

评茶师（三级）认定方案

一、评价方式

评茶师（三级）的评价方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 120 分钟）

题型	题库参数	考试方式	题库量	考试题量	分值	配分
判断题		闭卷机考	317	40	0.5	20
单选题			634	140	0.5	70
多选题			317	10	1	10
合计		—	1268	190	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		评茶师			等级	三级			
职业代码		6-02-06-11							
序号	项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	选考方法	考核时间 (分钟)	配分	题库题量	考核题量
1	样品管理	1	六大茶类 识茶辨茶	操作	必考	10	5	10	1
2	茶叶感官 审评准备 与品质评定	1	感官审评准备	操作	必考	5	15	7	1
		2	感官品质评定	操作	必考	40	40	7	1

3	综合评定	1	综合计算并评定	笔试	必考	35	40	7	1
合 计						90	100	31	4
备注									

**评茶师（三级）
理论知识考试要素细目表**

职业（工种）名称					评茶师	等级	三级
序号	细目点代码				名称·内容	分数系数	备注
	章	节	目	点			
	0				基本要求	20	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业道德的含义	0.5	
2	0	1	1	2	职业道德的特征	0.5	
3	0	1	1	3	职业道德的形成	0.5	
4	0	1	1	4	职业道德的社会作用	0.5	
5	0	1	1	5	职业道德的核心思想	0.5	
6	0	1	1	6	职业道德的指导原则	0.5	
7	0	1	1	7	职业道德的主要范畴	0.5	
8	0	1	1	8	职业道德基本行为规范的内容	0.5	
	0	1	2		职业守则	0.5	
9	0	1	2	1	评茶员的职业定义	0.5	
10	0	1	2	2	评茶员的职业标准	0.5	
11	0	1	2	3	职业守则的基本内容	0.5	
12	0	1	2	4	评茶员的职业能力特征	0.5	
13	0	1	2	5	评茶员的审评工作要求	0.5	
14	0	1	2	6	评茶员的禁忌	0.5	
15	0	1	2	7	评茶员身体条件的具体要求	0.5	
	0	2			基础知识	15	
	0	2	1		茶叶产区、分类及品质特征	4	
16	0	2	1	1	中国茶的分类	0.5	
17	0	2	1	2	西南茶区代表产品	0.5	
18	0	2	1	3	华南茶区代表产品	0.5	
19	0	2	1	4	江北茶区代表产品	0.5	
20	0	2	1	5	江南茶区代表产品	0.5	
21	0	2	1	6	茶树的植物学分类	0.5	
22	0	2	1	7	茶树主要的植物学特征	0.5	
23	0	2	1	8	茶树主要的营养器官	0.5	
24	0	2	1	9	茶树主要的生殖器官	0.5	
25	0	2	1	10	鲜叶中的主要化学成分	0.5	
26	0	2	1	11	茶叶中的主要香气物质	0.5	
27	0	2	1	12	茶叶中的主要呈味物质	0.5	
28	0	2	1	13	茶叶中的色素类物质	0.5	

