

评茶师（四级）认定方案

一、评价方式

评茶师（四级）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	255	60	0.5	30
单选题			765	140	0.5	70
合计		—	1020	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	四级			
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	15	5	1
		2	绿茶感官审评准备					5	
		3	青茶感官审评准备					5	

3	感官品质及综合 评定	1	感官品质评定	操作	必考	40	40	15	1
		2	综合计算并评定	笔试	必考	10	35	15	1
合 计						60	100	48	4
备注									

评茶师（四级）

理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					评茶师	等级	四级
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	25	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业道德的形成	0.5	
2	0	1	1	2	职业道德的社会作用	0.5	
3	0	1	1	3	职业道德的核心思想	0.5	
4	0	1	1	4	职业道德的指导原则	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	职业守则的基本内容	0.5	
9	0	1	2	3	评茶员的职业能力特征	0.5	
10	0	1	2	4	评茶员身体条件的具体要求	0.5	
	0	2			基础知识	20	
	0	2	1		茶叶产区、分类及品质特征	5	
11	0	2	1	1	中国茶的分类	0.5	
12	0	2	1	2	中国茶区划分	0.5	
13	0	2	1	3	茶树主要的植物学特征	0.5	
14	0	2	1	4	茶树主要的营养器官	0.5	
15	0	2	1	5	茶树主要的生殖器官	0.5	
16	0	2	1	6	鲜叶中的主要化学成分	0.5	
17	0	2	1	7	茶叶中的主要香气物质	0.5	
18	0	2	1	8	茶叶中的主要呈味物质	0.5	
19	0	2	1	9	茶叶中的色素类物质	0.5	
	0	2	2		茶叶感官审评方法基础知识	5	
20	0	2	2	1	实物标准样的定义	0.5	
21	0	2	2	2	绿茶的感官审评方法	0.5	
22	0	2	2	3	红茶的感官审评方法	0.5	
23	0	2	2	4	黄茶的感官审评方法	0.5	
24	0	2	2	5	白茶的感官审评方法	0.5	
25	0	2	2	6	黑茶（散茶）的感官审评方法	0.5	
26	0	2	2	7	黑茶（紧压茶）的感官审评方法	0.5	

27	0	2	2	8	青茶的感官审评方法	0.5	
28	0	2	2	9	花茶的感官审评方法	0.5	
	0	2	3		茶叶感官审评技术知识	5	
29	0	2	3	1	取样的方法	0.5	
30	0	2	3	2	摇盘的手法	0.5	
31	0	2	3	3	收盘的手法	0.5	
32	0	2	3	4	簸盘的手法	0.5	
33	0	2	3	5	红、绿茶的开汤方法	0.5	
34	0	2	3	6	青茶的开汤方法	0.5	
35	0	2	3	7	黑茶（散茶）、花茶的开汤方法	0.5	
36	0	2	3	8	紧压茶的开汤方法	0.5	
37	0	2	3	9	双杯找对的方法	0.5	
38	0	2	3	10	审评术语的概念	0.5	
39	0	2	3	11	审评术语标准	0.5	
40	0	2	3	12	茶叶外形优劣判定	0.5	
41	0	2	3	13	茶叶汤色优劣判定	0.5	
42	0	2	3	14	茶叶香气优劣判定	0.5	
43	0	2	3	15	茶叶滋味优劣判定	0.5	
44	0	2	3	16	茶叶叶底优劣判定	0.5	
	0	2	4		茶叶标准知识	1	
45	0	2	4	1	茶叶食品安全标准的相关要求	0.5	
46	0	2	4	2	茶叶实物标准样制备的基本要求	0.5	
	0	2	5		茶叶包装标识的基本知识	1	
47	0	2	5	1	茶叶包装标识的基本要求	0.5	
48	0	2	5	2	包装标识的主要内容	0.5	
	0	2	6		称量器具使用的基本知识	1	
49	0	2	6	1	粗天平的使用	0.5	
50	0	2	6	2	电子称的使用	0.5	
	0	2	7		安全知识	1	
51	0	2	7	1	审评室安全知识	0.5	
52	0	2	7	2	审评室操作规范	0.5	
53	0	2	7	3	防火防爆操作规范	0.5	
54	0	2	7	4	安全用电操作规范	0.5	
	0	2	8		有关法律法规	1	
55	0	2	8	1	劳动法的相关知识	0.5	
56	0	2	8	2	劳动合同法的相关知识	0.5	
57	0	2	8	3	标准化法的内容	0.5	
58	0	2	8	4	产品质量法的内容	0.5	
59	0	2	8	5	商标法的内容	0.5	
60	0	2	8	6	食品安全法的内容	0.5	
61	0	2	8	7	知识产权法的内容	0.5	
62	0	2	8	8	消费者权益保护法的内容	0.5	
	1				样品管理	5	

