

职业技能等级认定指导手册

评茶师

（四级）

上海市职业技能鉴定中心 指导编写

目 录

评茶师职业简介.....	(1)
第 1 部分 评茶师（四级）认定方案.....	(2)
第 2 部分 认定要素细目表.....	(4)
第 3 部分 理论知识复习题.....	(15)
第 4 部分 操作技能复习题.....	(64)
第 5 部分 理论知识考试模拟试卷及答案.....	(244)
第 6 部分 操作技能考核模拟试卷.....	(258)

评茶师职业简介

一、职业名称

评茶师

二、职业定义

运用感官评定茶叶色、香、味、形的品质及等级的人员。

三、工作内容

运用感官评定茶叶色、香、味、形的品质及等级的人员。

主要工作任务：

1. 运用感官评定茶叶的外形、内质，评定茶叶品质的优次、品类，鉴定产地或品种；
2. 对照茶叶实物标准样，评判茶叶外形、内质各因子的品质，评定等级；
3. 分析各类茶叶外形、内质存在的品质弊病及产生原因，提出品种、生产工艺或贮藏保鲜方面的改进措施；
4. 分析茶叶的品质和特点，对茶叶进行综合评判。

第 I 部分

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									

第 2 部分

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	

第3部分

理论知识复习题

题型	一	二			总分
配分	0	0			0
得分					

一、判断题(共 193 题、每题 0 分，合计 0 分)

- 1) 位于中国西南部，包括云、贵、川三省以及西藏东南部，是中国最古老的茶区。（ ）
- 2) 术语“花杂”仅能用于叶底色泽。（ ）
- 3) 评茶员的职业定义是指通过专业训练和培养,获得一定的茶艺知识和技能,从事茶叶品质的评价、分级和管理等茶艺工作的专业人员。（ ）
- 4) 不能用水扑救的火灾是硫酸、硝酸、盐酸和氰化物的氰化钠等等。（ ）
- 5) 职业道德的核心思想是爱岗敬业（ ）
- 6) 当包装容器的最大表面面积小于 10cm²时，可以只标示产品名称、净含量、生产者(或经销商)的名称和地址。（ ）
- 7) 订立劳动合同应当遵循:合法公平，平等自愿，协商一致，诚实信用的原则。（ ）
- 8) 纯正表茶香不高不低、纯净正常。（ ）
- 9) 根据 GB 31608 相关要求,某用于奶茶生产的花茶原料,为了增强香气可以适当添加香精。（ ）
- 10) 毛茶标准样是茶叶对样加工，使产品规格化的实物依据。（ ）
- 11) 评茶室为改善室内光线，墙壁、天花板及家具宜漆成白色。（ ）
- 12) 电气设备和用具修理清洗时，不准擅自用水清洗。（ ）
- 13) 茶树植株是由根、茎、叶、花、果实和种子等器官构成的整体。其中茶树主要的营养器官是花、果实、种子（ ）
- 14) 簸盘是指双手拿住评样盘相对两边的边沿，然后双手同时做前后簸动，使盘下细小轻质的茶叶簸扬在样盘的前面。（ ）
- 15) 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。（ ）
- 16) 茶叶有根茎叶和花果种“六大”器官,根茎叶的生长属生殖生长,花果种的生长属营养生长。（ ）

- 17) 乌龙茶审评，第二次冲泡时间为 3 分钟。 ()
- 18) 评茶员的能力特征和茶叶消费市场变化情况有关 ()
- 19) “双杯找对”是评茶员考核中的一项重要技能，它主要考察评茶员的视觉辨别能力和嗅觉灵敏度。 ()
- 20) 黑茶(散茶)的感官审评冲泡黑茶时，要将沸水高冲入审评盖碗，达到充分热烫的目的。 ()
- 21) 黄茶审评是依照黄茶的品质特征或品质标准，采用感官审评的方法,进行外形、内质的品质审评,并依照审评结果,给予其品质评价的过程。 ()
- 22) 申请注册和使用商标应当遵循诚实信用原则。 ()
- 23) 面张茶和下段茶多，中段茶少，评语称之为脱节或脱档。 ()
- 24) 在评茶过程中，摇盘的手法应迅速且力量大，以便将茶叶快速集中并呈现出清晰的层次。 ()
- 25) 职业守则不是遵守国家法律法规和行业规范，具有良好的职业道德和行为规范。 ()
- 26) 茶叶中的主要呈味物质是维生素 ()
- 27) 茶叶实物标准样由于只用于对照外形和叶底，因此对存放环境无特殊要求。 ()
- 28) 红茶的感官审评方法室内应建立在地势干燥、环境清静、周围无异气污染的地区。审评室内应空气清新、无异味，温度和湿度应适宜，室内安静、整洁、明亮。 ()
- 29) 社会主义职业道德的指导原则是为人民服务。 ()
- 30) 绿茶香气的大部分组成是鲜叶中原有的。 ()
- 31) 因产品存在缺陷造成人身、缺陷产品以外的其他财产损害的，生产者应当承担赔偿责任。 ()
- 32) 花茶属于中国茶的六大分类 ()
- 33) 黑茶(散茶)的审评方法是取有代表性茶样 3.0g 或 5.0g，茶水比 1:50,置于相应的审评杯中，依据紧压程度加盖浸泡第一次 2min,第二次 5min。结果滋味以第二泡为主，汤色以第一泡为主。 ()
- 34) 绿茶的感官审评方法需要依照规范的方法——GB/ T 23776《茶叶感官审评方法》进行。 ()
- 35) 按照智力活动成果的不同，知识产权可以分为著作权、商标权、专利权、发明权、发现权等。 ()
- 36) 品质好的红茶冷却后会出现“冷后浑”现象。 ()
- 37) 花茶外形审评对照标准样或两个以上样品相互比较。扦取有代表性的茶样 250- 350g 放入白色评茶盘中，从面张、中段、下段三个层次审看外形，评比条索、色泽、嫩度和匀整性。窞花后的条索比素坯略松，色稍带黄属正常。 ()
- 38) 红、绿茶审评，冲泡时间都为 5 分钟。 ()

- 39) 评茶室内外不能有异色反光和遮挡光线的障碍物。 ()
- 40) 术语“花朵”仅能用于叶底色泽。 ()
- 41) 职业技能是职业道德的主要范畴之一 ()
- 42) 茶叶中的色素类物质指的是茶叶的颜色 ()
- 43) 白茶的感官审评滋味以鲜美、醇爽、清甜为上，以粗涩淡薄为差 ()
- 44) 大包装茶在产品包装过程中取样时，应在茶叶定量装件时，每装若干件后(按取样数量规定),用取样工具取出样品约 250 克。 ()
- 45) “异气”表示一些非茶叶类香气。 ()
- 46) 职业道德的内涵是人们在职业活动中遵守的行为规范的总和。 ()
- 47) 青味表示青草味重且茶味浓。 ()
- 48) 捆包的散茶取样时，应从各件的上、中、下部位采样，再用四分法或分样器缩分至所需数量。 ()
- 49) 预包装食品标签的所有内容应清晰、醒目、持久，应使消费者购买时易于辨认和识读。 ()
- 50) 特定化学检验是指国家标准规定的或根据贸易合同规定的化学检验项目，主要包括水分、灰分、水浸出物、粗纤维、多酚类、农药残留和重金属等检验项目。 ()
- 51) 扦样方法是否正确，样品是否具有代表性，是审评检验结果准确与否的首要关键。 ()
- 52) 马口铁和铝制材料制成的包装，都有较好的遮光、防水、防潮及阻气功能，而且价格适度、印刷性能良好，大多用于高档名优茶的包装。 ()
- 53) 食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。 ()
- 54) 审评用的样品应有所需的备份，以供复验或备查之用。 ()
- 55) 唐代陆羽的《茶经》是关于茶的审评检验的第一部书籍。 ()
- 56) 如果食品的保质期或保存期与储藏条件有关，应标示食品的特定储藏条件。 ()
- 57) 引用 GB/T22111 作为产品标准生产的普洱茶，其保质期为标准贮存条件下适宜长期保存。 ()
- 58) 茶叶感官审评室内部采光主要有自然光和人造光源。 ()
- 59) 茶叶感官审评室相对湿度要求保持在 70%以下。 ()
- 60) 黄茶的关键加工工序为“闷黄”，其根据工艺不同又可分为湿胚闷黄和干胚闷黄。 ()
- 61) 茶叶标准样一般有效期为 1 年，1 年后应更换。 ()
- 62) 洞庭(山)碧螺春是地理标志产品，产自湖南洞庭湖。 ()
- 63) 茶叶感官审评室墙壁和内部设施的色调应以中性色为主，以免影响对被检样品外形的评价。 ()
- 64) 定期对干、湿评台进行全面检查和维护，确保设备处于良好状态。 ()
- 65) 黄山毛峰茶为十大名茶之一，国家地理标志产品。 ()

- 66) 茶叶感官审评室内应空气清新、无异味。 ()
- 67) 定期检查温湿度控制设备的传感器和控制器, 确保它们工作正常, 能够准确感知和调节温湿度。 ()
- 68) 紧压茶中的米砖茶是选用黑毛茶为原料, 经过筛分、压制定型、干燥等工艺制成的。 ()
- 69) 应避免使用化学清洁剂清洗审评杯碗。 ()
- 70) 国家地理标志茶叶产品允许异地分装。 ()
- 71) 茶叶标准样在使用时, 主要核对产品外形、匀度、叶底嫩度等, 内质特点不做核对。 ()
- 72) 尽量避免茶样盘与水接触, 保持其干燥状态。 ()
- 73) 莫干黄芽黄茶是选用德清县境内莫干山山脉特定区域的大叶树种鲜叶制作而成的黄茶产品。 ()
- 74) GB/T 23776 茶叶感官审评方法是我国茶叶感官检测使用的主要检测方法。 ()
- 75) 西湖龙井应选用龙井群体、龙井 43、龙井长叶等适宜加工龙井茶的茶树品种。 ()
- 76) 安化黑茶花砖茶分为特制花砖和普通花砖, 其区分主要是依据原料嫩度和品质。 ()
- 77) 推荐性国家标准的技术要求, 不受强制性国家标准的相关技术要求限制。 ()
- 78) 团体标准一般的制定流程主要包括: 立项、编制、征求意见、审查、发布。 ()
- 79) 铁观音为乌龙茶的一种, 其中产自福建省安溪县的安溪铁观音为国家地理标志产品。 ()
- 80) 茉莉龙珠外形圆紧, 形似珍珠, 白毫显露, 属于特种炒青茉莉花茶的一种。 ()
- 81) 根据 GB/T18650 对龙井茶要求, 不同等级的龙井茶, 水分指标要求一致。 ()
- 82) 大红袍既是茶树品种名称, 又是产品名称。 ()
- 83) 在称量器具日常维护时, 应轻拿轻放, 避免碰撞或摔落, 以防止损坏。 ()
- 84) 霍山黄芽地理标志产品标准为国家标准。 ()
- 85) 白茶分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉四个品类, 没有下设等级。 ()
- 86) 六堡茶主要产自于湖南安化, 为国家地理标志产品。 ()
- 87) 白毫银针是福建特产, 其它地方都不能生产。 ()
- 88) 黑毛茶根据产地分为湖南黑毛茶、湖北黑毛茶、广西黑毛茶、云南黑毛茶和四川黑毛茶等。 ()
- 89) 全程自然萎凋至干燥的全萎凋白茶, 又称“全阴干”。 ()
- 90) 圆形形的贡熙和浙江平水珠茶都是圆炒青绿茶。 ()
- 91) 西路边茶的毛茶成熟粗大, 梗多, 色泽枯黄, 较南路边茶更为粗老。 ()
- 92) 按照国家标准《茶 取样》规定: 应由有经验的取样人员或经培训合格的取样人员负责取样, 不得交由其他任何取样机构取样。 ()
- 93) 湖北远安鹿苑茶属黄小茶, 外形条索紧结卷曲呈环状, 略带鱼子泡, 锋毫显露。 ()
- 94) 毛茶的取样是从大样中采用对角分样法扦取小样。 ()

