

评茶师（茶叶拼配师）

国家职业标准

（征求意见稿）

1 职业概况

1.1 职业名称

茶叶拼配师

1.2 职业编码

6-02-06-11-001

1.3 职业定义

运用拼配技术实现茶叶外形、内质及成本达到设定要求的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设三个等级，分别为：三级/高级工、二级/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

高中毕业（或相当文化程度）。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

三级/高级工不少于160标准学时；二级/技师不少于120标准学时；一级/高级技师不少于100标准学时。

1.8.2 培训教师

培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格(职业技能等级)证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格;培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格(职业技能等级)证书或相关专业高级专业技术职务任职资格;培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格(职业技能等级)证书2年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格2年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室或视频专线进行;操作技能培训在茶叶拼配现场进行,拼配场地、设施、设备、器具须满足所要求。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者,可申报三级/高级工:

- (1) 累计从事本职业或相关职业工作满10年。
- (2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格(职业技能等级)证书后,累计从事本职业或相关职业工作满4年。
- (3) 取得符合专业对应关系的初级职称(专业技术人员职业资格)后,累计从事本职业或相关职业工作满1年。
- (4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书(含在读应届毕业生)。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格(职业技能等级)证书,并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书(含在读应届毕业生)。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书(含在读应届毕业生)。

具备以下条件之一者,可申报二级/技师:

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)证书后,累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称(专业技术人员职业资格)后,累计从事本职业或相关职业工作满5年,并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)证书后,从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称(专业技术人员职业资格)后,累计从事本职业或相关职业工作满1年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)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满2年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者,可申报一级/高级技师:

(1) 取得本职业或相关职业二级/技师职业资格(职业技能等级)证书后,累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后,累计从事本职业或相关职业工作满5年,并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格(职业技能等级)证书后,从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称(专业技术人员职业资格)后,累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

分理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。

理论知识考试以笔试或机考方式进行，主要考核从业申报人员从事本职业掌握的茶叶加工、审评、拼配基本要求及相关知识。操作技能考核采用现场实际拼配操作方式进行，主要考核从业申报人员从事拼配职业应具备的技能水平。综合评审采用审阅从业申报人员申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

1.9.3 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（其中，采用机考方式的不低于1:30），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，每位考生由不少于3名考评员评分。综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 120 分钟；技能操作考核时间不少于 150 分钟；综合评审时间不少于 60 分钟。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试及技能操作考核场地、设施须符合考场规定要求，技能操作考试器具须符合茶叶感官审评及拼配所要求。

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) 产区分布。

(2) 茶叶分类及品质特征。

2.2.2 茶叶感官审评

(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) 茶叶感官审评方法。

(5) 茶叶实物样及品质评判。

2.2.3 茶叶初、精制加工

(1) 茶叶初制加工工艺。

(2) 茶叶精制加工工艺。

2.2.4 茶叶拼配

(1) 拼配目标：感官品质、成本、理化与卫生等各项指标符合目标样或设定的要求。

(2) 拼配原则：取长补短，显优隐次，符稳品质，控本增效。

(3) 成本核算：拼配原料茶成本价格，拼配成品茶成本价格，拼配生产损耗率。

2.2.5 安全知识

- (1) 安全操作规范。
- (2) 安全用电规范。
- (3) 防火防爆操作规范。

2.2.6 有关法律、法规与标准

- (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。
- (9) GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》相关知识
- (10) GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）》相关知识

3 工作要求

本标准对三级/高级工、二级/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 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料样品选定与管理	1.1 选定	1.1.1 能通过审评筛选可用于拼配目标产品的原料茶样。 1.1.2 能根据不同目标样的要求，通过审评选定并归类备用。	1.1.1 不同茶类品质感官审评知识。 1.1.2 不同需求的原料茶审定归类知识。