	1	1			取样	3	
	1	1	1		茶取样标准知识	2	
63	1	1	1	1	取样的含义	0.5	
64	1	1	1	2	取样的数量	0.5	
65	1	1	1	3	取样的操作方法	0.5	
66	1	1	1	4	取样的样品包装和标签	0.5	
67	1	1	1	5	取样的注意事项	0.5	
	1	1	2		各茶类产品检验知识	1	
68	1	1	2	1	茶叶品质检验的相关知识	0.5	
69	1	1	2	2	茶叶常规理化检验的相关知识	0.5	
	1	2			包装分析	2	
	1	2	1		预包装食品标签标准知识	1	
70	1	2	1	1	预包装食品标签的含义	0.5	
71	1	2	1	2	预包装食品标签的规定	0.5	
72	1	2	1	3	预包装食品标签的基本要求	0.5	
	1	2	2		茶叶包装材料与茶叶品质保持的知识	1	
73	1	2	2	1	茶叶包装材料的要求	0.5	
74	1	2	2	2	包装材料与茶叶品质的关系	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		茶叶感官审评室内光照温湿度的要求	5	
75	2	1	1	1	茶叶感官审评室内空气要求	0.5	
76	2	1	1	2	茶叶感官审评室内采光要求	0.5	
77	2	1	1	3	茶叶感官审评室内色调要求	0.5	
78	2	1	1	4	茶叶感官审评室内温度要求	0.5	
79	2	1	1	5	茶叶感官审评室的湿度要求	0.5	
	2	1	2		茶叶感官审评设施的维护、保养知识	5	
80	2	1	2	1	干、湿评台的维护	0.5	
81	2	1	2	2	称量器具的日常维护	0.5	
82	2	1	2	3	审评杯碗的日常维护	0.5	
83	2	1	2	4	茶样盘的日常维护	0.5	
84	2	1	2	5	样品的贮存要求	0.5	
85	2	1	2	6	温湿度控制设备的日常维护	0.5	
86	2	1	2	7	照明设备的日常维护	0.5	
	2	2			标准样准备	5	
	2	2	1		不同茶类的国家、企业、行业或地方标准的知识	3	
87	2	2	1	1	茶叶分类国家标准	0.5	
88	2	2	1	2	茶叶标准代号	0.5	
89	2	2	1	3	茶叶国家地理标志产品标准的基本要求	0.5	
90	2	2	1	4	我国茶叶产品标准的分级	0.5	
91	2	2	1	5	企业标准的制定方法及归口	0.5	