- 95) 用 L.T.P 机器制作红碎茶，产品几乎全部为片茶和末茶，颗粒形碎茶极少。()
- 96) 绿茶制作分为摇青、揉捻、干燥 3 道工序。()
- 97) 岭头单丛内质香气甘芳四溢，蜜韵深远，滋味醇厚，回甘力强而快，汤色蜜黄清新明亮。()
- 98) 君山银针以茶芽壮实、挺直、黄亮为上，盛放干茶的茶盘必须垫纸，以免损坏茸毛和折断芽头。()
- 99) C.T.C 红碎茶能快速将叶子全部轧碎成颗粒状，发酵均匀而迅速，成品全部为碎、片、末茶，无叶茶。()
- 100) 不论哪种红茶，掌握发酵程度时“宁可偏轻，不可过度”。()
- 101) 为了稳定确保黄小茶的内质品质特征，采摘鲜叶的标准必须是全芽。()
- 102) 按照 GB/T8302-2013 的规定，紧压茶的取样确定的件数与大包装茶的件数完全不同。()
- 103) 湖南黑茶成品茶“三砖”指的是黑砖、花砖和青砖。()
- 104) 恩施玉露茶产于湖北省恩施市东南部，是中国历史名茶。外形条索紧圆光滑，纤细挺直如针，色泽苍翠绿润，香气清爽，滋味醇和，汤色嫩绿明亮。()
- 105) 秀眉为片形茶，身骨重，色泽黄绿稍枯暗，香味粗涩，汤色、叶底黄暗。()
- 106) 由于黄茶“闷黄”的过程，使酯型儿茶素大量减少，导致黄茶香气变钝，滋味变醇。()
- 107) 青茶大宗产品均采用机械化生产，其制法由六个初制工序组成：萎凋(晒青)、晾青、炒青、揉捻、毛火、足火。()
- 108) 高级红毛茶香气带有甜香、果香或花香，一般香好味也佳，香差味亦次。()
- 109) 茶叶感官审评评分时，任何单一审评因子中得-3 分者判该样品为不合格。()
- 110) 煎茶具有蒸青绿茶的干茶色翠绿、汤色碧绿、叶底青绿的三绿品质特征。()
- 111) 散状茯茶的外形，特级茶要求色泽乌黑油润，金花茂盛、无杂菌，一级茶则不需要。()
- 112) 手筑茯砖茶和机制茯砖茶的外形，都要求松紧适度，发花茂盛、无杂菌。()
- 113) 扁形龙井茶因产地不同，产品各显特色，以西湖龙井品质最佳，近年知名度较大的还有大佛龙井和越乡龙井等。()
- 114) 绿茶高温杀青要抛闷结合，多抛少闷。()
- 115) 扦取茶样动作要轻，尽量避免将茶样抓断导致审评误差。()
- 116) 老青毛茶产于我国湖北省咸宁地区，由生长成熟的新梢为原料加工而成。()
- 117) 工夫红茶根据茶树品种和产品要求的不同分为大叶种工夫红茶和小叶种工夫红茶两种产品。()
- 118) 上下段茶多，中段茶少；或上段茶少，下段茶多，三段茶比例不当，这种情况指的是茶样脱档。()
- 119) 产于云南省的普洱茶都属于黑茶类。()

- 120) 由于霍山黄大茶采摘一芽四五叶,所以制成品叶大梗长,梗叶相连,色泽金黄鲜润。()
- 121) 根据工夫红茶的国家标准,大叶种工夫红茶六级茶条索粗松,欠匀,多梗多朴片,棕稍枯。()
- 122) 红碎茶精制加工后分出叶茶、碎茶、片茶、末茶。()
- 123) 在茶叶内质审评时,茶样芽头多或叶子细小嫩软,应当评述为叶低柔软。()
- 124) 青砖茶感官品质必须符合标准实物样,外形砖面光滑、棱角整齐、紧结平整、色泽青褐。()
- 125) 红碎茶通过初制工艺即可加工出叶茶、碎茶、片茶、末茶。()
- 126) 烘青毛茶经精制后的成茶外形条索紧结细直,有芽毫,平伏,匀称,色泽深绿油润,内质香味较醇厚,但汤色、叶底稍绿。()
- 127) 长炒青精制后称为眉茶,成品茶花色有珍眉、贡熙、雨茶、茶芯、针眉、秀眉、绿茶末等。()
- 128) 鲜叶摊放应注意鲜叶状态,掌握嫩叶老摊,老叶嫩摊的原则。()
- 129) 霍山黄大茶外形叶大梗长,色泽金黄鲜润,内质香气有突出的高爽焦香,滋味鲜爽,耐冲泡,汤色深黄明亮,叶底黄亮。()
- 130) 正山小种红茶的初制工序为:萎凋、揉切、发酵、干燥。()
- 131) 特级武夷大红袍外形紧结、壮实、稍扭曲,色泽带宝色。()
- 132) 建瓯水仙内质汤色金黄,滋味醇厚清快,叶底粗老皱缩,绿叶红边显。()
- 133) 不同茶类基本汤色类型虽都有各自的特色,但也有相同或类似的汤色呈现在不同的茶类间。所以,有些汤色评语是可以通用的。()
- 134) 做青是乌龙茶品质形成的关键工序,全过程由摇青和静置(或晾青)交替进行组成。()
- 135) 所有茶类内质审评的主要项目都是茶叶的香气和滋味。()
- 136) 祁门工夫红茶是世界上三大高香茶之一,其内质香气特征最为明显,带有类似蜜糖或苹果的香气,且持久不散,在国际茶叶市场誉为“祁门香”。()
- 137) 将茶叶审评样与对照标准样按照外形与内质要求逐项对比,审评结果按照“七挡制”方法进行评分。()
- 138) 绿茶杀青可以蒸发一部分水分,使叶质变柔软,便于揉捻成条。()
- 139) 按照 GB/T8302-2013 的规定,所取的平均样品应及时发往检验部门,最迟不得超过 48h。()
- 140) 广西六堡茶的干燥切忌以晒代烘,切忌用有异味的樟木、油松等烧柴,以免影响品质。()
- 141) 依照国家标准对黑茶的规定,茶叶中不得含有非茶类物质,不着色,无任何添加剂。()
- 142) 茉莉银针内质香气浓郁、鲜灵、纯正、持久,滋味甘醇爽口,汤色嫩黄明亮,叶底全

- 芽，嫩绿明亮。（ ）
- 143) 红毛茶外形品质是以嫩度为主，其次是净度、色泽和整碎度。（ ）
- 144) 为了保证质量，大宗茶的加工基本采用手工揉捻。（ ）
- 145) 根据 GB/T13738-2017，一级中小叶种工夫红茶肥壮多锋苗。（ ）
- 146) 晒青绿茶品质有日晒味，一般用于普洱毛茶加工。（ ）
- 147) 凤凰单丛一般呈条索状，而凤凰水仙呈小方块状。（ ）
- 148) 二级寿眉茶叶态略卷展，净度上允许夹黄片铁板片和少量蜡片。（ ）
- 149) 按照国家标准，所有特种烘青茉莉花茶外形整碎都是“匀整”。（ ）
- 150) 台湾“白毫乌龙”条索紧直，枝叶连理，白、绿、红、黄、褐相间，犹如花朵，被誉为“东方美人”茶。（ ）
- 151) 在福鼎抽针后剩下的嫩梢和叶片，可以制作低级别的白牡丹。（ ）
- 152) 滇青毛茶，以云南大叶种为原料，外形条索紧细、有白毫。（ ）
- 153) 高含水量的晒青毛茶被茶厂收购后进行沤堆，工序完成后，晒青绿茶就转变成毛茶，品质也发生明显的变化。（ ）
- 154) 安溪色种外形条索壮结匀净，色泽翠绿油润，香气清高细锐，汤色金黄，滋味醇厚甘鲜，叶底软亮红边不显。（ ）
- 155) 绿茶滋味浓醇鲜爽，应定为甲档。（ ）
- 156) 广西的六堡茶色泽黑润光泽，汤色红浓，香气醇陈，滋味甘醇爽口，叶底呈古铜褐色，带有松烟香和特殊的槟榔味。（ ）
- 157) 凤凰单丛要求外形条索细紧结，色乌润带青。内质香气清高持久，有特殊的花香味；滋味鲜醇爽滑，有独特的山韵；汤色浅黄清澈；叶底青绿，叶缘一线红。（ ）
- 158) 绿茶汤色黄中微带红，似橙黄色，称为“橙红”。（ ）
- 159) 似翠绿而微黄，鲜艳透明。称为“绿艳”。（ ）
- 160) 绿茶香气高爽有栗香或有嫩香或带花香，应定为甲档。（ ）
- 161) 为防止评茶人员的主观片面性，使审评结果更为客观可靠，评比滋味时，无法采用密码审评。（ ）
- 162) 精制茶标准样主要有外销茶、内销茶和各种茶的加工验收标准样。（ ）
- 163) 金骏眉是属于小叶种工夫红茶。（ ）
- 164) 叶底花青是指叶底色泽红里带青，主要是发酵不足所致。（ ）
- 165) 为提高茉莉花茶香气的浓度，先在茶坯上层撒上少量的白兰鲜花，俗称：打底。（ ）
- 166) 白牡丹品质五因子中，其中所占评分权重最高的因子是滋味。（ ）
- 167) 在眉茶精制加工过程中，本身路茶胚以做特针为主，圆身路以做贡熙为主。（ ）
- 168) 就绝大多数红茶来说，同等级红茶汤色非常接近，对样审评时，可以不考虑汤色的审评。（ ）

- 169) 在茉莉花茶审评采用双杯法，取样过程中，先称取两份茶样各 3 克，然后直接倒进审评杯中进行开汤。()
- 170) “花杂”是指不同嫩度的鲜叶制成的碎茶、片茶、末茶或色泽有红、褐、黄夹杂在一起。()
- 171) 白毫乌龙茶是产于夏季的台湾新竹县北埔、峨眉及苗栗县头份等地的青心大有品种、且只有经过小绿叶蝉感染、仅限用手工采青才能制作而成。()
- 172) 霍山黄大茶手工制作工艺为：杀青，初烘、闷黄、复烘，其中杀青还兼做形。()
- 173) 评茶人员在对样审评中，表达同一基本相同含义时，不可以使用不同的评茶术语。()
- 174) 在对样审评中，使用副词“较”表示审评样与对照样(或标准样)之间的差距程度要比使用副词“稍、尚、欠、略”等差距程度大一些。()
- 175) 凤凰单丛品质五因子中，其中所占评分权重最高的因子是香气。()
- 176) 为防止评茶人员的主观片面性，使审评结果更为客观可靠，评比香气时，可采用密码审评。()
- 177) 花茶品质五因子中，其中所占评分权重最高的因子是滋味。()
- 178) 审评评语和评分不可以单独使用。()
- 179) 茶叶品质评判结果的正确与否，不仅关系到企业的经济效益、声誉，甚至影响到我国在国际市场上的信誉，因此职业守则要求评茶人员应遵纪守法，讲究公德。()
- 180) 口味淡薄，喉味粗糙，为高级粗老茶的滋味。()
- 181) 描述大叶种工夫红茶三级的外形为：条索紧实、较匀整、尚有筋梗，色泽乌褐，稍有毫。()
- 182) 当产品样对照某标准样进行评比时，某些品质因子往往会存在程度上的差异，为了更准确表达这种差异的程度，就会用到副词。()
- 183) 标准化法规定，中国标准实行国家标准、省标准、地方标准和企业标准 4 级标准体系。()
- 184) 云南黑茶系指云南大叶晒青茶经过后发酵制成的散茶和紧压茶。()
- 185) 在绿毛茶定级定等审核时，若干茶外形正常、级别相符，则可不用开汤审评。()
- 186) 对样审评就是对照某一特定的标准样来评定茶叶的品质，标准样是衡量产品质量的标尺。()
- 187) 导致红茶叶底红暗或深暗都是由于鲜叶加工不及时或发酵不足所引起。()
- 188) 在外销红茶对样审评中，当审评样香气显著高于对照样一个等级时，检验部门可做出不合格的结论。()
- 189) 祁红品质五因子中，其中所占评分权重最高的因子是香气。()
- 190) 洞庭碧螺春品质五因子中，其中所占评分权重最高的因子是香气。()
- 191) 现行的国家标准 GB 18745 武夷岩茶，将武夷山 2798 平方公里行政区域范围内种植的

武夷岩茶良种(即岩茶原料)划分为2各产区：正岩产区和半岩产区。()

192) 甜浓和甜厚都是有鲜甜浓厚的感觉。()

193) 采用五档制法进行定级定等时，若汤色品质比标准样低 1/4 等，则用对样评语“较低”描述。()

二、单选题(共 575 题、每题 0 分，合计 0 分)

1) () 对其生产经营食品的安全负责。

- (A) 省级卫生行政部门 (B) 县级人民政府
(C) 县级食品安全监督管理部门 (D) 食品生产经营者

2) 茶花是茶树上的()器官。

- (A) 生殖 (B) 营养 (C) 贮藏 (D) 运输

3) 职业守则是忠于职守，热爱本职工作，具有高度的()。

- (A) 责任感和敬业精神 (B) 责任感和忠于职守 (C) 敬业精神 (D) 忠于职守

4) 绿茶香气构成以()为主体。

- (A) 芳香物质 (B) 叶绿素 (C) 矿物质 (D) 糖类

5) 以下哪项不是簸盘手法中需要注意的事项？()