	1.2 管理	<p>1.2.1 能根据目标产品拼配用途登记、保管样品。</p> <p>1.2.2 能根据各目标产品拼配用途，对样品进行分类建档管理。</p>	<p>1.2.1 原料样品的归类、记录与管理。</p> <p>1.2.2 样品分类建档管理。</p>
2. 茶叶品质感官评定	2.1 样品及环境、器具准备	<p>2.1.1 能根据拼配要求做好样品准备工作。</p> <p>2.1.2 能根据拼配的环境、设施、器具要求做好准备工作。</p>	<p>2.1.1 拼配样品要求与准备。</p> <p>2.1.2 拼配环境、设施、器具要求与准备。</p>
	2.2 感官评定	<p>2.2.1 能根据目标样品品质及各项因子要求，根据选定样品进行拼配及感官评定。</p> <p>2.2.2 能根据不同茶类的目标样品的品质特点要求，进行拼配与感官评定。</p>	<p>2.2.1 拼配技术基本知识。</p> <p>2.2.2 不同茶类品质特点审评知识。</p>
3. 拼配方案制定	3.1 方案制定	<p>3.1.1 能评定六大茶类中三大茶类初、精制及再加工茶内外质形成机理，以及不同季别、级别的品质特征。</p> <p>3.1.2 能根据目标样的各品质因子要求，将拼配方案对标样进行比对选定。</p>	<p>3.1.1 相关茶类及再加工茶的加工流程，品质形成，季别茶品质差异等相关知识。</p> <p>3.1.2 拼配及设计方案的比对差异知识。</p>
	3.2 成本核算	<p>3.2.1 能根据拼配方案核算各拼配样成本。</p> <p>3.2.2 能对照目标成本要求进行核对选择。</p>	<p>3.2.1 财务成本核算知识。</p> <p>3.2.2 财务成本控制知识。</p>
4. 研究与创新	4.1 拼配方案实施与改进	<p>4.1.1 能根据选定的拼配方案制作生产作业指导表单并提出相关拼配技术指导意见。</p> <p>4.1.2 能对照目标样，按品质审评七档制法或综合评分法对拼配产成品样各因子进行判定，其外形内质各因子的误差应在正负3分（含）以内。</p>	<p>4.1.1 制作拼配生产通知表单相关知识。</p> <p>4.1.2 运用品质审评七档制法评判拼配产成品是否符合目标样的各项因子要求知识。</p>
	4.2 设备运用与参数设置	<p>4.2.1 能根据拼配生产装备提出相关的参数要求，使拼配产成品达到目标质量要求。</p> <p>4.2.2 能根据拼配生产过程由于生产工艺流程可能产生的损耗，计算需增加的原料下单量。</p>	<p>4.2.1 拼配生产工艺流程、装备、参数知识。</p> <p>4.2.2 拼配生产工艺流程造成损耗与计算知识。</p>

3.2 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料样品选定与管理	1.1 选定	<p>1.1.1 能根据拼配目标样的要求，完成原料样品的采集与组织。</p> <p>1.1.2 能根据不同目标样的要求，指导三级/高级工进行感官审评选定。</p>	<p>1.1.1 原料样品的采集与组织知识。</p> <p>1.1.2 审评选定与指导。</p>
	1.2 管理	<p>1.2.1 能指导三级/高级工根据拼配目标样的要求，对各选定的原料样进行分类并登记保管。</p> <p>1.2.2 能做好历史标样及新样品的信息采集录入及历史资料的管理。</p>	<p>1.2.1 原料样品的分类与保管知识。</p> <p>1.2.2 样品的信息采集录入与历史资料管理知识。</p>

