

国家职业标准

# 茶叶加工工

中华人民共和国劳动和社会保障部制定

国家职业标准

# 茶叶加工工

中华人民共和国人力资源和社会保障部

国家职业标准

# 茶叶加工工

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. 茶叶加工工/中华人民共和国劳动和社会保障部制定. —北京: 中国财政经济出版社, 2008. 7

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0780 - 3

I. 国… II. 中… III. 茶叶加工 - 职业技能鉴定 - 国家标准 - 中国 IV. F249.24 - 65 TS272 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 092582 号

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfeph.cn>

E-mail: [cfeph@cfeph.cn](mailto:cfeph@cfeph.cn)

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京市海淀区阜成路甲 28 号 邮政编码: 100036

发行处电话: 88190406 财经书店电话: 64033436

北京富生印刷厂印刷 各地新华书店经销

850 × 1168 毫米 32 开 1.375 印张 23 000 字

2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月北京第 1 次印刷

印数: 1—3 000 定价: 8.00 元

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0780 - 3/TS · 0006

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

# 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，为职业教育、职业培训和职业技能鉴定工作提供科学、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《茶叶加工工国家职业标准》（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、工作内容、技能要求和知识水平都做了明确规定。

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 and 实际工作者的共同努力下完成的。专家组组长：马骥；副组长：毛志芳、骆少君。参加编写的主要人员有：唐小林、陈积霞、朱跃进、汪一飞、李强、韦中良。参加审定的主要人员有：于观亭、彭广义、沈红、刘永澎、邓玉成、刘志刚、王连元、梁生明、王家斌、陈克林、龚淑英、胡迪钧。

五、本《标准》在制定过程中，得到了中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国国际茶文化研究会、北京茶叶总公司等有关单位和专家的大力支持，在此一并致谢。

六、本《标准》业经劳动和社会保障部批准。自2004年8月起施行。

# 茶叶加工工国家职业标准

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

茶叶加工工。

### 1.2 职业定义

从事将茶树鲜叶加工成茶叶初制产品和精制产品作业的人员。

### 1.3 职业等级

本职业共设五个等级，分别为：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技

师（国家职业资格一级）。

#### 1.4 职业环境

室内，常温及部分高温。

#### 1.5 职业能力特征

色觉、嗅觉、味觉等感官灵敏，手臂、手指动作协调、灵活。具有一定的学习、计算能力和表达能力。

#### 1.6 基本文化程度要求

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：初级不少于 540 标准学时；中级不少于 450 标准学时；高级不少于 400 标准学时；技师不少于 350 标准学时；高级技师不少于 300 标准学时。

##### 1.7.2 培训教师

培训初、中级茶叶加工工的教师应具有本职业高级



以上职业资格证书；培训高级茶叶加工工的教师应具有本职业技师以上职业资格证书或茶学相关专业初级技术职务任职资格；培训茶叶加工技师的教师应具有本职业技师职业资格证书3年以上或茶学相关专业中级专业技术职务任职资格；培训茶叶加工高级技师的教师应具有本职业高级技师3年以上或茶学相关专业高级专业技术职务任职资格。

### 1.7.3 培训场地与设备

理论知识在标准教室进行；技能操作培训在具有符合教学要求的技能培训场所进行。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。

## 1.8 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（具备以下条件之一者）：

(1) 经本职业初级正规培训达到规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 在本职业连续见习工作1年以上。

(3) 本职业学徒期满。

——中级（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

本职业工作 3 年以上，经本职业中级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，连续从事本职业工作 4 年以上。

(3) 连续从事本职业工作 5 年以上。

(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（专业）毕业证书。

——高级（具备以下条件之一者）：

(1) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业高级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，连续从事本职业工作 6 年以上。

(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（专业）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毕业生，连续从事本职业工作 2 年以上。

——技师（具备以下条件之一者）：

(1) 取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上，经本职业技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, 连续从事本职业工作 7 年以上。

(3) 取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校本职业(专业)毕业生, 连续从事本职业工作满 2 年。

