

评茶师（五级）认定方案

一、评价方式

评茶师（五级）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	236	60	0.5	30
单选题			742	140	0.5	70
合计		—	978	200	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		评茶师			等级	五级			
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	绿茶识茶辨茶	操作	抽一	5	10	1	1
		2	红茶识茶辨茶	操作				1	
		3	青茶识茶辨茶	操作				1	
2	茶叶感官审评准备	1	红茶感官审评准备	操作	抽一	5	20	5	1
		2	绿茶感官审评准备					5	
3	感官品质及综合评定	1	感官品质评定	操作	必考	40	50	10	1
		2	综合计算并评定	笔试	必考	10	20	10	1
合 计						60	100	33	4
备注									

评茶师（五级）

理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					评茶师	等级	五级
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	30	
	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	职业道德的主要范畴	0.5	
6	0	1	1	6	职业道德基本行为规范的内容	0.5	
	0	1	2		职业守则	2	
7	0	1	2	1	评茶员的职业定义	0.5	
8	0	1	2	2	评茶员的职业标准	0.5	
9	0	1	2	3	职业守则的基本内容	0.5	
10	0	1	2	4	评茶员的职业能力特征	0.5	
11	0	1	2	5	评茶员身体条件的具体要求	0.5	
12	0	1	2	6	评茶员的审评工作要求	0.5	
	0	2			基础知识	25	
	0	2	1		茶叶产区、分类及品质特征	8	
13	0	2	1	1	中国茶的分类	0.5	
14	0	2	1	2	中国茶区划分	0.5	
15	0	2	1	3	茶树的植物学分类	0.5	
16	0	2	1	4	茶树的器官种类	0.5	
17	0	2	1	5	茶树繁殖方式	0.5	
18	0	2	1	6	我国主要产茶省区	0.5	
19	0	2	1	7	世界主要产茶国	0.5	
20	0	2	1	8	世界主要茶叶消费国	0.5	
21	0	2	1	9	绿茶的品质特征	0.5	
22	0	2	1	10	红茶的品质特征	0.5	
23	0	2	1	11	青茶的品质特征	0.5	
24	0	2	1	12	黑茶的品质特征	0.5	
25	0	2	1	13	黄茶的品质特征	0.5	
26	0	2	1	14	白茶的品质特征	0.5	
27	0	2	1	15	花茶的品质特征	0.5	
28	0	2	1	16	绿茶的基本加工工艺	0.5	
29	0	2	1	17	红茶的基本加工工艺	0.5	

30	0	2	1	18	青茶的基本加工工艺	0.5	
31	0	2	1	19	黑茶的基本加工工艺	0.5	
32	0	2	1	20	黄茶的基本加工工艺	0.5	
33	0	2	1	21	白茶的基本加工工艺	0.5	
	0	2	2		茶叶感官审评方法基础知识	4	
34	0	2	2	1	实物标准样	0.5	
35	0	2	2	2	绿茶的感官审评方法	0.5	
36	0	2	2	3	红茶的感官审评方法	0.5	
37	0	2	2	4	黄茶的感官审评方法	0.5	
38	0	2	2	5	白茶的感官审评方法	0.5	
39	0	2	2	6	黑茶（紧压茶）的感官审评	0.5	
40	0	2	2	7	青茶的感官审评方法	0.5	
41	0	2	2	8	花茶的感官审评方法	0.5	
	0	2	3		茶叶感官审评技术知识	7	
42	0	2	3	1	取样的概念	0.5	
43	0	2	3	2	取样的数量	0.5	
44	0	2	3	3	摇盘的方法	0.5	
45	0	2	3	4	收盘的方法	0.5	
46	0	2	3	5	扦样的方法	0.5	
47	0	2	3	6	开汤的方法	0.5	
48	0	2	3	7	双杯找对方法	0.5	
49	0	2	3	8	审评术语的概念	0.5	
50	0	2	3	9	审评术语标准	0.5	
51	0	2	3	10	茶叶外形优劣判定	0.5	
52	0	2	3	11	茶叶滋味优劣判定	0.5	
53	0	2	3	12	茶叶汤色优劣判定	0.5	
54	0	2	3	13	茶叶香气优劣判定	0.5	
55	0	2	3	14	茶叶叶底优劣判定	0.5	
	0	2	4		茶叶标准知识	2	
56	0	2	4	1	茶叶质量的国家强制性标准	0.5	
57	0	2	4	2	茶叶理化检验方法	0.5	
58	0	2	4	3	茶叶标准的分级	0.5	
59	0	2	4	4	茶叶产品标准代号	0.5	
	0	2	5		茶叶包装标识的基本知识	1	
60	0	2	5	1	包装标识的概念	0.5	
61	0	2	5	2	包装标识的作用	0.5	
	0	2	6		称量器具使用的基本知识	1	
62	0	2	6	1	天平的使用	0.5	
63	0	2	6	2	计时器具的使用	0.5	
	0	2	7		安全知识	1	
64	0	2	7	1	实验室安全知识	0.5	
65	0	2	7	2	安全用电操作规范	0.5	
66	0	2	7	3	防火防爆安全知识	0.5	
	0	2	8		有关法律、法规知识	1	

