ICS：03.040 0791

A 12

**团 体 标 准**

团体标准编号T/JSTSS 24-2020

**茶艺师职业技能等级认定**

**认定站建站与评价规范**

Code for the establishment and evaluation of domestic service staff's vocational skill level certification examination station

2020-╳╳-╳╳发布 ╳2020-╳╳-╳╳实施

**江苏省茶叶学会 发布**

目 次

[前言 3](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787460)

[1 范围 4](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787461)

[2 规范性引用文件 4](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787462)

[3 术语和定义 4](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787463)

[4 基本要求 5](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787464)

[4.1 建站资格 5](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

[4.2 明示制度 6](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787466)

[4.3 认定站场所 6](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

[4.4 考场设备设施 6](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

[4.5 考务人员配置 7](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

5 [认定站评价 7](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787476)

[5.1 评价原则 7](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

[5.2 评价要求 8](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787466)

[5.3 评价机构 8](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

[5.4 评价程序 9](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

[5.5 评价结果 9](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787465)

6 [投诉与纠纷处理 9](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787476)

[附录A（规范性附录） 《茶艺师、茶叶加工工》职业技能等级认定站设备设施清单 11](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787482)

[附录B（规范性附录） 职业技能等级认定站考务人员表 15](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787482)

[附录C（规范性附录） 江苏省茶叶学会考务管理办法 1](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787482)6

[附录D（规范性附录） 职业技能等级认定站评价细则](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787482) 19

[附录E（规范性附录） 投诉处理意见表 2](file:///D%3A%5C%5C%E6%96%B0%E5%BB%BA%E6%96%87%E4%BB%B6%E5%A4%B9%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%5C%5C%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E6%96%87%E6%9C%AC%5C%5C2%E5%9B%A2%E4%BD%93%E6%A0%87%E5%87%86%E7%94%9F%E6%B4%BB%E6%8A%A4%E7%90%86%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%A7%84%E8%8C%83.docx%22%20%5Cl%20%22_Toc463787482)1

前  言

本标准符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准为推荐性标准。

本标准由江苏省茶叶学会提出并归口。

本标准起草单位：江苏省茶叶学会。

本标准主要起草人：

1. 范围

本标准规定了省茶叶学会认定站的基本要求、评价规程、投诉与纠纷处理等要求。

本规范适用于本江苏省行政区域内的省茶叶学会认定站建站及评审工作。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

《国家职业技能标准》茶艺师 （中华人民共和国人力资源和社会保障部　2018年颁发 职业编码 4-03-02-07）

关于印发《江苏省职业技能鉴定考务管理规程》的通知（苏劳社鉴〔2001〕3号）

《中华人民共和国职业分类大典（2015版）》

1. 术语和定义
	1. 职业技能等级认定

按照国家规定的《国家职业技能标准》或行业企业工种岗位评价规范，政府部门授权的第三方评价机构，对经备案认可的《中华人民共和国职业分类大典（2015版）》中收录的技能类职业（工种），对该职业劳动者的专业理论知识和操作技能水平进行客观公正、科学规范地职业技能等级评价与认定的活动。

* 1. 职业技能等级认定考务管理人员

是指在第三方评价机构报名点、认定站按照职业技能等级认定站要求，接受考生报名、审查考生资格，协助考生填报《考生报名登记表》的考务工作人员；在认定站现场协助考评员、督考员完成认定站工作，依照认定站技术要求布置考场、提供后勤保障等考务管理和工作的人员。

* 1. 职业技能等级认定督考员

是指政府部门、第三方评价机构按照职业技能等级认定的有关要求，对第三方评价机构实施认定评价过程，依据国家有关法律法规，执行国家职业技能标准、考务管理及证书管理等工作进行监督、检查的人员。分为外部督考员和内部督考员，外部督考员为政府部门人员，内部督考员为省茶叶学会经过督考员培训合格的人员。

* 1. 职业技能等级认定考评员

是指在职业技能等级认定评价实施过程中，依据规定的职业（工种）等级和类别范围内，按照统一的认定站方法、职业标准及认定站要求，对职业技能等级认定对象进行理论知识、操作技能认定站评分的人员。评价认定技师以上等级，考评员须具备本职业或相关专业高级专业技术或高级技师职业技能等级。

