

茶叶加工工 国家职业标准

(征求意见稿)

1 职业概况

1.1 职业名称

茶叶加工工^①

1.2 职业编码

6-02-06-10

1.3 职业定义

操作制茶设备，将茶鲜叶加工成初制茶、精制茶及再加工茶的人员。

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、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温及部分高温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习、计算和表达能力；色觉、嗅觉、味觉等感官正常，手臂、手指动作协调、灵活。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

^① 本职业包含茶叶初制工、茶叶精制工2个工种。

五级/初级工不少于 540 标准学时；四级/中级工不少于 450 标准学时；三级/高级工不少于 400 标准学时；二级/技师不少于 350 标准学时；一级/高级技师不少于 300 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（技能等级）证书或茶学相关专业初级技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师以上职业资格（技能等级）证书或茶学相关专业初级技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业二级/技师职业资格（技能等级）证书 3 年以上或茶学相关专业中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（技能等级）证书 3 年以上或茶学相关专业高级专业技术职务任职资格。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室进行；技能操作培训在符合技能教学条件的场所进行。茶叶初、精制主要设备齐全，布局合理，符合国家安全、卫生标准。

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，可申报五级/初级工：

- (1) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业^①工作。
- (2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

^① 相关职业：茶艺师、评茶师、农产品食品检验员、蜂产品品评员、乳品评鉴师，及农副产品加工人员，食品、饮料生产加工人员中类下的职业，下同。

(2) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格(职业技能等级)证书后, 累计从事本职业或相关职业工作满3年。

(3) 取得本专业^①或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等教育毕业证书(含在读应届毕业生)。

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。

^① 本专业: 茶学、茶树栽培与管理、茶叶生产与加工、茶叶生产与加工技术, 下同。

^② 相关专业: 茶艺、茶艺与茶文化、茶叶营销及开设茶叶加工课程的专业, 下同。

(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

分为理论知识考试、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；技能考核主要采用现场操作、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。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制,成绩皆达 60 分(含)以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15,且每个考场不少于 2 名监考人员;技能考核中的考评人员与考生配比为 1:5,且考评人员为 3 人以上单数;综合评审委员为 3 人以上单数。

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、一级/高级技师不少于 120 分钟。综合评审时间不少于 20 分钟。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室进行。技能考核在茶叶加工(模拟)现场进行,现场符合食品安全生产条件,设施、设备、仪器、工具齐全,安全措施得当。

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) 遵纪守法，诚实有信。

(2) 爱岗敬业，贡献社会。

(3) 规范操作，质量第一。

(4) 讲究卫生，安全生产。

(5) 钻研业务，锐意创新。

2.2 基础知识

2.2.1 茶叶加工基础知识

(1) 绿茶、红茶、乌龙茶等六大茶类的分类及其品质特征。

(2) 各茶类加工的基本工艺与基本原理。

2.2.2 安全生产常识

(1) 安全用电。

(2) 机械安全操作知识。

(3) 应急措施与抢救。

2.2.3 相关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。

(2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

(3) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。

(4) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。

(5) 《中华人民共和国计量法》相关知识。

(6) 《中华人民共和国安全生产法》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、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。