67	0	2	8	1	劳动法的内容	0.5	
68	0	2	8	2	劳动合同法的内容	0.5	
69	0	2	8	3	消费者权益保护法的内容	0.5	
70	0	2	8	4	标准化法的内容	0.5	
71	0	2	8	5	产品质量法的内容	0.5	
72	0	2	8	6	商标法的内容	0.5	
73	0	2	8	7	知识产权法的内容	0.5	
74	0	2	8	8	食品安全法的内容	0.5	
	1				样品管理	10	
	1	1			样品信息采集	5	
	1	1	1		茶叶包装标识知识	2	
75	1	1	1	1	茶叶包装标识标准	0.5	
76	1	1	1	2	茶叶包装标识形式	0.5	
77	1	1	1	3	茶叶包装标识基本内容及要求	0.5	
78	1	1	1	4	茶叶包装标识方法	0.5	
79	1	1	1	5	强制标识内容	0.5	
80	1	1	1	6	强制标识内容的免除	0.5	
81	1	1	1	7	非强制性项目标识	0.5	
	1	1	2		茶叶分类知识	3	
82	1	1	2	1	绿茶种类	0.5	
83	1	1	2	2	红茶种类	0.5	
84	1	1	2	3	白茶茶类	0.5	
85	1	1	2	4	青茶种类	0.5	
86	1	1	2	5	黄茶种类	0.5	
87	1	1	2	6	黑茶种类	0.5	
88	1	1	2	7	再加工茶类	0.5	
	1	2			样品归类存放及标准的选择	5	
	1	2	1		我国茶叶标准知识	2	
89	1	2	1	1	标准基础知识	0.5	
90	1	2	1	2	我国已制定的茶叶标准种类	0.5	
91	1	2	1	3	我国茶叶检验标准选择	0.5	
92	1	2	1	4	茶叶实物标准样存放要求	0.5	
93	1	2	1	5	食品安全标准涉茶相关要求	0.5	
	1	2	2		茶叶贮存保质知识	3	
94	1	2	2	1	茶叶贮存的基本要求	0.5	
95	1	2	2	2	茶叶贮藏保鲜含义	0.5	
96	1	2	2	3	茶叶贮藏保鲜目的	0.5	
97	1	2	2	4	茶叶贮藏保鲜措施	0.5	
98	1	2	2	5	茶叶贮藏保鲜方法	0.5	
	2				茶叶感官审评准备	15	
	2	1			茶叶感官审评设施、用具准备	10	
	2	1	1		茶叶感官审评室环境的要求	4	
99	2	1	1	1	茶叶感官审评室外部环境条件	0.5	
100	2	1	1	2	茶叶感官审评室内部空气要求	0.5	

