**编号：JM2020007**

江门市新会柑普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：林文富（13802615483）

开发专家组：杨成、容焯均、李艺强、董兰

开发单位(盖章)：江门市新会技师学院

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：江门市新会柑普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：适用于新会柑普茶制作职业技能培训。

1.4 培训师要求

要求对广东新会陈皮及云南普洱茶有较深的认识及研究,具备茶艺师、茶艺考评员或评茶员的资质。

1.5 培训场地设备要求

要求场地面积80平方米,建有清洗间。多媒体平台一套,8张高1米宽1米长1.2米带有凹面的不锈钢工作台,30个口径2CM高约12CM圆柱形不锈钢空心管套,30把尖嘴钳,30个长60CM宽30CM高40CM箩框,30个长60CM宽30CM高15CM周转箱,30个直径60公分的筛子,2台恒温烘干机。

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

理论考试：满分100分，60分合格，占总成绩40%；

实操：满分100分，60分合格，占总成绩60%。

1.8考核内容

1.新会陈皮知识

2.云南普洱茶的知识

3.新会陈皮柑普茶的知识

4.制作新会陈皮柑普茶

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，培训对象能够具备新会柑普茶制作职业能力所要求的理论知识和实际操作技能；能胜任新会柑普茶制作岗位。

三、单元课时分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程单元名称 | 所需课时数 | 备注 |
| 1 | 新会陈皮的知识 | 10 | 面授+实操 |
| 2 | 云南普洱茶的知识 | 10 | 面授+实操 |
| 3 | 新会陈皮柑普茶的知识 | 12 | 面授 |
| 4 | 新会陈皮柑普茶制作、储存及包装的知识技能 | 12 | 实操 |
| 总课时数 | | 44 |  |

注：每课时不少于45分钟。

四、培训要求及培训内容

**4.1 课程单元一：新会陈皮的知识**

**4.1.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：新会陈皮的定义及分类、新会陈皮的药用历史、新会陈皮生长的自然环境、新会陈皮制作工序、新会陈皮储存与陈化需注意的事项、新会陈皮的质量要求与等级区分等，便于应用于“制作柑普茶”。

**4.1.2培训内容**

4.1.2.1理论教学内容

4.1.2.1.1新会陈皮的定义及分类

4.1.2.1.2新会陈皮的传说及历史

4.1.2.1.3新会陈皮生长的自然环境

4.1.2.1.4新会陈皮制作工序

4.1.2.1.5新会陈皮储存与陈化需注意的事项

4.1.2.1.6新会陈皮的质量要求与等级区分

4.1.2.2技能实训内容

4.1.2.2.1新会陈皮制作工序

4.1.2.2.2新会陈皮质量与等级区分

**4.1.3培训方式建议**

“理论+实操”结合，利用讲授法、讨论法、演示法、案例法等进行培训教学。

**4.2 课程单元二：云南普洱茶的知识**

**4.2.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：普洱茶的定义、普洱茶历史、普洱茶茶树良种与特殊品种、普洱茶的生态产地、普洱茶采摘标准、普洱茶制作工艺、普洱茶感官审评及冲泡方法等内容，便于“制作柑普茶”时更科学、恰当的选择相应的原料。

**4.2.2培训内容**

4.2.2.1理论教学内容

4.2.2.1.1何为普洱茶

4.2.2.1.2国家标准对普洱茶的定义

4.2.2.1.3普洱茶历史

4.2.2.1.4普洱茶茶树良种与特殊品种

4.2.2.1.5普洱茶的生态产地

4.2.2.1.6普洱茶采摘标准

4.2.2.1.7普洱茶制作工艺

4.2.2.1.8普洱茶感官审评

4.2.2.1.9普洱茶冲泡方法。

4.2.2.2技能实训内容

4.2.2.2.1普洱茶感官审评

4.2.2.2.1普洱茶冲泡方法

**4.2.3培训方式建议**

“理论+实操”结合，利用讲授法、讨论法、演示法、案例法等进行培训教学。

**4.3 课程单元三：新会陈皮柑普茶的知识**

**4.3.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握：再加工茶的定义、新会柑普茶的特点、加工企业的厂区环境、厂房及设施、加工设备与工具、卫生管理、新会柑普茶的原料要求，加工过程管理、新会柑普茶的感官要求、产品管理、新会柑普茶的保健。

**4.3.2培训内容**

4.3.2.1茶叶加工工职业道德及职业守则

4.3.2.2再加工茶的定义

4.3.2.3新会柑普茶的特点

4.3.2.4新会柑普茶加工企业的厂区环境

4.3.2.5新会柑普茶加工设备与工具

4.3.2.6新会柑普茶加工卫生管理

4.3.2.7新会柑普茶的原料要求

4.3.2.8新会柑普茶加工过程管理

4.3.2.9新会柑普茶的感官要求

4.3.2.10新会柑普产品管理

4.3.2.11新会柑普茶的保健

**4.3.3培训方式建议**

利用讲授法、讨论法、案例法等进行培训教学。

**4.4 课程单元四：新会陈皮柑普茶制作、储存及包装的知识技能**

**4.4.1培训目标**

通过本单元培训，使培训对象能够掌握新会陈皮柑普茶的制作、储存及包装。

**4.4.2培训内容**

4.4.2.1新会柑果采摘

4.4.2.2新会柑果取果肉

4.4.2.3新会柑普茶制作

4.4.2.4新会柑普茶储存

4.4.2.5新会柑普茶包装

**4.4.3培训方式建议**

利用演示法、讨论法等进行培训教学。

五、推荐教材

1.《新会陈皮》，中国中医药出版社，2019年10月第1版，摘选第一章中的第一、二节。

2.《第一次品普洱就上手》，旅游教育出版社，2017年8月第1版。摘选第一篇中的第一、二节，第三篇中的第五节，第四篇中的第四节，第六篇，第八篇中的第三节。

3.《茶叶加工工》，中国劳动社会保障出版社，2010年12月第1版。摘选第二章中的第二节，第五章的第一节，第二节。

4.《茶叶加工良好规范》，中华人民共和国国家标准GB/T32744—2016，“中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会”发布，2016.06.14发布，2017.01.01实施。该标准的全部。

5.《新会柑含茶制品》，广东省食品安全地方标准DBS 44/010—2018，“广东省卫生健康委员会”发布，2018.11.01发布，2019.05.01实施。摘选“填充型新会柑皮含茶制品”标准。

6.《地理标志产品 新会陈皮》，广东省地方标准DB44/T604-2009,广东省质量技术监督局发布，2009.03.30发布，2009.07.01实施。该标准的全部。