

国家职业技能标准

职业编码：6-02-06-11

评茶员

(2019 年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部

中华全国供销总社制定

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源和社会保障部联合中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心组织有关专家，制定了《评茶员国家职业技能标准（2019年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对评茶员从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师/技师和一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。本次修订内容主要有以下变化：

——基础知识 2.2.3 第 1 至第 4 项调整为“（1）评茶基本功”，“（2）茶叶品质、等级的判定”两项；2.2.8 增加了“（6）《中华人民共和国商标法》”，“（7）《中华人民共和国知识产权法》”，“（8）《中华人民共和国食品安全法》”三项。

——对五级/初级工至二级/技师/技师的职业功能 1. 改为“样品管理”，对相应的工作内容和技能要求作了调整。

——对一级/高级技师中的职业功能 3. 改为“感官审评与检验技术的研究与创新”，对工作内容、技能要求及相关知识要求作了修改。

——权重表中的“样品接收”改为“样品管理”，对理论知识和技能要求权重表中各项目的权重作了调整。

三、本《标准》起草单位有：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国茶叶流通协会、广东省电子商务技师学院、中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心。主要起草人有：赵玉香、刘亚峰、金阳、杨秀芳、申卫伟、胡小苏、杨荣、徐恒玫、梁生明、朱雪松、刘一新。

四、本《标准》主要审定单位有：广东省供销合作社、湖南农业大学、安徽

农业大学、云南农业大学、华南农业大学、中华茶人联谊会、天津市茶叶学会、陕西省文化产业研究会、安徽省祁门红茶发展有限公司、北京张一元茶叶有限责任公司、浙江省茶叶集团股份有限公司、浙江农业商贸职业学院、河南信阳农林学院。审定人员有：危赛明、王昶、陈栋、张士康、黄建安、胡民强、毛立民、郝连奇、郭桂义、周红杰、谭新东、戴前颖、姜永清、王秀兰。

五、本《标准》在制定过程中，得到人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心荣庆华、葛恒双、宋晶梅，安徽省祁门红茶发展有限公司茶叶审评专家王昶的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源和社会保障部、中华全国供销合作总社批准，自公布之日起施行。

评茶员

国家职业技能标准

(2019年版)

1 职业概况

1.1 职业名称

评茶员

1.2 职业编码

6-02-06-11

1.3 职业定义

运用感官评定茶叶色、香、味、形的品质及等级的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 职业能力特征

视觉、嗅觉、味觉、触觉等感觉器官功能良好，有一定的学习能力和语言表达能力。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 职业技能鉴定要求

1.8.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业^①工作 1 年（含）以上。
- (2) 本职业或相关职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作 6 年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业^②或相关专业^③毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、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）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 取得本职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 5 年（含）以上。

(2) 取得本职业四级/中级工职业资格证书（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）；或取得本职业或相关职业四级/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毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职

① 相关职业：茶叶加工工、茶艺师，下同。

② 本专业：茶学、茶树栽培与茶叶加工，下同。

③ 相关专业：机械制茶、茶艺与茶叶营销、茶艺与贸易等与茶相关的专业，下同。

业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师/技师：

（1）取得本职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

（2）取得本职业三级/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，累计从事本职业或相关职业工作 3 年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

1.8.2 鉴定方式

分理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考试主要采取现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论考试成绩、技能考核和综合评审实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.8.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试监考人员与考生比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；

技能操作考核考评员与考生配比 1:10，且考评人员为 3 人（含）以上单数。

综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工不少于 120 分钟，二级/技师/技师、一级/高级技师不少于 150 分钟；技能操作考核时间：五级/初级工、四级/中级工不少于 60 分钟；三级/高级工不少于 90 分钟，二级/技师/技师、一级/高级技师不少于 120 分钟；综合评审时间不少于 60 分钟。

1.8.5 鉴定场所设备

技能操作考核场地须符合 GB/T 18797《茶叶感官审评室基本条件》要求，具备必需的审评场地、设施和器具，并需符合 GB/T 23776《茶叶感官审评方法》的要求。