92	2	2	1	6	团体标准发布方式	0.5	
93	2	2	1	7	龙井茶国家标准	0.5	
94	2	2	1	8	西湖龙井行业标准	0.5	
95	2	2	1	9	狮峰龙井团体标准	0.5	
96	2	2	1	10	洞庭山碧螺春国家标准	0.5	
97	2	2	1	11	蒙山茶国家标准	0.5	
98	2	2	1	12	黄山毛峰国家标准	0.5	
99	2	2	1	13	恩施玉露地方标准	0.5	
100	2	2	1	14	茉莉花茶国家标准	0.5	
101	2	2	1	15	武夷岩茶国家标准	0.5	
102	2	2	1	16	铁观音国家标准	0.5	
103	2	2	1	17	大叶种工夫红茶国家标准	0.5	
104	2	2	1	18	中小叶种工夫红茶国家标准	0.5	
105	2	2	1	19	黄茶国家标准	0.5	
106	2	2	1	20	霍山黄芽地方标准	0.5	
107	2	2	1	21	莫干黄芽行业标准	0.5	
108	2	2	1	22	普洱茶国家标准	0.5	
109	2	2	1	23	六堡茶国家标准	0.5	
110	2	2	1	24	安化黑茶地方标准	0.5	
111	2	2	1	25	白茶国家标准	0.5	
112	2	2	1	26	紧压茶国家标准	0.5	
	2	2	2		不同茶类实物标准样或参考样总体品质水平的设置知识	2	
113	2	2	2	1	茶叶标准样的使用	0.5	
114	2	2	2	2	茶叶标准样的管理	0.5	
	3				感官品质评定	35	
	3	1			分样	5	
	3	1	1		不同茶类的分样方法及操作规程知识	5	
115	3	1	1	1	分样的作用	0.5	
116	3	1	1	2	大包装茶的分样规程	0.5	
117	3	1	1	3	小包装茶的分样规程	0.5	
118	3	1	1	4	紧压茶的分样规程	0.5	
119	3	1	1	5	四分法的操作	0.5	
120	3	1	1	6	样品包装与标签	0.5	
	3	2			干看外形	13	
	3	2	1		不同茶类的初、精制加工工艺知识	8	
121	3	2	1	1	外形审评内容	0.5	
122	3	2	1	2	感官品质评定	0.5	
123	3	2	1	3	鲜叶摊放的目的	0.5	
124	3	2	1	4	茶叶揉捻的目的和工艺要求	0.5	
125	3	2	1	5	茶叶干燥的目的和工艺要求	0.5	
126	3	2	1	6	绿茶加工的基本工序	0.5	
127	3	2	1	7	绿茶杀青的目的和方式	0.5	

128	3	2	1	8	绿茶杀青的工艺要求	0.5	
129	3	2	1	9	红茶加工的基本工序	0.5	
130	3	2	1	10	红茶发酵的工艺要求	0.5	
131	3	2	1	11	青茶加工的基本工序	0.5	
132	3	2	1	12	青茶做青的基本内容	0.5	
133	3	2	1	13	白茶加工工艺特点	0.5	
134	3	2	1	14	黄茶加工工艺特点	0.5	
135	3	2	1	15	黑茶加工工艺特点	0.5	
136	3	2	1	16	茶叶精制加工的基本内容	0.5	
	3	2	2		不同茶类不同级别的外形各因子品质特征知识	9	
137	3	2	2	1	炒青绿茶的外形品质特征	0.5	
138	3	2	2	2	烘青绿茶的外形品质特征	0.5	
139	3	2	2	3	晒青绿茶的外形品质特征	0.5	
140	3	2	2	4	蒸青绿茶的外形品质特征	0.5	
141	3	2	2	5	眉茶不同级别的外形品质特征	0.5	
142	3	2	2	6	红茶(精制茶)的外形品质特征	0.5	
143	3	2	2	7	红毛茶的外形品质特征	0.5	
144	3	2	2	8	大叶种工夫红茶不同级别的外形品质特征	0.5	
145	3	2	2	9	中小叶种工夫红茶不同级别的外形品质特征	0.5	
146	3	2	2	10	小种红茶的外形品质特征	0.5	
147	3	2	2	11	红碎茶的外形品质特征	0.5	
148	3	2	2	12	闽南青(乌龙)茶的外形品质特征	0.5	
149	3	2	2	13	闽北青(乌龙)茶的外形品质特征	0.5	
150	3	2	2	14	广东青(乌龙)茶的外形品质特征	0.5	
151	3	2	2	15	台湾青(乌龙)茶的外形品质特征	0.5	
152	3	2	2	16	白茶的外形品质特征	0.5	
153	3	2	2	17	白毫银针的外形品质特征	0.5	
154	3	2	2	18	白牡丹的外形品质特征	0.5	
155	3	2	2	19	贡眉的外形品质特征	0.5	
156	3	2	2	20	寿眉的外形品质特征	0.5	
157	3	2	2	21	黄茶的外形品质特征	0.5	
158	3	2	2	22	黄大茶的外形品质特征	0.5	
159	3	2	2	23	黄小茶的外形品质特征	0.5	
160	3	2	2	24	黄芽茶的外形品质特征	0.5	
161	3	2	2	25	黑茶的外形品质特征	0.5	
162	3	2	2	26	云南黑茶的外形品质特征	0.5	
163	3	2	2	27	湖南黑茶的外形品质特征	0.5	
164	3	2	2	28	湖北黑茶的外形品质特征	0.5	
165	3	2	2	29	四川黑茶的外形品质特征	0.5	
166	3	2	2	30	广西黑茶的外形品质特征	0.5	

