请首先按要求在试卷的标封处填写您的姓名、准考证号和所在学校的名称。
3. 请仔细阅读各种题目的回答要求，在规定的位置填写您的答案。
4. 不要在试卷上乱写乱画，不要在标封区填写无关的内容。

	一	二	三	四	五	总 分
得 分						

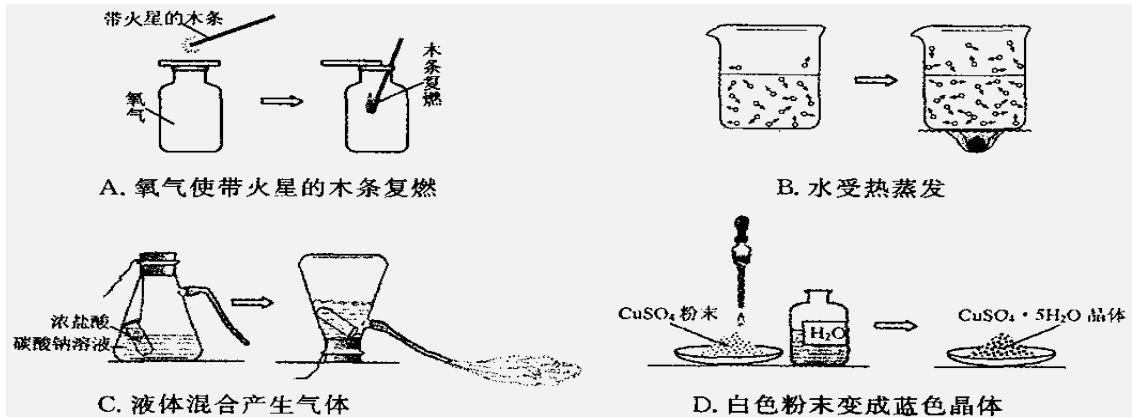
得 分	
分	

一、 单项选择题（将正确答案的序号填入题内的括号中。每题 2 分，满分 30 分）

1. 茶的发现与利用起源于哪个时期（ C ）  
A、春秋时期      B、战国时期      C、原始社会      D、唐代
2. 中国六大茶类是指（ A ）  
A、红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、青茶  
B、红茶、绿茶、白茶、花茶、黑茶、青茶  
C、红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶  
D、红茶、绿茶、白茶、黄茶、花茶、青茶
3. 绿茶加工的关键工序是（ B ）  
A、晒青      B、杀青      C、做青      D、闷黄
4. 绿茶的工艺流程包括（ B ）  
A、萎凋、干燥      B、杀青、揉捻、干燥  
C、萎凋、揉捻、发酵、干燥      D、杀青、揉捻、闷黄、干燥
5. 既具有绿茶的品质特点又兼具红茶的风格，而且香味独特，具天然花果香气和品种的特殊香韵的茶类是（ B ）  
A、黑茶      B、青茶      C、白茶      D、花茶
6. 下列对分子、原子、离子的认识，正确的是（ C ）  
A、分子是保持物质性质的最小粒子  
B、原子是最小的粒子，不可再分  
C、原子得到或失去电子后形成离子

D、CO<sub>2</sub>和CO性质的差异主要是由于分子间的间隔不同

7. 调味品是重要的食品添加剂，将下面调味品加入水中，不能形成溶液的是（D）  
A、食盐      B、蔗糖      C、味精      D、芝麻油
8. 下列变化中，属于物理变化的是（B）



9. 属于长日照植物的是（B）  
A. 高粱      B. 小麦      C. 玉米      D. 大豆
10. 植物细胞核中，经过适当溶剂处理后，容易被碱性染料染色的部位是（C）  
A. 核仁      B. 核液      C. 染色质      D. 核质
11. 已知马齿苋、景天等一节上生有3片叶，沙参、茜草等一节上生有4片叶，车前草等一节上生有8片叶，则这些植物叶的叶序是（A）  
A. 轮生叶序      B. 互生叶序      C. 对生叶序      D. 簇生叶序
12. 花粉管萌发发生在（C）  
A. 花粉散发前      B. 花粉散发时      C. 花粉落到柱头上后      D. 花粉散发后
13. 葡萄是合轴分枝，它的卷须是由什么形成的？（B）  
A. 顶芽      B. 腋芽      C. 不定芽      D. 以上都不是
14. 植物体内，进行各种代谢活动的主要组织是（D）。  
A. 机械组织      B. 保护组织      C. 分泌组织      D. 薄壁组织
15. 花柄长短不等，下部分花柄较长，越向上部，花柄越短，各花排在同一平面上称（C）  
A. 伞房花序      B. 头状花序      C. 伞形花序      D. 复伞形花序

得	
分	

二、 多项选择题（将正确答案的序号填入题内的括号中。每题2分，满分10分）

1. 茶多酚是茶叶中多酚类物质的总称，其主要功能有（ACD）  
A、消炎      B、清热      C、抗辐射      D、抗氧化
2. 茶叶包装应符合的条件包括（ABCD）  
A、牢固      B、整洁      C、防潮      D、美观
3. 黑茶是我国西北广大地区藏、蒙、维吾尔等兄弟少数民族日常生活中的必需品，原因是喝茶能（ABC）