- (A) 保持评茶盘的稳定 (B) 力量适中且均匀
(C) 快速完成簸盘动作 (D) 观察茶叶的重新分布情况

6) 评茶员的职业守则是指从事评茶职业的人在工作过程中共同遵守的行为准则和规范,在所从事的业务活动中以此来约束自己,同时又对社会承担道德()。

- (A) 责任与诚实 (B) 责任与义务 (C) 诚实与公道 (D) 诚实与义务

7) 黑茶叶底叶质粗老、多梗且(),评语用硬杂来描述。

- (A) 较碎 (B) 色泽花杂 (C) 叶肉糜烂 (D) 叶肉厚

8) 审评绿茶，宜用()规格审评杯。

- (A) 110mL (B) 150mL (C) 200mL (D) 250mL

9) 评茶员的职业道德基本准则应该包括()、环保和社会责任等方面。

- (A) 诚信、尊重 (B) 诚信、尊重、专业 (C) 诚信、专业 (D) 尊重、专业

10) 下列()不属于职业道德范畴。

- (A) 职业义务 (B) 职业责任 (C) 职业权力 (D) 爱岗敬业

11) 实物标准样包装选用哪种容器()。

- (A) 透明塑料袋 (B) 密封性好的铁罐 (C) 铝箔袋 (D) 纸袋

12) ()是决定黄茶审评的基本条件

- (A) 嫩度 (B) 时间 (C) 温度 (D) 器具

13) 红茶感官审评的主要内容是审评人员运用正常的()等辨别能力，对茶叶产品的外形、

汤色、香气、滋味与叶底等品质因子进行综合分析和评价的过程。

- (A) 视觉、嗅觉、味觉 (B) 视觉、味觉、触觉
- (C) 触觉、嗅觉、味觉 (D) 视觉、嗅觉、味觉、触觉

14) 摇盘的方法，以下不正确的一项是 ()。

- (A) 双手持样盘对角边，其中一只手的虎口对准样盘的缺口
- (B) 运用手势作前后回旋的转动
- (C) 使样盘里的茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等分布
- (D) 茶样收拢

15) () 是茶树的生殖器官之一。

- (A) 根 (B) 茎 (C) 叶 (D) 花

16) 根据 GB 7718 标准要求，标签内容必须包含的是 ()。

- (A) 产品名称 (B) 生产者名称、地址、联系方式 (C) 贮存条件 (D) 以上均是

17) 乌龙茶以其特殊的 () 和独特的韵味而负有盛名。

- (A) 天然花果香 (B) 嫩香 (C) 甜香 (D) 焦糖香

18) 评茶员从事茶叶的 () 等工作，其实现需要一定的知识和技能，不是为了规范职业行为、提高行业整体素质

- (A) 辨识、评价、分级 (B) 辨识、评价 (C) 辨识、分级 (D) 评价、分级

19) 审评黑茶(散茶)，宜用 () 水温进行冲泡。

- (A) 75℃左右 (B) 85℃左右 (C) 90℃左右 (D) 100℃沸水

20) 黄茶的感官审评外形 () 为嫩度高、品质好的茶。

- (A) 细嫩紧结者 (B) 条索紧卷者 (C) 粗壮粗松者 (D) 匀齐平整者

21) 审评黑茶(散茶)，宜用 () 时间进行冲泡。

- (A) 2min; 5min (B) 3min; 5min (C) 3min; 6min (D) 2min; 6min

22) 绿茶汤色类型的优劣次序为 ()。

- (A) 嫩绿、绿、黄绿、绿黄 (B) 嫩绿、绿、绿黄、黄绿
- (C) 绿、暗绿、黄绿、绿黄 (D) 以上都是

23) 花茶单杯 2 次冲泡法，采用 () 的审评杯。

- (A) 100ml (B) 110ml (C) 120ml (D) 150ml

24) 审评白茶，宜用 () 水温进行冲泡。

- (A) 75℃左右 (B) 85℃左右 (C) 90℃左右 (D) 100℃沸水

25) 中国茶区辽阔，划分为四大茶区各具特色。其中西南茶区以 () 为主

- (A) 绿茶、红茶 (B) 绿茶、白茶 (C) 黑茶、红茶 (D) 黑茶、绿茶

26) () 主管全国产品质量监督工作

- (A) 国务院卫生行政管理部门 (B) 国务院食品药品监督管理部门

- (C) 国务院市场监督管理部门 (D) 各地市场监督管理部门
- 27) 禁止用人单位招用未满 () 的未成年人
- (A) 15 周岁 (B) 16 周岁 (C) 17 周岁 (D) 18 周岁
- 28) 茶叶中鲜味物质是 ()。
- (A) 茶多酚 (B) 氨基酸 (C) 咖啡因 (D) 维生素
- 29) 茶树的哪些器官是营养器官 ()
- (A) . 根、茎、叶 (B) 花、果实、种子 (C) 根、茎、花 (D) 花、果实、叶
- 30) 称量带包装袋的茶叶的重量，需要使用电子秤“去皮”功能，正确使用方法是 ()
- (A) 先按去皮，再放包装袋和茶叶 (B) 先放包装袋，按去皮，再放包装袋和茶叶
- (C) 放包装袋和茶叶，再按去皮 (D) 以上都不对
- 31) 不能用水扑灭的火灾是 ()
- (A) 融化的铁水钢水 (B) 居民房屋火灾 (C) 塑料类火灾 (D) 棉纱类火灾。
- 32) 取用砝码时，质量顺序应按照 ()。
- (A) 先质量小后质量大 (B) 先质量大后质量小 (C) 无先后顺序 (D) 以上都不对
- 33) 茶叶中的主要化学成分是 ()。
- (A) 茶多酚 (B) 有机酸 (C) 脂肪 (D) 色素
- 34) “平正”表示茶香平淡且 ()。
- (A) 无异杂气 (B) 香气低闷 (C) 香气短钝 (D) 有轻微陈气
- 35) 毛茶标准样是 () 的质量标准。
- (A) 茶叶销售 (B) 加工验收 (C) 收购毛茶 (D) 成交计价
- 36) 审评黑茶(紧压茶),宜用 () 规格审评杯。
- (A) 110mL (B) 150mL 或 250mL (C) 200mL (D) 230mL
- 37) 依照食品安全法规定实施的检验结论有异议的食品生产经营者，可以自收到检验结论之日起 () 个工作日内，向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请。
- (A) 3 日 (B) 7 日 (C) 10 日 (D) 15 日
- 38) 审评花茶，宜用 () 水温进行冲泡。
- (A) 75℃左右 (B) 85℃左右 (C) 90℃左右 (D) 100℃沸水
- 39) 审评花茶，宜用 () 时间进行冲泡。
- (A) 第一次 3min，第二次 5min (B) 4min (C) 5min (D) 6min
- 40) () 以上行政区划的地名或者公众知晓的外国地名，不得作为商标
- (A) 省级 (B) 设区市级 (C) 乡镇级 (D) 县级
- 41) 社会主义职业道德的指导原则是集体主义，它集中反映了 ()
- (A) 单位的根本利益 (B) 个人的根本利益 (C) 广大劳动人民的根本利益 (D)

某些职工的部分利益

42) 取样件数按下列规定执行：1-5 件，取样 1 件；6~50 件，取样（ ）件；50 件以上，每增加 50 件(不足 50 件者按 50 件计)增取 1 件。

- (A) 1 件 (B) 2 件 (C) 3 件 (D) 4 件

43) （ ）在购买使用商品和接受服务时享有人格尊严，民族风俗习惯得到尊重的权利，享有个人信息依法得到保护的权利。

- (A) 消费者 (B) 经营者 (C) 生产者 (D) 市场管理者

44) 茶树主要的营养器官是（ ）。

- (A) 叶片枝条 (B) 茶花 (C) 茶果 (D) 花蕾

45) 审评室要求干燥清洁，室内温、湿度最好是（ ）。

- (A) 温度 20~25℃，湿度不高于 60% (B) 温度 20~25℃，湿度不高于 70%
(C) 温度 20~25℃，湿度不高于 80% (D) 正常温湿度

46) 职业道德的社会作用之一是规范全社会职业秩序和劳动者（ ）。

- (A) 职业行为 (B) 技术能力 (C) 技术水平 (D) 技术专长

47) 现代企业团队精神，属于（ ）规范之一。

- (A) 职业道德 (B) 爱岗敬业 (C) 诚实守信 (D) 办事公道

48) 青茶的感官审评滋味涉及多个方面，包括（ ）的特征。

- (A) 汤色、香气、滋味 (B) 汤色、香气、滋味和叶底
(C) 香气、滋味和叶底 (D) 汤色、滋味和叶底

49) 劳动者在试用期的工资不得低于本单位相同岗位最低档工资，或者劳动合同约定工资的（ ），并不得低于用人单位所在地的最低工资标准。

- (A) 60% (B) 70% (C) 80% (D) 100%

50) 国务院标准化行政主管部门和国务院有关行政主管部门、设区的市级以上地方人民政府标准化行政主管部门，应当建立标准信息实施反馈和评估机制，根据反馈和评估情况对其制定的标准进行复审，标准的复审周期一般不超过（ ）

- (A) 1 年 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 10 年

51) 以下文字可以出现在茶叶包装上的是（ ）

- (A) “抗癌” (B) “国家级” (C) “最佳” (D) “精制”

52) 评茶室要求光线均匀明亮，避免阳光直射，在恒温评茶室，（ ）作为主要的评茶光源。

- (A) 自然光 (B) 太阳光 (C) 反射光 (D) 人造光源

53) 评茶员的职业能力特征是指运用感官评定茶叶的（ ）品质及等级的。

- (A) 色、香、味、形 (B) 色、香、味 (C) 色、香、形 (D) 色、香

54) 干茶以手权衡有沉重感谓之“重实”，用于描述（ ）且紧结的茶叶。

- (A) 嫩度高 (B) 嫩度差 (C) 原料粗老 (D) 茶梗较多

55) 1982 年出台的 () 是中国内地的第一部知识产权法律, 标志着中国的知识产权保护制度开始建立。

- (A) 专利法 (B) 商标法 (C) 著作权法 (D) 反不正当竞争法

56) “味淡”表示茶汤中的 () , 多见于粗老茶。

- (A) 酚醛类过多 (B) 氨基酸含量低 (C) 水浸出物含量低 (D) 花青素

57) () 是茶树的发源地, 在其生长过程中形成了茶树植物性特征。

- (A) 中国 (B) 印度 (C) 日本 (D) 俄罗斯

58) “双杯找对”测试时, 评茶员需要通过什么感官来判断两杯茶汤的差异? ()

- (A) 视觉和嗅觉 (B) 嗅觉和味觉 (C) 味觉和听觉 (D) 触觉和视觉

59) 职业道德的主要范畴包括 () 等重要问题。

- (A) 职业义务、职业权力 (B) 职业义务、职业责任
(C) 职业义务、职业权力、职业责任 (D) 职业义务、职业权力、职业责任、职业纪律

60) 审评白茶, 宜用 () 时间进行冲泡。

- (A) 3min (B) 4min (C) 5min (D) 6min

61) 地处北半球的审评室应 () 。

- (A) 坐北朝南、北向开窗 (B) 坐南朝北、南向开窗
(C) 坐南朝北、北向开窗 (D) 坐北朝南, 南向开窗

62) 茶叶中含有的嘌呤类物质中 () 是主要呈味物质, 呈现苦味。

- (A) . 芳香物质 (B) 氨基酸 (C) 咖啡碱 (D) 茶多酚

63) 中国茶的分类主要分为六大类: 绿茶、红茶、白茶、黄茶、青茶(乌龙茶)、黑茶。其中 () 属于全发酵茶。

- (A) 绿茶 (B) 红茶 (C) 白茶 (D) 黄茶

64) 著作权侵权纠纷可以调解, 调解不成或者调解达成协议后一方反悔的, 可以向 () 起诉

- (A) 地方人民政府 (B) 劳动仲裁机关
(C) 国务院著作权行政管理部门 (D) 人民法院

65) 摇盘能使样盘里的茶叶均匀地按轻重、() 等分布。

- (A) 大小 (B) 长短 (C) 粗细 (D) 以上都是

66) 审评黑茶(紧压茶), 宜用 () 水温进行冲泡。

- (A) 75℃左右 (B) 85℃左右 (C) 90℃左右 (D) 100℃沸水

67) 红茶的感官审评方法要求为白色瓷质, () 一致。

- (A) 大小、厚薄、色泽 (B) 大小、厚薄 (C) 大小、色泽 (D) 厚薄、色泽

68) 在进行摇盘操作时, 评茶员应使用哪只手握住评茶盘? ()