* 1. 职业技能等级认定站

是指经政府部门备案，第三方评价机构根据认定中心需要，设置的用于职业技能等级认定考生报名、进行认定站的场所。

* 1. 职业技能等级认定报名点

是指经政府部门备案，第三方评价机构根据认定中心需要，设置的职业技能等级认定考生报名的场所。面向经机构完成培训课时和教学内容，符合职业技能等级认定申报条件的考生提供报名服务。

* 1. 职业技能等级认定考务管理

是指为保证职业技能等级认定客观性、真实性和有效性，通过对鉴定要素和相关活动进行有效控制和组织管理的工作。

* 1. 职业技能等级认定站评价

是指评审专家对认定站申报主体的人员配置、场地环境、设备设施状况进行核实、分析和评分，给出最终评价结果的活动。

1. 基本要求
	1. 建站资格

依法设立从事茶叶行业的培训机构或企业，经人设部门或市场监督管理部门审核批准，具有合法的办学许可或营业执照。符合省茶叶学会认定站申报要求。

* 1. 明示制度

认定站在认定站场所的醒目位置放置营业执照、办学许可、考生须知、考务管理制度、考场纪律、投诉监督电话等信息。

* 1. 认定站场所

有开展职业技能等级认定站活动所需的办公、理论认定站和操作技能认定站的场所和必要认定站设施。

室外：应有职业技能等级认定考场的标志；建筑物正面应整洁、门前无乱设摊，有条件可设立考场宣传广告。

* + 1. 室内：理论考场桌椅应整齐、清洁；操作技能考场认定站设备设施齐全、完整、整齐、清洁，水、电、空调完备；应有符合要求的安全防护、防盗、消防设施；应安装监控设备。
		2. 认定站使用总面积不少于500㎡。其中办公用房不少于 40 ㎡　用于理论考场面积不少于 180 ㎡，满足一人一桌，可容纳40-60人同时进行理论知识考试的要求；用于操作技能考场的面积不少于 280 ㎡场地，固定、专用。满足一人三工位，可容纳6-10人同时进行操作技能考试的要求；有良好的照明、通风条件，符合环保、劳保、安全、消防、卫生等有关规定。
	1. 考场设施设备
		1. 考场设施设备：应配置理论知识考试用桌椅及机考设备；应配置操作技能考试用设施设备及考试物料耗材（见附录A）；满足职业技能等级认定设备要求，设备完好率100%；设备具有先进性，满足职业技能等级认定设备数量要求；考场应对角安装监控设备；考场设备设施符合国家标准，按规定进行质量认证。
		2. 软件：应具备开展职业技能等级认定报名、认定站活动的法律、法规、职业技能等级认定考务规程、工种标准、大纲、教材等文件资料；应配置机考系统及设备，用于理论知识认定站活动。
	2. 考务人员要求
		1. 人员设置
			1. 认定站配置站长、副站长1-2名；
			2. 认定站应配置考务工作人员不少于3-5名；
			3. 认定站可推荐内部督考员1名；
			4. 报名点配置考务工作人员不少于2-3名；
		2. 管理人员

设专职认定站长一名，承担相应的站长职责；

设副站长（可兼职）一名，协助站长工作，承担相应责任；

站（副）长应具备大专以上文化程度，中级以上技术职称或三级以上职业资格（三级/高级 职业技能等级证书）

熟悉职业技能等级认定有关政策与考务管理工作；

从事本专业或相关专业十年以上，从事培训、认定站工作五年以上。

* + 1. 考务工作人员

考务工作人员2-3人，承担考务相关工作职责；

中专以上文化程度，从事培训、认定站工作三年以上；

熟悉职业技能等级认定有关政策。

考场工作人员应有中专以上学历毕业证书。

1. 认定站评价

评价原则

职业技能等级认定站评价应遵循以下原则：

1. 自愿性：评价应由培训机构或企业自愿提出申请；
2. 真实性：评价数据和资料应确保客观、真实、准确；
3. 一致性：评价过程中，数据、资料、评价方法等应前后一致；
4. 公正性：应根据数据、资料及相关规定进行分析、判断，不受评价对象及外在因素的影响，确保评价的公正；
5. 保密性：保守评价过程中所知悉的服务机构或个人的信息、资料、隐私、商业秘密以及根据需要保守的评价过程、评审专家、评价结论等信息与情况。
6. 科学性：评价方法、指标设定应科学合理。

