

团 体 标 准

T/GZTSS 6—2022

茶叶加工工职业技能等级考核规范

Specification for assessment of occupational skill level
of tea processing workers

2022-07-15 发布

2022-07-18 实施

贵 州 省 茶 叶 学 会 发 布

目 次

前 言	II
茶叶加工工职业技能等级考核规范	1
1 适用范围	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	2
6 评价组织	3
附录 A.（资料性附录）	4
表 A. 1 五级茶叶加工工职业技能等级考核要求	4
表 A. 2 四级茶叶加工工职业技能等级考核要求	5
表 A. 3 三级茶叶加工工职业技能等级考核要求	6
表 A. 4 二级茶叶加工技师职业技能等级考核要求	7
表 A. 5 一级茶叶加工高级技师职业技能等级考核要求	8
表 B. 1 茶叶加工工职业技能等级考核理论知识比重	9
表 B. 2 茶叶加工工职业技能等级考核实操技能比重	9

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。

本标准主要起草人：刘晓霞、沈强、方仕茂、黄俊斓、姚雍静、赵华富、曹雨、刘馨。

T/GZTSS

茶叶加工工职业技能等级考核规范

1 适用范围

本标准规定了茶叶加工工的术语和定义、考核、评价等内容。
本标准适用于从事茶叶加工人员的学习、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/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30766 茶叶分类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 茶叶加工工

掌握一定茶叶加工理论，能运用不同加工工艺，完成六大茶类加工或茶叶精加工、茶叶标准样加工、花茶加工等过程的人员。

六大茶类符合 GB/T 30766 的规定。
茶叶标准样加工符合 GB/T 18795 的规定。

3.2 茶叶加工工职业技能等级考核

由取得职业技能等级考核资格的评价机构，通过组织测评茶叶加工工相关理论知识、评价茶叶加工实操技能等的考核活动。

4 考核方式

4.1 等级设置

本标准设五个等级，各等级依次递进，高级别包含低级别理论、技能内容，具体要求见附录 A。

4.2 申报条件

4.2.1 基本条件

- a. 年龄要求：16 周岁（含）以上。
- b. 学历要求：初中以上（含）。

4.2.2 职业条件

T/GZTSS 6—2022

本职业：茶叶加工工；

相关职业：评茶员，茶艺师

4.2.2.1 初级（五级）

a. 累计从事茶叶加工或相关职业工作 1 周年（含）以上；

4.2.2.2 中级（四级）

a. 取得茶叶加工工或相关职业五级/初级工职业资格证书（或职业技能等级证书）后，累计从事茶叶加工工工作 2 周年（含）以上。

b. 累计从事茶叶加工工或相关职业工作 3 周年（含）以上。

c. 取得技工学校茶叶加工工或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得教育部门、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

4.2.2.3 高级（三级）

a. 取得茶叶加工工或相关职业四级/中级工职业资格证书（或职业技能等级证书）后，累计从事茶叶加工工工作 3 周年（含）以上。

b. 取得茶叶加工工或相关职业四级/中级工职业资格证书（或职业技能等级证书），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得茶叶加工工或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

c. 具有大专以上制茶专业或相关专业毕业证书，并取得茶叶加工工或相关职业四级/中级工职业资格证书（或职业技能等级证书）后，累计从事茶叶加工工或相关职业工作 2 周年（含）以上。

4.2.2.4 技师（二级）

a. 取得茶叶加工工三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事茶叶加工工或相关职业工作 3 周年（含）以上。

b. 取得茶叶加工工三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事茶叶加工工或相关职业工作 2 周年（含）以上；或取得茶叶加工工预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事茶叶加工工或相关职业工作 2 周年（含）以上。

4.2.2.5 高级技师（一级）

取得茶叶加工工二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事茶叶加工工或相关职业工作 4 周年（含）以上。