101	2	1	1	3	茶叶感官审评室面积要求	0.5	
102	2	1	1	4	茶叶感官审评室内部采光要求	0.5	
103	2	1	1	5	茶叶感官审评室内部色调要求	0.5	
104	2	1	1	6	茶叶感官审评室内部气味要求	0.5	
105	2	1	1	7	茶叶感官审评室内部噪声要求	0.5	
106	2	1	1	8	茶叶感官审评室温度要求	0.5	
107	2	1	1	9	茶叶感官审评室内部湿度要求	0.5	
108	2	1	1	10	茶叶感官审评室内部布局要求	0.5	
	2	1	2		干评台、湿评台、茶具的规格要求	4	
109	2	1	2	1	干评台要求	0.5	
110	2	1	2	2	湿评台要求	0.5	
111	2	1	2	3	评茶盘要求	0.5	
112	2	1	2	4	分样盘要求	0.5	
113	2	1	2	5	叶底盘要求	0.5	
114	2	1	2	6	扦样匾要求	0.5	
115	2	1	2	7	毛茶审评杯碗要求	0.5	
116	2	1	2	8	精制茶（成品茶）审评杯碗要求	0.5	
117	2	1	2	9	紧压茶审评杯碗要求	0.5	
118	2	1	2	10	青茶通用审评杯碗要求	0.5	
119	2	1	2	11	青茶专用审评杯碗要求	0.5	
	2	1	3		安全用电和安全操作规程	2	
120	2	1	3	1	审评室安全操作规范	0.5	
121	2	1	3	2	审评室用电要求	0.5	
122	2	1	3	3	审评室安全用电操作规程	0.5	
123	2	1	3	4	防火防爆操作规范	0.5	
	2	2			相关标准样准备	5	
	2	2	1		实物标准样的定义	2	
124	2	2	1	1	茶样文字标准的内容和格式	0.5	
125	2	2	1	2	实物标准样概念	0.5	
126	2	2	1	3	产品标准审定方式	0.5	
127	2	2	1	4	产品标准发布方式	0.5	
	2	2	2		实物标准样设置等级依据	3	
128	2	2	2	1	绿茶实物标准样的设置	0.5	
129	2	2	2	2	白茶实物标准样的设置	0.5	
130	2	2	2	3	黄茶实物标准样的设置	0.5	
131	2	2	2	4	青茶实物标准样的设置	0.5	
132	2	2	2	5	红茶实物标准样的设置	0.5	
133	2	2	2	6	黑茶实物标准样的设置	0.5	
134	2	2	2	7	再加工茶实物标准样的设置	0.5	
	3				感官品质评定	30	
	3	1			分样	3	
	3	1	1		分样程序	1	

135	3	1	1	1	分样的目的	0.5	
136	3	1	1	2	分样的准备	0.5	
137	3	1	1	3	分样的步骤	0.5	
	3	1	2		分样方法	2	
138	3	1	2	1	四分法概念	0.5	
139	3	1	2	2	缩分法概念	0.5	
140	3	1	2	3	样品标签的基本要求	0.5	
141	3	1	2	4	原始样品与混合样品	0.5	
142	3	1	2	5	平均样品与实验样品	0.5	
143	3	1	2	6	大包装茶分样的方法	0.5	
144	3	1	2	7	小包装茶分样的方法	0.5	
145	3	1	2	8	紧压茶分样的方法	0.5	
	3	2			干看外形	10	
	3	2	1		摇盘、收盘的基本手法和要点	1	
146	3	2	1	1	把盘的方法	1	
	3	2	2		不同茶类基本品质特征及外形 审评方法	9	
147	3	2	2	1	干茶外形审评项目	0.5	
148	3	2	2	2	干茶条索审评项目	0.5	
149	3	2	2	3	干茶整碎审评项目	0.5	
150	3	2	2	4	干茶净度审评项目	0.5	
151	3	2	2	5	干茶色泽审评项目	0.5	
152	3	2	2	6	绿茶外形基本品质特征	0.5	
153	3	2	2	7	绿茶外形审评	0.5	
154	3	2	2	8	红茶外形基本品质特征	0.5	
155	3	2	2	9	红茶外形审评	0.5	
156	3	2	2	10	黄茶外形基本品质特征	0.5	
157	3	2	2	11	黄茶外形审评	0.5	
158	3	2	2	12	青茶外形基本品质特征	0.5	
159	3	2	2	13	青茶外形审评	0.5	
160	3	2	2	14	白茶外形基本品质特征	0.5	
161	3	2	2	15	白茶外形审评	0.5	
162	3	2	2	16	黑茶外形基本品质特征	0.5	
163	3	2	2	17	黑茶外形审评	0.5	
164	3	2	2	18	花茶外形基本品质特征	0.5	
165	3	2	2	19	花茶外形审评	0.5	
166	3	2	2	20	紧压茶外形基本品质特征	0.5	
167	3	2	2	21	紧压茶外形审评	0.5	
168	3	2	2	22	袋泡茶外形基本品质特征	0.5	
169	3	2	2	23	袋泡茶外形审评	0.5	
170	3	2	2	24	粉茶外形基本品质特征	0.5	
171	3	2	2	25	粉茶外形审评	0.5	
	3	3			湿评内质	13	
	3	3	1		称量器具使用基本常识	1	