167	3	2	2	31	茯砖茶的外形品质特征	0.5	
168	3	2	2	32	花茶的外形品质特征	0.5	
	3	3			湿评内质	13	
	3	3	1		不同茶类不同级别的内质各因子品质特征知识	9	
169	3	3	1	1	茶叶内质审评项目	0.5	
170	3	3	1	2	不同茶类基本汤色类型	0.5	
171	3	3	1	3	炒青绿茶的内质品质特征	0.5	
172	3	3	1	4	烘青绿茶的内质品质特征	0.5	
173	3	3	1	5	晒青绿茶的内质品质特征	0.5	
174	3	3	1	6	蒸青绿茶的内质品质特征	0.5	
175	3	3	1	7	眉茶不同级别的内质品质特征	0.5	
176	3	3	1	8	扁形绿茶的内质品质特征	0.5	
177	3	3	1	9	红毛茶的内质品质特征	0.5	
178	3	3	1	10	大叶种工夫红茶不同级别的内质品质特征	0.5	
179	3	3	1	11	中小叶种工夫红茶不同级别的内质品质特征	0.5	
180	3	3	1	12	小种红茶的内质品质特征	0.5	
181	3	3	1	13	红碎茶的外形品质特征	0.5	
182	3	3	1	14	闽南青（乌龙）茶的内质品质特征	0.5	
183	3	3	1	15	闽北青（乌龙）茶的内质品质特征	0.5	
184	3	3	1	16	广东青（乌龙）茶的内质品质特征	0.5	
185	3	3	1	17	台湾青（乌龙）茶的内质品质特征	0.5	
186	3	3	1	18	白茶类的内质品质特征	0.5	
187	3	3	1	19	黄茶类的内质品质特征	0.5	
188	3	3	1	20	黄大茶的内质品质特征	0.5	
189	3	3	1	21	黄小茶的内质品质特征	0.5	
190	3	3	1	22	黄芽茶的内质品质特征	0.5	
191	3	3	1	23	黑茶类的内质品质特征	0.5	
192	3	3	1	24	云南黑茶的内质品质特征	0.5	
193	3	3	1	25	湖南黑茶的内质品质特征	0.5	
194	3	3	1	26	湖北黑茶的内质品质特征	0.5	
195	3	3	1	27	四川黑茶的内质品质特征	0.5	
196	3	3	1	28	广西黑茶的内质品质特征	0.5	
197	3	3	1	29	茯砖茶的内质品质特征	0.5	
198	3	3	1	30	茉莉花茶的内质品质特征	0.5	
199	3	3	1	31	异气、异味辨析	0.5	
200	3	3	1	32	叶底嫩度辨别	0.5	
	3	4			品质记录	4	
	3	4	1		等级评语的运用知识	2	
201	3	4	1	1	外形的等级评语	0.5	
202	3	4	1	2	内质的等级评语	0.5	