- (A) 左手 (B) 右手 (C) 双手 (D) 根据个人习惯

- 69) 以下与评茶员的职业能力特征无关的选项是 ()。
- (A) 系统掌握茶叶的专业知识 (B) 了解茶叶消费市场变化情况
(C) 了解不同地区的饮茶习惯 (D) 了解各种茶的冲泡方法
- 70) 下列评茶术语中, 术语 () 即可用于滋味, 也可用于香气。
- (A) 高火 (B) 浓厚 (C) 醇厚 (D) 粗涩
- 71) 中国茶区可以划分为 ()。
- (A) 江北、江南、西南、华南 (B) 江北、江南、西南、华北
(C) 江北、江南、西南、西北 (D) 江北、江南、西南、东北
- 72) 黑茶的内质审评, 将砖(饼)形的紧压茶敲破、捏碎均匀, 称取 () 克, 用 150 毫升沸水冲泡 5 分钟后开汤审评, 审评香气、滋味、汤色、叶底 4 项因子。
- (A) 3 (B) 4 (C) 5 (D) 3~5
- 73) () 以上地方人民政府实行食品安全监督管理责任制
- (A) 县级 (B) 省级 (C) 乡镇 (D) 设区市级
- 74) 审评花茶, 宜用 () 时间进行冲泡。
- (A) 3min (B) 4min (C) 5min (D) 6min
- 75) 用人单位自用工之日起满 (), 不与劳动者订立书面劳动合同的, 视为用人单位与劳动者已订立无固定期限劳动合同。
- (A) 1 个月 (B) 3 个月 (C) 6 个月 (D) 一年
- 76) 下列对职业道德行为规范内容的说法错误的是 ()。
- (A) 要爱岗敬业, 忠于职守 (B) 要办事公道, 服务群众
(C) 要以身作则, 奉献社会 (D) 不讲质量, 不守信誉
- 77) 粗天平的砝码重量与游码位置示数 () 是物体的总质量。
- (A) 之和 (B) 之差 (C) 之积 (D) 以上均不对
- 78) 根据食品安全国家标准的要求, 茶叶农残应满足 () 标准要求。
- (A) GB 2762 (B) GB 2763 (C) GB 2760 (D) GB 7718
- 79) 不同行业, 从事不同职业实践, (), 因而有不同职业道德要求。
- (A) 承担不同职业责任 (B) 不同职业责任
(C) 不需要承担职业责任 (D) 承担想同职业责任
- 80) 红茶使用柱形杯审评法冲泡时间为 ()。
- (A) 2min (B) 3min (C) 4min (D) 5min
- 81) () 是社会主义职业道德的核心思想。
- (A) 社会主义 (B) 集体主义 (C) 社会个人 (D) 集体个人
- 82) 评茶用具是专用物品, 应备足数量、()、质量上乘、力求完善, 以尽量减少客观原因导致的审评误差。

- (A) 方便使用 (B) 颜色统一 (C) 规格一致 (D) 力求美观
- 83) 根据食品安全国家标准的要求, 茶叶污染物应满足 () 标准要求。
- (A) GB 2762 (B) GB 2763 (C) GB 2760 (D) GB 7718
- 84) 以下标准, 不需要标注地理保护标识的是 ()。
- (A) GB/T 22111 (B) GB/T 18650 (C) GB/T 19460 (D) GB/T 14456
- 85) 社会主义职业道德的指导原则是 ()
- (A) 集体主义 (B) 爱国主义 (C) 为人民服务 (D) 遵纪守法
- 86) 经商标局核准注册的商标为 ()
- (A) 个人商标 (B) 企业商标 (C) 注册商标 (D) 国际商标
- 87) 经营者不得将 () 字样用于商品、商品包装或者容器上, 或者用于广告宣传展览以及其他商业活动中
- (A) 驰名商标 (B) 集体商标 (C) 证明商标 (D) 外国商标
- 88) 在做龙井茶实物标准样制备, 在选取原料时, 应在 () 期间选留。
- (A) 春季 (B) 夏季 (C) 秋季 (D) 冬季
- 89) 评茶员身体条件身体健康, () 等感官功能正常
- (A) 嗅觉、味觉、视觉 (B) 嗅觉、味觉 (C) 嗅觉、视觉 (D) 味觉、视觉
- 90) 青茶审评碗的规格为 ()
- (A) 100ml (B) 110ml (C) 120ml (D) 150ml
- 91) 决定茶叶滋味的基本成分是 ()。
- (A) 氨基酸 (B) 咖啡碱 (C) 维生素 (D) 茶多酚及其氧化产物
- 92) 现场用照明电路必须绝缘良好, 布置整齐, 照明灯具的高度室内不低于 ()
- (A) 2 米 (B) 2.5 米 (C) 3 米 (D) 3.5 米
- 93) () 是茶树主要的营养器官
- (A) 芽叶 (B) 花 (C) 果实 (D) 种子
- 94) 审评青茶, 闻香的时间最好是 ()。
- (A) 1-2 秒 (B) 2-3 秒 (C) 3-4 秒 (D) 5min
- 95) 不同的加工工艺会导致不同茶类含不同的品质化学成分, 其中最主要的就是 ()
- (A) 茶多酚 (B) 氨基酸 (C) 咖啡因 (D) 维生素
- 96) 审评青茶, 宜用 () 规格审评器具。
- (A) 110mL (B) 150mL (C) 200mL (D) 250mL
- 97) 茶汤黄而明亮谓之 ()。
- (A) 黄明 (B) 杏黄 (C) 黄亮 (D) 浅黄
- 98) 职业道德的核心思想是为 ()
- (A) 社会服务 (B) 集体服务 (C) 为人民服务 (D) 公民服务

- 99) 大叶种制成的条形茶，其叶肉厚实、形态丰满、芽叶较大，评语用（ ）来描述。
(A) 厚重 (B) 粗壮 (C) 肥壮 (D) 粗松
- 100) 电气设备检修时，应先（ ），并挂上有人作业、严禁合闸的警示牌
(A) 检查上岗证 (B) 疏散无关人员 (C) 切断电源 (D) 了解检修原因。
- 101) 称量茶叶使用的电子秤，一般精度应为（ ）
(A) 0.001g (B) 1g (C) 0.01g (D) 0.1g
- 102) 绿茶珍眉的外形条索，可用术语（ ）描述。
(A) 细紧挺直 (B) 紧结弯曲 (C) 扁平光滑 (D) 细紧显毫
- 103) 紧压茶砖茶、饼茶取样时，应随机抽取规定的件数，逐件开启，再从各件内不同位置处，取出（ ）个(块),除供现场检查外，单重在 500 克以上的留取 3 个(块)。
(A) 1 (B) 2 (C) 1~2 (D) 2~3
- 104) 评茶人员职业定义要求评茶人员熟练掌握茶叶感官审评的（ ）和规则。
(A) 手法 (B) 标准 (C) 方法 (D) 程序
- 105) 双杯找对环节，提供的茶样数量应该是（ ）。
(A) 1 种 (B) 2 种 (C) 3 种 (D) 4 种
- 106) 称量用具：使用精度为 0.1g 的托盘天平，也可使用（ ）。
(A) 流量计 (B) 电子秤 (C) 压力表 (D) 温度计
- 107) 下列评茶员职业守则无关的是（ ）。
(A) 忠于职守，爱岗敬业 (B) 科学严谨，客观公正 (C) 注重调查，实事求是 (D) 注重礼仪，个人仪表
- 108) （ ）有权就产品质量问题向产品的生产者销售者查询，向市场监督管理部门及有关部门申诉，接受申诉的部门应当负责处理
(A) 消费者 (B) 经营者 (C) 生产者 (D) 市场管理部门
- 109) 贸易标准样是茶叶对外贸易中（ ）和货物交接验收的实物依据。
(A) 成交计价 (B) 毛茶收购 (C) 对样加工 (D) 茶叶销售
- 110) 下列评茶术语中，用来描述茉莉花茶的术语是（ ）。
(A) 甜香 (B) 清香 (C) 鲜爽 (D) 鲜灵
- 111) 评茶员的职业能力特征必须系统掌握（ ）。
(A) 茶叶的专业知识 (B) 茶叶消费市场变化情况
(C) 不同地区的饮茶习惯 (D) 各种茶的冲泡方法
- 112) 普洱茶属于我国四大茶区中的哪个茶区（ ）
(A) 西南茶区 (B) 江南茶区 (C) 华南茶区 (D) 江北茶区
- 113) 工艺正常的绿茶，叶底色浅明亮，（ ）。
(A) 表明嫩度好 (B) 表明嫩度差 (C) 与嫩度无关 (D) 表明匀整度好

- 114) 易燃易爆物品的装卸要求是 ()
(A) 正常装卸 (B) 高温季节露天装卸 (C) 不能用电瓶铲车装卸 (D) 可拖拉抛滚
- 115) 当前国际上采用的标准审评杯的容量为 (), 杯高 66 毫米, 外径 67 毫米, 缺口为锯齿形, 杯盖上面有一小孔。
(A) 110mL (B) 150mL (C) 200mL (D) 250mL
- 116) 黑茶(紧压茶)的审评方法是取有代表性茶样 3.0g 或 5.0g, 茶水比 1:50,置于相应的审评杯中, 依据紧压程度加盖浸泡第一次()min,第二次()min。()
(A) 2~5, 5~8 (B) 3~5, 5~8 (C) 2~5, 2~5 (D) 2~5, 3~8
- 117) () 必须执行, 国家鼓励采用推荐性标准
(A) 推荐性标准 (B) 强制性标准 (C) 行业标准 (D) 团体标准
- 118) 茶树是多年生常绿木本植物 属于 ()。
(A) 植物科, 茶属 (B) 植物科, 树属 (C) 山茶科, 茶属 (D) 山茶科, 树属
- 119) 黑茶(散茶)的审评方法是取有代表性茶样 3.0g 或 5.0g,茶水比 1:50,置于相应的审评杯中, 依据紧压程度加盖浸泡第一次()min,第二次()min。()
(A) 2, 3 (B) 2, 4 (C) 2, 5 (D) 3, 5
- 120) 干茶形状术语中, 指上、中、下三段茶的比例适当, 无脱档现象, 一般用 () 术语来描述。
(A) 匀整 (B) 匀称 (C) 匀净 (D) 匀齐
- 121) 一杯茶有各种风味,或是回甘,或是喷香,或是苦涩,或是醇厚,皆因茶叶中几十种呈味物质的变化,也就是因为茶叶中呈味成分的 () 的不同所导致的滋味不同。
(A) 含量 (B) 种类 (C) 比例 (D) 含量、种类、比例
- 122) 生产销售不符合保障人体健康和人身财产安全的国家标准、行业标准的产品的, 责令停止生产销售, 没收违法生产销售的产品, 并处违法生产销售产品货值金额等值以上, () 以下的罚款
(A) 1 倍 (B) 2 倍 (C) 3 倍 (D) 5 倍
- 123) 审评黑茶(散茶),宜用 () 规格审评杯。
(A) 110mL (B) 150mL 或 250mL (C) 200mL (D) 230mL
- 124) 青茶审评标准用茶量为 () 克
(A) 3g (B) 4g (C) 5g (D) 6g
- 125) 烟气在下列茶中, 不属于质量缺陷 ()。
(A) 龙井茶 (B) 小种红茶 (C) 铁观音 (D) 白毫银针
- 126) 大包装茶在产品包装过程中取样时, 应在茶叶定量装件时, 每装若干件后(按取样数量规定),用取样工具取出样品约 () 克。
(A) 100 (B) 200 (C) 250 (D) 500

- 127) 收盘的方法，以下正确的一项是（ ）。
- (A) 双手持样盘对角边，其中一只手的虎口对准样盘的缺口
(B) 运用手势作前后回旋的转动
(C) 使样盘里的茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等分布
(D) “收”的动作
- 128) 收盘时，评茶员应使用哪种方式将茶叶收拢？（ ）
- (A) 手指直接拨弄 (B) 手腕轻轻颠簸 (C) 快速翻转评茶盘 (D) 使用工具辅助
- 129) （ ）应当帮助指导劳动者与用人单位依法订立和履行劳动合同，并与用人单位建立集体协商机制，维护劳动者的合法权益。
- (A) 劳动仲裁机关 (B) 工会 (C) 地方人民政府 (D) 律师
- 130) 构成绿茶鲜叶色泽的色素是（ ）。
- (A) 花青素 (B) 叶绿素 (C) 花白素 (D) 花红素
- 131) 评茶员的职业定义是指运用感官评定茶叶（ ）的品质及等级的人员。
- (A) 色、香、味、形 (B) 色、香、味 (C) 色、香、形 (D) 色、香
- 132) 审评红茶，宜用（ ）水温进行冲泡。
- (A) 75℃左右 (B) 85℃左右 (C) 90℃左右 (D) 100℃沸水
- 133) 审评茶汤应从汤色的色度、（ ）、浑浊度三方面来评定。
- (A) 明亮度 (B) 净度 (C) 匀度 (D) 整碎度
- 134) 根据 GB 31608 茶叶食品安全国家标准的要求，感官审评的茶水比例应为（ ）。
- (A) 1:20 (B) 1:30 (C) 1:40 (D) 1:50
- 135) 白茶的感官审评方法主要包括（ ）三个步骤。
- (A) 观色、闻香、品味 (B) 观色、闻香 (C) 观色、品味 (D) 闻香、品味
- 136) 职工有权了解用人单位的基本情况，如企业名称、地址、法定代表人、（ ）等。
- (A) 营业额 (B) 利润率 (C) 关键工艺技术 (D) 经营范围
- 137) （ ）：也称“样盘”、“茶样盘”，是用于盛装审评茶样外形的方形木盘，盘的一角带倾斜形缺口。涂以白色油漆，无气味。审评盘外围规格一般为长×宽×高=230mm×230mm×33mm
- (A) 评茶盘 (B) 盖碗 (C) 茶盘 (D) 天平
- 138) （ ）是茶树主要的生殖器官。
- (A) 根、茎、叶 (B) 花、果实、种子 (C) 根、茎、花 (D) 花、果实、叶
- 139) 干粉灭火器不适合扑救下列哪类物质的火灾（ ）
- (A) 易燃液体 (B) 易燃气体 (C) 电气火灾 (D) 粉尘爆炸
- 140) 审评黑茶(紧压茶),闻香的时间最好是（ ）。
- (A) 1-2 秒 (B) 2-3 秒 (C) 3-4 秒 (D) 5min