5 评价方式

5.1 评价形式及分值

分为理论测评、技能操作测评、综合能力测评三种形式，满分均为 100 分。

五级、四级、三级测评理论、技能操作两项，二级、一级测评理论、技能操作、综合能力三项。

测评分值 ≥ 90 分为优秀，80~89分为良好，60~79分为合格， ≤ 59 分为不合格。

5.2 理论测评

考评机构组织2名以上监考人员采用笔试、现场问答或机考的方式。

5.3 技能操作测评

考评机构组织3名以上考评员按照技能操作要求规定，各自打分取平均分为测评得分。

5.4 综合能力测评

考评机构组织3名以上考评员对考生论文进行评价并现场提问，各自打分取平均分为测评得分。

5.5 考核时间

每年1月公布当年考核安排计划。

理论测评时间90min，技能操作考核时间，绿茶加工、红茶加工、青茶（乌龙茶）加工24.0h，黄茶加工、白茶加工、花茶加工48.0h，茶叶拼配2.0h，综合测评20min。

5.5 等级证书

成绩合格以上，授予相应级别茶叶加工工证书。

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)

表 A. 1 五级茶叶加工工职业技能等级考核要求

项目	技能要求
一、原料及准备	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能按所制茶叶要求识别明显劣变和不合格茶青原料 2. 能对茶青进行预检,并能剔除明显非茶夹杂物 3. 能按付制要求搬运茶青 4. 能按加工要求将茶青摊放到指定加工场地 5. 能清扫加工场地、清洁设备和辅助工具,符合生产卫生要求 6. 能按工艺要求,准备和整理制茶辅助工具和材料 7. 能检查机械设备的电源、开关、调速装置等是否安全、正常运行 8. 能使用日常计量器具,能进行不同计量单位之间的换算 9. 能对茶青分级机、茶青脱水机进行日常维护
二、初制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能加工一种当地名优茶 2. 能将茶青原料加工成合格的绿茶或红茶初制茶 3. 能操作制作当地名优茶的机械设备 4. 能操作绿茶或红茶初制机械 5. 能按照技术规范要求调节茶叶加工机械设备的技术参数 6. 能正确判断绿茶或红茶初制过程中在制品的适度情况、烘干后毛茶含水量情况 7. 会使用必要的初制辅助工具 8. 能对所操作的初制设备进行日常维护
三、精制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分辨绿茶或红茶毛茶明显烟、焦、生、青、霉、馊等有异气、异味茶及非茶类夹杂物 2. 能按加工要求将毛茶原料和在制品堆放到指定加工场地 3. 能分辨所加工的在制品茶在整个分路、分段取料加工流程中所处的位置 4. 能实现在制品茶上下工序间的衔接 5. 能操作精制机械或花茶窰制、紧压茶压制的主要加工设备 6. 能操作精制辅助工具 7. 能对所操作的精制设备进行日常维护
四、质量控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能区别不同等级茶青间的差别 2. 能鉴别和拣剔非茶类夹杂物 3. 能检验包装的外形质量和包装计量 4. 能分清在制品茶的等级、批次、筛号茶孔数 5. 能区分不同等级、规格成品茶 6. 能使用封口机、日期打印机等包装设备,正确包装茶叶产品 7. 能按照要求从仓库存取产品 8. 能正确使用食用保鲜剂 9. 能用茶叶感官审评方法鉴别产品质量优劣 <p>注: 1.茶叶感官审评方法符合 GB/T 23776 的规定。 2.产品品质要求应达到 GB/T 23776 附录 B 各类茶乙档(含)以上。</p>