29	0	2	1	14	绿茶加工工艺与品质的关系	0.5	
30	0	2	1	15	黄茶加工工艺与品质的关系	0.5	
31	0	2	1	16	黑茶加工工艺与品质的关系	0.5	
32	0	2	1	17	白茶加工工艺与品质的关系	0.5	
33	0	2	1	18	青茶加工工艺与品质的关系	0.5	
34	0	2	1	19	红茶加工工艺与品质的关系	0.5	
35	0	2	1	20	再加工茶加工工艺与品质的关系	0.5	
	0	2	2		茶叶感官审评方法基础知识	3	
36	0	2	2	1	基本茶类绿茶的感官审评方法	0.5	
37	0	2	2	2	基本茶类白茶的感官审评方法	0.5	
38	0	2	2	3	基本茶类黄茶的感官审评方法	0.5	
39	0	2	2	4	基本茶类青茶的感官审评方法	0.5	
40	0	2	2	5	基本茶类红茶的感官审评方法	0.5	
41	0	2	2	6	基本茶类黑茶的感官审评方法	0.5	
42	0	2	2	7	再加工茶感官审评方法	0.5	
43	0	2	2	8	紧压茶感官审评方法	0.5	
	0	2	3		茶叶感官审评技术知识	3	
44	0	2	3	1	开汤的方法	0.5	
45	0	2	3	2	品质排序的方法	0.5	
46	0	2	3	3	外形形态术语	0.5	
47	0	2	3	4	外形色泽术语	0.5	
	0	2	4		茶叶标准知识	1	
48	0	2	4	1	涉及茶叶的食品安全标准相关要求	0.5	
49	0	2	4	2	茶叶产品标准	0.5	
	0	2	5		茶叶包装标识的基本知识	1	
50	0	2	5	1	包装标识的主要内容	0.5	
51	0	2	5	2	包装标识的基本要点	0.5	
	0	2	6		称量器具使用的基本知识	1	
52	0	2	6	1	天平的使用	0.5	
53	0	2	6	2	计时器具的使用	0.5	
	0	2	7		安全知识	1	
54	0	2	7	1	实验室安全知识	0.5	
55	0	2	7	2	实验室操作规范	0.5	
56	0	2	7	3	防火防爆安全知识	0.5	
57	0	2	7	4	防火防爆操作规范	0.5	
58	0	2	7	5	安全用电操作规范	0.5	
	0	2	8		有关法律、法规知识	1	
59	0	2	8	1	知识产权法的内容	0.5	
60	0	2	8	2	食品安全法的内容	0.5	
	1				样品管理	5	
	1	1			分类、保管	2	
	1	1	1		茶叶陈化变质的原理	1	
61	1	1	1	1	茶叶陈化变质的含义	0.5	

62	1	1	1	2	茶叶发生陈化变质的主要影响因素	0.5	
	1	1	2		茶叶贮存保鲜的方法	1	
63	1	1	2	1	茶叶贮藏保鲜目的	0.5	
64	1	1	2	2	茶叶贮藏保鲜含义	0.5	
65	1	1	2	3	茶叶贮藏保鲜措施	0.5	
66	1	1	2	4	茶贮藏保鲜的主要方式	0.5	
	1	2			包装分析	3	
	1	2	1		茶叶品质检验项目知识	2	
67	1	2	1	1	茶叶品质检验目的	0.5	
68	1	2	1	2	茶叶品质检验的相关知识	0.5	
69	1	2	1	3	茶叶常规理化检验的相关知识	0.5	
70	1	2	1	4	样品保管	0.5	
71	1	2	1	5	茶叶品质检验项目	0.5	
72	1	2	1	6	茶叶品质检验标准	0.5	
73	1	2	1	7	茶叶品质检验方法	0.5	
	1	2	2		限制商品过度包装知识	1	
74	1	2	2	1	过度包装的含义	0.5	
75	1	2	2	2	过度包装的弊病	0.5	
	2				茶叶感官审评准备	10	
	2	1			茶叶感官审评环境、设施的准备	6	
	2	1	1		茶叶感官审评室基本条件的标准	4	
76	2	1	1	1	茶叶感官审评室外部环境条件要求	0.5	
77	2	1	1	2	茶叶感官审评室内部空气要求	0.5	
78	2	1	1	3	茶叶感官审评室面积标准	0.5	
79	2	1	1	4	茶叶感官审评室内部光照要求	0.5	
80	2	1	1	5	茶叶感官审评室内部温湿度要求	0.5	
81	2	1	1	6	茶叶感官审评室内部设施要求	0.5	
	2	1	2		人体状态与感官灵敏度的相关性知识	2	
82	2	1	2	1	评茶员的视觉要求	0.5	
83	2	1	2	2	评茶员的嗅觉要求	0.5	
84	2	1	2	3	评茶员的味觉要求	0.5	
85	2	1	2	4	评茶员的触觉要求	0.5	
	2	2			标准样准备	4	
	2	2	1		不同茶类市场参考样的选取知识	2	
86	2	2	1	1	茶叶分类国家标准	0.5	
87	2	2	1	2	龙井茶国家标准	0.5	
88	2	2	1	3	西湖龙井行业标准	0.5	
89	2	2	1	4	洞庭山碧螺春国家标准	0.5	
90	2	2	1	5	蒙山茶国家标准	0.5	
91	2	2	1	6	黄山毛峰国家标准	0.5	
92	2	2	1	7	恩施玉露地方标准	0.5	
93	2	2	1	8	茉莉花茶国家标准	0.5	
94	2	2	1	9	武夷岩茶国家标准	0.5	