- 141) 汤味尚浓，缺乏鲜味，但尚有活力称为（ ）。
(A) 醇厚 (B) 醇滑 (C) 甜厚 (D) 醇和
- 142) 炒青毛茶的低档茶的叶底，下述术语描述恰当的是（ ）。
(A) 嫩匀，黄绿 (B) 肥嫩柔软，黄绿明亮 (C) 稍粗，黄稍暗 (D) 嫩匀，黄绿明亮
- 143) 在武夷岩茶中，“蜻蜓头”是用来形容（ ）。
(A) 干茶外形 (B) 叶底 (C) 鲜叶 (D) 叶背沙粒状
- 144) 茶叶标准样主要分为毛茶收购标准样和（ ）标准样。
(A) 精制茶 (B) 出口茶 (C) 外销茶 (D) 内销茶
- 145) 径山茶香气特征为“清高嫩香显，略带花香”，那么得分为（ ）。
(A) 92 ± 1 (B) 88 ± 1 (C) 85 ± 1 (D) 78 ± 1
- 146) 湖南的黑茶有天尖、贡尖、（ ）以及黑砖、花砖、花卷、茯砖。
(A) 金尖 (B) 生尖 (C) 康砖 (D) 青砖
- 147) 白茶品质五因子中，其中外形所占评分权数是（ ）
(A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20
- 148) 条形红茶的对样审评中，如遇到审评样与对照样汤色基本接近，呈现红而明亮时，则审评样评语表述正确的是（ ）。
(A) “红略明亮” (B) “红稍亮” (C) “红，明亮度相当” (D) “红尚明亮”
- 149) 绿茶叶底嫩匀有芽，绿明亮，尚匀齐，应定为（ ）
(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档
- 150) 某款君山银针经审评后，采用百分制，其“五因子”各项评分如下：外形 90 分、汤色 85 分、香气 80 分、滋味 85 分、叶底 85 分。请问此款君山银针最终评分为（ ）
(A) 85 (B) 84 (C) 83 (D) 82
- 151) 某款祁门红茶经审评后，采用百分制，其“五因子”各项评分如下：外形 90 分、汤色 85 分、香气 80 分、滋味 85 分、叶底 85 分。请问此款祁门红茶最终评分为（ ）
(A) 85 (B) 84 (C) 83 (D) 82
- 152) 红茶的对样审评中，当审评样汤色明亮度略低于对照样时，则审评样评语描述正确的是（ ）。
(A) “红略明亮” (B) “红稍亮” (C) “明亮度相当” (D) “红尚明亮”
- 153) 在绿茶对样审评中，当审评样滋味浓度略高于对照样，稍显差距时，则审评样评语用下列选项中（ ）比较合适。
(A) “较浓醇” (B) “稍浓醇” (C) “欠浓醇” (D) “较醇和”
- 154) 在计划经济时代，毛茶收购标准的制定、品质水平的审定或者调整，由（ ）和地方两级管理。
(A) 企业 (B) 行业 (C) 省厅 (D) 中央

- 155) 福建工夫红茶又称闽红工夫，包括（ ）大类。
- (A) 政和工夫、白琳工夫、小种红茶 (B) 政和工夫、白琳工夫、坦洋工夫
(C) 白琳工夫、坦洋工夫 (D) 坦洋工夫、政和工夫
- 156) 红茶滋味对样审评中，如审评样与对照样醇度相当，审评样浓度略高于对照样时。审评样滋味描述正确的是（ ）
- (A) 醇略淡 (B) 醇尚浓 (C) 醇欠浓 (D) 醇微浓
- 157) 某款茉莉花茶经审评后，采用百分制，其“五因子”各项评分如下：外形 90 分、汤色 85 分、香气 85 分、滋味 85 分、叶底 80 分。请问此款茉莉花茶最终评分为（ ）
- (A) 83.5 (B) 84.5 (C) 85.5 (D) 86.5
- 158) 传统的饼茶外形呈小方块状，干茶乌褐油润，干香纯正，内质香气高爽，具花香且香型优雅，有兰花香型、桂花香型。滋味纯正甘爽且味中透香，汤色橙黄、清澈明亮，叶底肥厚软亮、红边明显。以上描述的是（ ）。
- (A) 闽北水仙 (B) 武夷水仙 (C) 安溪大叶乌龙 (D) 漳平水仙
- 159) 下列关于品质记录的描述，正确的是（ ）。
- (A) 使用定量审评进行对样评茶时，给目标样各因子的审评结果分别打分的同时，必须记录详细的术语表达
(B) 使用定性审评进行对样评茶时，可以与文字标准对照，由此得出目标样的评判结果
(C) 绿毛茶评比记分采用五档制或者七档制法，各因子的品质高低之间可以相抵
(D) 名优绿茶评比积分采用百分制，各因子分别按照百分制记分，然后将各因子的得分相加，取平均值，就获得目标样的最后得分
- 160) 台湾包种茶所用鲜叶原料的茶树品种以（ ）为主。
- (A) 青心乌龙 (B) 青心大方 (C) 硬枝红心 (D) 四季青
- 161) 岭头单丛经县、地专家审评鉴定，认为该茶树品质稳定，具有（ ）特点，品质达到单丛级别。
- (A) 兰花香 (B) 桂花香 (C) 花蜜香 (D) 栀子香
- 162) 特级滇红内质叶底特征为（ ）。
- (A) 细小多芽、红亮尚匀 (B) 肥嫩有芽、尚红匀
(C) 肥嫩多芽、红匀明亮 (D) 细小多芽、红匀明亮
- 163) 我国主要大叶种工夫红茶产自（ ）。
- (A) 四川 (B) 广西 (C) 云南 (D) 湖南
- 164) 某款安溪铁观音经审评后，采用百分制，其“五因子”各项评分如下：外形 90 分、汤色 85 分、香气 80 分、滋味 85 分、叶底 85 分。请问此款安溪铁观音最终评分为（ ）
- (A) 85.5 (B) 85 (C) 84.5 (D) 84
- 165) 描述绿茶叶底叶色翠绿，叶质细嫩。该评语称之为（ ）。

- (A) “黄绿” (B) “青绿” (C) “嫩绿” (D) “绿嫩”
- 166) 龙须茶属于 ()。
- (A) 宁红工夫 (B) 川红工夫 (C) 滇红工夫 (D) 英德红茶
- 167) 绿茶香气清香高爽，但不够强烈。则称为 ()
- (A) “清爽” (B) “清香” (C) “清高” (D) “高爽”
- 168) 以下产品不属于再加工茶的是 ()。
- (A) 乌龙减肥茶 (B) 绿茶冰淇淋 (C) 三道茶 (D) 八宝茶
- 169) 青茶有不同的产地，产于广东的青茶是 ()。
- (A) 冻顶乌龙 (B) 铁观音 (C) 大红袍 (D) 凤凰单枞
- 170) 茶叶标准是指具有足够的均匀性、能代表茶叶产品的 () 和水平、经过技术鉴定并附有感官品质和理化数据说明的茶叶实物样品。
- (A) 外形 (B) 品种特征 (C) 独特性 (D) 品质特征
- 171) 黄茶品质五因子中，其中香气所占评分权数是 ()
- (A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20
- 172) 叶色红亮，叶质细嫩称为 ()。
- (A) 红亮 (B) 红嫩 (C) 红匀 (D) 红艳
- 173) 绿茶汤色绿中泛黄，则称为 ()。
- (A) “泛绿” (B) “泛黄” (C) “绿黄” (D) “黄绿”
- 174) 描述绿茶叶底叶色呈蓝绿色，由紫芽种鲜叶制成的茶。该评语称之为 ()。
- (A) “青绿” (B) “靛青” (C) “嫩绿” (D) “绿嫩”
- 175) 青茶品质五因子中，其中占评分权重最高的因子是 ()
- (A) 外形 (B) 香气 (C) 滋味 (D) 汤色
- 176) 绿中带黄，绿多黄少。称为 ()。
- (A) “嫩绿” (B) “绿黄” (C) “黄绿” (D) “嫩黄”
- 177) 白茶品质五因子中，其中占评分权重最高的因子是 ()
- (A) 香气 (B) 滋味 (C) 外形 (D) 汤色
- 178) 青茶品质五因子中，其中香气所占评分权数是 ()
- (A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20
- 179) 两茶相比较时，形容在某个或某些方面确实存在，常用副词 () 来表达。
- (A) “稍” (B) “略” (C) “显” (D) “有”
- 180) 条索卷紧而结实，但嫩度低于紧细，少锋苗。称为 ()。
- (A) “紧细” (B) “紧结” (C) “条紧” (D) “壮结”
- 181) 某款龙井茶经审评后，采用百分制，其“五因子”各项评分如下：外形 90 分、汤色 85 分、香气 80 分、滋味 85 分、叶底 85 分。请问此款绿茶最终评分为 ()

(A) 82 (B) 83 (C) 84 (D) 85

182) 在精制小叶种工夫红茶的审评中,如认为条索细小,叶质瘦薄时,下列选项中,对应正确的评语是()。

(A) “细紧” (B) “瘦弱” (C) “紧细” (D) “扁瘦”

183) 下列绿茶汤色选项中,()符合对样审评评语的描述。

(A) “泛绿” (B) “泛黄” (C) “绿黄稍明亮” (D) “黄绿”

184) 绿茶香气尚纯,熟闷,老火,应定为()

(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档

185) 红碎茶的外形审评中,认为细筋毛多,下列选项中,对应正确的评语是()

(A) “嫩茎多” (B) “老梗多” (C) “毛衣多” (D) “茎梗多”

186) 精制绿茶按形态和色、香、味的品质特征定()。

(A) 分类 (B) 花色 (C) 级别 (D) 价格

187) 再加工茶是以六大基本茶类为原料进行再加工而成的茶类,以下不是再加工茶的是()。

(A) 花茶 (B) 紧压茶 (C) 果味茶 (D) 干玫瑰花

188) 东方美人茶又称(),外观艳丽多彩,具有明显的红、白、黄、褐、绿五色相间特征,形状自然卷曲,宛如花朵。

(A) 青心乌龙茶 (B) 白毫乌龙茶 (C) 金萱 (D) 玉山乌龙茶

189) 黄茶按照闷黄工序的先后分为()。

(A) 杀青后闷黄、揉捻后闷黄 (B) 揉捻后闷黄、毛火后闷黄

(C) 杀青后闷黄、毛火后闷黄 (D) 杀青后闷黄、揉捻后闷黄、火后闷黄

190) 评定茶叶质量的基本原则是()

(A) 登级 (B) 品质规格 (C) 对样评茶 (D) 价格

191) 在高档绿茶对样审评中,当审评样滋味浓度明显高于对对照样,有一定的差距,则审评样评语用下列选项中()比较合适。

(A) “较浓醇,有回甘” (B) “浓醇,有回甘” (C) “稍浓醇” (D) “尚浓醇”

192) 在条形红茶的对样审评中,评茶人员认为审评样外形条索评语是“稍紧结,金毫略少”,下列选项中,可以替换该评语的是()。

(A) “略紧结,金毫稍显” (B) “欠紧细,尚显金毫”

(C) “欠紧实,金毫少” (D) “尚紧细,略显锋苗”

193) 黄茶外形的成色成分不包括()。

(A) 叶黄素 (B) 黄酮 (C) 脱镁叶绿素 (D) 叶绿素

194) 茉莉花鲜花开放度最低要求()以上已开放(呈虎爪状)、香气鲜纯浓烈,才可以付窖。

(A) 60% (B) 70% (C) 80% (D) 90%

195) 在红茶香气审评中，如果茶叶的香气带有明显的果香，下列（ ）最适合用于描述这种情况。

(A) 烟熏味 (B) 果香 (C) 草腥味 (D) 青涩

196) 汤色不管深或浅，汤中浑浊不易见底。符合该描述的红茶汤色的评茶术语是（ ）。

(A) “红浊” (B) “红浓” (C) “红暗” (D) “姜黄”

197) 湖南黑茶在加工过程中，用传统的七星灶进行干燥，形成干茶独特（ ）。

(A) 槟榔香 (B) 松烟香 (C) 焦糖香 (D) 木质香

198) 绿茶香气中有鲜爽悦鼻的嫩茶香气。则称为（ ）。

(A) “鲜嫩” (B) “清香” (C) “花香” (D) “栗香”

199) 眉茶按花色可分为（ ）个。

(A) 3 (B) 4 (C) 5 (D) 6

200) 在条形绿茶对样审评中，当审评样外形条索细紧度稍高于对照样，差距较小，则审评样的评语用（ ）。

(A) “稍紧细” (B) “较紧细” (C) “紧细” (D) “欠紧细”

201) 黑茶品质五因子中，其中占评分权重最高的因子是（ ）

(A) 香气 (B) 滋味 (C) 外形 (D) 汤色

202) 白牡丹采用（ ）芽叶处展嫩梢制成。

(A) 菜茶 (B) 水仙白 (C) 大白茶 (D) 福云六号

203) 在绿茶对样审评中，当审评样香气持久性略长于对照样，如对照样与审评样香型都是“清香”，则审评样评语用下列选项中（ ）比较合适。

(A) “清香较持久” (B) “清香稍持久” (C) “清香欠持久” (D) “清香尚持久”

