

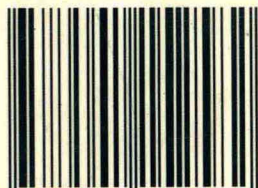
国家职业标准

评 茶 员

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

责任编辑：徐光

ISBN 7-5011-5258-6



9 787501 152582 >

ISBN 7-5011-5258-6/G·1921

定价：6.00元

国家职业标准

评茶员

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

图书在版编目 (CIP) 数据

国家职业标准. 评茶员/中华人民共和国劳动和社会保障部制定.-北京:新华出版社,2001.5

ISBN 7-5011-5258-6

I.国… II.中… III.茶叶-等级-评估-职业技能鉴定-国家标准-中国 IV.F249.24

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第029108号

国家职业标准：评茶员

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

*

新华出版社出版发行

(北京宣武门西大街57号 邮编:100803)

新华书店经销

新华出版社印刷厂印刷

*

850 × 1168 毫米 32 开本 1.25 印张 20 千字
2001 年 8 月第一版 2001 年 8 月北京第一次印刷

印数: 5000 册

ISBN 7-5011-5258-6/G·1921 定价: 6.00 元

说 明

根据《中华人民共和国劳动法》的有关规定,为了进一步完善国家职业标准体系,为职业技能培训和鉴定工作提供科学、规范的依据,中华人民共和国劳动和社会保障部委托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《评茶员国家职业标准》(以下简称《标准》)。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典》为依据,以客观反映现阶段本职业的水平和对从业人员的要求为目标,在充分考虑经济发展、科技进步和产业结构变化对本职业影响的基础上,对职业的活动范围、内容、技能要求和知识水平作了明确规定。

二、本《标准》的制定遵循了有关技术规程的要求,既保证了《标准》体例的规范化,又体现了以职业活动为导向、以职业技能为核心的特点,同时也使其具有根据科技发展进行调整的灵活性和实用性,符合培训、鉴定和就业工作的需要。

三、本《标准》依据有关规定将本职业分为五个等级,包括职业概况、基本要求、工作要求和比重表等四个方面的内容。

四、本《标准》是在各有关专家和实际工作者的共同努

力下完成的,参加编写、审定工作的人员有赵玉香、骆少君、管惠贤、沈红、吴锡端、蒋润浩、田明军、宋建、刘永澎、邓玉成、刘志刚、谢国顺、乔国华、黄绪国、刘洁。《标准》制定过程中,还得到全国供销合作总社合作指导部、杭州茶叶研究院、中国茶叶流通协会等有关单位和专家的大力支持,在此一并致谢。

五、本《标准》业经劳动和社会保障部批准。自2001年8月3日起施行。

评茶员国家职业标准

1. 职业概况

1.1 职业名称

评茶员。

1.2 职业定义

以感觉器官评定茶叶品质(色、香、味、形)高低优劣的人员。

1.3 职业等级

本职业共设五个等级,分别为:初级评茶员(国家职业资格五级)、中级评茶员(国家职业资格四级)、高级评茶员(国家职业资格三级)、评茶师(国家职业资格

二级)、高级评茶师(国家职业资格一级)。

1.4 职业环境

室内、常温。

1.5 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。

1.6 基本文化程度

初中毕业。

1.7 培训要求

1.7.1 培训期限

全日制职业学校教育,根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限:初级评茶员不少于200标准学时;中级评茶员不少于180标准学时;高级评茶员不少于160标准学时;评茶师不少于140标准学时;高级评茶师不少于120标准学时。

1.7.2 培训教师

培训初级评茶员、中级评茶员的教师必须取得高

级评茶员以上职业资格证书；培训高级评茶员、评茶师的教师必须具备相关专业中级以上专业技术职称或评茶师以上职业资格；培训高级评茶师的教师必须具备相关专业高级专业技术职称或取得高级评茶师职业资格2年以上，并具有丰富的实践经验。

1.7.3 培训场地设备

标准教室及符合国家标准《茶叶感官审评室基本条件》规定的茶叶感官审评室。

1.8 鉴定要求

1.8.1 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

1.8.2 申报条件

— 初级评茶员(具备以下条件之一者)：

(1)从事专业评茶工作不低于2年。

(2)经本职业初级正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

— 中级评茶员(具备以下条件之一者)：

(1)取得本职业初级职业资格证书后，连续从事专业评茶工作不低于3年，经中级评茶员正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业初级职业资格证书后，连续从事专业评茶工作不低于4年。

(3)连续从事专业评茶工作不低于6年。

(4)取得经劳动保障行政部门审核认定的,以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业毕业证书。

——高级评茶员(具备以下条件之一者):

(1)取得本职业中级职业资格证书后,连续从事专业评茶工作不低于4年,经高级评茶员正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业中级职业资格证书后,并连续从事专业评茶工作不低于6年。

(3)取得高级技工学校或经劳动保障行政部门审核认定的,以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业毕业证书。

(4)取得本职业中级职业资格证书的大专以上本专业或相关专业的毕业生,连续从事专业评茶工作不低于2年。

——评茶师(具备以下条件之一者):

(1)取得本职业高级职业资格证书后,连续从事专业评茶工作不低于5年,经评茶师正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业高级职业资格证书后,连续从事专业评茶工作不低于8年。