评价要求

5.2.1 基本要求

评价时，对各项指标采用评分制，应满足以下要求：

——评价内容应与标准一致，按照评价指标和对应分值进行评价；

——评价过程应规范，可与其他专业技术评价相结合；

——评价结果应公开、公正、公平。

5.2.2 评价专家

5.2.2.1 应熟悉本标准要求、相关评价准则和程序。

5.2.2.2 应能按照评价细则和本标准，客观公正的履行评价职责并对做出的评价结论负责。

5.2.2.3 应具有一定的考务管理知识和评价工作经验。

5.2.2.4 应定期接受政策法规、专业知识和评价纪律等相关培训。

评价机构

5.3.1评价机构应由经登记注册从事茶叶行业的省级社会组织承担，或由第三方认证机构承担。

5.3.2评价机构应能为组织开展评价工作提供人员、物品、设施设备、工作经费和技术保障。

5.3.3评价工作由评价机构召集的评审组具体负责实施，评审组应符合以下要求：

——评审组成员应从相关单位建立的专家库中抽取，宜2人以上（单数）组成；

——评审组成员应与被评价服务机构无直接利益关系；

——评审组成员应民主推选一位担任评审组组长，负责评审组的组织工作；

——评审组组长应由较高专业水平和工作经验的人员担任，宜具有高级及以上专业技术职称；

——评价结果由评审组成员集体签署，如有争议，按少数服从多数原则确定；

——评审组完成评价工作后即解散。

评价程序

* + 1. 申报

 5.4.1.1 符合以下条件的省茶叶学会单位会员或茶叶行业组织可向评价机构申报认定站：

——具备独立法人资格，能够独立承担民事责任，证照齐全，诚信守法，注册运营满三年的培训机构或企业；

 ——符合认定站的人员配置要求；

 ——用于认定站的使用面积不少于500㎡.

 5.4.1.2 申报单位应提交以下资料：

 ——职业技能等级认定站申报表；

——申报单位统一社会信用代码证书复印件；

——对照评价细则的人员配置及证明材料、设备设施清单、房屋产权证明或租房协议，场地证明材料；

* + 1. 受理

——评价机构应在接收评价申请后10个工作日内依据本标准的要求完成初步审核，初步审核通过应公示评价结果；初步审核未通过，评价机构应及时告知相关情况。

5.4.3 评审

5.4.3.1 评价机构应提前3个工作日抽取评审组成员，并告知评价时间、地点。

 5.4.3.2 评审组应依据本标准对照被评价机构所提交的证明材料进行评价评分。

5.4.3.3 评审组现场评价工作程序如下：

——推选评审组长；

——听取被评价机构情况介绍；

——核查证明资料、对照评价细则评分；

——反馈评价情况；

——撰写、签署评价结果。

评价结果

评审专家按照《职业技能等级认定站评价细则》（见附录D）的评定标准和评价方法，综合评定认定站，按所得分数的总分，作为该认定站的最终评价结果。

6 投诉与纠纷处理

 当考生与报名点、认定站发生纠纷时，根据《职业技能等级认定管理办法》相关约定协商解决，协商不成可向上一级单位申述；考生对考评结果有异议，可以查询理论和操作技能评分表，核对分数，但不能以任何理由修改评分结果；协商不能解决的，可按下面方式解决：

1. 按照认定站公示的投诉电话和电子邮箱反映认定站投诉诉求的途径解决。
2. 现场可向考评组长、督考员反映投诉诉求的途径解决；
3. 按照《江苏省职业技能鉴定中心职业技能鉴定认定站成绩查分操作规程》规定的途径解决。
4. 按照《江苏省职业技能鉴定考务管理规程》规定的途径解决。
5. 按照《江苏省职业技能鉴定考评人员管理办法》规定的途径解决。
6. 按照《江苏省茶叶学会考务管理办法》（见附录C）规定的途径解决。
7. 向省茶叶学会职业技能等级认定工作委员会投诉的途径解决。
8. 向人民法院提起诉讼。
9. （资料性附录）
《茶艺师、茶叶加工工》职业技能等级认定站设备设施清单

