

GZB

# 国家职业标准

职业编码：6-02-06-10

## 茶叶加工工

(2024 年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部  
中华人民共和国农业农村部 制定  
中华全国供销合作总社

## 说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，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，人力资源社会保障部联合农业农村部、中华全国供销合作总社组织有关专家，制定了《茶叶加工工国家职业标准（2024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（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023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，对茶叶加工工从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，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、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。

三、本《标准》主要起草单位有：农业农村部人力资源开发中心、中国农业科学院茶叶研究所、中国茶叶学会、农业农村部茶叶质量检验检测中心、浙江大学、湖南农业大学、福建农林大学、四川省农业科学院茶叶研究所。主要起草人员有：江用文、王云、孙云、潘蓉、袁海波、尹军峰、肖力争、汤一、金寿珍、刘新、邓余良、周智修、刘栩、赵烈。

四、本《标准》主要审定单位有：国家植物功能成分利用工程技术研究中心、国家茶产业科技创新战略联盟、国家茶产业工程技术研究中心、中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、安徽农业大学、福建农林大学、西南大学、四川农业大学、云南农业大学、广东省供销合作联社、福建省茶产业标准化技术委员会、浙江省茶叶研究院、安徽省农业科学院茶叶研究所、贵州省茶叶研究所、江苏鑫品茶业有限公司。

职业编码：6-02-06-10

主要审定人员有：刘仲华、鲁成银、杨秀芳、唐小林、陈栋、傅尚文、孙威江、李大祥、郭雅玲、曾亮、周红杰、杜晓、吕海鹏、丁勇、郑文佳、王家伦、尹福生、牛静、贾成千、刘一新、何兵存。

五、本《标准》在制定过程中得到了中国就业培训技术指导中心等单位，以及吴蔺等专家的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部、农业农村部、中华全国供销合作总社批准，自公布之日<sup>①</sup>起施行。

---

<sup>①</sup> 2024年2月8日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅 农业农村部办公厅 中华全国供销合作总社办公厅关于颁布茶叶加工工国家职业标准的通知》（人社厅发〔2024〕19号）公布。

# 茶叶加工工 国家职业标准 (2024年版)

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

茶叶加工工<sup>①</sup>

### 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

室内及部分室外，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、触觉等感官正常，手臂和手指灵活、动作协调。

---

<sup>①</sup> 本职业包含但不限于茶叶初制工、茶叶精制工2个工种。

## 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

五级/初级工不少于 240 标准学时；四级/中级工不少于 200 标准学时；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 120 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（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进行；操作技能培训在茶叶加工（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。

## 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<sup>①</sup>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。

(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<sup>②</sup>或相关专业<sup>③</sup>的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（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 相关职业：茶艺师、评茶师、农产品食品检验员、乳品评鉴师，以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等，下同。

② 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等，下同。

③ 相关专业：茶艺、茶艺与茶文化、茶叶营销，以及开设茶叶加工课程的专业等，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、操作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；操作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；综合评审主要针对二级/技师和一级/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、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上为合格。

### 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；操作技能考核中的考评人员与考生配比不低于 1 : 5，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。

### 1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 120 min。操作技能考核时间：五级/初级工、四级/中级工均不少于 60 min，三级/高级工不少于 90 min，二级/技师、一级/高级技师均不少于 150 min。综合评审时间不少于 20 min。

### 1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室进行；操作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；综合评审在标准教室或会议室进行。



## 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，诚实守信。
- (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) 茶鲜叶质量及其评价方法。
- (2) 绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、黑茶、白茶、黄茶六大茶类及其再加工茶的分类和品质特征。
- (3) 各类茶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。
- (7) 《中华人民共和国标准化法》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，高级别涵盖低级别的要求。