3.1 茶叶初制工

3.1.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 加工准备	1.1 原料准备	1.1.1 能识别不同鲜叶形态，剔除红变叶、老叶和非茶夹杂物 1.1.2 能根据贮青基本方法存放鲜叶	1.1.1 鲜叶形态相关知识 1.1.2 鲜叶贮青的相关知识
	1.2 设备、工具准备	1.2.1 能按设备清单准备制茶所需设备、辅助工具 1.2.2 能按照设备操作说明书检查机械设备的电源、开关、调速装置等是否正常运行 1.2.3 能使用日常称量器具称重	1.2.1 设备、辅助工具的相关知识 1.2.2 基本用电相关知识 1.2.3 基本计量器具相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能使用摊青或萎凋、干燥的工具和设备进行茶鲜叶摊放、茶叶干燥 2.1.2 能根据鲜叶原料的嫩度等设置各茶类摊青或萎凋、干燥工序的摊叶厚度（数量）、温度、时间	2.1.1 摊青或萎凋、干燥工具和设备的相关知识 2.1.2 摊青或萎凋、干燥的相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能判断摊青叶或萎凋叶的含水率是否达到要求 2.2.2 能判断干燥程度是否达到所加工产品的要求	2.2.1 摊青叶或萎凋叶含水率的相关知识 2.2.2 干燥程度判断相关知识
3. 质量管理	3.1 品质要求	3.1.1 能根据产品品质要求判断1种初制茶的品质 3.1.2 能区分1种初制茶的级别	3.1.1 初制茶品质要求相关知识 3.1.2 初制茶品质判定相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
理	3.2 品质管理	3.2.1 能分辨初制茶中的茶梗、碎末和黄片 3.2.2 能根据产品特点识别 1 种初制茶	3.2.1 初制茶形态特征识别相关知识 3.2.2 初制茶品质特点相关知识
4. 包装贮藏	4.1 包装	4.1.1 能根据手工包装方法对初制茶产品进行包装 4.1.2 能根据机械包装操作规程用 1 种包装机械对初制茶进行包装	4.1.1 手工包装相关知识 4.1.2 包装机械相关知识
	4.2 贮藏	4.2.1 能根据茶叶贮藏要求选择贮存仓库 4.2.2 能按照茶叶存取注意事项从仓库存取产品	4.2.1 贮存仓库相关知识 4.2.2 茶叶存取相关知识

3.1.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 加工准备	1.1 原料准备	1.1.1 能按照鲜叶机械组成，区分原料等级 1.1.2 能根据鲜叶原料等级制定鲜叶贮青条件	1.1.1 鲜叶原料的机械组成相关知识 1.1.2 贮青相关知识
	1.2 设备、工具准备	1.2.1 能按照所制茶叶的工艺要求选择加工设备和工具 1.2.2 能检查并判断加工设备及其相互联接是否运转正常	1.2.1 设备和工具相关知识 1.2.2 加工机械基本操作相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能根据茶叶机械设备运转状况判断所使用机械设备是否有异常情况 2.1.2 能依据所加工茶类的加工工艺要求进行1种初制茶的加工 2.1.3 能根据初制茶的加工工艺方案，进行工艺参数控制	2.1.1 机械设备异常判断相关知识 2.1.2 初制机械操作规程相关知识 2.1.3 初制茶工艺参数控制相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能依据取样方法对在制品进行取样 2.2.2 能依据在制品及相应产品的质量要求，感官判断在制品质量是否劣变	2.2.1 在制品取样相关知识 2.2.2 茶叶加工控制的相关知识
3. 质量管理	3.1 品质要求	3.1.1 能根据产品品质要求判断至少2种初制茶品质 3.1.2 能根据茶叶产品标准区分至少2种初制茶的质量等级	3.1.1 初制茶品质相关知识 3.1.2 茶叶产品标准相关知识
	3.2 品质管理	3.2.1 能根据产地品质特点判断1个地区初制茶的品质 3.2.2 能根据品种品质特点判断1个品种初制茶的品质	3.2.1 产区品质特点相关知识 3.2.2 品种品质特点相关知识
4. 包装贮藏	4.1 包装	4.1.1 能根据机械包装技术采用2种及以上包装机械对初制茶进行包装 4.1.2 能根据食品包装材料要求选用包装材料	4.1.1 包装设备相关知识 4.1.2 包装材料相关知识
	4.2 贮藏	4.2.1 能按通风设备操作规程，开、关仓库的通风设备 4.2.2 能按设备操作规程，开、关仓库的控温控湿设备	4.2.1 仓库通风设备的操作相关知识 4.2.2 仓库控温、控湿设备的操作相关知识