|  |
| --- |
| 理论知识考核部分的设备设施 |
| 序号 | 名称 | 规格与要求 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 理论或机考教室 | 面积60平方米 | 间 | 2 | 1、考场使用面积应在180平方米左右，设置30-60个考位。2、考场应干净整齐。通风、照明设施良好，具有220V电源。 |
| 2 | 计算机/平板电脑 | 带windows操作系统的台式机 /机考用 10寸，（最低30，60为佳） 二选一 | 台 | 30-60 |
| 3 | 课桌椅 | 标准型 | 套 | 30-60 |
| 4 | 讲台 | 茶艺型 | 张 | 1 |
| 5 | 多媒体投影 | 通用 | 套 | 1 |
| 6 | 监控器 | 每个考场对角安装 | 套 | 14 |
| …… | …… | …… | …… | …… |

|  |
| --- |
| 办公用房用品物料及耗材清单 |
| 序号 | 设备设施名称 | 规格与要求 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 办公用房 | 大于30平方米 | 间 | 1 |  |
| 2 | 配套桌椅 | 自定 | 套 | 5 |  |
| 3 | 文件档案柜 | 自定 | 个 | 2 |  |
| 4 | 保险柜 | 自定 | 个 | 1 |  |
| 5 | 打印、复印、传真 | 自定 | 套 | 1 |  |
| 6 | 电脑及网络 | 自定 | 套 | 2 |  |

|  |
| --- |
| 审评室设备设施物料及耗材清单 |
| 序号 | 设备设施名称 | 规格与要求 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 茶叶审评实训室 | 面积60平方米 | 间 | 1 |  |
| 2 | 干评操作台 | 高900mm,宽600mm,长1500mm（双人位），台面为无反射光黑色 | 张 | 30 |  |
| 3 | 湿评操作台 | 高850mm,宽450mm,长1500mm（双人位），台面为无反射光乳白色 | 张 | 30 |  |
| 4 | 煮水电插座 | 2千瓦/个 | 个 | 30 |  |
| 5 | 红、绿、黄、白成品茶及花茶审评杯碗 | 杯高65mm,外径66mm,内径62mm,容量150ml；碗高58mm,上口外径98mm,内径94mm,容量200ml | 杯碗配套 | 80 |  |
| 6 | 乌龙茶审评杯碗 | 杯呈倒钟型，高52mm,上口内径80mm,底径45mm,容量100ml,带盖；碗高50mm,上口外径90mm,容量110ml | 个 | 杯160碗480 |  |
| 7 | 压制茶审评杯碗 | 杯高79mm,容量250ml,碗高65mm,上口外径107mm,内径100mm,容量250ml | 杯碗配套 | 60 |  |
| 8 | 评茶盘 | 无气味木板或胶合板制成，正方形，外围边长240mm,内围230mm,边高33m,盘的一角开有缺口，乳白色 | 个 | 100 |  |
| 9 | 分样盘 | 木板或胶合板制成，正方形，内围320mm,边高35mm,盘的相对两角开有缺口，乳白色 | 个 | 30 |  |
| 10 | 样茶匾 | 用竹编成，圆形，直径500mm，边高40mm | 个 | 30 |  |
| 11 | 叶底盘 | 白色搪瓷盘，长方形，长200mm,宽130mm,边高20mm | 个 | 200 |  |
| 12 | 称茶器 | 感量为0.1g的架盘药物天平 | 架 | 10 |  |
| 13 | 网匙 | 用细密铜丝制成的半圆斗形小勺子 | 个 | 30 |  |
| 14 | 计时器 |  | 个 | 30 |  |
| 15 | 吐茶桶 | 高800mm,中间直径200mm,一般用镀锌皮制成，也可以置钵盂于木架上代替 | 个 | 30 |  |
| 16 | 茶匙 | 一般为瓷质，容量10ml | 个 | 30 |  |
| 17 | 煮水电壶 | 大壶容量为4-5L,功率2千瓦；小壶一人一壶，规格为800ml,功率0.65千瓦 | 个 | 大壶5，小壶10 |  |