#### 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，识别和剔除明显劣变叶、不合格叶和非茶夹杂物 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和辅助工具 1.2.2 能按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 设备和辅助工具相关知识 1.2.2 基本用电相关知识 1.2.3 基本计量器具相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	<p>2.1.1 能使用摊青或萎凋、干燥工具和设备进行鲜叶摊青或萎凋、茶叶干燥</p> <p>2.1.2 能根据鲜叶原料的嫩度等设置各类茶摊青或萎凋、干燥工序的摊叶厚度(数量)、温度、时间</p>	<p>2.1.1 摊青或萎凋、干燥工具和设备相关知识</p> <p>2.1.2 摊青或萎凋、干燥相关知识</p>
	2.2 质量控制	<p>2.2.1 能判断鲜叶摊青或萎凋程度是否达到要求</p> <p>2.2.2 能判断茶叶干燥程度是否达到所加工产品的要求</p>	<p>2.2.1 摊青或萎凋程度相关知识</p> <p>2.2.2 干燥程度相关知识</p>
3. 质量管理	3.1 品质要求	<p>3.1.1 能根据产品品质要求判断1种初制茶(绿茶或本地特色茶)的品质类型</p> <p>3.1.2 能区分1种初制茶(绿茶或本地特色茶)的质量</p>	<p>3.1.1 初制茶(绿茶或本地特色茶)品质特征相关知识</p> <p>3.1.2 初制茶(绿茶或本地特色茶)质量等级判定相关知识</p>
	3.2 品质管理	<p>3.2.1 能分辨初制茶中的茶梗、碎末和黄片</p> <p>3.2.2 能鉴别1种初制茶的外形特征</p>	<p>3.2.1 初制茶形态特征识别相关知识</p> <p>3.2.2 初制茶外形品质特点相关知识</p>
4. 包装贮藏	4.1 包装	<p>4.1.1 能根据手工包装方法对初制茶产品进行包装</p> <p>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</p>	<p>4.1.1 手工包装相关知识</p> <p>4.1.2 机械包装相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 包装贮藏	4.2 贮藏	4.2.1 能根据茶叶贮藏环境要求选择贮存仓库 4.2.2 能按茶叶存取注意事项存取茶产品	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 能按鲜叶原料的机械组成区分原料等级 1.1.2 能根据鲜叶原料等级确定鲜叶贮青条件	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连接是否正常	1.2.1 设备和工具相关知识 1.2.2 加工设备基本操作相关知识
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是否有异常情况 2.1.2 能根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 初制工艺参数控制相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 过程控制	2.2 质量控制	<p>2.2.1 能采用合适的取样方法对在制品进行取样</p> <p>2.2.2 能根据在制品及相应产品的质量要求感官审评在制品质量</p>	<p>2.2.1 在制品取样相关知识</p> <p>2.2.2 茶叶加工控制相关知识</p>
3. 质量管理	3.1 品质要求	<p>3.1.1 能根据产品品质要求判断至少2种初制茶（绿茶和本地特色茶）的品质类型</p> <p>3.1.2 能根据茶产品标准判断至少2种初制茶（绿茶和本地特色茶）的质量</p>	<p>3.1.1 初制茶（绿茶和本地特色茶）品质相关知识</p> <p>3.1.2 茶叶（绿茶和本地特色茶）产品标准相关知识</p>
	3.2 品质管理	<p>3.2.1 能根据品质要求判断产品外形存在的明显缺陷</p> <p>3.2.2 能鉴别1种初制茶的品质特征</p>	<p>3.2.1 初制茶质量缺陷诊断相关知识</p> <p>3.2.2 初制茶品质特点相关知识</p>
4. 包装贮藏	4.1 包装	<p>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</p> <p>4.1.2 能根据食品包装材料要求选用包装材料</p>	<p>4.1.1 包装设备相关知识</p> <p>4.1.2 包装材料相关知识</p>
	4.2 贮藏	<p>4.2.1 能按通风设备操作规程开、关仓库的通风设备</p> <p>4.2.2 能按控温、控湿设备操作规程开、关仓库的控温、控湿设备</p>	<p>4.2.1 仓库通风设备操作相关知识</p> <p>4.2.2 仓库控温、控湿设备操作相关知识</p>