204) 条形红茶的对样审评，当审评样外形嫩度稍高于对照样，条索松紧度相当时，则审评样评语可以用（ ）。

(A) “略紧细，少锋苗” (B) “略紧细” (C) “稍紧细” (D) “紧细，略显锋苗”

205) 滋味特征（ ）就能达到对样评茶对二级西湖龙井茶的品质要求。

(A) 尚醇 (B) 平和 (C) 醇厚甘爽 (D) 较醇爽

206) 两茶相比较时，形容在某个方面比较突出，常用副词（ ）来表达。

(A) “欠” (B) “略” (C) “显” (D) “稍”

207) 较细嫩，造型较有特色，色泽墨绿或黄绿，较油润，尚匀整，净度较好，加工良好的名优绿茶外形得分应该为（ ）。

(A) 80 ± 2 (B) 85 ± 2 (C) 88 ± 2 (D) 94 ± 2

208) 碧螺春属于（ ），因卷曲成螺，色泽隐翠，滋味清鲜甘爽，叶底嫩绿鲜活而被人喜欢，

(A) 炒青绿茶 (B) 蒸青绿茶 (C) 晒青绿茶 (D) 烘青绿茶

209) 有“金镶玉”之称，在冲泡过程中芽头会呈现出“三起三落”，冲泡后茶芽在杯底全部

竖立，像“群笋出土、金枪林立”之美感的是（ ）。

- (A) 蒙顶黄芽 (B) 霍山黄芽 (C) 君山银针 (D) 沩山毛尖

210) 白茶的外形色泽以（ ）为基本色。

- (A) 绿、乌、红 (B) 银灰、绿色 (C) 砂绿、翠绿 (D) 乌润、棕褐

211) 在绿茶对样审评中，当审评样香气显著高于对照样一个等级，带有嫩香。如对照样等级评语是“清香持久”，则审评样评语用下列选项中（ ）比较合适。

- (A) “清香持久” (B) “清香” (C) “清香高长” (D) “嫩香持久”

212) 黄茶品质五因子中，其中占评分权重最高的因子是（ ）

- (A) 外形 (B) 香气 (C) 滋味 (D) 汤色

213) 香气具有糖香且浓郁持久称（ ）。

- (A) “鲜甜” (B) “甜醇” (C) “浓甜” (D) “浓烈”

214) 眉茶中的贡熙二级茶，主要来自（ ）号筛。

- (A) 3-5 (B) 4-6 (C) 5-7 (D) 7-9

215) 凤凰各品种当地群众习惯以茶叶叶形、树形以及其成茶的（ ）来对各种单丛予以冠名，如姜花香单丛、黄枝香单丛等。

- (A) 形状 (B) 色泽 (C) 香气 (D) 滋味

216) 条形红茶的对样审评中，当审评样汤色明亮度略高于对照样时，则审评样评语可在亮度前加副词（ ）来表示差异程度。

- (A) “较” (B) “稍” (C) “欠” (D) “尚”

217) 以等级评语作为主体词，且在主体词前面加辅助词，用以表达质量差异程度。这个辅助词就较（ ）。

- (A) 名词 (B) 副词 (C) 形容词 (D) 动词

218) 汤色红而鲜艳，似琥珀并带有金边。符合该描述的红茶汤色的评茶术语是（ ）。

- (A) “红明” (B) “红亮” (C) “红艳” (D) “红浓”

219) 绿茶汤味入口时有苦涩感，旋即味浓不苦，收敛性强，回味甘爽。则称为（ ）。

- (A) “浓醇” (B) “浓烈” (C) “苦涩” (D) “青涩”

220) 带有糖香而且醇和称（ ）。

- (A) “鲜甜” (B) “甜醇” (C) “甜和” (D) “甜纯”

221) 红茶叶底对样审评中，如审评样与对照样相比，审评样嫩度和亮度都略高于对照样时。审评样叶底描述正确的是（ ）

- (A) 尚嫩匀红亮 (B) 稍嫩匀红亮 (C) 欠嫩匀红亮 (D) 红亮摊叶稍显

222) 绿茶叶底尚嫩，黄绿，欠匀齐，应定为（ ）

- (A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档

223) 绿茶香气清纯爽快，细而持久。则称为（ ）

- (A) “嫩香” (B) “清香” (C) “花香” (D) “栗香”
- 224) 味清淡，尚适口，无异杂粗老味。则称为（ ）。
(A) “醇厚” (B) “纯和” (C) “粗淡” (D) “平淡”
- 225) 绿茶对样审评中，汤色黄绿色，明亮度略暗于对照样。则审评样评语使用正确的是（ ）。
(A) “黄绿较明亮” (B) “黄绿稍暗” (C) “黄绿较暗” (D) “绿黄稍明亮”
- 226) 在红茶对样审评中，当审评样与对照样都有甜香，但审评样没有鲜嫩的香气，持久性略短，则审评样评语描述正确的是（ ）。
(A) 甜香稍持久 (B) 甜香无嫩香尚持久 (C) 甜香稍持久 (D) 无嫩香欠持久
- 227) 大叶种工夫红茶分为（ ）级别。
(A) 5 (B) 6 (C) 7 (D) 8
- 228) 名优绿茶滋味特征为“较清爽或尚浓厚或尚醇厚”，那么得分为（ ）。
(A) 85 ± 1 (B) 92 ± 1 (C) 78 ± 1 (D) 75 ± 1
- 229) 某款普洱散茶经审评后，采用百分制，其“五因子”各项评分如下：外形 90 分、汤色 85 分、香气 80 分、滋味 85 分、叶底 85 分。请问此款普洱散茶最终评分为（ ）。
(A) 83.75 (B) 84.5 (C) 84.75 (D) 85
- 230) 下列不属于小叶工夫红茶的是（ ）。
(A) 祁门红茶 (B) 九曲红梅 (C) 金骏眉 (D) 金毫红茶
- 231) 在条形绿茶对样审评中，当审评样外形条索细紧度稍低于对照样，差距较小，则审评样的评语用（ ）。
(A) “稍紧细” (B) “欠紧细” (C) “紧细” (D) “较紧细”
- 232) 绿茶的汤色尚嫩绿明亮或黄绿明亮，应定为（ ）。
(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档
- 233) 红茶叶底对样审评中，如审评样与对照样嫩度相当，审评样亮度略高于对照样时。审评样叶底描述正确的是（ ）。
(A) 嫩红稍暗 (B) 嫩欠红亮 (C) 嫩匀尚红亮 (D) 嫩匀稍红亮
- 234) 叶底红而鲜艳称（ ）。
(A) 红嫩 (B) 红亮 (C) 红艳 (D) 红匀
- 235) 条索紧细、完整、有锋苗、叶质幼嫩，显毫。称为（ ）。
(A) “细嫩” (B) “紧细” (C) “条紧” (D) “紧结”
- 236) 绿茶的外形以单芽或一芽一叶初展到一芽二叶为原料，造型有特色，色泽嫩绿，油润，匀整，净度好，应定为（ ）。
(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档
- 237) 冻顶乌龙茶主产于台湾南投县鹿谷乡，属于（ ）包种茶。
(A) 卷曲型 (B) 半球形 (C) 颗粒型 (D) 方块型

- 238) 红碎茶品质五因子中，其中香气所占评分权数是（ ）
(A) 30 (B) 25 (C) 20 (D) 15
- 239) 滋味浓厚而鲜快，喉味爽适且含有活力。则称为（ ）。
(A) “浓醇” (B) “浓厚” (C) “鲜浓” (D) “醇厚”
- 240) 在中低档绿茶对样审评中，当审评样叶底嫩度明显低于对照样，且有一定的差距，则审评样评语用下列选项中（ ）比较合适。
(A) “摊叶多，黄绿稍暗” (B) “芽少，黄绿亮”
(C) “摊叶较显，黄绿欠亮” (D) “芽略少，黄绿亮”
- 241) 汤色红而透明，有光彩。符合该描述的红茶汤色的评茶术语是（ ）。
(A) “深红” (B) “红浓” (C) “红明” (D) “红亮”
- 242) 在外销红茶对样审评中，当审评样与对照样香型不完全相同，如两者都有甜香，持久性相当，但审评样还带有嫩香，则审评样香气评语描述可以是（ ）。
(A) 甜香带嫩香 (B) 嫩香带甜香 (C) 嫩香 (D) 甜香
- 243) 茶叶审评中汤色“嫩绿清澈明亮”是（ ）的品质描述。
(A) 高档名优烘青绿茶 (B) 高档名优炒青绿茶
(C) 高档大宗炒青绿茶 (D) 中档大宗烘青绿茶
- 244) 为掌握各级别茶叶的品质特征，应对各类（ ）经常反复地审评。
(A) 标准样，参考样 (B) 不同品种的茶叶
(C) 不同产地的茶叶 (D) 不同季节的茶叶
- 245) 在绿茶对样审评中，当审评样香气持久性明显长于对照样，有一定的差距，如对照样与审评样香型都是“清香”，则审评样评语用下列选项中（ ）比较合适。
(A) “清香较持久” (B) “清香持久性相当”
(C) “清香略持久” (D) “清香尚持久”
- 246) 花茶品质五因子中，其中香气所占评分权数是（ ）
(A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20
- 247) 通常评茶人员使用（ ），记录审评各因子的术语表述和分数，表格的格式也视需要而确定。
(A) 评分记录表 (B) 产品登记表 (C) 品质记录表 (D) 空白纸
- 248) 红茶滋味对样审评中，如审评样与对照样浓度相当，审评样醇度略低于对照样时。审评样滋味描述正确的是（ ）
(A) 浓欠厚 (B) 浓欠醇 (C) 浓略醇 (D) 浓稍醇
- 249) 有一批烘青绿毛茶对照标准样三级六等，采用五档制法，外形条索相当，嫩度稍低，整碎低，净度稍高，内质汤色相当，香气稍低。则该批毛烘青等级为（ ）。
(A) 三级六等 (B) 四级七等 (C) 四级六等半 (D) 三级六等半

- 250) 白茶按花色品种分类,可分为白毫银针、白牡丹()。
- (A) 贡眉、寿眉 (B) 贡眉、新工艺白茶
(C) 寿眉、新工艺白茶 (D) 贡眉、寿眉、新工艺白茶
- 251) 在中低档绿茶对样审评中,当审评样叶底嫩度稍低于对照样,则下列选项中,不合适该情况的审评样评语是()。
- (A) “芽尚显,黄绿欠亮” (B) “芽略少,黄绿尚亮”
(C) “摊叶稍露,黄绿尚亮” (D) “摊叶显,黄绿欠亮”
- 252) 鲜叶嫩度好或大叶种制成的红碎茶,茶汤入口有浓厚、刺激性强的感觉称()。
- (A) 醇和 (B) 甜纯 (C) 浓强 (D) 甜醇
- 253) 条形红茶的对样审评中,当审评样与对照样香气均为甜香,但审评样持久性稍差时,审评样香气评语可用()来描述。
- (A) “甜香较持久” (B) “甜香略持久”
(C) “甜香稍持久” (D) “甜香欠持久”
- 254) 绿茶滋味尚醇厚,应定为()
- (A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档
- 255) 在红茶滋味审评中,下列()术语描述了红茶最理想的滋味特征。
- (A) 苦涩 (B) 甘醇 (C) 平淡 (D) 酸涩
- 256) 按照 GB/T8302-2013 的规定,所取的平均样品应及时发往检验部门,最迟不得超过()。
- (A) 72h (B) 62h (C) 56h (D) 48h
- 257) 蒸汽杀青可以在短时间内破坏酶的活性,但高温蒸汽也极其容易破坏叶绿素,因此一般控制在()完成。
- (A) 1-2 分钟 (B) 3-4 分钟 (C) 4-5 分钟 (D) 5-6 分钟
- 258) 绿茶杀青可以散发(),发展茶香。
- (A) 灰分 (B) 茸毛 (C) 大量的水分 (D) 低沸点的芳香物质
- 259) 特级恩施玉露属蒸青绿茶,(),色泽翠绿。
- (A) 芽长叶小 (B) 芽短叶长 (C) 芽叶齐平 (D) 单芽采制
- 260) 闽北水仙内质香气浓郁,具有(),汤色清澈显橙红色,滋味醇厚鲜爽回甘,叶底肥软黄亮,红边鲜艳。
- (A) 栀子花香 (B) 茉莉花香 (C) 兰花清香 (D) 桂花香
- 261) 红毛茶中的茶类夹杂物,如老梗老叶()精制过的红茶。
- (A) 相当于 (B) 不高于 (C) 低于 (D) 高于
- 262) 台湾冻顶乌龙外形条索自然卷曲成(),色泽翠绿鲜艳有光泽。
- (A) 扁平形 (B) 直条形 (C) 半球形 (D) 卷曲形
- 263) 湖南黑毛茶高档茶尚嫩,低档茶较粗大,按照品质高低分为()级别。