(3)高级技工学校本职业毕业生,连续从事专业评茶工作不低于2年。

(4)取得本职业高级职业资格证书的大专以上本专业或相关专业的毕业生,连续从事专业评茶工作不

低于3年。

——高级评茶师(具备以下条件之一者):

(1)取得评茶师资格证书后,连续从事专业评茶工作不低于3年,经高级评茶师正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2)取得评茶师职业资格证书后,连续从事专业评茶工作不低于5年。

1.8.3 鉴定方式

分为理论知识考试(笔试)和技能操作考核。理论知识考试采用闭卷笔试,技能操作考核采用现场实际操作方式进行。考试(考核)成绩均采用百分制,两项皆达60分以上者为合格。评茶师、高级评茶师鉴定还须通过综合评审。

1.8.4 考评人员与考生配比

理论知识考试考评员与考生的比例为1:20;
技能操作考核考评员与考生的比例为1:10。

1.8.5 鉴定时间

理论知识考试(笔试)120分钟,技能操作考核90分钟。

1.8.6 鉴定场所设备

(1)理论知识考试在标准教室进行。

(2)技能操作考核场地须符合《茶叶感官审评室基本条件》要求,并具备必需的评茶设施和评茶器具。

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,不断进取;
- (3) 注重调查,实事求是;
- (4) 团结共事,宽厚容人;
- (5) 遵纪守法,讲究公德。

2.2 基础知识

2.2.1 茶叶基本分类及品质特征

- (1) 大宗茶类的分类及基本品质特征;
- (2) 形成各茶类不同品质特征的关键加工工序。

2.2.2 茶叶感官审评基础知识

- (1) 茶叶感官审评室的环境条件要求;
- (2) 评茶设施的规格要求;
- (3) 实物标准样的定义;
- (4) 大宗绿茶审评方法;
- (5) 红茶审评方法;

(6)紧压茶审评方法；

(7)乌龙茶审评方法；

(8)花茶审评方法。

2.2.3 茶叶标准知识

(1)有关茶叶产品及检验方法的标准(企业标准)；

(2)有关茶叶质量的国家强制性标准,如《茶叶卫生标准》等。

2.2.4 茶叶感官审评技术知识

(1)评茶基本功知识；

(2)双杯找对技术知识；

(3)评茶术语的定义知识；

(4)大宗茶类毛茶等级的判定原则。

2.2.5 茶叶包装标识基本知识

2.2.6 称量器具使用基本知识

(1)天平使用基本知识；

(2)其它计量器具的使用知识。

2.2.7 安全知识

(1)实验室安全操作知识；

(2)安全用电知识；

(3)防火防爆安全知识。

2.2.8 有关法律、法规知识

(1)《劳动法》；

(2)《消费者权益保护法》；

(3)《标准化法》《标准化法实施条例》；

(4)《产品质量法》。

3. 工作要求

本标准对初级、中级、高级评茶员、评茶师、高级评茶师的技能要求依次递进,高级别包括低级别的要求。

3.1 初级评茶员

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、样品接收	(一) 接样	1. 能了解来样的规格、茶叶品类、数量 2. 能按统一格式,对样品进行编号、登记	1. 文明用语基本常识 2. 茶叶包装标识知识
	(二) 询问、记录	1. 能询问来样适用的文字标准及实物标准样 2. 能记录客户有关要求 3. 能解答客户的一般问题	企业标准的有关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
二、评茶准备	(一) 评茶设施、用具的准备	1. 能够做好审评室内环境清洁工作 2. 能够做好评茶设施的准备工作 3. 能准备相应的评茶器具,并按顺序编码 4. 能做好安全用电和实验室防火防爆工作	1. 茶叶感官审评室内环境条件的要求 2. 干评台、湿评台、茶具规格的要求 3. 安全用电和安全操作规程
	(二) 实物标准样的准备	1. 能了解相关茶类实物标准样的设置等级 2. 能根据来样,准备相应的实物标准样	1. 实物标准样的定义 2. 实物标准样设置等级的依据
三、感官品质评定	(一) 分样	能用四分法缩分茶样至所需数量,并按编码顺序置于评茶盘中	1. 分样的程序 2. 分样的方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
三、感官品质评定	(二) 干看外形	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 2. 能评比形状的粗细、长短、松紧、身骨轻重,对紧压茶能评比个体的形状规格、棱角、松紧度及里茶、面茶 3. 能评比面张、中段、下段三档比例是否匀称 4. 能评比色泽的鲜陈、润枯、匀杂 5. 能评比茶类及非茶类夹杂物的含量情况	1. 摇盘、收盘的基本手法和要点 2. 茶叶的分类和品种名称 3. 大宗茶类的基本品质特征及外形审评方法
	(三) 湿评内质	1. 能按操作规程要求进行匀样、称样,并按编码顺序置入评茶杯中	1. 称量器具使用基本知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
三、感官品质评定	(三) 湿评内质	2. 能掌握正确的冲泡时间、水温、杯碗容量、茶水比例 3. 能掌握正确的嗅香气和尝滋味的方法,能辨别陈、霉、异等不正常气味 4. 能区别汤色的深浅、明暗、清浊 5. 能掌握叶底的评定方法,能辨别叶张的老嫩、匀杂、色泽	2. 均匀茶样的基本常识 3. 大宗茶类内质审评方法
	(四) 品质记录	1. 能初步使用评茶术语描述常见茶类的主要品质特征 2. 能按评茶程序,及时记录品质情况	1. 评茶术语的定义 2. 品质记录表的使用知识