### 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加工设备的异常情况 2.1.2 能调整工艺参数制作1种与原料质量相匹配的初制茶	2.1.1 初制茶加工设备故障处理相关知识 2.1.2 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 能应用在制品品质判断方法感官审评在制品的品质 2.2.2 能根据在制品质量要求进行工艺参数调整	2.2.1 在制品品质感官审评基本知识 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 能根据知名产区名茶品质特点判定1个地区初制茶的品质 3.1.2 能判定初制茶外形等级	3.1.1 知名产区名茶品质特点相关知识 3.1.2 茶叶外形审评相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 质量管理	3.2 品质管理	3.2.1 能根据品质要求判断产品内质存在的明显缺陷 3.2.2 能提出弥补产品缺陷的工艺改进方案	3.2.1 初制茶内质缺陷诊断相关知识 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并进行包装	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 能根据产品贮藏要求对仓库的控温、控湿和通气设备进行调控	4.2.1 通风设备操作规程 4.2.2 控温、控湿和通气设备操作规程

### 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弥补方案 1.1.3 能对初制茶进行筛分、风选等初步整理	1.1.1 不同类别初制茶加工技术相关知识 1.1.2 茶叶品质缺陷相关知识 1.1.3 茶叶筛分、风选等初步整理相关知识



续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 过程控制	1.2 质量控制	<p>1.2.1 能感官审评 2 类初制茶在制品质量状况</p> <p>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</p>	<p>1.2.1 在制品质量感官审评相关知识</p> <p>1.2.2 在制品质量和加工技术的关系</p>
2. 质量管理	2.1 品质要求	<p>2.1.1 能鉴定初制茶品质特征</p> <p>2.1.2 能根据产品标准划分初制茶质量等级</p>	<p>2.1.1 初制茶品质特征相关知识</p> <p>2.1.2 初制茶产品质量等级标准相关知识</p>
	2.2 品质管理	<p>2.2.1 能鉴别产品与标准样茶的吻合度</p> <p>2.2.2 能调配原料使之符合产品质量等级</p>	<p>2.2.1 感官审评初制茶品质相关知识</p> <p>2.2.2 茶产品标准及拼配相关知识</p>
3. 包装贮藏	3.1 包装	<p>3.1.1 能根据预包装食品标签标准要求判断茶产品标签是否符合要求</p> <p>3.1.2 能指出包装中存在的问题</p> <p>3.1.3 能根据产品特色提出包装改进方案</p>	<p>3.1.1 预包装食品标签标准相关知识</p> <p>3.1.2 茶叶包装缺陷相关知识</p> <p>3.1.3 茶产品包装改进相关知识</p>
	3.2 贮藏	<p>3.2.1 能根据茶叶陈化原理、茶品质变化特点调整初制茶贮存技术参数</p> <p>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</p>	<p>3.2.1 茶叶陈化原理相关知识</p> <p>3.2.2 茶叶贮存技术要求相关知识</p>

续表

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	<p>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</p> <p>4.1.2 能参与初制茶加工设备改进项目</p>	<p>4.1.1 初制工艺改进相关知识</p> <p>4.1.2 初制茶生产线设备配备相关知识</p>
	4.2 技术创新	<p>4.2.1 能参与提出1类初制茶加工工艺优化方案</p> <p>4.2.2 能参与开发1种初制茶新产品，并制定相应的加工工艺</p>	<p>4.2.1 初制茶加工新工艺、新技术相关知识</p> <p>4.2.2 初制茶新产品开发相关知识</p>
5. 培训指导	5.1 培训	<p>5.1.1 能根据国家职业标准和培训大纲的要求编制三级/高级工及以下级别人员的培训计划</p> <p>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</p>	<p>5.1.1 培训计划编制相关知识</p> <p>5.1.2 授课技巧相关知识</p>
	5.2 指导	<p>5.2.1 能指导三级/高级工及以下级别人员开展日常工作</p> <p>5.2.2 能指导三级/高级工及以下级别人员开展技能训练</p>	<p>5.2.1 生产实训教学相关知识</p> <p>5.2.2 培训指导相关知识</p>