|  |
| --- |
| 茶艺师操作技能设备设施物料及耗材清单 |
| 序号 | 设备设施名称 | 规格与要求 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 茶艺演示训练室 | 面积60平方米 | 间 | 1 |  |
| 2 | 茶艺台、凳 | 台高700×长750×宽500（mm）、凳高380mm | 张 | 各30 |
| 3 | 茶艺表演台，平面式可加盖台布 | 高600-700×长750×宽500（mm） | 张 | 6 |
| 4 | 音响设备 | 普通规格 | 套 | 1 |
| 5 | 煮水用电插座 | 功率0.6千瓦/个 | 个 | 10 |
| 6 | 茶样、茶具陈列柜 | 宽1000×深350×高2200（mm） | 个 | 2-4 |
| 7 | 清洗茶具水槽 | 500×300（mm） | 个 | 2-3 |
| 8 | 化妆间及镜子等 | 10平方米以上 | 间 | 1 |
| 9 | 茶席用具：茶盘 | 500×300（mm） | 个 | 30 |
| 10 | 煮水用具：煮水壶 | 800ml ，0.6千瓦/个 | 个 | 30 |
| 11 | 泡茶用具：紫砂壶 | 120ml | 个 | 30 |
| 12 | 泡茶用具：瓷盖瓯 | 120ml | 个 | 30 |
| 13 | 泡茶用具：瓷茶壶 | 150ml | 个 | 30 |
| 14 | 盛汤用具：瓷茶海 | 150ml | 个 | 30 |
| 15 | 过滤用具：茶滤 | 根据认定内容自定 | 个 | 30 |
| 16 | 泡茶用具：玻璃杯 | 约250ml | 个 | 120 |
| 17 | 点茶茶盏 | 约300ml | 个 | 30 |
| 18 | 茶筅 | 标准型 | 个 | 30 |
| 19 | 品茶用具：闻香杯 | 全白色，约25ml | 个 | 120 |
| 20 | 品茶用具：品茗杯 | 全白色，约25ml | 个 | 120 |
| 21 | 品茶用具：闻香杯 | 外紫砂，内白色，约25ml | 个 | 120 |
| 22 | 品茶用具：品茗杯 | 外紫砂，内白色，约25ml | 个 | 120 |
| 23 | 品茶用具：品茗杯 | 约65ml | 个 | 120 |
| 24 | 盛茶用具：茶荷 | 根据认定内容自定 | 个 | 30 |
| 25 | 备茶用具：茶叶罐 | 20克装 | 个 | 30 |
| 26 | 装饰茶艺器皿 | 配套 | 套 | 30 |
| 27 | 辅助用具：茶道组 | 根据认定内容自定 | 套 | 30 |
| 28 | 辅助用具：杯洗 | 约300ml | 个 | 30 |
| 29 | 辅助用具：杯垫 | 长形 | 个 | 120 |
| 30 | 辅助用具:壶垫 | 与紫砂壶配套 | 个 | 30 |
| 31 | 辅助用具：茶滤架 | 与茶滤配套 | 个 | 30 |
| 32 | 辅助用具：茶巾 | 茶艺型 | 块 | 30 |
| 33 | 辅助用具：杯垫 | 玻璃 | 个 | 120 |  |
| 34 | 辅助用具：玻璃水壶 | 约1L | 个 | 15 |  |

|  |
| --- |
| 茶叶加工工设备设施物料及耗材清单 |
| 序号 | 设备设施名称 | 规格与要求 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 样茶匾 | 用竹编成，圆形，直径500mm，边高40mm | 个 | 30 |  |
| 2 | 发酵室 | 不少于30平方米 | 间 | 1 |  |
| 3 | 置物架 | 通用 | 个 | 8 |  |
| 4 | 分筛匾 | 标准型 | 套 | 30 |  |
| 5 | 茶叶滚筒杀青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 6 | 电热式名茶杀青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 7 | 振动理条机 | 自定 | 台 | 8 |  |
| 8 | 网带冷却机 | 自定 | 台 | 2 |  |
| 9 | 茶叶输送机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 10 | 名茶风选机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 11 | 皮带输送机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 12 | 冷却回潮机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 13 | 揉捻机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 14 | 揉捻机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 15 | 名茶烘焙机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 16 | 烘焙机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 17 | 电加热炉 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 18 | 离心式通风机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 19 | 双锅曲毫炒干机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 20 | 提香机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 21 | 红茶发酵机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 22 | 液化气炒青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 23 | 摔包机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 24 | 松包筛末多用机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 25 | 速包球茶机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 26 | 球茶整形机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 27 | 丝杆压茶机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 28 | 全自动节能炉 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 29 | 手动压茶机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 30 | 大操作台 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 31 | 千斤顶 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 32 | 半自动模具 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 33 | 电热蒸汽发生机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 34 | 小操作台 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 35 | 调速浪青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 36 | 萎凋槽 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 39 | 茶叶滚筒杀青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 40 | 茶叶输送机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 42 | 连续理条机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 43 | 冷却回潮机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 44 | 茶叶提升机 | 自定 | 台 | 2 |  |
| 46 | 摊凉平台 | 不少于60平方米 | 间 | 1 |  |
| 47 | 电气控制柜 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 48 | 摊青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 49 | 电气控制柜 | 自定 | 台 | 3 |  |
| 50 | 热辐射杀青干燥机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 51 | 茶叶揉捻机 | 自定 | 台 | 3 |  |
| 54 | 茶叶解块筛分机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 55 | 自动茶叶烘干机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 58 | 燃煤式杀青机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 59 | 茶叶风选机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 60 | 输送机 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 64 | 茶叶冷藏保鲜库 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 65 | 电子计价秤 | 自定 | 台 | 3 |  |
| 66 | 电子天平 | 自定 | 台 | 20 |  |
| 68 | 案秤 | 自定 | 台 | 2 |  |
| 73 | 电炒锅 | 高温+低温可调控 | 台 | 40 |  |

