

# 团 体 标 准

T/GZTSS 5—2022

## 油茶制作专项职业能力考核规范

Specification for professional ability assessment of  
Camellia oleifera production

2022-07-15 发布

2022-07-18 实施

贵 州 省 茶 叶 学 会 发 布



## 目 次

前言.....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 考核方式.....	1
5 评价方式.....	1
6 评价组织 .....	2
附录 A.（资料性附录）.....	3
表 A.1 油茶制作专项职业能力要求 .....	3
表 A.2 油茶制作专项职业能力要求比重.....	3

# T/GZTSS

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由贵州省茶叶研究所提出。

本标准由贵州省茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：贵州省茶叶研究所 贵州省茶叶学会 贵阳市茶叶学会 遵义市种植业发展服务中心。

本标准主要起草人：刘晓霞、胡伊然、黄俊斓、张小琴、王敏、刘馨、李燕 杨家干、喻梦江、伍艳薇。

# T/GZTSS

# 油茶制作专项职业能力考核规范

## 1 适用范围

本标准规定了油茶制作专项职业能力的术语和定义、考核、评价等内容。  
本标准适用于从事油茶制作人员的学习、考证。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 油茶制作

用茶叶，油、盐、糖、葱、姜、芝麻、花生、米花、核桃、馓子、虾米等为原料，采用炒、煎、炸、熬、煮等方式加工茶食品的过程。

### 3.2 油茶制作专项职业能力

能熟练进行原料准备，运用炒、煎、炸、熬、煮等方式加工茶食品的能力。

### 3.3 油茶制作专项职业能力考核

由取得专项考核资格的评价机构，通过组织测评准备、加工、收具等油茶制作相关技能的考核活动。

## 4 考核方式

### 4.1 等级设置

本标准不设等级，仅对技能操作进行要求，见附录 A。

### 4.2 报考条件

16 周岁（含）以上人员均可报名参加。

## 5 评价方式

### 5.1 评价形式及分值

评价方式为技能操作，满分为 100 分。

### 5.2 技能操作评价

考核机构组织 3 名（含）以上考评员、1 名督导员，考评员按照技能考核要求独立评分，取平均分为评价得分。

## T/GZTSS 5—2022

### 5.3 成绩判定

成绩按百分制， $\geq 90$  分为优秀，80~89 分为良好，60~79 分为合格， $\leq 59$  分为不合格。

### 5.4 考核

#### 5.4.1 考核安排

每年 1 月公布当年考核安排计划。

#### 5.4.2 考核时间

技能操作考核时间 30min。

### 5.3 成绩判定

成绩按百分制， $\geq 90$  为优秀，80（含）~89（含）为良好，60（含）~79（含）为合格， $\leq 59$  为不合格。

### 5.5 证书

成绩合格以上，授予油茶制作专项职业能力证书。

## 6 评价组织

### 6.1 评价机构

在贵州省人力资源和社会保障厅备案成功的专项职业能力考核机构。

### 6.2 评价人员

经评价机构培训取得考评员资格并报备至贵州省人力资源和社会保障厅的考评员。

附录 A  
(规范性附录)

附表 A.1 油茶制作专项职业能力要求

工作任务	操作规范
(一) 准备	1. 原料、器具准备 2. 茶叶、花生、核桃、芝麻、米花、鸡蛋、馓子、籼米或糯米、猪肥肠、猪肝、河虾等、葱、姜、蒜准备
(二) 加工	1. 茶叶炒、煎、炸、熬、煮等加工 2. 茶水比、熬制的浓度及火候掌控 3. 调味料把控 4. 佐料把控 <b>注：油茶制作用水符合 GB 5749 的规定。</b>
(三) 收具	1. 没有用完的材料分类封存保鲜 2. 用具清理放回规定地点 3. 清理好工作台及室内卫生 4. 关好水源、电源 5. 垃圾放到指定位置

附表 A.2 油茶制作专项职业能力要求比重

项目		分值 (%)	
技能要求	准备	选择茶、佐料、配料、器具	10
		茶、佐料、配料初加工	
	加工	茶汤熬煮	80
		佐料、配料等添加	
		分茶奉茶	
	收具	油茶质量	10
	收具有序，关水、电、气。		
合计		100	