3.1.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 加工准备	1.1 原料准备	1.1.1 能根据鲜叶验收标准指导鲜叶采摘、验收和分级 1.1.2 能根据鲜叶性状设定贮青参数	1.1.1 鲜叶验收标准相关知识 1.1.2 贮青工艺相关知识
	1.2 设备、工具准备	1.2.1 能调试匹配所制茶叶的主要加工设备 1.2.2 能对所制茶叶的机械设备进行日常维护、保养	1.2.1 制茶设备的相关知识 1.2.2 茶叶机械维护保养相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能根据设备故障原因处理初制茶机械设备的异常情况 2.1.2 能调整生产工艺参数，制作1种与原料等级相匹配的初制茶	2.1.1 初制加工设备故障处置相关知识 2.1.2 加工参数调整原理及茶叶品质形成的相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能应用在制品品质判断方法感官判断在制品的品质 2.2.2 能根据所制产品的在制品质量要求进行工艺参数调整	2.2.1 在制品感官品质判断基本知识 2.2.2 在制品品质要求基本知识
3. 质量管理	3.1 品质要求	3.1.1 能根据产品标准判定初制茶外形形态 3.1.2 能通过感官审评，判定初制茶的外形等级	3.1.1 茶叶产品标准中不同等级产品的外形要求相关知识 3.1.2 茶叶感官审评相关知识
	3.2 品质管理	3.2.1 能根据品质要求判断产品存在的缺陷 3.2.2 能提出解决产品缺陷的工艺改进方案	3.2.1 初制茶质量缺陷诊断相关知识 3.2.2 初制茶质量提升相关知识
4. 包装贮藏	4.1 包装	4.1.1 能对初制茶进行整理，剔除茶果、茶梗和非茶类夹杂物，并进行包装 4.1.2 能根据茶叶感官品质区分初制茶的等级规格进行包装	4.1.1 茶叶初制技术相关知识 4.1.2 茶叶感官审评与质量等级相关知识
	4.2 贮藏	4.2.1 能根据天气变化，对仓库的通风设备进行调控 4.2.2 能对仓库的温控和通气设备进行调控	4.2.1 通风设备操作规程相关知识 4.2.2 控温、通气设备操作规程相关知识

3.1.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 过程控制	1.1 工艺参数控制	1.1.1 能制作 2 种加工工艺不同的初制茶 1.1.2 能根据加工过程中的技术缺陷, 提出解决方案 1.1.3 能对整理后的初制茶进行拼配	1.1.1 不同类别初制茶加工技术相关知识 1.1.2 茶叶品质弊病成因相关知识 1.1.3 茶叶拼配技术基础知识
	1.2 质量控制	1.2.1 能感官判断 2 类初制茶的在制品质量状况 1.2.2 能根据所制 2 类初制茶的质量和加工技术对工艺参数进行调整	1.2.1 在制品质量感官评判相关知识 1.2.2 在制品质量与加工技术的关系相关知识
2. 质量管理	2.1 品质要求	2.1.1 能根据初制茶品质要求判断初制茶品质等级 2.1.2 能根据产品标准划分初制茶的质量等级	2.1.1 初制茶产品品质相关知识 2.1.2 初制茶产品标准相关知识
	2.2 品质管理	2.2.1 能根据品质要求用感官审评方法判断产品中各项因子存在的缺陷 2.2.2 能根据产品标准要求调整产品等级间的差别	2.2.1 感官审评和初制茶品质相关知识 2.2.2 茶叶产品标准相关知识
3. 包装贮藏	3.1 包装	3.1.1 能根据预包装食品标签标准的要求判断茶产品标签是否符合要求 3.1.2 能指出产品包装中存在的问题 3.1.3 能根据产品特色提出包装改进方案	3.1.1 预包装食品标签通则相关知识 3.1.2 茶叶包装缺陷相关知识 3.1.3 茶叶产品包装改进相关知识
	3.2 贮藏	3.2.1 能根据初制茶叶陈化的原理、茶品质变化特点调整贮存技术参数 3.2.2 能根据库存产品的品质变化情况进行复火等技术性处理	3.2.1 茶叶陈化原理的相关知识 3.2.2 茶叶贮存技术要求相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 技术管理	4.1 技术应用	4.1.1 能分析 1 种初制茶存在的典型品质问题，并提出加工工艺改进措施 4.1.2 能参与初制茶加工设备改进项目	4.1.1 初制工艺改进相关知识 4.1.2 初制茶生产线设备配备相关知识
	4.2 技术创新	4.2.1 能参与提出一类初制茶加工工艺优化方案 4.2.2 能参与开发 1 种初制茶新产品，并提出相应的加工工艺	4.2.1 初制茶加工新工艺、新技术相关知识 4.2.2 初制茶新产品开发相关知识
5. 培训指导	5.1 培训	5.1.1 能根据职业标准和培训大纲的要求编写三级/高级工及以下级别人员的培训计划 5.1.2 能根据培训计划对三级/高级工及以下级别人员进行技能培训	5.1.1 培训计划编制的相关知识 5.1.2 培训授课相关知识
	5.2 指导	5.2.1 能指导三级/高级工及以下级别人员开展日常工作 5.2.2 能指导三级/高级工及以下人员开展技能训练，并进行技术性指导	5.2.1 生产、实训教学的相关知识 5.2.2 培训指导的相关知识