1. （资料性附录）
职业技能等级认定站考务人员登记表

推荐单位： 填表日期：20 年 月 日

|  |
| --- |
| 考务人员情况 |
| 姓名 |  | 出生日期 | 年 月 日 | 性别 | □女 □男 | 照片 |
| 民族 |  | 电话号码 |  | 健康状况 |   |
| 身份证号码 |  |
| 现居住住址 |  |
| 文化程度 | □ 硕士 □ 本科 □ 大专 □ 中专 □ 高中 □ 初中 □ 小学 □ 无 |
| 证书 | □无 □有：证书名称  |
| 已有职业证书 | 原有职业证书等级： 级 证书编号：  |
| 个人简历 |
|  |
| 紧急事故联系人 |
| 姓名 |  | 手机号码 |  |
| 本人承诺所填以上信息真实可靠。如有虚报、瞒报，自愿承担相应的法律责任、经济赔偿责任。 **本人签名：** 年 月 日 |

1. （资料性附录）
江苏省茶叶学会考务管理办法

1 目的

规范省属职业技能等级认定考务管理过程，提高职业技能等级认定质量。

2 适用范围

适用于由省茶叶学会直接组织的职业技能等级认定考务管理。

3 职责

3.1省学会负责省属认定站考务管理。

3.2省茶叶学会职业技能认定工作委员会技术服务部负责认定站所需试卷的命题、制卷和管理。

3.3省茶叶学会职业技能认定工作委员会技术服务部质量管理部负责质量督考。

3.4省茶叶学会职业技能认定工作委员会综合部负责证书信息上传与发放工作。

4 工作程序

4.1制定计划

年度认定计划由认定站部于上年十二月底提交省茶叶学会，根据全年省属认定计划，明确工作要求，督促和指导省属认定站的工作开展。

4.2申请认定与资格审查

申请认定的单位，原则上提前10天向认定站部提出申请，并提交《职业技能等级认定申请表》和《职业技能等级认定申报名册》。由认定站部进行报名资格审查。申报认定的个人可向认定站部指定的认定站或报名点报名。填写《职业技能等级认定考生登记表》，由认定站或报名点进行资格初审和汇总，报认定站部进行资格复审。

4.3认定准备

4.3.1认定站部根据资格审查的结果，提前7天左右向有关认定站下达认定任务通知书。认定站接到任务通知书后应在3天内制定认定职业的认定方案，认定方案应提出拟任考评人员人选，并报认定站部审核。

认定站部接到认定站上报的认定站方案，按《考评人员管理程序》，对考评人员作必要调整后确定。每一个职业认定站应按国家职业技能标准或相关要求派遣一定数量的考评人员，并指定1人任考评组长。考评人员确定后，由认定机构负责通知到位。

4.3.2需要由省茶叶学会直接组织的认定，由认定站部制定认定站方案并按照《考评人员管理程序》，派遣相应的考评人员，指定1人任考评组长，同时直接通知考评人员到位。

4.3.3有国家和省级题（卷）库的，认定站部开取《江苏省职业技能认定制卷申请单》交省学会领导批准后，将《江苏省职业技能等级认定制卷申请单》下联交技术服务部。技术服务部应按试题管理的要求组织命题、制卷，并负责印制、封装试卷。无题（卷）库的，按照《命题管理控制程序》由技术服务部组织专家命题。