具体审评场地、设施和器具如下：审评室面积不小于 10 m²，采光以自然光为主，宜坐南朝北，北向开窗（以人造光源采光的除外），室内色调应选择中性色，以白色、浅灰色及灰色为主；干评台（台面黑色亚光）、湿评台（台面白色亚光）；柱形审评杯（150 mL 或 250 mL）和盖碗（110 mL）及与之相匹配的审评碗、分样盘、评茶盘、叶底盘、称量用具、计时器等用具。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 忠于职守，爱岗敬业。
- (2) 科学严谨，客观公正。
- (3) 注重调查，实事求是。
- (4) 团结协作，不断进取。
- (5) 遵纪守法，讲究公德。

2.2 基础知识

2.2.1 茶叶产区、分类及品质特征

- (1) 茶叶产区分布。
- (2) 茶叶分类及各茶类基本加工工艺流程。
- (3) 各茶类不同品质特征形成的关键加工工序。

2.2.2 茶叶感官审评基础知识

- (1) 茶叶感官审评室的环境要求。
- (2) 茶叶感官审评设施和器具的规格要求。
- (3) 茶叶感官审评人员感官生理基本要求。
- (4) 茶叶实物标准样的定义及等级的设置。
- (5) 不同茶类审评方法。

2.2.3 茶叶感官审评技术知识

(1) 评茶基本功

- 1) 分样、摇盘、收盘。
- 2) 扦样、开汤。
- 3) 双杯找对。
- 4) 评茶术语的应用。

(2) 茶叶等级、品质的判定

- 1) 对样评茶知识。
- 2) 茶叶等级的判定。

3) 茶叶品质优劣的判定。

2.2.4 茶叶标准知识

(1) 茶叶产品标准及检验方法标准的相关知识。

(2) 茶叶质量的国家强制性标准的相关知识。

2.2.5 茶叶包装标识的基本知识

2.2.6 称量器具使用的基本知识

(1) 天平的使用。

(2) 其他称量器具的使用。

2.2.7 安全知识

(1) 实验室安全操作规范。

(2) 安全用电规范。

(3) 防火防爆操作规范与安全知识。

2.2.8 有关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。

(2) 《中华人民共和国劳动合同法》相关知识。

(3) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。

(4) 《中华人民共和国标准化法》相关知识。

(5) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。

(6) 《中华人民共和国商标法》相关知识。

(7) 《中华人民共和国知识产权法》相关知识。

(8) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

3 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 样品管理	1.1 样品信息采集	1.1.1 能做好样品规格、茶叶品类、数量等信息登记 1.1.2 能按照统一格式对样品进行编号 1.1.3 能根据无包装样品的外观、色泽等初步判别茶类	1.1.1 茶叶包装标识知识 1.1.2 茶叶分类知识
	1.2 样品归类存放及标准的选择	1.2.1 能根据样品的包装标识确定所属的基本茶类 1.2.2 能按照样品所属的基本茶类选择适用的文字标准及实物标准样 1.2.3 能按不同的茶类选择相应的存放环境	1.2.1 我国茶叶标准知识 1.2.2 茶叶贮存保质知识
2. 茶叶感官审评准备	2.1 茶叶感官审评设施、用具准备	2.1.1 能按茶叶感官审评要求清洁审评室 2.1.2 能按茶叶感官审评要求准备设施 2.1.3 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号 2.1.4 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室	2.1.1 茶叶感官审评室环境的要求 2.1.2 干评台、湿评台、茶具的规格要求 2.1.3 安全用电和安全操作规程
	2.2 相关标准准备	2.2.1 能根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准） 2.2.2 根据产品标准准备实物标准样或实物参考样	2.2.1 实物标准样的定义 2.2.2 实物标准样设置等级依据
3. 感官品质评定	3.1 分样	3.1.1 能用四分法缩分茶样至所需数量。 3.1.2 将缩分茶样进行编码并置于评茶盘中	3.1.1 分样程序 3.1.2 分样方法