3.1.5 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. 过程控制	1.1 工艺参数控制	1.1.1 能根据原料特点和成品茶的质量要求，设计加工工艺 1.1.2 能根据成品茶质量要求和拼配技术要求完成整理后的初制茶的拼配作业	1.1.1 不同地区代表性名茶的品质特点相关知识 1.1.2 茶叶拼配原理和技术要求相关知识
	1.2 质量控制	1.2.1 能依据产品标准，评定初制茶的感官品质 1.2.2 能针对感官品质缺陷提出解决方案	1.2.1 茶叶加工技术对品质的影响相关知识 1.2.2 六大茶类审评技术相关知识
2. 质量管理	2.1 品质要求	2.1.1 能描述2个产茶省共4种以上初制茶的品质特征及各质量等级差异 2.1.2 能判断2个以上品种原料加工的初制茶的品质差别	2.1.1 不同产地初制茶品质特点相关知识 2.1.2 不同品种初制茶品质特点相关知识
	2.2 品质管理	2.2.1 能提出提升初制茶质量的技术方案 2.2.2 能依据产品标准制作实物标准样茶	2.2.1 茶产品质量与加工技术相关知识 2.2.2 茶叶标准相关知识
3. 技术管理	3.1 技术应用	3.1.1 能分析初制茶叶加工中的技术疑难问题，并提出加工技术对策及方案 3.1.2 能根据一类初制茶加工中存在的共性技术难题，撰写相关论文、技术报告，提出解决途径	3.1.1 初制茶加工相关知识 3.1.2 论文、技术报告写作相关知识
	3.2 技术创新	3.2.1 能主持提出一类初制茶加工工艺优化方案，并能组织实施 3.2.2 能主持开发1种品质独特的初制茶新产品，提出新产品开发设计思路及其技术措施	3.2.1 初制茶加工新工艺、新技术研究进展相关知识 3.2.2 食品、饮料、营养学等相关应用知识和技术相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 培训指导	4.1 培训	4.1.1 能根据培训目标制定二级/技师及以下人员的培训方案 4.1.2 能根据职业标准和培训大纲对二级/技师及以下人员进行茶叶加工相关理论知识授课和技能培训 4.1.3 能撰写培训总结报告	4.1.1 培训方案制定相关知识 4.1.2 职业培训相关知识 4.1.3 培训总结报告撰写相关知识
	4.2 指导	4.2.1 能组织、指导二级/技师及以下人员开展技术工作 4.2.2 能指导二级/技师及以下人员解决生产中的技术疑难问题	4.2.1 培训组织相关知识 4.2.2 从业指导相关知识