95	2	2	1	10	铁观音国家标准	0.5	
96	2	2	1	11	茶叶标准代号	0.5	
97	2	2	1	12	茶叶国家地理标志产品标准的基本要求	0.5	
98	2	2	1	13	我国茶叶产品标准的分级	0.5	
99	2	2	1	14	不同标准的归口管理和发布方式	0.5	
	2	2	2		市场调研知识	2	
100	2	2	2	1	标准样准备中的市场调研	0.5	
101	2	2	2	2	茶叶市场信息数据的来源与采集方式	0.5	
102	2	2	2	3	茶叶标准样的使用	0.5	
103	2	2	2	4	茶叶标准样的管理	0.5	
	3				感官品质评定	40	
	3	1			干看外形	15	
	3	1	1		大宗茶与名优茶的形态异同知识	10	
104	3	1	1	1	祁红的外形品质特征	0.5	
105	3	1	1	2	祁红的外形品质优点、缺陷	0.5	
106	3	1	1	3	滇红的外形品质特征	0.5	
107	3	1	1	4	滇红的外形品质优点、缺陷	0.5	
108	3	1	1	5	英红的外形品质特征	0.5	
109	3	1	1	6	英红的外形品质优点、缺陷	0.5	
110	3	1	1	7	川红的外形品质特征	0.5	
111	3	1	1	8	川红的外形品质优点、缺陷	0.5	
112	3	1	1	9	红碎茶的外形品质特征	0.5	
113	3	1	1	10	红碎茶的外形品质优点、缺陷	0.5	
114	3	1	1	11	小种红茶的外形品质特征	0.5	
115	3	1	1	12	小种红茶的外形品质优点、缺陷	0.5	
116	3	1	1	13	九曲红梅的外形品质特征	0.5	
117	3	1	1	14	九曲红梅的外形品质优点、缺陷	0.5	
118	3	1	1	15	武夷水仙的外形品质特征	0.5	
119	3	1	1	16	武夷水仙的外形品质优点、缺陷	0.5	
120	3	1	1	17	铁观音的外形品质特征	0.5	
121	3	1	1	18	铁观音的外形品质优点、缺陷	0.5	
122	3	1	1	19	漳平水仙的外形品质特征	0.5	
123	3	1	1	20	漳平水仙的外形品质优点、缺陷	0.5	
124	3	1	1	21	冻顶乌龙的外形品质特征	0.5	
125	3	1	1	22	冻顶乌龙的外形品质优点、缺陷	0.5	
126	3	1	1	23	文山包种的外形品质特征	0.5	
127	3	1	1	24	文山包种的外形品质优点、缺陷	0.5	
128	3	1	1	25	白毫乌龙的外形品质特征	0.5	
129	3	1	1	26	白毫乌龙的外形品质优点、缺陷	0.5	
130	3	1	1	27	凤凰单丛的外形品质特征	0.5	
131	3	1	1	28	凤凰单丛的外形品质优点、缺陷	0.5	
132	3	1	1	29	庐山云雾的外形品质特征	0.5	