### 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质量要求设计加工工艺 1.1.2 能根据成品茶质量要求整理初制毛茶	1.1.1 不同地区代表性名茶的品质特点相关知识 1.1.2 毛茶整理相关知识
	1.2 质量控制	1.2.1 能根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弥补方案	1.2.1 茶叶加工技术对品质的影响 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 个地区 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 种以上不同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 能提出初制茶质量提升技术方案 2.2.2 能根据产品标准制作实物标准样茶	2.2.1 茶叶拼配相关知识 2.2.2 茶叶实物标准样茶制作相关知识
3. 技术管理	3.1 技术应用	3.1.1 能分析 1 种初制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 能根据解决的 1 种初制茶加工中存在的共性技术难题撰写技术报告	3.1.1 初制茶加工相关知识 3.1.2 技术报告撰写相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 技术管理	3.2 技术创新	3.2.1 能主持提出1种初制茶加工工艺和设备优化方案，并组织实施 3.2.2 能主持开发1种品质特征显著的初制茶新产品，并提出新产品开发设计思路及技术措施	3.2.1 初制茶加工新工艺、新设备研发相关知识 3.2.2 食品、饮料、营养学相关知识
4. 培训指导	4.1 培训	4.1.1 能根据培训目标制定二级/技师及以下级别人员的培训方案 4.1.2 能根据国家职业标准和培训大纲对二级/技师及以下级别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/技师及以下级别人员开展技术工作 4.2.2 能指导二级/技师及以下级别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 能根据初制原料特征识别加工原料中的茶类、严重劣变茶及非茶类夹杂物 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和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设备、辅助工具和材料	1.2.1 加工环境和设备相关知识 1.2.2 制茶设备、辅助工具和材料相关知识
2. 过程控制	2.1 工艺参数控制	2.1.1 能使用筛分、风选精制设备或窨制、压制再加工设备进行产品加工 2.1.2 能按筛分、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 茶叶精制各工序相关知识 2.1.2 再加工茶各工序相关知识
	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、窨制、压制工序相关知识 2.2.2 风选工序在制品质量特征相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 质量管理	3.1 品质要求	<p>3.1.1 能根据产品品质要求判断1种精制茶或再加工茶的品质类型</p> <p>3.1.2 能区分1种精制茶或再加工茶的质量</p>	<p>3.1.1 精制茶或再加工茶品质特征相关知识</p> <p>3.1.2 精制茶或再加工茶质量等级判定相关知识</p>
	3.2 品质管理	<p>3.2.1 能分辨精制茶或再加工茶中的副茶及夹杂物</p> <p>3.2.2 能鉴别1种精制茶或再加工茶的外形特征</p>	<p>3.2.1 精制茶或再加工茶组成相关知识</p> <p>3.2.2 精制茶或再加工茶外形品质特点相关知识</p>
4. 包装贮藏	4.1 包装	<p>4.1.1 能用手工包装方法袋装成品茶产品</p> <p>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进行包装</p>	<p>4.1.1 手工包装相关知识</p> <p>4.1.2 机械包装相关知识</p>
	4.2 贮藏	<p>4.2.1 能根据茶叶贮藏环境要求选择合适的仓库</p> <p>4.2.2 能按茶叶存取注意事项存取茶产品</p>	<p>4.2.1 贮藏环境相关知识</p> <p>4.2.2 茶叶存取相关知识</p>

### 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 能根据精制茶或再加工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 精制茶或再加工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连接是否正常 1.2.2 能检查机械设备的电源、开关、控制面板、调速装置等是否安全正常运行	1.2.1 加工设备操作与连接相关知识 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 精制或再加工工艺技术要求相关知识
	2.2 质量控制	2.2.1 能采用合适的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审评在制品质量	2.2.1 在制品取样相关知识 2.2.2 精制或再加工在制品质量相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 质量管理	3.1 品质要求	<p>3.1.1 能根据产品品质要求判断至少 2 种精制茶或再加工茶的品质类型</p> <p>3.1.2 能根据茶产品标准判断至少 2 种精制茶或再加工茶的质量</p>	<p>3.1.1 精制茶或再加工茶品质相关知识</p> <p>3.1.2 精制茶或再加工茶产品标准相关知识</p>
	3.2 品质管理	<p>3.2.1 能根据成品茶生产许可要求判定是否入库</p> <p>3.2.2 能根据食品标签要求制定预包装茶叶标签</p>	<p>3.2.1 茶叶生产许可要求相关知识</p> <p>3.2.2 预包装食品标签相关知识</p>
4. 包装贮藏	4.1 包装	<p>4.1.1 能使用 2 种及以上包装机械对精制茶或再加工茶产品进行包装</p> <p>4.1.2 能根据食品包装材料要求选用包装材料</p>	<p>4.1.1 茶叶包装设备相关知识</p> <p>4.1.2 茶叶包装材料相关知识</p>
	4.2 贮藏	<p>4.2.1 能按通风设备操作规程开、关仓库通风设备</p> <p>4.2.2 能按控温、控湿设备操作规程开、关仓库控温、控湿设备</p>	<p>4.2.1 仓库通风设备操作相关知识</p> <p>4.2.2 仓库控温、控湿设备操作相关知识</p>