A、解油止渴 B、帮助消化 C、补充维生素 D、增强记忆

4. 下列仪器中可以放在电炉上直接加热的是 ( BC )

A、量杯 B、蒸发皿 C、瓷坩埚 D、容量瓶

5. 下列实验操作正确的是 ( CD )

A、将实验室用剩的药品放回原瓶

B、把鼻孔凑近瓶口闻药品的气味

C、将洗净的试管倒放在试管架上

D、玻璃仪器外壁有水，加热前应擦干

得	
分	

### 三、判断题 (每题 1 分, 满分 10 分)

1. 中国是茶叶的故乡, 红碎茶是我国最早生产的红茶种类。 (×)
2. 企业产品标准适用于各类茶产品。 (×)
3. 不同嫩度、不同品种的鲜叶, 其柔软度不同, 有效物质含量是相同的。 (×)
4. 绿茶揉捻程度的感官鉴别主要是从茶条紧卷和茶汁外溢两个方面来判断。 (√)
5. 红茶属后发酵茶, 揉捻后发酵使叶子变红是工艺关键。 (×)
6. 冲泡绿茶时, 水温一般以 100℃ 左右为宜。 (×)
7. 土壤有机质越多越好, 肥力越高。 (×)
8. 团粒结构是农业生产上最理想的土壤结构。 (√)
9. 用托盘天平称量固体试剂前, 先将游码放在标尺的零刻度; 后调节螺母使天平平衡。 (√)
10. 任何一种原子都含有质子、中子和电子。 (×)

得	
分	

### 四、实操题 (每题 10 分, 满分 30 分)

1. 审评室内有绿茶和白茶两种样品, 并备有天平、计时器、评茶盘、审评杯碗、茶匙、品茗杯、烧水壶, 请问如何用感官审评的方法, 从外形、香气、汤色、滋味、叶底等方面对两种茶样进行区分, 请用文字描述操作流程与判别依据。

#### ① 操作流程

干评外形: 分别取两种茶样 100g-200g 置于评茶盘, 双手筛旋, 使茶叶分层, 顺势收至评茶盘中间呈馒头形, 用目测、手感等方法, 通过翻动茶叶、调换位置, 观察比较外形。

湿评内质: 分别称取两种茶样 3.0g 置于评茶杯, 注满沸水、加盖、计时, 依次等速滤出茶汤至审评碗, 留叶底于杯中, 按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

#### ② 品质区别

茶类因子	外形	汤色	香气	滋味	叶底
绿茶	嫩绿至深绿	嫩绿至黄绿	嫩香、栗香	浓醇鲜爽	嫩绿至黄绿
白茶	白毫、银绿	杏黄	毫香	甘鲜	灰绿

2. 制茶车间有摊凉平台、杀青机、揉捻机、烘焙机，并有收购的鲜叶进场，请问如何用现有设备，通过合理控制温度、时间、压力等因素进行绿茶加工，请用文字描述加工流程与技术要点。

流程：摊放→杀青→揉捻→干燥

摊放：至叶色暗绿、叶质柔软

杀青：220-280℃，至青气散、茶香显

揉捻：20-30min，轻压→重压→轻压，至紧卷成条、茶汁溢出

干燥：二青 100-120℃至手捏不粘，三青 100-110℃至有触手感，足干 90-100℃至手捻成粉

3. 老师安排小明用托盘天平称量 5g 的氯化钠固体，如果你是小明同学，你应该怎么做？请用文字描述，用托盘天平称量 5g 氯化钠药品的称量步骤和注意事项？

称量步骤：

水平放置→游码归“零”→调平衡，平衡螺母→称量，左物右码，先大后小，最后游码→读数：砝码质量+游码刻度→整理归位

注意事项：

使用托盘天平可以粗略称量物品，只能精确到 0.1 克。

称量前，先将天平调平衡，托盘上要垫有大小一样的称量纸。

左物右码要分清，即称量物放在左盘，砝码放在右盘。

如果是腐蚀性药品，要放在玻璃器皿（如小烧杯、表面皿）中称量。

用镊子夹取砝码，不能用手直接拿取。

得	分
分	

### 五、论述题（每题 20 分，满分 20 分）

1. 2022 年 11 月 29 日晚，我国申报的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”在摩洛哥拉巴特召开的联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第 17 届常会上通过评审，列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。成熟发达的传统制茶技艺及其广泛深入的社会实践，体现着中华民族的创造力和文化多样性，传达着茶和天下、包容并蓄的理念。中国人通过制茶、泡茶、品茶，培养了平和包容的心态、形成了含蓄内敛的品格，提升了精神境界和道德修养。茶的饮用与分享是人们交流、沟通的重要方式，以茶待客、长者为先等与茶相关的礼俗彰显着中国人谦、和、礼、敬的人文精神。在茶文化的带动和促进下，我国茶产业快速发展，茶科技水平稳步提高。茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章，在提供可持续生计、增进性别平等，促进乡村振兴、保护陆地生态系统，以及推动社会、经济、环境可持续发展等方面也发挥着积极作用。作为茶叶生产与加工技术专业的学生，请谈谈如何在继承传统中改革创新，实现茶产业可持续发展。