133	3	1	1	30	庐山云雾的外形品质优点、缺陷	0.5	
134	3	1	1	31	恩施玉露的外形品质特征	0.5	
135	3	1	1	32	恩施玉露的外形品质优点、缺陷	0.5	
136	3	1	1	33	君山银针的外形品质特征	0.5	
137	3	1	1	34	君山银针的外形品质优点、缺陷	0.5	
138	3	1	1	35	蒙顶甘露的外形品质特征	0.5	
139	3	1	1	36	蒙顶甘露的外形品质优点、缺陷	0.5	
140	3	1	1	37	涌溪火青的外形品质特征	0.5	
141	3	1	1	38	竹叶青的外形品质特征	0.5	
142	3	1	1	39	信阳毛尖的外形品质特征	0.5	
143	3	1	1	40	绿宝石的外形品质特征	0.5	
144	3	1	1	41	贡眉的外形品质特征	0.5	
145	3	1	1	42	寿眉的外形品质特征	0.5	
146	3	1	1	43	平阳黄汤的外形品质特征	0.5	
147	3	1	1	44	黄大茶的外形品质特征	0.5	
148	3	1	1	45	普洱熟茶的外形品质特征	0.5	
149	3	1	1	46	六堡茶的外形品质特征	0.5	
150	3	1	1	47	茯砖茶的外形品质特征	0.5	
	3	1	2		相关茶类的再加工茶加工工艺知识	5	
151	3	1	2	1	花茶加工的基本工艺流程	0.5	
152	3	1	2	2	紧压茶加工的基本工艺流程	0.5	
153	3	1	2	3	袋泡茶加工要素	0.5	
154	3	1	2	4	茶叶精制的目的	0.5	
155	3	1	2	5	茶叶精制的原理	0.5	
156	3	1	2	6	茶叶精制的主要工序	0.5	
157	3	1	2	7	筛分作业	0.5	
158	3	1	2	8	切轧作业	0.5	
159	3	1	2	9	拣剔作业	0.5	
160	3	1	2	10	窈花、通花、起花、提花工艺	0.5	
	3	2			湿评内质	15	
	3	2	1		茶叶内质审评中误差的控制知识	3	
161	3	2	1	1	冲泡用水与审评误差	0.5	
162	3	2	1	2	环境对湿评内质的影响	0.5	
163	3	2	1	3	器具对湿评内质的影响	0.5	
164	3	2	1	4	操作对湿评内质的影响	0.5	
	3	2	2		大宗茶与名优茶的内质异同知识	12	
165	3	2	2	1	祁红的内质品质特征	0.5	
166	3	2	2	2	祁红的内质品质优点、缺陷	0.5	
167	3	2	2	3	滇红的内质品质特征	0.5	
168	3	2	2	4	滇红的内质品质优点、缺陷	0.5	
169	3	2	2	5	英红的内质品质特征	0.5	
170	3	2	2	6	英红的内质品质优点、缺陷	0.5	
171	3	2	2	7	川红的内质品质特征	0.5	

172	3	2	2	8	川红的内质品质优点、缺陷	0.5	
173	3	2	2	9	红碎茶的内质品质特征	0.5	
174	3	2	2	10	红碎茶的内质品质优点、缺陷	0.5	
175	3	2	2	11	小种红茶的内质品质特征	0.5	
176	3	2	2	12	小种红茶的内质品质优点、缺陷	0.5	
177	3	2	2	13	九曲红梅的内质品质特征	0.5	
178	3	2	2	14	九曲红梅的内质品质优点、缺陷	0.5	
179	3	2	2	15	武夷水仙的内质品质特征	0.5	
180	3	2	2	16	武夷水仙的内质品质优点、缺陷	0.5	
181	3	2	2	17	铁观音的内质品质特征	0.5	
182	3	2	2	18	铁观音的内质品质优点、缺陷	0.5	
183	3	2	2	19	漳平水仙的内质品质特征	0.5	
184	3	2	2	20	漳平水仙的内质品质优点、缺陷	0.5	
185	3	2	2	21	冻顶乌龙的内质品质特征	0.5	
186	3	2	2	22	冻顶乌龙的内质品质优点、缺陷	0.5	
187	3	2	2	23	文山包种的内质品质特征	0.5	
188	3	2	2	24	文山包种的内质品质优点、缺陷	0.5	
189	3	2	2	25	白毫乌龙的内质品质特征	0.5	
190	3	2	2	26	白毫乌龙的内质品质优点、缺陷	0.5	
191	3	2	2	27	凤凰单丛的内质品质特征	0.5	
192	3	2	2	28	凤凰单丛的内质品质优点、缺陷	0.5	
193	3	2	2	29	庐山云雾的内质品质特征	0.5	
194	3	2	2	30	庐山云雾的内质品质优点、缺陷	0.5	
195	3	2	2	31	恩施玉露的内质品质特征	0.5	
196	3	2	2	32	恩施玉露的内质品质优点、缺陷	0.5	
197	3	2	2	33	君山银针的内质品质特征	0.5	
198	3	2	2	34	君山银针的内质品质优点、缺陷	0.5	
199	3	2	2	35	蒙顶甘露的内质品质特征	0.5	
200	3	2	2	36	蒙顶甘露的内质品质优点、缺陷	0.5	
201	3	2	2	37	涌溪火青的内质品质特征	0.5	
202	3	2	2	38	涌溪火青的内质品质优点、缺陷	0.5	
203	3	2	2	39	竹叶青的内质品质特征	0.5	
204	3	2	2	40	竹叶青的内质品质优点、缺陷	0.5	
205	3	2	2	41	信阳毛尖的内质品质特征	0.5	
206	3	2	2	42	信阳毛尖的内质品质优点、缺陷	0.5	
207	3	2	2	43	绿宝石的内质品质特征	0.5	
208	3	2	2	44	绿宝石的内质品质优点、缺陷	0.5	
209	3	2	2	45	贡眉的内质品质特征	0.5	
210	3	2	2	46	贡眉的内质品质优点、缺陷	0.5	
211	3	2	2	47	寿眉的内质品质特征	0.5	
212	3	2	2	48	寿眉的内质品质优点、缺陷	0.5	
213	3	2	2	49	平阳黄汤的内质品质特征	0.5	
214	3	2	2	50	平阳黄汤的内质品质优点、缺陷	0.5	