	3.2 干看外形	<p>3.2.1 摇盘时茶叶在盘中能回旋筛转，收盘后上、中、下三段茶层次分明</p> <p>3.2.2 能评比形状的粗细、长短、松紧、身骨轻重</p> <p>3.2.3 能评比紧压茶个体的形状规格、匀整度、松紧度及里茶、面茶</p> <p>3.2.4 能评比面张、中段、下段三档比例是否匀称</p> <p>3.2.5 能评比色泽的鲜陈、润枯、匀杂</p> <p>3.2.6 能评比茶类及非茶类夹杂物的含量情况</p>	<p>3.2.1 摇盘、收盘的基本手法和要点</p> <p>3.2.2 不同茶类基本品质特征及外形审评方法</p>
	3.3 湿评内质	<p>3.3.1 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中</p> <p>3.3.2 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温</p> <p>3.3.3 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底</p> <p>3.3.4 能区别汤色的深浅、明暗、清浊</p> <p>3.3.5 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味</p> <p>3.3.6 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽</p>	<p>3.3.1 称量器具使用基本知识</p> <p>3.3.2 称样的基本常识</p> <p>3.3.3 不同茶类内质审评方法</p>
	3.4 品质记录	<p>3.4.1 能按茶叶感官审评程序记录品质情况</p> <p>3.4.2 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征</p>	<p>3.4.1 品质记录表的使用知识</p> <p>3.4.2 茶叶感官审评术语中通用术语运用知识</p>
4. 综合评定	4.1 记录汇总	<p>4.1.1 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总</p> <p>4.1.2 能识别劣变茶、次品茶、真假茶</p>	<p>4.1.1 劣变茶的识别知识</p> <p>4.1.2 次品茶的识别知识</p> <p>4.1.3 真假茶的识别知识</p>
	4.2 结果计算及判定	<p>4.2.1 能根据各项因子分数计算总分</p> <p>4.2.2 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级</p>	<p>4.2.1 对样评茶知识</p> <p>4.2.2 品质计分方法</p> <p>4.2.3 初制茶等级判定原则</p>

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 样品管理	1.1 取样	1.1.1 能按茶叶取样的操作规程，从大堆样中扦取具有代表性的试样 1.1.2 能根据茶样外形特征判定所用标准是否适当	1.1.1 茶取样标准知识 1.1.2 各茶类产品检验知识
	1.2 包装分析	1.2.1 能分析茶样包装标签是否符合食品标签标准要求 1.2.2 能提出茶叶包装改进的建议	1.2.1 预包装食品标签标准知识 1.2.2 茶叶包装材料与茶叶品质保持的知识
2. 茶叶感官审评准备	2.1 茶叶感官审评设施、用具准备	2.1.1 能根据天气变化做好审评室内光照、温湿度的调节，使其符合茶叶审评要求 2.1.2 能做好茶叶感官审评设施的维护、保养工作	2.1.1 茶叶感官审评室内光照温湿度的要求 2.1.2 茶叶感官审评设施的维护、保养知识
	2.2 标准样准备	2.2.1 能根据相关茶类准备相应的文字标准（企业、国家、行业或地方标准） 2.2.2 能准备相应的实物标准样或参考样（企业、国家、行业或地方标准）	2.2.1 不同茶类的国家、企业、行业或地方标准的知识 2.2.2 不同茶类实物标准样或参考样总体品质水平的设置知识
3. 感官品质评定	3.1 分样	3.1.1 能根据不同茶类选择相应的分样方法 3.1.2 能按照操作规程准确均匀缩分茶样	3.1.1 不同茶类的分样方法及操作规程知识
	3.2 干看外形	3.2.1 能评定六大茶类中某一大茶类的初、精制茶及再加工茶外形各因子及不同级别的品质特征 3.2.2 能分析该茶类外形各因子品质不足之处	3.2.1 不同茶类的初、精制加工工艺知识 3.2.2 不同茶类不同级别的外形各因子品质特征知识
	3.3 湿评内质	3.3.1 能评定六大茶类中某一大茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子 3.3.2 能辨别不同级别的香气类型、高低、浓淡和纯异 3.3.3 能辨别不同级别的滋味浓淡、强弱、鲜陈 3.3.4 能辨别不同级别的叶底特征	3.3.1 不同茶类不同级别的内质各因子品质特征知识

	3.4 品质记录	<p>3.4.1 能使用相关茶类的感官审评术语描述该茶类不同级别的外形、内质各因子的品质特征</p> <p>3.4.2 能对照实物标准样或成交样，按相关茶类品质评分要求对外形内质各因子进行评分</p>	<p>3.4.1 等级评语的运用知识</p> <p>3.4.2 等级评分方法</p>
4. 综合评定	4.1 记录汇总	<p>4.1.1 能根据适用的文字标准，对照品质记录表，对各品质因子情况进行汇总分析</p> <p>4.1.2 能根据外形、内质各因子的品质评分情况，按该茶类各因子的权数比例计算总分</p>	<p>4.1.1 对样评语的运用知识</p> <p>4.1.2 不同茶类品质因子权数分配知识</p>
	4.2 结果计算及判定	<p>4.2.1 能对照实物标准样对六大茶类中某一大茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级</p> <p>4.2.2 能根据总分判定相关茶类各品质因子与标准的差距</p>	<p>4.2.1 不同茶类精制茶、再加工茶的种类与名称知识</p> <p>4.2.2 对样评分方法</p>