3.2 茶叶精制工

3.2.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 加工准备	1.1 原料准备	1.1.1 能根据原料特征, 识别加工原料中的茶类和非茶类夹杂物 1.1.2 能按加工要求将加工原料堆放到指定加工场地	1.1.1 茶类、非茶类夹杂物的相关知识 1.1.2 原料存放相关知识
	1.2 设备、工具准备	1.2.1 能根据茶叶加工环境设备要求, 清洁加工场地、设备和辅助工具 1.2.2 能按精制茶工艺要求, 准备和整理制茶所需设备、辅助工具和材料	1.2.1 加工环境、设备相关知识 1.2.2 制茶辅助工具设备相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能使用筛分、风选精制设备或能使用窨制、压制再加工设备 2.1.2 能按照筛分、风选精制工序的工艺参数或窨制、压制的工艺参数进行产品加工	2.1.1 茶叶精制各工序的相关知识 2.1.2 再加工茶各工序的相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能根据筛分工序或窨制、压制工序检查在制品质量 2.2.2 能根据风选工序检查在制品质量	2.2.1 筛分、压制、窨制工序相关知识 2.2.2 风选工序在制品茶质量特征相关知识
3. 质量管理	3.1 品质要求	3.1.1 能根据产品品质要求判断1种精制茶品质 3.1.2 能根据产品标准区分1种精制茶的质量等级	3.1.1 精制茶品质相关知识 3.1.2 精制茶产品标准相关知识
	3.2 品质管理	3.2.1 能分辨精制茶中的黄片、碎片和茶末以及夹杂物 3.2.2 能根据产品特点识别1种精制茶	3.2.1 精制茶机械组成相关知识 3.2.2 精制茶品质特点相关知识
4. 包装贮藏	4.1 包装	4.1.1 能根据手工包装方法对成品茶产品进行袋装 4.1.2 能根据机械包装操作规程用1种包装机械对成品茶产品包装	4.1.1 手工包装相关知识 4.1.2 包装机械相关知识
	4.2 贮藏	4.2.1 能根据茶叶贮藏环境要求判断符合存放要求的仓库 4.2.2 能按照茶叶存取的注意	4.2.1 贮藏环境相关知识 4.2.2 茶叶存取相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
		事项要求从仓库存取产品	

3.2.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 加工准备	1.1 原料准备	1.1.1 能按照茶叶精制及再加工作业计划准备原料 1.1.2 能根据精制茶的品质特征识别加工原料的类型及等级	1.1.1 茶叶精制及再加工作业相关知识 1.1.2 精制茶的品质特征相关知识
	1.2 设备、工具准备	1.2.1 能检查并判断主要加工设备及其相互联接是否运转正常 1.2.2 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	1.2.1 加工设备操作与互联相关知识 1.2.2 茶叶机械设备操作相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能根据茶叶机械设备运转状况判断所使用机械设备是否有异常情况 2.1.2 能使用设备或工具加工1种精制茶或再加工茶 2.1.3 能根据精制茶或再加工茶加工要求，进行工艺参数控制	2.1.1 茶叶精制或再加工机械设备异常判断相关知识 2.1.2 精制或再加工机械操作规程相关知识 2.1.3 精制或再加工茶的工艺技术要求相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能依据取样方法对精制或再加工在制品进行取样 2.2.2 能根据茶叶精制或再加工控制要求，感官判断在制品质量	2.2.1 在制品取样相关知识 2.2.2 精制或再加工在制品及相应产品的质量相关知识
3. 质量管理	3.1 品质要求	3.1.1 能根据产品品质要求判断至少2种精制茶品质 3.1.2 能根据茶叶产品标准区分至少2种精制茶的质量等级	3.1.1 精制茶品质相关知识 3.1.2 茶叶产品标准相关知识
	3.2 品质管理	3.2.1 能根据成品茶市场准入要求提出入市条件 3.2.2 能根据食品标签标识制定预包装茶叶标签标识	3.2.1 茶叶生产许可要求相关知识 3.2.2 预包装食品标签相关知识
4. 包装贮	4.1 包装	4.1.1 能使用2种及以上包装机械对精制茶产品包装 4.1.2 能根据食品包装材料要求选用包装材料	4.1.1 茶叶包装设备相关知识 4.1.2 茶叶包装材料相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
藏	4.2 贮藏	4.2.1 能按通风设备操作规程，开、关仓库的通风设备 4.2.2 能按设备操作规程，开、关仓库的控温控湿设备	4.2.1 仓库通风设备的操作规程相关知识 4.2.2 仓库控温设备的操作规程相关知识