215	3	2	2	51	黄大茶的内质品质特征	0.5	
216	3	2	2	52	黄大茶的内质品质优点、缺陷	0.5	
217	3	2	2	53	普洱熟茶的内质品质特征	0.5	
218	3	2	2	54	普洱熟茶的内质品质优点、缺陷	0.5	
219	3	2	2	55	六堡茶的内质品质特征	0.5	
220	3	2	2	56	六堡茶的内质品质优点、缺陷	0.5	
221	3	2	2	57	茯砖茶的内质品质特征	0.5	
222	3	2	2	58	茯砖茶的内质品质优点、缺陷	0.5	
223	3	2	2	59	常见汤色品质弊病	0.5	
224	3	2	2	60	常见香气品质弊病	0.5	
225	3	2	2	61	常见滋味品质弊病	0.5	
226	3	2	2	62	常见叶底品质弊病	0.5	
227	3	2	2	63	常见汤色品质弊病成因	0.5	
228	3	2	2	64	常见香气品质弊病成因	0.5	
229	3	2	2	65	常见滋味品质弊病成因	0.5	
230	3	2	2	66	常见叶底品质弊病成因	0.5	
	3	3			品质记录	10	
	3	3	1		茶叶感官审评术语标准知识	5	
231	3	3	1	1	绿茶的审评术语	0.5	
232	3	3	1	2	白茶的审评术语	0.5	
233	3	3	1	3	黄茶的审评术语	0.5	
234	3	3	1	4	青茶的审评术语	0.5	
235	3	3	1	5	红茶的审评术语	0.5	
236	3	3	1	6	黑茶的审评术语	0.5	
237	3	3	1	7	花茶的审评术语	0.5	
	3	3	2		茶叶外形、内质各因子之间的相互关系知识	5	
238	3	3	2	1	茶叶嫩度与外形关系	0.5	
239	3	3	2	2	茶叶嫩度与香气的关系	0.5	
240	3	3	2	3	茶叶嫩度与滋味的关系	0.5	
241	3	3	2	4	茶叶嫩度与叶底软硬度的关系	0.5	
242	3	3	2	5	干茶外形与叶底的关联性	0.5	
	4				综合评定	25	
	4	1			记录汇总	13	
	4	1	1		精制茶及再加工茶等级的设置原则及评定	13	
243	4	1	1	1	安吉白茶不同等级内质品质差异	0.5	
244	4	1	1	2	安吉白茶不同等级外形品质差异	0.5	
245	4	1	1	3	白牡丹不同等级内质品质差异	0.5	
246	4	1	1	4	白牡丹不同等级外形品质差异	0.5	
247	4	1	1	5	碧螺春不同等级内质品质差异	0.5	
248	4	1	1	6	碧螺春不同等级外形品质差异	0.5	
249	4	1	1	7	滇红不同等级内质品质差异	0.5	