### 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 能进行精制茶或再加工茶加工原料归堆 1.1.2 能判别茶叶的含水率，并提出相应的处理方案	1.1.1 原料归堆、付制相关知识 1.1.2 茶叶含水率的标准及判别相关知识
	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理所操作精制或再加工机械设备的异常情况 2.1.2 能根据精制或再加工技术原理调整生产工艺参数，并制作 1 种精制茶或再加工茶	2.1.1 精制茶或再加工茶加工设备故障处理相关知识 2.1.2 精制或再加工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精制茶或再加工茶的工艺参数	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

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 质量管理	3.1 品质要求	<p>3.1.1 能判断1种形态的精制茶或再加工茶的品质</p> <p>3.1.2 能判定精制茶或再加工茶的外形等级</p>	<p>3.1.1 精制茶或再加工茶外形品质特征相关知识</p> <p>3.1.2 精制茶或再加工茶外形审评相关知识</p>
	3.2 品质管理	<p>3.2.1 能根据质量要求判断产品存在的缺陷</p> <p>3.2.2 能对产品缺陷提出弥补方案</p>	<p>3.2.1 精制茶或再加工茶质量缺陷判断相关知识</p> <p>3.2.2 精制茶或再加工茶质量提升相关知识</p>
4. 包装贮藏	4.1 包装	<p>4.1.1 能对成品茶进行整理，剔除非茶类夹杂物等并进行包装</p> <p>4.1.2 能根据食品包装法规制定产品包装方案</p>	<p>4.1.1 茶叶精制相关知识</p> <p>4.1.2 食品包装法规相关知识</p>
	4.2 贮藏	<p>4.2.1 能根据天气变化对仓库的通风设备进行调控</p> <p>4.2.2 能根据产品贮藏要求对仓库的控温、控湿和通气设备进行调整</p>	<p>4.2.1 通风设备操作规程</p> <p>4.2.2 控温、控湿和通气设备操作规程</p>

### 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弥补方案 1.1.2 能进行精制茶的匀堆作业	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 匀堆作业相关知识
	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 1.2.2 精制或再加工在制品质量与加工技术的关系
2. 质量管理	2.1 品质要求	2.1.1 能鉴定精制茶或再加工茶品质特征 2.1.2 能根据产品标准划分精制茶质量等级	2.1.1 精制茶或再加工茶质量等级判定相关知识 2.1.2 精制茶或再加工茶质量等级标准相关知识
	2.2 品质管理	2.2.1 能根据成品茶品质要求判断成品茶是否与食品标签标注的质量等级相符 2.2.2 能根据产品标准要求对样拼配、匀堆	2.2.1 成品茶品质要求相关知识 2.2.2 对样拼配、匀堆相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 包装贮藏	3.1 包装	<p>3.1.1 能根据预包装食品标签标准要求判断茶产品标签是否符合要求</p> <p>3.1.2 能指出包装中存在的问题</p> <p>3.1.3 能根据产品特色提出包装改进方案</p>	<p>3.1.1 预包装食品标签标准相关知识</p> <p>3.1.2 茶叶包装缺陷相关知识</p> <p>3.1.3 茶产品包装改进相关知识</p>
	3.2 贮藏	<p>3.2.1 能根据茶叶陈化原理、茶品质变化特点调整精制茶或再加工茶贮存技术参数</p> <p>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</p>	<p>3.2.1 茶叶陈化原理相关知识</p> <p>3.2.2 茶叶贮存技术要求相关知识</p>
4. 技术管理	4.1 技术应用	<p>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</p> <p>4.1.2 能参与精制茶或再加工茶加工设备改进项目</p>	<p>4.1.1 精制茶或再加工茶工艺改进相关知识</p> <p>4.1.2 精制茶或再加工茶加工设备相关知识</p>
	4.2 技术创新	<p>4.2.1 能参与提出1种精制茶或再加工茶加工工艺优化方案</p> <p>4.2.2 能参与开发1种精制茶或再加工茶新产品，并制定相应的加工工艺</p>	<p>4.2.1 精制茶或再加工茶加工新工艺、新装备相关知识</p> <p>4.2.2 精制茶或再加工茶新产品开发相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 培训指导	5.1 培训	<p>5.1.1 能根据国家职业标准和培训大纲的要求编制三级/高级工及以下级别人员的培训计划</p> <p>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</p>	<p>5.1.1 培训计划编制相关知识</p> <p>5.1.2 授课技巧相关知识</p>
	5.2 指导	<p>5.2.1 能指导三级/高级工及以下级别人员开展日常工作</p> <p>5.2.2 能指导三级/高级工及以下级别人员开展技能训练</p>	<p>5.2.1 生产实训教学相关知识</p> <p>5.2.2 培训指导相关知识</p>