2. 茶叶 品质 感官 评定	2.1 感官评定及缺陷改进	<p>2.1.1 能评定六大茶类的初、精加工及再加工茶内外质形成机理，并分析不同茶类、不同级别的内外质特征。</p> <p>2.1.2 能分析各茶类关键工艺点与品质形成关系，并通过审评分析茶样的缺陷，提出产因及改进措施。</p>	<p>2.1.1 六大茶类及再加工茶加工工艺流程与茶叶品质形成的关系知识。</p> <p>2.1.2 六大茶类关键工艺点及不良品质形成的产因及改进措施知识。</p>
	2.2 拼配策划	<p>2.2.1 能分析不同茶类、不同产区、品种、季节、级别等品质差异，根据目标样要求选定拟使用的拼配原料样进行拼配策划。</p> <p>2.2.2 能指导三级/高级工根据不同茶类目标样的品质要求，对选定原料样进行拼配。</p>	<p>2.2.1 不同茶类、产区、品种、季别、等级的茶叶品质及特性形成的相关知识。</p> <p>2.2.2 指导不同茶类品质要求对样拼配知识。</p>
	2.3 质量与安全策划	<p>2.3.1 能按照国家相关茶叶理化、卫生等标准要求，筛选拟用于拼配使用的原料样。</p> <p>2.3.2 能指导三级/高级工按各茶类国家质量、卫生等标准要求选定的合格样品，进行记录汇总。</p>	<p>2.3.1 国家相关茶叶质量、卫生等标准要求知识。</p> <p>2.3.2 对符合国家相关标准选定的合格的各茶类样品进行记录汇总。</p>
3. 拼配 方案 制定	3.1 方案制定	<p>3.1.1 能根据目标样的各项综合指标要求，并根据原料的产地、品种、品质、级别、季别不同，制定拼配方案。</p> <p>3.1.2 能根据目标样的各项综合因子的要求，通过设计多方案的对比选定拼配方案。</p>	<p>3.1.1 各茶类、产地、品种、品质、级别、级别差异知识。</p> <p>3.1.2 茶叶拼配比知识。</p>
	3.2 成本核算	<p>3.2.1 能根据目标样成本要求，依据各拼配方案中各拼配原料茶的单价、拼配数量比例进行拼配单位成本核算。</p> <p>3.2.2 能根据实际拼配生产过程可能造成的损耗，计算出可能增加的成本并计入拼配单位成本核算。</p>	<p>3.2.1 财务成本核算知识。</p> <p>3.2.2 加工损耗成本预测知识。</p>
4. 研 究 与 创 新	4.1 拼配技术革新	<p>4.1.1 能根据选定的拼配方案指导三级/高级工下达拼配生产作业指导书，并列明拼配生产过程的技术要求。</p> <p>4.1.2 能运用现代科学技术装备提升拼配加工产品质量、效率，实现拼配技术与产品创新。</p> <p>4.1.3 能将拼配生产过程的前</p>	<p>4.1.1 拼配生产作业指导书内容及相关知识。</p> <p>4.1.2 运用科技装备实现拼配生产与产品创新知识。</p> <p>4.1.3 拼配生产过程质量把控及品质评判知</p>

		、中、后产成品样对照目标样，按品质审评七档制法或综合评分法对拼配产成品各因子进行判定，其外形内质高于或低于目标样误差应在正负 2 分（含）以内。	识。
	4.2 设备运用	<p>4.2.1 能指导三级/高级工运用拼配生产装备并列明相关装备的技术参数，使拼配产成品达到目标样要求。</p> <p>4.2.2 能跟据拼配生产工艺要求，及可能产生的损耗，能指导三级/高级工计算相应原料的下单量，使质、量达到目标样要求。</p>	<p>4.2.1 运用拼配生产工艺流程所配置的装备功能知识。</p> <p>4.2.2 拼配生产过程由于相关工艺要求，可能造成生产损耗的知识。</p>
5. 培训指导	5.1 培训	<p>5.1.1 能根据职业标准和教学大纲的要求编写三级/高级工及以下岗位人员教学计划。</p> <p>5.1.2 能根据教学计划对三级/高级工及以下岗位人员进行授课。</p>	<p>5.1.1 教学计划编写的相关知识。</p> <p>5.1.2 授课培训能力方法。</p>
	5.2 指导	<p>5.2.1 能指导三级/高级工及以下岗位人员开展日常拼配工作。</p> <p>5.2.2 能指导三级/高级工及以下岗位人员与拼配相关的技能训练。</p>	<p>5.2.1 生产、实习现场教学方法。</p> <p>5.2.2 拼配实操技能训练指导。</p>
6. 组织管理	6.1 实物标准样制备及产品需求	<p>6.1.1 能根据企业历史产品体系及客户、市场需求，并结合国家、行业相关茶叶等级实物标准样要求，组织制备企业的实物标准样。</p> <p>6.1.2 能根据茶叶市场需求、产地原料情况、企业生产技术、设备等综合能力，组织制定本企业设计拼配生产各茶类、品类、等级产品满足市场需求。</p>	<p>6.1.1 茶叶产品实物标准样制备知识。</p> <p>6.1.2 茶叶市场产品需求知识。</p>
	6.2 技术更新	<p>6.2.1 能组织搜集国内外有关茶叶生产加工、拼配的新技术、新装备信息。</p> <p>6.2.2 能组织运用新加工技术和新装备通过拼配技术实现茶叶产品质量提升与创新。</p>	<p>6.2.1 国内外茶叶加工、装备科技发展动态知识。</p> <p>6.2.2 茶叶科技信息的搜集与运用知识。</p>