	3	4	2		等级评分方法	2	
203	3	4	2	1	等级评分原则	0.5	
204	3	4	2	2	等级评分操作	0.5	
	4				综合评定	20	
	4	1			记录汇总	10	
	4	1	1		对样评语的运用知识	5	
205	4	1	1	1	审评副词的定義	0.5	
206	4	1	1	2	绿茶外形审评术语	0.5	
207	4	1	1	3	对样评语在绿茶外形审评中的应用	0.5	
208	4	1	1	4	绿茶汤色审评术语	0.5	
209	4	1	1	5	对样评语在绿茶汤色审评中的应用	0.5	
210	4	1	1	6	绿茶香气审评术语	0.5	
211	4	1	1	7	对样评语在绿茶香气审评中的应用	0.5	
212	4	1	1	8	绿茶滋味审评术语	0.5	
213	4	1	1	9	对样评语在绿茶滋味审评中的应用	0.5	
214	4	1	1	10	绿茶叶底审评术语	0.5	
215	4	1	1	11	对样评语在绿茶叶底审评中的应用	0.5	
216	4	1	1	12	红茶外形审评术语	0.5	
217	4	1	1	13	对样评语在红茶外形审评中的应用	0.5	
218	4	1	1	14	红茶汤色审评术语	0.5	
219	4	1	1	15	对样评语在红茶汤色审评中的应用	0.5	
220	4	1	1	16	红茶香气审评术语	0.5	
221	4	1	1	17	对样评语在红茶香气审评中的应用	0.5	
222	4	1	1	18	红茶滋味审评术语	0.5	
223	4	1	1	19	对样评语在红茶滋味审评中的应用	0.5	
224	4	1	1	20	红茶叶底审评术语	0.5	
225	4	1	1	21	对样评语在红茶叶底审评中的应用	0.5	
	4	1	2		不同茶类品质因子权数分配知识	5	
226	4	1	2	1	绿茶品质因子权数	0.5	
227	4	1	2	2	红茶品质因子权数	0.5	
228	4	1	2	3	青茶品质因子权数	0.5	
229	4	1	2	4	黄茶品质因子权数	0.5	
230	4	1	2	5	白茶品质因子权数	0.5	
231	4	1	2	6	黑茶品质因子权数	0.5	
232	4	1	2	7	花茶品质因子权数	0.5	
233	4	1	2	8	绿茶外形评分定档原则	0.5	
234	4	1	2	9	绿茶汤色评分定档原则	0.5	
235	4	1	2	10	绿茶香气评分定档原则	0.5	
236	4	1	2	11	绿茶滋味评分定档原则	0.5	
237	4	1	2	12	绿茶叶底评分定档原则	0.5	
	4	2			结果计算及判定	10	
	4	2	1		不同茶类精制茶、再加工茶的种类与名称知识	5	

238	4	2	1	1	眉茶品名	0.5	
239	4	2	1	2	茉莉花茶品名	0.5	
240	4	2	1	3	绿茶精制茶主要产品	0.5	
241	4	2	1	4	黑茶主要产品	0.5	
242	4	2	1	5	黑茶主要产地	0.5	
243	4	2	1	6	大叶种工夫红茶的主要产品	0.5	
244	4	2	1	7	小叶种工夫红茶的主要产品	0.5	
245	4	2	1	8	福建青茶的主要产品	0.5	
246	4	2	1	9	广东青茶的主要产品	0.5	
247	4	2	1	10	台湾青茶的主要产品	0.5	
248	4	2	1	11	福建白茶的主要产品	0.5	
249	4	2	1	12	黄茶的主要产品	0.5	
250	4	2	1	13	再加工茶的主要种类	0.5	
	4	2	2		对样评分方法	5	
251	4	2	2	1	级别判定的方法依据	0.5	
252	4	2	2	2	级别判定的操作要点	0.5	
253	4	2	2	3	级别判定的结果计算	0.5	
254	4	2	2	4	级别判定的结果判定	0.5	
255	4	2	2	5	品质评定的结果评定原则	0.5	