3.2.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 加工准备	1.1 原料准备	1.1.1 能根据精制茶及再加工茶加工原料拼配付制的技术要求进行精制及再加工茶加工原料的归堆 1.1.2 能根据茶叶含水率的标准及感官判别方法判别茶叶的含水率，并提出相应的处理	1.1.1 精制及再加工茶加工原料拼配付制相关知识 1.1.2 茶叶含水率的标准及感官判别相关知识
	1.2 设备、工具准备	1.2.1 能使用常规计量器具，进行不同计量单位之间的换算 1.2.2 能进行茶叶精制、再加工作业流程安排和各工序之间在制品茶的场地及所需工具准备 1.2.3 能对所制茶叶的机械设备进行日常维护、保养	1.2.1 计量相关知识 1.2.2 加工流程相关知识 1.2.3 机械设备维护、保养相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能根据设备故障原因处置所操作精制或再加工机械设备的异常情况 2.1.2 能根据精制茶或再加工茶的加工技术原理调整生产工艺参数，制作1种精制茶或再加工茶	2.1.1 精制或再加工设备设备故障处置相关知识 2.1.2 精制茶或再加工茶的工艺参数调整原理及茶叶品质形成相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能根据感官审评方法判断精制或再加工成品茶的品质 2.2.2 能根据在制品质量要求调整工艺参数	2.2.1 茶叶感官审评相关知识 2.2.2 精制茶或再加工茶品质判断相关知识
3. 质量管理	3.1 品质要求	3.1.1 能根据品质要求判定精制茶或再加工茶各产品品质等级 3.1.2 能根据产品标准划分精制茶或再加工茶的质量等级	3.1.1 精制茶或再加工茶等级判定相关知识 3.1.2 精制茶或再加工茶质量等级相关知识
	3.2 品质管理	3.2.1 能根据品质要求判断产品存在的缺陷 3.2.2 能对产品缺陷提出改进方案	3.2.1 精制茶或再加工茶质量缺陷判断相关知识 3.2.2 精制茶或再加工茶质量提升相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 包装贮藏	4.1 包装	4.1.1 能对成品茶进行整理，剔除非茶类夹杂物等进行包装 4.1.2 能根据食品过度包装规定提出产品包装方案	4.1.1 茶叶精制基础知识 4.1.2 食品过度包装相关知识
	4.2 贮藏	4.2.1 能根据天气变化，对仓库的通风设备进行调控 4.2.2 能对仓库的温控、通气设备进行调整	4.2.1 通风设备操作相关知识 4.2.2 控温、通气设备操作相关知识

3.2.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 过程控制	1.1 工艺参数控制	1.1.1 能针对精制和再加工过程中的工艺缺陷, 提出解决方案 1.1.2 能进行精制茶的对样拼配, 拼配方案与标准样的吻合度不低于 75%	1.1.1 精制技术、再加工技术和产品品质特点相关知识 1.1.2 对样拼配相关知识
	1.2 质量控制	1.2.1 能用感官审评技术判断精制或再加工在制品品质 1.2.2 能根据精制或再加工在制品品质进行工艺参数调整	1.2.1 精制或再加工在制品感官审评技术方法相关知识 1.2.2 精制或再加工在制品质量与加工技术的关系相关知识
2. 质量管理	2.1 品质要求	2.1.1 能根据产品标准判定各质量等级 2.1.2 能根据产品标准划分精制茶的质量等级	2.1.1 茶叶产品质量等级判定相关知识 2.1.2 茶叶产品标准相关知识
	2.2 品质管理	2.2.1 能根据成品茶品质要求判断食品标签标示的质量等级是否与品质相符 2.2.2 能根据产品标准要求调整精制茶产品各质量等级间的差别	2.2.1 茶叶品质要求相关知识 2.2.2 茶叶产品标准要求相关知识
3. 包装贮藏	3.1 包装	3.1.1 能根据预包装食品标签标准的要求判断茶产品标签是否符合要求 3.1.2 能指出包装中存在的问题 3.1.3 能根据产品特色提出包装改进方案	3.1.1 预包装食品标签通则相关知识 3.1.2 茶叶包装缺陷相关知识 3.1.3 茶叶产品包装改进相关知识
	3.2 贮藏	3.2.1 能根据精制茶叶陈化的原理、茶品质变化特点调整贮存技术参数 3.2.2 能根据库存产品的品质变化情况进行复火等技术性处理	3.2.1 茶叶陈化原理的相关知识 3.2.2 茶叶贮存技术要求相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 技术管理	4.1 技术应用	4.1.1 能分析 1 种精制茶或再加工茶存在的典型品质问题，并提出加工工艺改进措施 4.1.2 能参与精制茶或再加工茶加工设备改进项目	4.1.1 工艺改进相关知识 4.1.2 精制茶或再加工茶生产线设备配备相关知识
	4.2 技术创新	4.2.1 能参与提出一类精制茶或再加工茶加工工艺优化方案 4.2.2 能参与开发 1 种精制茶或再加工茶新产品，并提出相应的加工工艺	4.2.1 精制茶或再加工茶加工新工艺、新技术相关知识 4.2.2 精制茶或再加工茶新产品开发相关知识
5. 培训指导	5.1 培训	5.1.1 能根据职业标准和培训大纲的要求编写三级/高级工及以下级别人员的培训计划 5.1.2 能根据培训计划对三级/高级工及以下级别人员进行技能培训	5.1.1 培训计划编制的相关知识 5.1.2 培训授课相关知识
	5.2 指导	5.2.1 能指导三级/高级工及以下级别人员开展日常工作 5.2.2 能指导三级/高级工及以下人员开展技能训练，并进行技术性指导	5.2.1 生产、实训教学的相关知识 5.2.2 培训指导的相关知识