250	4	1	1	8	滇红不同等级外形品质差异	0.5	
251	4	1	1	9	黄山毛峰不同等级内质品质差异	0.5	
252	4	1	1	10	黄山毛峰不同等级外形品质差异	0.5	
253	4	1	1	11	君山银针不同等级内质品质差异	0.5	
254	4	1	1	12	君山银针不同等级外形品质差异	0.5	
255	4	1	1	13	六堡茶不同等级内质品质差异	0.5	
256	4	1	1	14	六堡茶不同等级外形品质差异	0.5	
257	4	1	1	15	龙井不同等级内质品质差异	0.5	
258	4	1	1	16	龙井不同等级外形品质差异	0.5	
259	4	1	1	17	茉莉花茶不同等级内质品质差异	0.5	
260	4	1	1	18	茉莉花茶不同等级外形品质差异	0.5	
261	4	1	1	19	南京雨花茶不同等级内质品质差异	0.5	
262	4	1	1	20	南京雨花茶不同等级内质品质差异	0.5	
263	4	1	1	21	普洱熟茶不同等级内质品质差异	0.5	
264	4	1	1	22	普洱熟茶不同等级外形品质差异	0.5	
265	4	1	1	23	祁红不同等级内质品质差异	0.5	
266	4	1	1	24	祁红不同等级外形品质差异	0.5	
267	4	1	1	25	铁观音不同等级内质品质差异	0.5	
268	4	1	1	26	铁观音不同等级外形品质差异	0.5	
269	4	1	1	27	小种红茶不同等级内质品质差异	0.5	
270	4	1	1	28	小种红茶不同等级外形品质差异	0.5	
271	4	1	1	29	表述绿茶干茶外形递变的术语	0.5	
272	4	1	1	30	表述绿茶茶汤汤色递变的术语	0.5	
273	4	1	1	31	表述绿茶茶叶香气递变的术语	0.5	
274	4	1	1	32	表述绿茶茶汤滋味递变的术语	0.5	
275	4	1	1	33	表述白茶干茶外形递变的术语	0.5	
276	4	1	1	34	表述白茶茶汤汤色递变的术语	0.5	
277	4	1	1	35	表述白茶茶叶香气递变的术语	0.5	
278	4	1	1	36	表述白茶茶汤滋味递变的术语	0.5	
279	4	1	1	37	表述黄茶干茶外形递变的术语	0.5	
280	4	1	1	38	表述黄茶茶汤汤色递变的术语	0.5	
281	4	1	1	39	表述黄茶茶叶香气递变的术语	0.5	
282	4	1	1	40	表述黄茶茶汤滋味递变的术语	0.5	
283	4	1	1	41	表述青茶干茶外形递变的术语	0.5	
284	4	1	1	42	表述青茶茶汤汤色递变的术语	0.5	
285	4	1	1	43	表述青茶茶叶香气递变的术语	0.5	
286	4	1	1	44	表述青茶茶汤滋味递变的术语	0.5	
287	4	1	1	45	表述红茶干茶外形递变的术语	0.5	
288	4	1	1	46	表述红茶茶汤汤色递变的术语	0.5	
289	4	1	1	47	表述红茶茶叶香气递变的术语	0.5	
290	4	1	1	48	表述红茶茶汤滋味递变的术语	0.5	
291	4	1	1	49	表述黑茶干茶外形递变的术语	0.5	
292	4	1	1	50	表述黑茶茶汤汤色递变的术语	0.5	

293	4	1	1	51	表述黑茶茶叶香气递变的术语	0.5	
294	4	1	1	52	表述黑茶茶汤滋味递变的术语	0.5	
295	4	1	1	53	表述叶底软硬程度的术语	0.5	
296	4	1	1	54	术语"浓"的应用	0.5	
297	4	1	1	55	术语"鲜"的应用	0.5	
298	4	1	1	56	术语"涩"的应用	0.5	
299	4	1	1	57	术语"醇"的应用	0.5	
300	4	1	1	58	术语"陈"的应用	0.5	
	4	2			结果计算及判定	12	
	4	2	1		精制茶及再加工茶等级判定知识	12	
301	4	2	1	1	绿茶品质因子权数	0.5	
302	4	2	1	2	红茶品质因子权数	0.5	
303	4	2	1	3	青茶品质因子权数	0.5	
304	4	2	1	4	黄茶品质因子权数	0.5	
305	4	2	1	5	白茶品质因子权数	0.5	
306	4	2	1	6	黑茶品质因子权数	0.5	
307	4	2	1	7	花茶品质因子权数	0.5	
308	4	2	1	8	级别判定的方法依据	0.5	
309	4	2	1	9	级别判定的操作要点	0.5	
310	4	2	1	10	级别判定的结果计算	0.5	
311	4	2	1	11	七档制的评分设定	0.5	
312	4	2	1	12	七档制的审评因子	0.5	
313	4	2	1	13	七档制的结果判定	0.5	
314	4	2	1	14	品质评定的评分方法	0.5	
315	4	2	1	15	品质评定的分数确定	0.5	
316	4	2	1	16	品质评定的结果计算	0.5	
317	4	2	1	17	品质评定的结果评判原则	0.5	