3.3 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. 茶样品质感官评定	1.1 评审指导	<p>1.1.1 能运用茶树品种学、制茶学、生态环境学等知识分析不同茶类、品类、区域等茶叶品质形成的产因，并指导二级/技师及以下岗位人员对照目标样如何选择原料。</p> <p>1.1.2 能运用并分析适制茶类茶树品种及栽培技术、小区域土壤及气候、生态海拔、特有的生产加工工艺理论，分析名优茶类茶产品特殊品质风味形成的产因。</p>	<p>1.1.1 茶树品种、制茶工艺、生态环境对茶叶品质形成的影响知识。</p> <p>1.1.2 名优茶类产品特殊品质风味形成的知识。</p>
	1.2 评定指导	<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，并指导二级/技师评定选定原料是否符合目标样要求。</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，使改进后的茶叶原料符合拼配使用要求。</p>	<p>1.2.1 不同茶类茶叶品质形成的机理以及对拼配产品品质影响的知识。</p> <p>1.2.2 茶叶品质弊病的产因及改进技术知识。</p>

2. 拼配 方案 制定	2.1 方案选定 指导	<p>2.1.1 能按照“取长补短、显优隐次、符稳品质、控本增效”的原则，指导二级/技师及以下人员选定拼配方案和成本控制。</p> <p>2.1.2 能运用个性化品质风味原料调剂拼配样，使其达到并符合目标样品品质要求。</p>	<p>2.1.1 拼配原则知识。</p> <p>2.1.2 拼配技术经验技巧知识。</p>
	2.2 方案达标	<p>2.2.1 能运用拼配原则使产品外形、汤色、香气、滋味等品质指标符合目标样要求，能指导二级/技师及以下人员实现以上目标。</p> <p>2.2.2 能通过明确基准原料、调剂原料、拼带原料，运用拼配原则及合理的拼配比例使产品质量、成本实现拼配目标要求，能指导二级/技师及以下人员实现以上目标。</p>	<p>2.2.1 拼配关键对标点知识。</p> <p>2.2.2 拼配原则具体运用与实现知识。</p>
3. 研究 与创 新	3.1 拼配技 术创新	<p>3.1.1 能审核二级/技师以下人员拼配作业指导书，并对作业指导书的内容进行准确评定和修正。</p> <p>3.1.2 能运用品质审评七档制法或综合评分法对拼配产成品各因子进行准确判定，其外形内质高于或低于目标样误差应在正负1分（含）以内。</p>	<p>3.1.1 拼配作业指导书审核机制知识。</p> <p>3.1.2 拼配生产过程质量把控及品质评判知识。</p>
	3.2 设备运 用	<p>3.2.1 能分析判断拼配生产过程，相关关键工艺技术参数可能对产品质量造成的影响，提出并建立健全管控机制。</p> <p>3.2.2 能合理运用现代科学技术装备和设定关键技术参数提升拼配生产的质量、产量和效率。</p> <p>3.2.3 能科学运用现代装备技术手段实现拼配设计目标产品的品质风味创新。</p>	<p>3.2.1 拼配生产关键工艺技术参数管控机制知识。</p> <p>3.2.2 现代科学技术装备运用知识。</p> <p>3.2.3 科学运用现代技术装备手段，实现产品创新知识。</p>
4. 培 训 指 导	4.1 培 训	<p>4.1.1 能独立承担二级/技师及以下岗位人员的教学培训工作。</p> <p>4.1.2 能编写二级/技师及以下岗位人员的培训大纲、计划和教案。</p>	<p>4.1.1 教育培训知识。</p> <p>4.1.2 教案的编写与计划要求知识。</p>
	4.2 指 导	<p>4.2.1 能指导二级/技师及以下岗位人员拼配技能要领，及拼配生产过程的关键控制点。</p> <p>4.2.2 能指导二级/技师及以下岗位人员运用检验检测手段，检测</p>	<p>4.2.1 拼配技术要领及拼配生产关键控制点知识。</p> <p>4.2.2 运用检验检测手段验证产品质量符合</p>