- (A) 5 个 (B) 4 个 (C) 3 个 (D) 2 个
- 264) 白茶内质品质特征要求毫香显，滋味（ ），汤色黄亮明净，叶底嫩匀。
(A) 鲜醇 (B) 浓烈 (C) 浓强 (D) 醇厚
- 265) 鲜叶摊放应注意鲜叶的状态，掌握（ ）的原则。
(A) 嫩叶嫩摊，老叶老摊 (B) 嫩叶老摊，老叶嫩摊
(C) 嫩叶老摊，老叶不摊 (D) 嫩叶不摊，老叶嫩摊
- 266) 黄茶按（ ）分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三种。
(A) 产区 (B) 品种 (C) 鲜叶的老嫩 (D) 采摘季节
- 267) 云南省生产的晒青绿茶，主要以（ ）为原料加工而成。
(A) 云南大叶种 (B) 小叶种 (C) 中叶种 (D) 楮叶种
- 268) 紧压形黄茶要求外形（ ），色泽褐黄。
(A) 规整 (B) 雀舌形 (C) 兰花形 (D) 卷曲形
- 269) 通过揉捻工序，可以适当揉破叶细胞组织，增加茶汤（ ）和耐泡度。
(A) 浓度 (B) 热度 (C) 洁净度 (D) 明亮度
- 270) 黄茶闷黄的本质是在高温、高含水量下（ ）降解，多酚类化合物非酶性氧化产生黄色物质。
(A) 维生素 (B) 花青素 (C) 叶绿素 (D) 叶黄素
- 271) 以下选项中，（ ）不是袋泡茶内质审评的主要项目。
(A) 香气 (B) 叶底 (C) 滋味 (D) 汤色
- 272) 台湾金萱茶外观紧结重实成半球形，色泽（ ）。
(A) 翠绿 (B) 暗绿 (C) 银绿 (D) 绿黄
- 273) 以下（ ）的外形不属于条形红茶。
(A) 英红九号 (B) 红碎茶 (C) 正山小种 (D) 坦洋工夫
- 274) 茶叶感官审评评分时，按照“七挡制”方法，当审评样与对照样标准样的同一因子差异较大，差于标准样时，应该判为（ ），评分为0。
(A) 相当、0 (B) 稍低、-1 (C) 较低、-2 (D) 低、-3
- 275) 红碎茶中末茶的外形为（ ），较重实，色尚润。
(A) 细砂粒状 (B) 颗粒状 (C) 片状皱褶 (D) 条索状
- 276) 黑茶中素以“红、浓、醇、陈”四绝著称的是（ ）。
(A) 普洱散茶 (B) 六堡茶 (C) 茯砖 (D) 沱茶
- 277) 特级黄山毛峰外形细嫩，芽头肥壮，匀齐有锋毫，形似（ ）。
(A) 雀舌 (B) 瓜片 (C) 毛尖 (D) 旗枪
- 278) 下列选项（ ）不是红茶类汤色评语。
(A) 棕红 (B) 姜黄 (C) 金黄明亮 (D) 冷后浑

- 279) 凤凰水仙内质香气 (), 滋味浓厚回甘, 汤色清红, 叶底厚实, 红边绿心。
(A) 蜜韵深远 (B) 高长 (C) 清高悠深, 具有天然的花香 (D) 清香芬芳
- 280) 广东饶平岭头村出产的白叶单丛, 以蜜兰香高著称。外形条索 (), 色泽黄褐润泽。
(A) 粗松 (B) 紧结 (C) 短钝 (D) 短碎
- 281) 煎茶采用 () 加工而成, 是日本蒸青绿茶的大宗茶, 我国也曾大量生产中国煎茶, 并出口日本与欧洲。
(A) 单芽 (B) 一般鲜叶 (C) 一芽一叶初展 (D) 一芽一叶
- 282) 根据工夫红茶的国家标准, 一级中小叶种工夫红茶外形条索紧细有锋苗, 色泽 ()。
(A) 乌较暗 (B) 尚乌润 (C) 乌润 (D) 乌暗
- 283) 一级六堡茶(散茶)外形条索 (), 匀整, 色泽黑褐。
(A) 粗实 (B) 粗松 (C) 尚紧结 (D) 紧结
- 284) 产于湖南省茯砖茶的内质品质要求香气 (), 滋味纯和, 无涩味, 叶底黑褐色。
(A) 纯正稍带高火香 (B) 带特殊的陈香 (C) 清爽 (D) 黄花清香
- 285) 广东青(乌龙)茶的花色品质主要有单丛、水仙、乌龙及色种。以 () 品质最为著名。
(A) 凤凰单丛和大埔西岩乌龙茶 (B) 岭头单丛和凤凰单丛
(C) 岭头单丛和大埔西岩乌龙茶 (D) 凤凰单丛和大叶奇兰茶
- 286) 要扦取具有 () 的样品, 才能对某个茶产区的产品给予客观正确的鉴定, 关系着全局的利益和国家信誉。
(A) 随机性 (B) 代表性 (C) 原发性 (D) 偶然性
- 287) GB/T8302-2013 的规定, 所取的 () 应该迅速装在规定的茶样罐或包装袋内并贴上封样条。
(A) 原始样品 (B) 混合样品 (C) 平均样品 (D) 试验样品
- 288) 黑茶渥堆过程中, 儿茶素损耗率也相应较大, 使黑茶的香味变得更加醇和, 汤色深橙黄带红, 干茶和叶底色泽都 ()。
(A) 橙黄稍暗 (B) 红艳 (C) 红亮 (D) 较暗褐
- 289) 湖南黑毛茶用于湖南黑茶成品茶 () 的生产。
(A) “三尖”和“三砖” (B) “三尖” (C) “三砖” (D) “黑砖”
- 290) 茶叶精加工中拣剔作业, 可以剔除夹杂物, 提高茶叶的 ()。
(A) 润度 (B) 亮度 (C) 色度 (D) 净度
- 291) 在青茶的传统制作工艺中, () 工艺是必不可少的。
(A) 揉切 (B) 渥堆 (C) 做青 (D) 闷黄
- 292) 长炒青中的秀眉, 外形 (), 身骨轻, 色泽黄绿稍枯暗。
(A) 眉毛状 (B) 片状 (C) 珍珠状 (D) 颗粒状
- 293) 炒青绿茶是指在初制加工过程中, 干燥以炒为主(或全部炒干)以形成 () 的炒青绿茶

内质品质特征

- (A) 香气浓郁高爽、滋味清甜 (B) 香气浓郁高爽、滋味浓醇厚爽
(C) 香气清香纯正、滋味浓醇厚爽 (D) 香气纯正、滋味醇和

294) 闽北乌龙内质香气清高细长，汤色清澈呈（ ），滋味醇厚带鲜爽，叶底柔软，绿叶红边。

- (A) 橙黄色 (B) 橙黄色 (C) 黄绿色 (D) 金黄色

295) 湖北老青茶的生产原料较为成熟，为（ ）。

- (A) 当年生新梢 (B) 当年生嫩叶 (C) 隔年生芽叶 (D) 隔年老叶

296) 评比含芽茶叶底嫩度时，下列选项中，（ ）描述的嫩度最高。

- (A) 含芽量很少 (B) 含芽量少，有病芽和驻芽
(C) 芽含量多，且粗而长 (D) 芽含量多，细而短

297) 小包装茶所取样品，除了将保留样品装在密闭容器供单个检验以外，其余部分要在现场（ ）。

- (A) 密封 (B) 拆封 (C) 装箱 (D) 拆箱

298) 产于广西的黑茶品名是（ ）。

- (A) 青砖 (B) 米砖 (C) 茯砖 (D) 六堡茶

299) 在茶叶外形审评时，茶样条索卷紧而重实，应当用以下哪一评语描述（ ）

- (A) 壮实 (B) 紧实 (C) 紧结 (D) 紧直

300) 利用触觉手握茶条很刺手，干香高，感知毛茶含水量在（ ）左右。

- (A) 16% (B) 13% (C) 10% (D) 5%

301) 工夫红茶是我国独特的传统产品，因初制揉捻工序特别注意（ ），精制时颇费工夫而得名。

- (A) 成条率 (B) 鲜叶细胞破损率 (C) 条索的紧结完整 (D) 揉捻时间

302) 以下（ ）是绿茶杀青的原则之一。

- (A) 高温杀青，先高后低 (B) 高温杀青，先低后高
(C) 低温杀青，先高后低 (D) 低温杀青，先低后高

303) 产于浙江泰顺县及苍南县的平阳黄汤内质香气香高持久，滋味甘醇，汤色（ ），叶底匀整黄明亮。

- (A) 深绿稍暗 (B) 浅黄明亮 (C) 深黄明亮 (D) 淡绿稍暗

304) 大包装茶产品成件、打包后取样时，应在整批茶样包装完成后，从不同堆放位置（ ）抽取规定的件数。

- (A) 直线 (B) 斜线 (C) 垂直 (D) 随机

305) 根据工夫红茶的国家标准，特级大叶种工夫红茶肥壮紧结多锋苗，（ ）显露、乌褐油润。

- (A) 白毫 (B) 金毫 (C) 银毫 (D) 茸毫
- 306) 茶叶干燥的目的是为了挥发多余的水分, 固定 () 后形成的条索, 进一步发展茶香。
(A) 闷黄 (B) 摇青 (C) 揉捻 (D) 渥堆
- 307) 以下选项中, () 不是粉茶内质审评的项目。
(A) 香气 (B) 滋味 (C) 叶底 (D) 汤色
- 308) 根据红碎茶的品质特征, 审评红碎茶时, 主要以审评红碎茶的 ()。
(A) 滋味、香气、汤色为主, 外形为辅 (B) 滋味、香气为主, 外形为辅 (C) 外形为主, 汤色为辅 (D) 外形为主, 叶底为辅
- 309) 下列选项中, () 属于炒青绿茶。
(A) 黄山毛峰 (B) 六安瓜片 (C) 信阳毛尖 (D) 舒城兰花
- 310) 以下杀青和干燥方式相同的是 ()。
(A) 炒青绿茶 (B) 蒸青绿茶 (C) 烘青绿茶 (D) 晒青绿茶
- 311) 高档茉莉花茶的品质特点是香气清高芬芳、浓郁、鲜灵, 香而不浮, 鲜而不浊, 滋味 ()。
(A) 醇厚 (B) 鲜灵 (C) 纯正 (D) 浓烈
- 312) 茶叶精制的风选工序, 是利用风力作用分离茶叶的 (), 去除黄片、碎片、茶末及夹杂物。
(A) 长短 (B) 轻重 (C) 粗细 (D) 大小
- 313) 一般嫩度好的红毛茶条索 (), 扁条、断条、松条较少。
(A) 细紧 (B) 粗松 (C) 短碎 (D) 松碎
- 314) 普洱茶有耐贮藏的特点, 在一定时间内并在良好的贮藏条件下, 贮藏 () 其品质。
(A) 可能导致霉变, 影响 (B) 会降低 (C) 可以改善并提高 (D) 不会改变
- 315) 经过审评后拟作升降级处理的毛茶, 需要 ()。
(A) 请示领导 (B) 退货处理 (C) 复火处理 (D) 重复扦样
- 316) 审评白茶外形, 具有芽叶连枝, 叶面灰绿, 芽毫和叶背披满白毫, 俗称“绿面白底”的茶叶是 ()。
(A) 寿眉 (B) 贡眉 (C) 白毫银针 (D) 白牡丹
- 317) 特级六堡茶(散茶)外形条索 (), 匀整, 色泽黑褐。
(A) 粗实 (B) 尚紧结 (C) 紧细 (D) 尚紧
- 318) 千两茶(花捲茶)是 (), 重量 31.25kg。
(A) 长方形 (B) 圆柱形 (C) 正方形 (D) 砖形
- 319) 闽南青茶毛蟹叶缘锯齿锐利, 叶背有 (), 叶色深绿。
(A) 白色茸毛 (B) 青色茸毛 (C) 黄色茸毛 (D) 金色茸毛
- 320) 绿茶杀青温度过高, 叶子极易烧焦冒烟产生 ()。