3.2.5 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. 过程控制	1.1 工艺参数控制	1.1.1 能根据原料特点和成品茶的品质要求，设计精制茶或再加工加工工艺 1.1.2 能进行精制茶的对样拼配，拼配比例与标准样的吻合度不低于90%	1.1.1 不同地区代表性精制茶、再加工茶品质特点相关知识 1.1.2 茶叶拼配原理和技术要求相关知识
	1.2 质量控制	1.2.1 能根据产品标准，进行精制茶或再加工茶的感官质量评判 1.2.2 能根据精制茶或再加工茶的感官质量评判提出工艺缺陷解决方案	1.2.1 茶叶精制、再加工技术对品质的影响相关知识 1.2.2 茶叶理化成分与品质的内在联系相关知识
2. 质量管理	2.1 品质要求	2.1.1 能判定筛号茶的规格 2.1.2 能根据精制茶产品等级判断各筛号茶比例	2.1.1 茶叶精制原理相关知识 2.1.2 茶叶拼配原理相关知识
	2.2 品质管理	2.2.1 能编写精制茶或再加工茶质量提升的技术方案 2.2.2 能起草精制茶或再加工茶产品标准	2.2.1 茶产品质量与加工技术相关知识 2.2.2 茶叶标准相关知识
3. 技术管理	3.1 技术应用	3.1.1 能分析精制茶或再加工茶加工中的技术疑难问题，并提出加工技术对策及方案 3.1.2 能根据一类精制茶或再加工茶加工中存在的共性技术难题，撰写论文、技术报告，提出解决途径	3.1.1 精制茶或再加工茶加工相关知识 3.1.2 论文、技术报告写作相关知识
	3.2 技术创新	3.2.1 能主持提出一类精制茶或再加工茶加工工艺优化方案，并能组织实施 3.2.2 能主持开发1种品质独特的精制茶或再加工茶新产品，提出新产品开发设计思路及其技术措施	3.2.1 精制茶或再加工茶加工新工艺、新技术研究进展相关知识 3.2.2 食品、饮料、营养学等相关应用知识和技术相关知识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 培训指导	4.1 培训	4.1.1 能根据培训目标制定二级/技师及以下人员的培训方案 4.1.2 能根据职业标准和培训大纲对二级/技师及以下人员进行茶叶加工相关理论知识授课和技能培训 4.1.3 能撰写培训总结报告	4.1.1 培训方案制定相关知识 4.1.2 职业培训相关知识 4.1.3 培训总结报告撰写相关知识
	4.2 指导	4.2.1 能组织、指导二级/技师及以下人员开展技术工作 4.2.2 能指导二级/技师及以下人员解决生产中的技术疑难问题	4.2.1 培训组织相关知识 4.2.2 从业指导相关知识

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 (%)	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	加工准备	10	10	10	—	—
	过程控制	35	40	45	30	25
	质量管理	15	15	15	20	20
	包装贮藏	10	10	10	5	—
	技术管理	—	—	—	15	20
	培训指导	—	—	—	15	25
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 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能要求	加工准备	15	15	15	—	—
	过程控制	50	50	50	45	30
	质量管理	20	20	25	25	25
	包装贮藏	15	15	10	5	—
	技术管理	—	—	—	10	20
	培训指导	—	—	—	15	25

合计	100	100	100	100	100
----	-----	-----	-----	-----	-----

、