**编号：JM2020004**

江门市 恩平簕菜茶制作 职业技能培训课程标准

送审日期：2020年4月

开发负责人：李建业 15088132740

开发专家组：李雪壮、李劲新、李建业、潘保玲

开发单位(盖章)：恩平市雪荘茶厂

填写说明

一、以A4纸打印一式2份，在规定时间内提交人力资源社会保障部门审核。封面上方的编号由人力资源社会保障部门填写。

二、培训课程标准工种名称需在《中华人民共和国职业分类大典(2015年版)》中技能类职业(工种)、新职业、专项职业能力（含培训合格证）或技能单元等基础上进行细分。如涂装工（化工涂料）。

三、培训说明可按企业培训实际需要，说明课程的适用对象、教师要求、培训场地要求、课程标准开发所依据的文献资料等等。

四、培训要求及培训内容需清楚阐述课程整体架构设计及课程单元设计。课程整体设计是针对某一专题或某一类人群的培训需求所开发的课程架构。课程单元设计是在课程整体架构设计的基础上，具体确定每一单元的授课内容、授课方法、培训目标（受训对象完成培训后所要掌握的职业技能）、授课材料和配套教具等的过程。

五、推荐适用教材：一是可以直接推荐现有课程教材：在所在行业或职业相关的课程教材中筛选推荐。二是可开发课程教材：如无适用的课程教材，可按培训目标、培训要求培训内容开发编写培训教材，开发培训教材须与项目的职业技能标准统一，教材内容与培训内容相匹配。如教材属开发性课程教材的，须附上教材电子稿件。

一、培训说明

1.1 课标名称：江门市恩平簕菜茶制作职业技能培训课程标准

1.2 编制依据：本培训课程标准参考 《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》6-02-06-10茶叶加工工职业技能标准编制。

1.3 适用受训对象：

1.有意向从事簕菜茶制作的人员。

2.新型职业农民。

1.4 培训师要求

1.具有茶叶制作相关资格证书、取得评茶员资质或参加过初级评茶员培训课程的人员。

2.从事簕菜茶制作3年以上工作经验的人员。

1.5 培训场地设备要求

理论课程：容纳20人以上进行室内多媒体培训的教室

实操课程：容纳20人以上进行实训的培训教室及容纳20人以上进行实训的簕菜茶田

1.6其他：各培训机构可根据本培训计划及培训实际情况，在不少于总课时的前提下编写具体实施的计划大纲和课程安排表。同时，还应根据具体情况布置一定的课外作业时间和课外实训练习时间。推荐教材仅供参考，各培训机构可根据培训实际情况使用。

1.7考核方式：

实操：满分100分，60分合格，占总成绩100%。

1.8考核标准：

实操考核内容：实际操作技能考核采取问答与现场操作相结合的形式进行。

二、培训目标

通过本职业能力理论知识学习和操作技能训练，培训对象能够具备恩平簕菜茶制作工艺师职业能力所要求的理论知识和实际操作技能；能胜任簕菜茶制作工艺师岗位。

三、单元课时分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程单元名称 | 所需课时数 | 备注 |
| 1 | 茶叶基础知识理论课程 | 2 | 理论课 |
| 2 | 簕菜茶采摘、摊青、选叶课程 | 4 | 理论课+实操课 |
| 3 | 簕菜茶炒青、揉型捻汁、溢香课程 | 5 | 理论课+实操课 |
| 4 | 簕菜茶簸选、包装课程 | 3 | 理论课+实操课 |
| 5 | 簕菜茶评审和冲泡课程 | 4 | 理论课+实操课 |
| 6 | 簕菜茶制作工艺实训和现场答疑课程 | 4 | 实操课 |
| 总课时数 | | 22 |  |