172	3	3	1	1	称量器具的种类	0.5	
173	3	3	1	2	称量器具的使用要求	0.5	
	3	3	2		称样的基本常识	1	
174	3	3	2	1	称样要求	0.5	
175	3	3	2	2	称样时的取样手法	0.5	
	3	3	3		不同茶类内质审评方法	11	
176	3	3	3	1	称量天平感量要求	0.5	
177	3	3	3	2	审评冲泡准备	0.5	
178	3	3	3	3	审评冲泡时间	0.5	
179	3	3	3	4	茶叶内质审评项目	0.5	
180	3	3	3	5	茶叶汤色审评内容	0.5	
181	3	3	3	6	茶叶香气审评内容	0.5	
182	3	3	3	7	茶叶滋味审评内容	0.5	
183	3	3	3	8	茶叶叶底审评内容	0.5	
184	3	3	3	9	绿茶内质基本品质特征	0.5	
185	3	3	3	10	绿茶内质审评方法	0.5	
186	3	3	3	11	红茶内质基本品质特征	0.5	
187	3	3	3	12	红茶内质审评方法	0.5	
188	3	3	3	13	黄茶内质基本品质特征	0.5	
189	3	3	3	14	黄茶内质审评方法	0.5	
190	3	3	3	15	青茶内质基本品质特征	0.5	
191	3	3	3	16	青茶内质审评方法	0.5	
192	3	3	3	17	白茶内质基本品质特征	0.5	
193	3	3	3	18	白茶内质审评方法	0.5	
194	3	3	3	19	黑茶内质基本品质特征	0.5	
195	3	3	3	20	黑茶内质审评方法	0.5	
196	3	3	3	21	花茶内质基本品质特征	0.5	
197	3	3	3	22	花茶内质审评方法	0.5	
198	3	3	3	23	袋泡茶内质基本品质特征	0.5	
199	3	3	3	24	袋泡茶内质审评方法	0.5	
200	3	3	3	25	粉茶内质基本品质特征	0.5	
201	3	3	3	26	粉茶内质审评方法	0.5	
202	3	3	3	27	叶底嫩度辨别	0.5	
	3	4			品质记录	4	
	3	4	1		品质记录表的使用知识	1	
203	3	4	1	1	品质记录表内容设置	0.5	
204	3	4	1	2	品质记录表填写要求	0.5	
	3	4	2		茶叶感官审评术语中通用术语运用知识	3	
205	3	4	2	1	条索术语的构成和概念	0.5	
206	3	4	2	2	整碎术语的构成和概念	0.5	
207	3	4	2	3	净度术语的构成和概念	0.5	
208	3	4	2	4	色泽术语的构成和概念	0.5	
209	3	4	2	5	汤色术语的构成和概念	0.5	