表 A. 2 四级茶叶加工工职业技能等级考核要求

项目	技能要求
一、原料及准备	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能确定茶青摊放方式和翻动时间，并能按时翻动茶青 2. 能按照茶青分级标准对茶青进行分级和摊放 3. 能感官识别不合格及劣质茶青 4. 能按照所加工茶类的工艺要求选择和准备加工设备和辅助工具 5. 能检查并判断主要加工设备及其相互联接是否运转正常 6. 能操作热风炉设备，并能将热风温度调节至指定要求
二、初制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能将茶青加工成合格的绿茶、红茶两类毛茶 2. 能单独处理茶叶初制过程中两个工序间在制品茶的衔接和流量的匹配问题 3. 能使用名茶机械制作两种名茶 4. 能操作绿茶和红茶初制设备并进行日常保养 5. 能对初制中的机械设备异常情况做出正确判断 6. 能随时正确抽查在制品样品，并能感官鉴别其明显的质量区别 7. 能根据所加工茶产品的在制品质量，及时调节茶叶机械设备相应技术参数
三、精制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能感官识别不合格及劣质或变质毛茶原料，并做出相应的处理 2. 能按毛茶原料付制要求分清茶类、级别、批次等，并按加工要求搬运到指定加工地点 3. 能对加工中各工序之间在制品茶的存放场地及所需工具做出正确估计和适当安排 4. 能读懂茶叶精制工艺流程图 5. 能单独处理茶叶精制过程中两个工序间在制品茶的衔接和流量的匹配问题 6. 能操作分筛机、风选机、匀堆机等精制设备 7. 能判断分筛机、风选机、匀堆机等的工作异常情况 8. 能随时正确抽查在制品样品，并能感官鉴别其明显的质量区别 9. 能识别茶叶精制产品的常见品种规格和代号（码）
四、质量控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握在制品和成品茶的扦样技术 2. 能区分实物茶样与在制品茶或成品茶之间明显的外形和色泽差异 3. 能手工包装茶产品或能使用机械包装茶产品 4. 能按操作规程使用仓库通风或气调设备

表 A. 3 三级茶叶加工工职业技能等级考核要求

项目	技能要求
一、原料及准备	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能按照茶叶初制茶青采摘标准指导茶青采摘 2. 能判断茶青的摊放程度和付制时机 3. 能调试主要加工机械设备和更换其易损零部件 4. 能根据所加工产品工艺要求, 调整加工设备的技术参数 5. 能对茶叶机械设备的工作性能进行检查、维护或修理 6. 能根据茶青或毛茶原料或在制品的加工进度要求对主要加工设备工作流量进行适当衔接和调控
二、初制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能将茶青加工成合格的绿茶、红茶、黄茶等三类毛茶 2. 能独立处理初制中的工艺匹配和衔接问题 3. 能使用名茶机械制作三种以上名茶 4. 能调试和操作各种主要茶叶加工设备 5. 能对运行中茶叶机械设备的异常情况做出准确判断, 并能做出及时处理 6. 能按照实物茶样制作各加工工序在制品茶示范样品
三、精制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能指出所精制产品的工艺流程中不当之处 2. 能熟练掌握精制流程的关键工艺和技术 3. 能进行付制毛茶原料的选择和调配, 使之符合生产要求 4. 能使用机械或器具对名茶分级
四、质量控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能正确扦样和对样进行感官审评 2. 能及时发现在制品茶的品质缺陷, 并能采取措施加以解决 3. 能独立感官审评在制品茶的质量, 并能确定其是否符合工艺要求和质量标准 4. 能根据在制品质量判断加工中是否存在问题, 在哪个工序有什么问题。 5. 能凭手感较准确判断半成品和成品茶的含水率 6. 能识别所加工各类初、精制茶产品的等级规格和产品代号(码) 7. 能从仓库扦样进行感官审评, 并能发现茶叶质量的明显变化情况 8. 能调节通风或空调设备, 使茶叶仓库的温度和湿度符合贮存要求