4.3.4备料清单。实际操作认定站的备料清单，由技术服务部制定技能试卷的同时，制定备料清单，并于考前七天单独转交认定站部，由认定站部在考前3-7天通知省属认定站。省属认定站应提前做好备料准备工作。省茶叶学会直接组织认定实施的备料，由认定站部负责安排做好备料准备工作。

4.3.5认定考场由省属认定站或省茶叶学会认定站部按相关规定负责安排，考场应符合认定站的职业和等级（理论、技能）的要求。

首次组织认定站的，由认定中心在认定站前派人员检查认定场所。

考场工作人员由省属认定站或省茶叶学会认定站部负责安排。认定站需设施设备应按相关规定备齐，由考评人员于考前检查并在认定前设施设备检查表上记录。

4.3.6考生的准考证由省属认定站制作并于考前发给考生。

省茶叶学会直接组织省属认定的考生准考证，由认定部统一编号，由认定站发给考生。

4.3.7质量管理部安排质量督考员对认定站进行督考。

4.4认定实施

4.4.1督考人员、考评人员应会同省属认定站负责人在考前召开预备会，检查各项准备是否就绪，并负责督促省属认定站迅速纠正检查中发现的问题。

4.4.2督考人员、考评人员要对考生身份进行核查。考生应持准考证和身份证，两证齐全方可进入考场。

4.4.3认定站活动均由省属认定站或省茶叶学会认定站部负责具体组织实施。

4.4.4各类认定站活动应遵循《江苏省职业技能认定考场规则》、《江苏省职业技能认定考评人员和考务人员守则》等有关规定，严肃考场纪律，并由考评人员做好考场记录，督考人员做好督考记录。

4.4.5考评人员在整个认定实施过程中按照《考评人员管理程序》履行职责，并做好考场记录。

4.4.6阅卷评分由考评组负责，任何机构和人员不得以任何理由干扰考评组工作。

4.4.7督考人员负责对认定实施过程进行督考。

4.5信息管理与证书核发

4.5.1认定实施机构负责组织人员对考生成绩进行登记统计。考评人员、督考员予以检查、监督。

4.5.2认定站部通过《国家职业技能等级认定考务管理系统》对认定站的信息进行审核，确认无误后，填写《江苏省核发职业技能等级认定证书审批表》和《职业技能认定合格人员名册》，报省学会领导审批后，将纸质文档和核准的电子文档信息交综合部，由综合部报厅核准。

4.5.3综合部在接到领导审批核准的《江苏省核发职业技能等级认定证书审批表》和《职业技能认定合格人员花名册》后完成证书信息上传工作。综合部负责采集照片和加盖电子公章（红印），在证书贴照片处加盖电子章。