评茶师（三级）

操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				评茶师	等级	三级
序号	细目点代码			名称·内容		备注
	项目	单元	细目			
	1			样品管理		
	1	1		分类、保管		
1	1	1	1	能指导五级/初级工、四级 /中级工分清茶样类别		
2	1	1	2	能确定所用标准是否合理		
3	1	1	3	能根据茶类的不同特性保管好样品		
	1	2		包装分析		
4	1	2	1	能指导五级/初级工、四级/中级工对茶叶包装进行深入分析		
5	1	2	2	能发现茶样包装是否符合要求		
6	1	2	3	能对茶叶包装不足之处提出指导性的改进意见		
	2			茶叶感官审评准备		
	2	1		茶叶感官审评环境、设施的准备		
7	2	1	1	能根据气候变化、人体状态做好审评室内色调、采光、噪音、温湿度等各项指标的调节和控制		
8	2	1	2	能指导五级/初级工、四级/中级工做好茶叶审评设施、器具的准备和保养工作		
9	2	1	3	能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号		
	2	2		标准样准备		
10	2	2	1	能根据相关茶类的生产加工情况选留实物参考样		
11	2	2	2	能根据相关茶类的市场销售质量水平选留实物参考样		
12	2	2	3	能根据相应的文字标准或实物标准样确定相应级别实物参考样		
	3			感官品质评定		
	3	1		干看外形		
13	3	1	1	能评定六大茶类中绿茶茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征		

14	3	1	2	能评定六大茶类中红茶茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征	
15	3	1	3	能评定六大茶类中乌龙茶茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征	
16	3	1	4	能评定六大茶类中黑茶茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征	
17	3	1	5	能评定六大茶类中花茶茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征	
18	3	1	6	能评定六大茶类中白茶茶类的初、精制茶及再加工茶的外形各因子及不同级别的品质特征	
19	3	1	7	能找出相关茶类外形各因子中存在的品质弊病	
	3	2		湿评内质	
20	3	2	1	能按照内质审评操作要领在相同的条件下进行不同个体样品的内质评定，减少误差	
21	3	2	2	能评定六大茶类中绿茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征	
22	3	2	3	能评定六大茶类中红茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征	
23	3	2	4	能评定六大茶类中乌龙茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征	
24	3	2	5	能评定六大茶类中黑茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征	
25	3	2	6	能评定六大茶类中花茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征	
26	3	2	7	能评定六大茶类中白茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子及不同级别的品质特征	
27	3	2	8	能找出相关茶类内质各因子中存在的品质弊病	
	3	3		品质记录	
28	3	3	1	能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中绿茶茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病	
29	3	3	2	能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中红茶茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病	
30	3	3	3	能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中乌龙茶茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病	
31	3	3	4	能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中黑茶茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病	

32	3	3	5	能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中花茶茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病	
33	3	3	6	能使用茶叶感官审评术语描述六大茶类中白茶茶类的初、精制茶及再加工茶的品质情况及存在的品质弊病	
34	3	3	7	能按不同茶类审评方法的差异设计品质记录表	
	4			综合评定	
	4	1		记录汇总	
35	4	1	1	能综合评定六大茶类中绿茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子	
36	4	1	2	能综合评定六大茶类中红茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子	
37	4	1	3	能综合评定六大茶类中黑茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子	
38	4	1	4	能综合评定六大茶类中青茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子	
39	4	1	5	能综合评定六大茶类中花茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子	
40	4	1	6	能综合评定六大茶类中白茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形、内质各因子	
41	4	1	7	能评定六大茶类的初、精制茶及再加工茶与实物标准样之间的差距，并对各因子分别进行评比计分	
	4	2		结果计算及判定	
42	4	2	1	能对照实物标准样对六大茶类中绿茶茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负 1/2 个级	
43	4	2	2	能对照实物标准样对六大茶类中红茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负 1/2 个级	
44	4	2	3	能对照实物标准样对六大茶类中黑茶茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负 1/2 个级	
45	4	2	4	能对照实物标准样对六大茶类中青茶茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负 1/2 个级	
46	4	2	5	能对照实物标准样对六大茶类中花茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负 1/2 个级	
47	4	2	6	能对照实物标准样对六大茶类中白茶茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级，误差不超过正负 1/2 个级	

48	4	2	7	能按七档制法对精制茶各因子评比、计分，并按总分判定其高于或低于实物标准样或成交样，误差在正负 3 分（含）以内	
----	---	---	---	---	--