——高级技师(具备以下条件之一者):

(1) 取得本职业技师职业资格证书后, 连续从事本职业工作 3 年以上, 经本职业高级技师正规培训达规定标准学时数, 并取得毕(结)业证书。

(2) 取得本职业技师职业资格证书后, 连续从事本职业工作 5 年以上。

### 1.8.3 鉴定方式

分为理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试采用闭卷笔试方式, 技能操作考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和技能操作考核均实行百分制, 成绩皆达 60 分以上者为合格。技师和高级技师还需进行综合评审。

### 1.8.4 考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1 : 20, 每个标准教室不少于 2 名考评人员;

技能操作考核考评员与考生配比为 1 : 5, 且不少于 3 名考评员。

### 1.8.5 鉴定时间

理论知识考试为 120 分钟; 技能操作考核时间原则

上为：初级 60 分钟，中、高级 90 分钟，技师 120 分钟，高级技师 120 分钟。实际上以一个或几个工序所需操作时间为限。

#### 1.8.6 鉴定场所及设备

理论知识考试在标准教室进行。技能操作考核在茶叶产品加工（模拟）现场进行。现场符合食品卫生生产条件，设施、设备、仪器、工具齐全。

## 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 基础理论知识

(1) 能掌握红茶、绿茶等大宗茶类的分类及其品质特征的基础知识。

(2) 能掌握形成各茶类不同品质特征的加工工艺技术要点及其基本原理。

#### 2.2.2 安全生产常识

- (1) 安全用电常识；
- (2) 机械常识；

- (3) 安全操作生产知识；
- (4) 应急措施与抢救常识。

### 2.2.3 相关法律法规知识

- (1) 《劳动法》的相关知识；
- (2) 《食品卫生法》的相关知识；
- (3) 《环境保护法》的相关知识；
- (4) 《产品质量法》的相关知识；
- (5) 《计量法》的相关知识。

### 3. 工作要求

本职业标准对各个级别茶叶加工工的技能要求依次递进，高一级别包括低一级别的要求；初级、中级、高级工可根据申报人要求，从茶叶初制、精制或名茶加工对应的技能要求中任选一种。

#### 3.1 初级

职业功能	工作内容	技能要求		相关知识
一、加工准备	(一) 原料准备	初制	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能按所制茶叶要求识别明显劣变和不合格鲜叶原料</li> <li>2. 能对鲜叶进行预检，并能剔除明显非茶夹杂物</li> <li>3. 能按付制要求搬运鲜叶</li> <li>4. 能按加工要求将鲜叶摊放到指定加工场地</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鲜叶外形特征</li> <li>2. 鲜叶摊放场地和用具的清洁卫生要求</li> </ol>

续表

职业功能	工作内容	技能要求		相关知识
一、加工准备	(一) 原料准备	名茶加工	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能按所制茶叶要求识别明显劣变和不合格鲜叶原料</li> <li>2. 能对鲜叶进行预检,并能剔除明显非茶类杂物</li> <li>3. 能按加工要求将鲜叶摊放到指定加工场地</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 在制品、成品茶摊放或堆放场地的卫生要求</li> <li>4. 鲜叶分级机、鲜叶脱水机操作规程</li> </ol>
		精制	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能剔除毛茶原料中明显霉、馊等有异味茶及非茶类夹杂物</li> <li>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</li> </ol>	



续表

职业功能	工作内容	技能要求		相关知识
一、加工准备	(二) 设备、工具、场地准备	初制、名茶加工、精制	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能清扫加工场地、清洁设备和辅助工具, 符合生产卫生要求</li> <li>2. 能按工艺要求, 准备和整理制茶辅助工具和材料</li> <li>3. 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</li> <li>4. 能使用日常计量器具, 能进行不同计量单位之间的换算</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶叶加工对环境和设备的卫生要求</li> <li>2. 制茶辅助工具和材料的作用</li> <li>3. 基本用电知识</li> <li>4. 基本计量知识</li> </ol>