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 样品管理	1.1 分类、保管	1.1.1 能指导五级/初级工、四级/中级工分清茶样类别，确定所用标准是否合理 1.1.2 能根据茶类的不同特性保管好样品	1.1.1 茶叶陈化变质的原理 1.1.2 茶叶贮存保鲜的方法
	1.2 包装分析	1.2.1 能指导五级/初级工、四级/中级工对茶叶包装进行深入分析 1.2.2 能对茶叶包装不足之处提出指导性的改进意见	1.2.1 茶叶品质检验项目知识 1.2.2 限制商品过度包装知识
2. 茶叶感官审评准备	2.1 茶叶感官审评环境、设施的准备	2.1.1 能根据气候变化、人体状态做好审评室内色调、采光、噪音、温湿度等各项指标的调节和控制 2.1.2 能指导五级/初级工、四级/中级工做好茶叶审评设施、器具的准备和保养工作	2.1.1 茶叶感官审评室基本条件的标准 2.1.2 人体状态与感官灵敏度的相关性知识
	2.2 标准样准备	2.2.1 能根据相关茶类的生产加工情况和市场销售质量水平选留实物参考样 2.2.2 能根据相应的文字标准或实物标准样确定相应级别实物参考样	2.2.1 不同茶类市场参考样的选取知识 2.2.2 市场调研知识
3. 感官品质评定	3.1 干看外形	3.1.1 能评定六大茶类中三大茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征 3.1.2 能找出相关茶类外形各因子中存在的品质弊病	3.1.1 大宗茶与名优茶的形态异同知识 3.1.2 相关茶类的再加工茶加工工艺知识
	3.2 湿评内质	3.2.1 能按照内质审评操作要领在相同的条件下进行不同个体样品的内质评定，减少误差 3.2.2 能评定六大茶类中三大茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征 3.2.3 能找出相关茶类内质各因子中存在的品质弊病	3.2.1 茶叶内质审评中误差的控制知识 3.2.2 大宗茶与名优茶的内质异同知识

	3.3 品质记录	<p>3.3.1 能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中三大茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病</p> <p>3.3.2 能按不同茶类审评方法的差异设计品质记录表</p>	<p>3.3.1 茶叶感官审评术语标准知识</p> <p>3.3.2 茶叶外形、内质各因子之间的相互关系知识</p>
4. 综合 评定	4.1 记录汇总	<p>4.1.1 能综合评定六大茶类中三大茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子</p> <p>4.1.2 能评定六大茶类中三大茶类的初、精制茶及再加工茶与实物标准样之间的差距，并对各因子分别进行评比计分</p>	4.1.1 精制茶及再加工茶等级的设置原则及评定
	4.2 结果计算及判定	<p>4.2.1 能对照实物标准样对六大茶类中三大茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负1/2个级</p> <p>4.2.2 能按七档制法对精制茶各因子评比、计分，并按总分判定其高于或低于实物标准样或成交样，误差在正负3分（含）以内</p>	4.2.1 精制茶及再加工茶等级判定知识