评茶师（四级） 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				评茶师	等级	四级
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		取样		
1	1	1	1	能按茶叶的操作规程取样		
2	1	1	2	能从大堆样中扦取具有代表性的试样		
3	1	1	3	能根据茶样外形特征判定 所用标准是否适当		
	1	2		包装分析		
4	1	2	1	能分析茶样包装标签是否符合食品标签标准要求		
5	1	2	2	能分析茶样包装材质是否符合要求		
6	1	2	3	能提出茶叶包装改进的建议		
	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	能根据天气变化做好审评室内光照、温湿度的调节，使其符合茶叶审评要求		
8	2	1	2	能做好茶叶感官审评设施的维护、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	能根据绿茶茶类准备相应的文字标准（企业、国家、行业或地方标准）		
11	2	2	2	能根据红茶茶类准备相应的文字标准（企业、国家、行业或地方标准）		
12	2	2	3	能根据乌龙茶茶类准备相应的文字标准（企业、国家、行业或地方标准）		
13	2	2	4	能准备相应的实物标准样或参考样（企业、国家、行业或地方标准）		
	3			感官品质评定		
	3	1		分样		

14	3	1	1	能根据不同茶类选择相应的分样方法	
15	3	1	2	能按照操作规程准确均匀缩分茶样	
16	3	1	3	能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	能评定六大茶类中绿茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形各因子及不同级别的品质特征	
18	3	2	2	能评定六大茶类中红茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形各因子及不同级别的品质特征	
19	3	2	3	能评定六大茶类中青茶茶类的初、精制茶及再加工茶外形各因子及不同级别的品质特征	
20	3	2	4	能分析该茶类外形各因子品质不足之处	
	3	3		湿评内质	
21	3	3	1	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	
22	3	3	2	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	
23	3	3	3	能评定六大茶类中青茶茶类的初、精制茶及再加工茶内质各因子	
24	3	3	4	能辨别不同级别的香气类型、高低、浓淡和纯异	
25	3	3	5	能辨别不同级别的滋味浓淡、强弱、鲜陈	
26	3	3	6	能辨别不同级别的叶底特征	
	3	4		品质记录	
27	3	4	1	能使用绿茶茶类的感官审评术语描述该茶类不同级别的外形各因子的品质特征	
28	3	4	2	能使用红茶茶类的感官审评术语描述该茶类不同级别的内质各因子的品质特征	
29	3	4	3	能使用青茶茶类的感官审评术语描述该茶类不同级别的内质各因子的品质特征	
30	3	4	4	能对照实物标准样或成交样，按相关茶类品质评分要求对外形内质各因子进行评分	
	4			综合评定	
	4	1		记录汇总	
31	4	1	1	能根据适用的文字标准，对照品质记录表，对各品质因子情况进行汇总分析	
32	4	1	2	能根据绿茶外形、内质各因子的品质评分情况，按该茶类各因子的权数比例计算总分	
33	4	1	3	能根据红茶外形、内质各因子的品质评分情况，按该茶类各因子的权数比例计算总分	

34	4	1	4	能根据青茶外形、内质各因子的品质评分情况，按该茶类各因子的权数比例计算总分	
	4	2		结果计算及判定	
35	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	
36	4	2	2	能对照实物标准样对六大茶类中红茶茶类的初、精制茶及再加工茶进行定级	
37	4	2	3	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	
38	4	2	4	能根据总分判定相关茶类各品质因子与标准的差距	