		茶叶各主要内含物质指标与品质的关联度，并通过拼配加工过程的工艺技术手段实现茶叶内含物达到拼配目标设计产品和客户要求。	度知识。
5. 组织 管理	5.1 拼配管理	5.1.1能组织编写企业拼配岗位职责与技术规范。 5.1.2 能组织制定科学合理的茶叶拼配加工技术方案与措施，提升拼配产成品的综合效益。	5.1.1 编写企业拼配技术规范。 5.1.2 通过科学合理茶叶拼配加工技术方案措施，提升效益知识。
	5.2 质量管理	5.2.1 能按照现代标准化企业管理要求，组织参与企业建立健全生产管理及质量安全管控体系。 5.2.2 能根据国内外最新的茶叶产品卫生、农残等安全要求，组织制定应对方案措施。	5.2.1 企业标准化管理与安全体系建设知识。 5.2.2 制定应对新卫生、农残安全方案措施。
	5.3 标准制定	5.3.1 能组织参与企业产品标准的制定。 5.3.2 能组织岗位团队参与或对国家、行业、地方、团体标准制定与修订的相关茶叶产品标准、茶叶检验方法等提出意见建议。	5.3.1 标准制定。 5.3.2 参与国家、行业、地方、团体标准制定、修订提出意见建议。
	5.4 产品体系	5.4.1 能组织参与企业产品体系的规划与建设 5.4.2 能根据市场与客户的需求，组织通过拼配研发丰富企业产品体系	5.4.1产品体系建设知识。 5.4.2 研发丰富产品体系。
	5.5 技术创新	5.5.1 能组织参与企业新产品、新工艺的研发与策划。 5.5.2 能组织运用新知识、新技术、新装备等研发创新拼配技术工艺。 5.5.3 能组织担任拼配生产新技术、新工艺、新技能的培训指导。	5.5.1 新产品、新工艺研究知识。 5.5.2 研发创新知识。 5.5.3 新技术、新工艺、新技能培训指导。

4 权重表

4.1 理论知识权重表

技能等级 项目		三级/高级工 (%)	二级/技师 (%)	一级/高级技师 (%)
基本要 求	职业道德	5	5	5
	基础知识	25	20	15
相关知 识要求	样品选定与管理	10	5	-
	茶样品质感官评定	25	20	20
	拼配方案制定	30	25	20
	研究与创新	5	10	15
	培训指导	-	10	15
	组织管理	-	5	10
合计		100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级		
		三级/高级工 (%)	二级/技师 (%)	一级/高级技师 (%)
技能 要求	样品选定与管理	15	10	-
	茶样品品质感官评定	30	25	20
	拼配方案制定	50	40	40
	研究与创新	5	10	15
	培训指导	-	10	15
	组织管理	-	5	10
合计		100	100	100