3.4 二级/技师/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 样品管理	1.1 指导接样	1.1.1 能指导三级/高级工及以下级别人员进行扦样、分样、制样及样品的登记和保管 1.1.2 能解决样品管理中存在的问题	1.1.1 样品管理工作流程及岗位制度
	1.2 咨询策划	1.2.1 能对茶叶包装与质量相关的问题提供咨询 1.2.2 能策划符合国家有关食品安全及标签标识等要求的包装方案	1.2.1 食品安全、包装与标签标识知识
2. 感官品质评定	2.1 干看外形	2.1.1 能运用不同茶类的外形各因子的审评技术分析六大茶类的初、精制茶及再加工茶不同级别的外形品质特征 2.1.2 能分析各茶类中外形品质弊病的产生原因并提出改进措施	2.1.1 茶叶加工工艺特点与茶叶品质形成的关系知识
	2.2 湿评内质	2.2.1 能运用不同茶类的内质各因子审评技术分辨六大茶类的初、精制茶及再加工茶不同产区、品种、季节、级别等品质特征 2.2.2 能分析各茶类内质品质弊病的产生原因并提出改进措施 2.2.3 能指导三级/高级工及以下级别人员正确辨别不同品质类型的内质差异	2.2.1 不同茶树品种、产区的茶叶特征形成的相关知识 2.2.2 不同季节的茶叶特征知识
	2.3 品质记录	2.3.1 能准确运用茶叶感官审评术语描述六大茶类初、精制茶及再加工茶的品质情况及优缺点 2.3.2 能指导三级/高级工及以下级别人员准确、规范使用评茶术语 2.3.3 能指导三级/高级工及以下级别人员按各茶类品质评定要求设计品质记录表，并能完整表现各因子的总体品质情况	2.3.1 品质记录表的制作与设计要求知识

3. 综合 评定	3.1 汇总设计	<p>3.1.1 能综合评定六大茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子，指出总体品质与标准样或成交样的差距</p> <p>3.1.2 能针对茶叶加工品质缺陷，提出加工工艺改进措施</p> <p>3.1.3 能针对茶叶贮存品质缺陷提出有效的贮存保鲜措施</p> <p>3.1.4 能根据原料品质情况和市场消费水平制定合理的茶叶拼配方案</p>	<p>3.1.1 茶叶加工工艺与加工机械的性能知识</p> <p>3.1.2 茶叶拼配技术及相关知识</p>
	3.2 结果计算及判定	<p>3.2.1 能对六大茶类的初、精制茶及再加工茶定级，误差不超过正负1/3个级</p> <p>3.2.2 能按七档制法对不同茶类精制茶各因子评比、计分，并按总分判定其高于或低于实物标准样或成交样，误差在正负2分（含）以内</p>	3.2.1 精制茶品质综合判定的原则
4. 培训 指导	4.1 培训	<p>4.1.1 能根据职业标准和教学大纲的要求编写三级/高级工及以下级别人员教学计划</p> <p>4.1.2 能根据教学计划对三级/高级工及以下级别人员进行授课</p>	4.1.1 教学计划编写的相关知识
	4.2 指导	<p>4.2.1 能指导三级/高级工及以下级别人员开展日常工作</p> <p>4.2.2 能指导三级/高级工及以下级别人员的技能训练</p>	4.2.1 生产、实习教学方法
5. 组织 管理	5.1 实物标准样制备及定价	<p>5.1.1 能根据生产和市场情况及历年茶叶等级的设置水平制备实物标准样</p> <p>5.1.2 能根据茶叶市场价格、生产情况及结合茶类的生产成本合理定价</p>	<p>5.1.1 实物标准样的制备知识</p> <p>5.1.2 市场营销知识</p>
	5.2 技术更新	<p>5.2.1 能搜集国内外有关茶叶生产的新技术信息</p> <p>5.2.2 能运用新技术、新方法评鉴茶叶产品质量</p>	<p>5.2.1 国内外茶叶科技动态知识</p> <p>5.2.2 信息的搜集整理知识</p>