210	3	4	2	6	香气述语的构成和概念	0.5	
211	3	4	2	7	滋味述语的构成和概念	0.5	
212	3	4	2	8	叶底述语的构成和概念	0.5	
213	3	4	2	9	审评副词的定义	0.5	
	4				综合评定	15	
	4	1			记录汇总	9	
	4	1	1		劣变茶的识别知识	5	
214	4	1	1	1	劣变茶概念	0.5	
215	4	1	1	2	加工产生劣变茶的表现	0.5	
216	4	1	1	3	仓储产生劣变茶的表现	0.5	
217	4	1	1	4	陈化劣变绿茶的表现	0.5	
218	4	1	1	5	茶叶陈化劣变的品质表现	0.5	
219	4	1	1	6	酸味、霉味劣变茶的表现	0.5	
220	4	1	1	7	焦味劣变茶的表现	0.5	
	4	1	2		次品茶的识别知识	2	
221	4	1	2	1	次品茶概念	0.5	
222	4	1	2	2	断碎次品茶的品质表现及产生原因	0.5	
223	4	1	2	3	脱档次品茶的品质表现及产生原因	0.5	
	4	1	3		真假茶的识别知识	2	
224	4	1	3	1	代用茶的概念	0.5	
225	4	1	3	2	真假茶的区别	0.5	
	4	2			结果计算及判定	6	
	4	2	1		对样评茶知识	2	
226	4	2	1	1	对样评茶概念	0.5	
227	4	2	1	2	对样评茶内容	0.5	
228	4	2	1	3	对样评茶方法	0.5	
229	4	2	1	4	对样评茶步骤	0.5	
230	4	2	1	5	对样评茶结果判定	0.5	
	4	2	2		品质计分方法	2	
231	4	2	2	1	审评计分的概念	0.5	
232	4	2	2	2	审评计分方法	0.5	
233	4	2	2	3	审评评分方法的种类	0.5	
234	4	2	2	4	审评评分方法的应用	0.5	
	4	2	3		初制茶等级判定原则	2	
235	4	2	3	1	等级判定的方法	0.5	
236	4	2	3	2	等级判定结论	0.5	

评茶师（五级）

操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				评茶师	等级	五级
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		样品信息采集		
1	1	1	1	能做好样品规格、茶叶品类、数量等信息登记		
2	1	1	2	能按照统一格式对样品进行编号		
3	1	1	3	能根据无包装样品的外观、色泽等初步判别茶类		
	1	2		样品归类存放及标准的选择		
4	1	2	1	能根据样品的包装标识确定所属的基本茶类		
5	1	2	2	能按照样品所属的基本茶类选择适用的文字标准及实物标准样		
6	1	2	3	能按不同的茶类选择相应的存放环境		
	2			茶叶感官审评准备		
	2	1		茶叶感官审评设施、用具准备		
7	2	1	1	能按茶叶感官审评要求清洁审评室		
8	2	1	2	能按茶叶感官审评要求准备设施		
9	2	1	3	能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号		
10	2	1	4	能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室		
	2	2		相关标准准备		
11	2	2	1	能根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）		
12	2	2	2	能根据茶样选择相应产品的实物标准样或参考样的等级样品		
13	2	2	3	根据产品标准准备实物标准样或参考样		
	3			感官品质评定		
	3	1		分样		
14	3	1	1	能用四分法缩分茶样至所需数量		
15	3	1	2	能按照操作规程准确缩分茶样		

16	3	1	3	将缩分茶样进行编码并置于评茶盘中	
	3	2		干看外形	
17	3	2	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	
18	3	2	2	能评比形状的粗细、长短、松紧、身骨轻重	
19	3	2	3	能评比紧压茶个体的形状规格、匀整度、松紧度及里茶、面茶	
20	3	2	4	能评比面张、中段、下段三档比例是否匀称	
21	3	2	5	能评比色泽的鲜陈、润枯、匀杂	
22	3	2	6	能评比茶类及非茶类夹杂物的含量情况	
23	3	2	7	簸盘后下段茶能显露并能评比下段茶的差异	
	3	3		湿评内质	
24	3	3	1	能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中	
25	3	3	2	能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温	
26	3	3	3	能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底	
27	3	3	4	能区别汤色的深浅、明暗、清浊	
28	3	3	5	能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味	
29	3	3	6	能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽	
	3	4		品质记录	
30	3	4	1	能按茶叶感官审评程序记录品质情况	
31	3	4	2	能使用茶叶感官审评术语描述常见红茶茶类的主要品质特征	
32	3	4	3	能使用茶叶感官审评术语描述常见绿茶茶类的主要品质特征	
	4			综合评定	
	4	1		记录汇总	
33	4	1	1	能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总	
34	4	1	2	能识别劣变茶	
35	4	1	3	能识别次品茶	
36	4	1	4	能识别真假茶	
	4	2		结果计算及判定	
37	4	2	1	能根据各项因子分数计算总分	

38	4	2	2	能对照茶叶实物标准样对红茶茶类的外形、内质进行定级	
39	4	2	3	能对照茶叶实物标准样对绿茶茶类的外形、内质进行定级	