注：每课时不少于45分钟。

四、培训要求及培训内容

**4.1茶叶基础知识理论课程**

**4.1.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握茶叶的发展历史、加工基本原理、加工技术措施等理论知识，为接下来的学习打下基础。

**4.1.2 培训内容:茶叶基础知识理论**

4.1.2.1理论教学内容

4.1.2.1.1茶叶的发展历史

4.1.2.1.2茶叶的分类和主产区

4.1.2.1.3加工基本原理

4.1.2.1.4加工技术措施

**4.1.2培训方式建议**

理论课在室内多媒体授课

**4.2 簕菜茶采摘、摊青、选叶课程**

**4.2.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：

1.鉴别适合制作簕菜茶的茶青

2.采摘簕菜茶茶青的正确手法

3.簕菜茶摊青工艺

4.簕菜茶选叶工艺

**4.2.2培训内容**

**簕菜茶采摘、摊青、选叶工艺理论和实操**

4.2.2.1理论教学内容

1.适合制作簕菜茶的茶青鉴别技巧

2.采摘簕菜茶茶青的正确手法

3.簕菜茶摊青工艺的作用和注意事项

4.簕菜茶选叶工艺的作用和注意事项

4.2.2.2技能实训内容

1.鉴别适合制作簕菜茶的茶青

2.采摘簕菜茶茶青的正确手法

3.簕菜茶摊青工艺实训

4.簕菜茶选叶工艺实训

**4.2.3培训方式建议**

多媒体授课+现场示范授课+学员实操

**4.3 簕菜茶炒青、揉型捻汁、溢香课程**

**4.3.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：

1.簕菜茶炒青（杀青）工艺

2.簕菜茶揉型捻汁工艺

3.簕菜茶溢香（焙干）工艺

**4.3.2培训内容**

**簕菜茶炒青、揉型捻汁、溢香工艺理论和实操**

4.3.2.1理论教学内容

1.簕菜茶炒青（杀青）工艺的作用和注意事项

2.簕菜茶揉型捻汁工艺的作用和注意事项

3.簕菜茶溢香（焙干）工艺的作用和注意事项

4.2.2.2技能实训内容

1.簕菜茶炒青（杀青）工艺实训

2.簕菜茶揉型捻汁工艺实训

3.簕菜茶溢香（焙干）工艺

**4.3.3培训方式建议**

多媒体授课+现场示范授课+学员实操

**4.4 簕菜茶簸选、包装课程**

**4.4.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：

1.簕菜茶簸选工艺

2.簕菜茶包装工艺

**4.4.2培训内容**

**簕菜茶簸选、包装工艺理论和实操**

4.4.2.1理论教学内容

1.簕菜茶簸选工艺的作用和注意事项

2.簕菜茶包装工艺的作用和注意事项

4.4.2.2技能实训内容

1.簕菜茶簸选工艺实训

2.簕菜茶包装工艺实训

**4.4.3培训方式建议**

多媒体授课+现场示范授课+学员实操

**4.5 簕菜茶评审和冲泡课程**

**4.5.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：

1.评审簕菜茶的要求和方法

2.冲泡簕菜茶

**4.5.2培训内容**

**簕菜茶的评审和冲泡理论和实操**

4.5.2.1理论教学内容

1.如何评审簕菜茶

2.簕菜茶冲泡方法和注意事项

4.5.2.2技能实训内容

1.簕菜茶评审实训

2.簕菜茶冲泡实训

**4.5.3培训方式建议**

多媒体授课+现场示范授课+学员实操

**4.6 簕菜茶制作工艺实训和现场答疑课程**

**4.6.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：

1.簕菜茶的制作工艺

**4.6.2培训内容**

**簕菜茶制作工艺实训和现场答疑**

4.6.2.1理论教学内容

1. 现场解答学员在簕菜茶制作过程中的疑问和存在问题

4.6.2.2技能实训内容

1. 簕菜茶制作工艺实训

**4.6.3培训方式建议**

学员实操+现场答疑

**4.7 课程考核**

**4.7.1培训目标**

簕菜茶制作工艺考核

**4.7.2培训内容**

簕菜茶制作工艺笔试考核和实操考核

4.7.2.1理论教学内容

1. 理论知识考核采取书面闭卷形式（以授课内容为主要范围）

4.7.2.2技能实训内容

实际操作技能考核采取问答与现场操作相结合的形式进行。

**1. 簕菜茶制作工艺实训**

**4.7.3培训方式建议**

实操考核内容：实际操作技能考核采取问答与现场操作相结合的形式进行。

五、推荐教材

1.《制茶学》， 安徽农学院编， 第三版（全书所有章节）