4.5.4省属认定合格人员证书，由综合部在收到领导审批单后3个工作日内上传完毕，在两个工作日内通知申报单位上网下载，查询领取。

4.5.5考务档案的管理按《档案管理办法》执行。

5 相关文件和记录

JSSTSS—CY—11—07考务管理程序

JSSTSS—CY—12—07考评人员管理程序

JSSTSS—CY—13—07证书管理程序

JSSTSS—CY—10—07档案管理办法

scyxh-01-07职业技能等级认定申请表

scyxh-02-07职业技能等级认定申报名册（考务管理系统表格）

scyxh-07-07职业技能等级认定任务通知书

scyxh-08-07职业技能等级认定考场记录表

scyxh-09-07江苏省职业技能等级认定制卷申请单

scyxh-10-07省学会认定试卷交接单

scyxh-13-07江苏省核发职业技能等级认定证书审批表

scyxh-14-07职业技能等级认定合格人员名册（考务管理系统表格）

scyxh-16-07考务管理内部流转卡

scyxh-31-07委托保存通知书

scyxh-32-07认定前设施设备检查记录表

scyxh—25—07核发职业技能等级证书流转卡

《江苏省职业技能鉴定考场规则》（苏劳培[1994]19号）

《江苏省职业技能鉴定考评人员和考务人员守则》（苏劳培[1994]1

1. （资料性附录）
职业技能等级认定站评价细则

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 项目分解 | 分值 | 评分标准 | 评估方法 | 得分 |
| 组织机构人员30分 | 管理成员10分 | 熟悉职业技能等级认定有关政策 | 2 | 对所提问题能回答50%扣1分 | 座谈 |  |
| 站长、副站长1-2人，其中专职1人 | 2 | 未达到要求扣2分 | 查阅基本情况 |  |
| 具备大专以上文化程度，中级以上技术职务 | 2 | 1人未达到要求各扣1分 | 查阅基本情况 |  |
| 从事本专业或相关专业10年以上 | 2 | 1人未达到标扣1分 | 查阅基本情况 |  |
| 从事培训认定站工作5年以上 | 2 | 1人未达到标扣1分 | 查阅基本情况 |  |
| 考务管理人员10分 | 2-3人、中专以上文化程度 | 2 | 未达到要求各扣1分 | 查阅基本情况 |  |
| 从事培训、认定站工作3年以上 | 2 | 未达到要求扣1分 | 提供证明 |  |
| 熟悉职业技能等级认定有关政策 | 2 | 未达到要求扣1分 | 座谈 |  |
| 考生报名管理人员1人，具有规定的证书 | 2 | 未达到要求扣2分 | 证件 |  |
| 考场管理人员1人，有学历毕业证书 | 2 | 未达到要求扣1分 | 证件 |  |
| 督考员10分 | 督考员1-2人，专职1人 | 5 | 少1人扣2.5分 | 查阅材料 |  |
| 从事监督、认定站工作5年以上 | 2 | 未达到要求各扣2分 | 证明材料 |  |
| 本工种高级工、技师、考评员、高级考评员 | 3 | 未达到要求各扣1-3分 | 证件 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 项目分解 | 分值 | 评分标准 | 评估方法 | 得分 |
| 认定场地设施条件60分 | 场地30分 | 办公用房10分 | 80平方米 | 4 | 每少于10平方米扣1分 | 实际查看 |  |
| 必备的办公用、电脑、打印机、文件柜 | 6 | 必备，缺少一项全扣 | 实际查看 |  |
| 理论认定场地10分 | 不少于40-60人理论考试场地，固定、专用 | 8 | 每少10人扣2分，不是固定专用全扣 | 提供证明 |  |
| 良好的照明、通风条件 | 2 | 未达到要求扣1分 | 提供证明 |  |
| 实际操作场地10分 | 不少于30-60人技能认定站的场地，固定、专用 | 8 | 每少10人扣3分，不是固定专用全扣 | 实地察看 |  |
| 符合环保、劳保、安全、消防等基本要求 | 2 | 未达到要求扣1分 | 实地察看 |  |
| 设施30分 | 认定设备20分 | 认定设备满足要求 | 10 | 缺1项扣2分 | 考察 |  |
| 认定设备完好率应为100% | 5 | 完好率每降低5%扣2分 | 查阅文件 |  |
| 认定设备具有一定先进性，型号较新 | 5 | 未达到要求扣2分 | 实地考察 |  |
| 设施设备10分 | 设施设备数量满足认定要求 | 5 | 缺1项扣2分 | 实地考察 |  |
| 设施设备符合国家标准 | 3 | 不符合全扣 | 审阅文件 |  |
|  |  | 设施设备按规定进行质量认证 | 2 | 未认证全扣 | 查阅资料文件 |  |
| 资料10分 | 职业技能等级认定考务规程 | 4 | 必备，缺少全扣 | 查阅资料文件 |  |
| 申请认定工种的标准、大纲、教材、讲义 | 6 | 缺1项扣2分 | 查阅资料文件 |  |

（资料性附录）

认定站投诉处理意见表

档案编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 性别 |  | 联系电话 |  |
| 年龄 |  | 合同编号 |  | 投诉时间 |  |
| 住址 |  | 投诉对象 | □茶艺师 □茶叶加工工 □等级认定站 |
| 投诉方式 | □电话 □面谈 □信件 □邮件 □微信或QQ □其他 | 被投诉人 |  |
| 投诉内容 | 记录人： 日期： |
| 调查记录 | 认定站投诉情况 □经常 □偶尔 □初次 □其它投诉事项是否真实 □真实 □基本真实 □不真实 □其它类似投诉 □经常 □偶尔 □初次 □其它投诉资料 □附信件 □附实物 □口头 □其它 |
| 负责调查人意见：签名： 日期： |
| 处理意见 | 负责人签字： 日期： |
| 主要负责人批示 | 签名（盖章）： 日期： |
| 回复时间 |  | 回复人员签名 |  |
| 上报上级日期 |  | 上报人签名 |  |

注：可选项请在“□”中打“√”