表 A. 4 二级茶叶加工技师职业技能等级考核要求

项目	技能要求
一、初制和精制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能督促检查加工场所、茶叶机械设备及加工人员的卫生状况 2. 能根据茶青或毛茶原料的品质特点调整和设计适宜的加工工艺流程 3. 能制定毛茶精制分批制率计划 4. 能按所加工茶类选择和调节加工过程中有关工序的投叶量、时间、温度、湿度、进风量、筛网孔径等工艺参数 5. 能独立处理和解决技术或工艺难题 6. 能安装和调试各种主要茶叶加工设备 7. 能根据所加工茶产品的工艺要求制定茶叶机械设备的操作规程 8. 能综合分析加工设备中出现的疑难或复杂问题，并能提出相应的处理措施 9. 能按所加工茶产品的在制品质量调整加工工艺流程 10. 能基本判断付制毛茶的分级制率 11. 能制定拼配方案，并能指导匀堆作业 12. 能根据生产实际情况确定和调整茶叶加工用工时量
二、质量控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能鉴别真假茶叶 2. 能操作烘箱、分析天平等仪器，能检测茶叶水分含量 3. 能填写茶叶感官审评和含水量检测质量报表 4. 能感官审评和确定成品茶拼配方案 5. 能根据茶叶产品的保质要求调整贮存、保鲜技术参数 6. 能根据仓库产品的品质变化情况做出适当的技术措施（如复火、除湿等），减缓茶叶陈化变质
三、技术管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能制定企业生产经营管理制度 2. 能对所加工产品的全过程进行较全面的技术管理 3. 能主持或参与茶叶加工技术改造项目 4. 能提出茶叶初、精制、花茶窈制等工艺技术革新建议和技术方案，并组织参与实施 5. 能主持或参与创制茶叶新产品，并能提出相应的较系统的加工工艺技术 6. 能撰写茶业领域的技术总结性论文
四、培训指导	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能编写培训计划 2. 能对新上岗员工进行技术培训 3. 能对初级、中级、高级加工工进行技术培训 4. 能编写作业指导书和相应的图表 5. 能对初级、中级、高级加工工进行技术性指导

表 A. 5 一级茶叶加工高级技师职业技能等级考核要求

项目	技能要求
一、初制和精制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据原料特点和成品茶的品质要求，设计加工工艺 2. 能组织开展茶叶加工工艺重要的技术改造 3. 能根据企业实际情况和发展需要提出茶叶机械设备改造或更新的方案 4. 能根据拼配需要设计精制工艺流程 5. 能提出和制定企业比较重大的技术和设备管理制度 6. 能通过原料或在制品质量的品质调剂，确定拼配方案，有效地提高成品茶的质量 7. 能制定茶叶加工工艺技术规范及管理制度
二、质量控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能区别国家和本企业有关茶叶质量和卫生安全标准的差别 2. 能区别绿色食品茶、有机茶等概念 3. 能试制新产品样品，并能提出加工新产品的工艺和成本核算预案 4. 能结合实际提出有效的茶叶保鲜办法 5. 能根据茶叶产品的品质要求提出较系统和完善的质量管理制度 6. 能对企业生产经营过程进行质量监督和管理
三、技术管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能对茶叶生产经营中出现的一些疑难问题展开系统研究，采取对策，并取得了一定的研究成果 2. 能主持或参与国家、行业、地方、企业茶叶标准的制定和修订 3. 能撰写茶业领域的技术论文或综合性技术报告，促进生产发展 4. 能及时搜集国内外有关茶叶生产经营先进的技术信息，能分析茶业发展趋势 5. 能根据国内外茶叶市场的变化动态，及时提出开发新产品的思路
四、培训指导	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据培养目标制定培训计划和教学方案 2. 能对初级、中级、高级工、技师进行技术培训 3. 能组织、指导初级、中级、高级工、技师进行技术工作 4. 能指导初级、中级、高级工、技师解决生产中的技术疑难问题

表 B. 1 茶叶加工工职业技能等级考核理论知识比重

项目	初级（五级） （%）	中级（四级） （%）	高级（三级） （%）	技师（二级） （%）	高级技师（一级）（%）
职业道德	5	5	5	5	5
基础知识	30	25	20	---	---
原料及准备	10	10	5	---	---
初制	40	40	40	25	20
精制	5	10	10	30	30
质量控制	10	10	20	20	20
技术管理	---	---	---	10	10
培训与指导	---	---	---	10	15
合计	100	100	100	100	100

表 B. 2 茶叶加工工职业技能等级考核实操技能比重

项目	初级（五级） （%）	中级（四级） （%）	高级（三级） （%）	技师（二级） （%）	高级技师（一级）（%）
原料及准备	10	5	5	---	---
初制	60	50	40	20	15
精制	20	25	30	30	20
质量控制	10	20	25	30	30
技术管理	---	---	---	10	20
培训与指导	---	---	---	10	15
合计	100	100	100	100	100