## 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	<p>1.1.1 能根据原料特点和成品茶质量要求制定精制茶或再加工茶的加工工艺</p> <p>1.1.2 能根据产品标准样茶制定拼配作业方案</p>	<p>1.1.1 不同地区代表性精制茶或再加工茶品质特点相关知识</p> <p>1.1.2 茶叶拼配设计相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 过程控制	1.2 质量控制	<p>1.2.1 能根据产品标准进行精制茶或再加工茶的感官审评</p> <p>1.2.2 能根据精制茶或再加工茶的感官审评结果提出工艺缺陷弥补方案</p>	<p>1.2.1 茶叶精制、再加工技术对品质影响的相关知识</p> <p>1.2.2 茶叶加工技术与品质知识</p>
2. 质量管理	2.1 品质要求	<p>2.1.1 能判定筛号茶的规格</p> <p>2.1.2 能判断精制茶产品中各筛号茶的拼配比例</p>	<p>2.1.1 筛号茶品质特征相关知识</p> <p>2.1.2 茶叶拼配原理相关知识</p>
	2.2 品质管理	<p>2.2.1 能编制精制茶或再加工茶质量提升技术方案</p> <p>2.2.2 能编制精制茶或再加工茶产品标准或加工技术规程</p>	<p>2.2.1 茶产品质量与加工技术相关知识</p> <p>2.2.2 精制茶或再加工茶标准制定相关知识</p>
3. 技术管理	3.1 技术应用	<p>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改进方案</p> <p>3.1.2 能根据解决的1种精制茶或再加工茶加工中存在的共性技术难题撰写技术报告</p>	<p>3.1.1 精制茶或再加工茶加工相关知识</p> <p>3.1.2 技术报告撰写相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 技术管理	3.2 技术创新	<p>3.2.1 能主持提出 1 种精制茶或再加工茶加工工艺优化方案，并组织实施</p> <p>3.2.2 能主持开发 1 种品质特征显著的精制茶或再加工茶新产品，并提出新产品开发设计思路及技术措施</p>	<p>3.2.1 精制茶或再加工茶加工新工艺、新装备研发相关知识</p> <p>3.2.2 食品、饮料、营养学相关知识</p>
4. 培训指导	4.1 培训	<p>4.1.1 能根据培训目标制定二级/技师及以下级别人员的培训方案</p> <p>4.1.2 能根据国家职业标准和培训大纲对二级/技师及以下级别人员进行茶叶加工相关理论知识授课和技能培训</p> <p>4.1.3 能撰写培训总结报告</p>	<p>4.1.1 培训方案制定相关知识</p> <p>4.1.2 职业培训相关知识</p> <p>4.1.3 培训总结报告撰写相关知识</p>
	4.2 指导	<p>4.2.1 能组织指导二级/技师及以下级别人员开展技术工作</p> <p>4.2.2 能指导二级/技师及以下级别人员解决生产中的技术疑难问题</p>	<p>4.2.1 培训组织相关知识</p> <p>4.2.2 从业指导相关知识</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 (%)	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



职业编码：6-02-06-10

#### 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	40	20	
质量管理	20		20	25	25	20	
包装贮藏	15		15	10	5	—	
技术管理	—		—	—	15	30	
培训指导	—		—	—	15	30	
合计		100	100	100	100	100	