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 感官品质评定	1.1 干看外形	<p>1.1.1 能运用茶树品种学、制茶学、生理生态学知识分析不同茶类外形品质的形成原因</p> <p>1.1.2 能运用茶树栽培技术、生产加工基础理论分析名优茶类特殊品质的形成原因</p> <p>1.1.3 能分析历史文化对茶叶市场知名度的影响</p>	<p>1.1.1 茶树品种与制茶工艺对品质的影响知识</p> <p>1.1.2 茶树栽培、生态环境、生产技术与品质关系的知识</p> <p>1.1.3 茶叶历史文化对市场知名度影响的知识</p>
	1.2 湿评内质	<p>1.2.1 能运用茶叶感官审评理论知识分析不同茶类内质审评的技术要点及品质形成的机理</p> <p>1.2.2 能运用茶叶生物化学知识分析品质特征及品质弊病的形成原因与改进措施</p>	1.2.1 茶叶主要内含成分对品质的影响知识
2. 综合评定	2.1 品质判定的审核	<p>2.1.1 能审核二级/技师/技师及以下评茶员对初、精制茶及再加工茶的定级及品质合格率的准确性判定</p> <p>2.1.2 能纠正二级/技师及以下评茶员对品质综合判定中的误差</p>	2.1.1 审核的基本程序
	2.2 疑难问题的处理	<p>2.2.1 能分析疑难茶样的品质问题并准确合理地进行判定</p> <p>2.2.2 能解决制茶工艺中影响品质的技术难题</p>	<p>2.2.1 国内外茶叶加工的新技术知识</p> <p>2.2.2 不同的制茶工艺对同一品种及相同的制茶工艺对不同品种品质影响的研究知识</p>
3. 感官审评与检验技术的	3.1 茶叶感官审评方法的研究与设计	<p>3.1.1 能根据实际需要选择合适的感官分析技术方法</p> <p>3.1.2 能根据茶叶感官审评的特点建立符合国家标准要求的茶叶感官审评室</p>	<p>3.1.1 建立感官分析实验室的一般导则标准知识</p> <p>3.1.2 国内外茶叶感官审评室及感官审评方法的知识</p>

研究与创新	3.2 茶叶感官审评技术的研究与完善	<p>3.2.1 能结合不同茶类的冲泡条件对茶叶品质的影响程度进行深入研究</p> <p>3.2.2 能运用国内外茶叶审评与检验的新方法、新技术不断完善现有的各茶类审评方法和技术</p>	<p>3.2.1 国内外审评与检验的新方法、新技术知识</p> <p>3.2.2 茶叶科学研究的前沿知识</p>
4. 培训指导	4.1 培训	<p>4.1.1 能独立承担二级/技师及以下评茶员的教学培训工作</p> <p>4.1.2 能编写二级/技师及以下评茶员的培训大纲、计划和教案</p>	<p>4.1.1 教育学知识</p> <p>4.1.2 教案的编写要求知识</p>
	4.2 指导	<p>4.2.1 能指导二级/技师及以下评茶员以最佳生理状态准确评定香气、滋味各因子</p> <p>4.2.2 能指导二级/技师及以下评茶员运用茶叶生物化学知识分析各茶类不同品质特征的形成原因</p>	4.2.1 食品风味化学相关知识
5. 组织管理	5.1 技术更新	<p>5.1.1 能参与茶叶新产品、新工艺的研究</p> <p>5.1.2 能提供新技术培训、技术交流、技能竞赛活动等技术支持</p>	<p>5.1.1 茶叶新产品、新工艺研究进展知识</p> <p>5.1.2 技术培训、技术交流和技能竞赛组织实施知识</p>
	5.2 质量管理	<p>5.2.1 能按照企业的标准化管理体系指导生产、销售企业规范质量管理体系</p> <p>5.2.2 能参与企业标准制定，并对有关茶叶产品、茶叶检验方法的国家、行业、地方标准的制定与修订提出意见</p>	<p>5.2.1 企业标准化管理体系知识</p> <p>5.2.2 产品质量法知识</p> <p>5.2.3 标准的制定与修订方法知识</p>
	5.3 成本核算	<p>5.3.1 能对原料和加工成本进行核算</p> <p>5.3.2 能制定茶叶拼配方案及加工技术措施，提高综合效益</p>	<p>5.3.1 茶叶成本核算基础知识</p> <p>5.3.2 茶叶拼配及加工技术方案制定要求知识</p>

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目 \ 技能等级		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/技师 / 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本 要求	职业道德	5	5	5	5	5
	基础知识	25	20	15	10	5
相关 知识 要求	样品管理	10	5	5	5	-
	茶叶感官审评 准备	15	15	10	-	-
	感官品质评定	30	35	40	35	20
	综合评定	15	20	25	30	30
	感官审评与检 验技术的研 究与 创新	-	-	-	-	15
	培训指导	-	-	-	10	15
	组织管理	-	-	-	5	10
合计		100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级				
		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/技师 / 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能 要求	样品管理	10	10	5	5	-
	茶叶感官审评 准备	20	15	15	-	-
	感官品质评定	50	40	40	40	30
	综合评定	20	35	40	35	35
	感官审评与检 验技术的研 究与创新	-	-	-	-	10
	培训指导	-	-	-	15	15
	组织管理	-	-	-	5	10
合计		100	100	100	100	100