- (A) 火工香 (B) 高火香 (C) 烟焦味 (D) 松烟香
- 321) 以下白茶没有芽毫的是 ()。
- (A) 寿眉 (B) 贡眉 (C) 白牡丹 (D) 白毫银针
- 322) 手筑茯砖茶外形松紧适度，发花茂盛，()。
- (A) 无金花 (B) 含杂菌 (C) 无杂菌 (D) 含细菌
- 323) 对角取样法是用分样板按对角将茶分成独立的 4 份，()。
- (A) 取 1、3 份，弃 2、4 份 (B) 随机取 3 份 (C) 随机取 2 份 (D) 随机取 1 份
- 324) 广西六堡茶内质香气陈醇带松木烟香，汤色红浓亮，滋味 ()，叶底呈铜褐色。
- (A) 较甘醇并带有松烟味和槟榔味 (B) 醇和并带有烟焦味
(C) 平和并带有松烟味 (D) 粗涩并带有槟榔味
- 325) 由于黄茶“闷黄”的过程，使 () 大量减少，导致黄茶香气变钝，滋味变醇。
- (A) 叶绿素类 (B) 醛类 (C) 糖类 (D) 酯型儿茶素
- 326) 四川西路边茶的毛茶，成熟粗大 ()，色泽枯黄，是压制“茯砖”和“方包茶”的原料。
- (A) 鱼叶多 (B) 鳞片多 (C) 芽多 (D) 梗多
- 327) 一级正山小种红茶内质香气品质特征是 ()。
- (A) 平正，有松烟香 (B) 纯正 (C) 纯正，有似桂圆干香 (D) 平正
- 328) 以下工序 () 是黑茶品质和风味转化的核心工序。
- (A) 闷黄 (B) 渥堆 (C) 揉切 (D) 摇青
- 329) 鲜叶摊放可以生成更多对品质有利的成分，增加 () 和可溶性糖类，减少酯型儿茶素。
- (A) 纤维素 (B) 蛋白质 (C) 氨基酸 (D) 含水量
- 330) 武夷水仙条索肥壮紧结匀整，叶端扭曲如蜻蜓头，色泽 ()。
- (A) 乌黑少润 (B) 青褐鲜润 (C) 黄褐较润 (D) 褐红欠润
- 331) 目前我国茶叶取样最新的国家标准是按照《茶 取样》，代码为 ()。
- (A) GB/T8302-1987 (B) GB/T8302-2002 (C) GB/T8302-2013 (D) GB/T23776-2018
- 332) 以下白茶中芽毫最多的是 ()。
- (A) 白毫银针 (B) 贡眉 (C) 白牡丹 (D) 寿眉
- 333) 手筑茯砖茶外形松紧适度，()，无杂菌。
- (A) 发花茂盛 (B) 稍有金花 (C) 稍含金花 (D) 发酵茂盛
- 334) 以下不属于特种烘青茉莉花茶的是 ()。
- (A) 大白毫 (B) 银毫 (C) 珠茶 (D) 春毫
- 335) 外形扁平、光滑、挺直、尖削，芽长于叶，内质香气鲜嫩馥郁，清高持久，滋味甘鲜醇厚，汤色绿，清澈明亮。符合此特征的绿茶是 ()。
- (A) 太平猴魁 (B) 高档大方 (C) 高档旗枪 (D) 高级西湖龙井

- 336) 产于浙江泰顺县及苍南县的平阳黄汤内质香气高持久，滋味（ ），汤色浅黄明亮，叶底匀整黄明亮。
- (A) 甘醇 (B) 浓甜 (C) 浓强 (D) 平淡
- 337) 南路边茶是压制砖茶和金尖茶的原料，制成的“做庄茶”，其品质特点是质感粗老，且含有部分茶梗，内质香气纯正，滋味（ ），汤色尚红亮，叶底棕褐粗老。
- (A) 浓醇 (B) 醇和 (C) 平和 (D) 粗涩
- 338) 烘青绿茶外形多呈自然态，干燥采用以烘为主的加工工艺，茶叶受力的作用不大，细胞破损率小，冲泡后，茶汤（ ）。
- (A) 滋味浓厚 (B) 水浸出物含量低 (C) 颜色较深 (D) 水溶性物质含量多
- 339) 高档珍眉条索紧细略直呈弯眉形，平伏匀称，色泽绿润起霜，香气高爽，滋味（ ），汤色、叶底黄绿明亮。
- (A) 鲜甜 (B) 鲜爽 (C) 浓醇 (D) 醇和
- 340) 以下茶叶一片片不带茶芽和茎梗、叶缘背卷的是（ ）。
- (A) 舒城小兰花 (B) 六安瓜片 (C) 太平猴魁 (D) 紫笋茶
- 341) 黑茶渥堆过程中，儿茶素损耗率也相应较大，使黑茶的香味变得更加醇和，汤色（ ），干茶和叶底色泽都较暗褐。
- (A) 深橙黄带红 (B) 橙黄 (C) 红暗 (D) 红亮
- 342) 文山包种茶是台湾青(乌龙)茶中发酵程度最轻的清香型绿色青(乌龙)茶。内质香气（ ），滋味甘醇，滑活，鲜爽回味强，汤色蜜绿或蜜黄，清澈明亮。
- (A) 蜜韵深远 (B) 清新持久，有自然花香 (C) 清高悠深 (D) 芬芳馥郁
- 343) 冻顶乌龙茶冲泡后（ ），滋味醇厚甘润，汤色蜜黄或金黄，叶底嫩柔有芽。
- (A) 清高悠深 (B) 清新持久，有自然花香 (C) 清香明显，带自然花香或果香 (D) 芬芳馥郁
- 344) 安化黑砖茶砖面平整，模纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽（ ），无霉点。
- (A) 黑褐 (B) 红黑 (C) 绿褐 (D) 绿黄
- 345) 霍山黄大茶外形叶大梗长，色泽金黄鲜润，内质香气有突出的高爽焦香，滋味浓厚，耐冲泡，汤色（ ），叶底黄亮。
- (A) 深绿稍暗 (B) 浅黄 (C) 黄绿明亮 (D) 深黄明亮
- 346) 四川南路边茶是压制砖茶和金尖茶的原料，外形特征茶叶质感（ ），含有部分茶梗。
- (A) 粗老 (B) 细嫩 (C) 芽尖多 (D) 细紧
- 347) 鲜叶采摘后需要摊放一段时间，随着水分散发，叶质变软，可以增加茶叶的（ ），有利于造型。
- (A) 可塑性 (B) 化合性 (C) 强硬度 (D) 含水量
- 348) 普洱散茶内质汤色（ ），香气有独特的陈香，滋味醇厚回甘，叶底厚实呈褐红色。

- (A) 橙红明亮 (B) 橙黄 (C) 红暗 (D) 红浓明亮
- 349) 做青是乌龙茶品质形成的关键工序, 全过程由 () 和静置(或晾青)交替进行。
- (A) 摇青 (B) 晒青 (C) 摊青 (D) 退青
- 350) 以下哪个项目不是外形审评的因子, ()。
- (A) 条索 (B) 叶底 (C) 净度 (D) 整碎
- 351) 下列 () 是唯一的红茶紧压茶。
- (A) 花砖 (B) 茯砖 (C) 米砖 (D) 黑砖
- 352) 根据工夫红茶的国家标准, 二级大叶种工夫红茶 (), 乌褐尚润有金毫。
- (A) 肥壮紧实 (B) 粗松 (C) 紧秀 (D) 紧细
- 353) 绿茶杀青的首要目的是彻底破坏鲜叶中 () 的活性。
- (A) 蛋白酶 (B) 淀粉酶 (C) 多酚氧化酶 (D) 茶氨酸
- 354) 贡熙是长炒青中的 (), 精制后称为贡熙。
- (A) 碎茶 (B) 针形茶 (C) 扁形茶 (D) 圆形茶
- 355) 茶芯全部为 (), 色深绿, 香气尚纯, 滋味尚浓, 汤色略黄, 叶底尚匀。
- (A) 碎茶成颗粒状 (B) 细小针形茶 (C) 较短的长形茶 (D) 芽
- 356) 中小叶种工夫红茶特级内质滋味品质特征是 ()。
- (A) 醇厚甘爽 (B) 醇爽甘甜 (C) 纯厚 (D) 纯和
- 357) 沱茶取样按规定的件数每件取 1 个, 若取样总数大于 10 个, 则在取得的总个数中, 抽取 6-10 个作为 ()。
- (A) 原始样品 (B) 混合样品 (C) 平均样品 (D) 试验样品
- 358) 审评茶叶时最容易感觉甜味的是舌头的 () 部位。
- (A) 舌头背面 (B) 舌尖 (C) 舌头两侧 (D) 舌根
- 359) 揉捻的目的之一是为了卷紧茶条, 缩小体积, 形成所需要的 ()。
- (A) 色泽 (B) 净度 (C) 汤色 (D) 外形
- 360) 特级散状茯茶外形条索 (), 整碎尚匀齐。
- (A) 紧结 (B) 尚紧结 (C) 细紧 (D) 稍松
- 361) 西湖龙井茶色泽绿中呈黄, 俗称“()”。
- (A) 碧绿色 (B) 黑米色 (C) 紫米色 (D) 糙米色
- 362) 产于云南凤庆、临沧等地区的红茶是用 () 制作而成。
- (A) 中叶种茶树鲜叶 (B) 小叶种茶树鲜叶
- (C) 中小叶种茶树鲜叶 (D) 大叶种茶树鲜叶
- 363) 特级散状茯茶外形条索紧结, 色泽要求 (), 金花茂盛、无杂菌。
- (A) 灰黑 (B) 绿褐 (C) 乌黑油润 (D) 乌褐
- 364) 根据工夫红茶的国家标准, 大叶种工夫红茶 () 茶, 肥壮紧结有锋苗, 多金毫、乌褐

油润。

(A) 四级 (B) 三级 (C) 二级 (D) 一级

365) 以下属于黄芽茶的黄茶是 ()。

(A) 广东大叶青 (B) 温州黄汤 (C) 君山银针 (D) 白毫银针

366) 捆包的散茶取样时应从各件的上、中、下部位采样，再用四分法或分样器缩分至所需数量，作为 ()。

(A) 原始样品 (B) 平均样品 (C) 混合样品 (D) 试验样品

367) 按照白茶的国家标准，特级白毫银针芽针肥壮，茸毛厚，色泽 ()。

(A) 灰黑 (B) 银灰白 (C) 金黄 (D) 棕红

368) 茶叶精制中筛分工序有圆筛和抖筛，() 的主要功能是分开茶叶的长短或大小。

(A) 圆筛 (B) 抖筛 (C) 平筛 (D) 紧门筛

369) 按照 GB/T23776-2018,干茶审评其形状、嫩度、色泽、整碎和 ()。

(A) 色度 (B) 亮度 (C) 匀度 (D) 净度

370) 红碎茶把盘虽然不能严格分出上、中、下三段茶，但要对样评比粗细度、匀齐度和 ()。

(A) 匀度 (B) 嫩度 (C) 净度 (D) 亮度

371) 按照 GB/T 9833.9，青砖茶 ()，标准实物样为品质的最低界限，五年更换一次。

(A) 特级 (B) 一级 (C) 二级 (D) 不分等级

372) 安化茯砖砖面平整，厚薄一致，松紧适度，() 茂盛，砖面褐黑色。

(A) 金毫 (B) 金芽 (C) 银花 (D) 金花

373) 广东潮州凤凰镇石古坪畬族村所产乌龙茶，外形美观匀净，色泽 () 鲜润。

(A) 乌绿 (B) 乌黑 (C) 灰绿 (D) 银绿

374) 日本产的玉露茶是日本名茶之一，采用 () 鲜叶加工而成。

(A) 覆盖茶园 (B) 间作茶园 (C) 高山茶园 (D) 丘陵茶园

375) 茶叶感官审评，最后的总得分为 ()

(A) 外形因子总分 $\times 0.4$ +内质因子总分 $\times 0.6$

(B) 外形因子总分 $\times 0.5$ +内质因子总分 $\times 0.5$

(C) 外形因子总分 $\times 0.6$ +内质因子总分 $\times 0.4$

(D) 外形因子总分+内质因子总分

376) 闽北水仙外形条索紧结沉重色泽油润带 () 蜜黄色。

(A) 砂绿 (B) 翠绿 (C) 碧绿 (D) 苍绿

377) 机制茯砖茶外形松紧适度，发花茂盛，()。

(A) 无金花 (B) 无杂菌 (C) 含细菌 (D) 含杂菌

378) 在茶叶外形审评时，茶样色泽鲜活，光泽好，应当用以下哪一评语描述 ()

(A) 光洁 (B) 油润 (C) 枯燥 (D) 枯暗

- 379) 以下 () 工序是红茶制作的核心工序。
- (A) 摊放 (B) 发酵 (C) 闷黄 (D) 渥堆
- 380) 下列选项 () 是绿茶类汤色评语。
- (A) 青黄明亮 (B) 黄绿明亮 (C) 橙黄明亮 (D) 金黄明亮
- 381) 产于四川省的茯砖茶内质品质香味纯正, 以不带青涩味为适度, 叶底 ()。
- (A) 红嫩匀 (B) 棕褐粗老 (C) 红褐暗 (D) 红褐尚嫩匀
- 382) 一级烟小种红茶内质滋味品质特征是 ()。
- (A) 纯爽 (B) 醇爽 (C) 醇和尚爽 (D) 醇和
- 383) 按照国家标准, 以下黑茶不分等级的只有 ()。
- (A) 散状茯茶 (B) 普洱散茶 (C) 青砖茶 (D) 六堡茶
- 384) 高档大叶种工夫红茶外形条索肥壮紧结重实, 内质香气高鲜, 滋味 (), 叶底肥厚、红艳。
- (A) 浓厚刺激性强 (B) 醇爽 (C) 清醇无刺激性 (D) 醇淡
- 385) 白茶按 () 分为白毫银针、白牡丹和贡眉三种。
- (A) 产区 (B) 品种 (C) 生产季节 (D) 芽叶的嫩度
- 386) 日本碾茶不经揉捻, 直接烘干而成。叶态完整松展呈 (), 类似我国的六安瓜片。
- (A) 颗粒 (B) 圆条 (C) 松针 (D) 片状
- 387) 根据工夫红茶的国家标准, 六级中小叶种工夫红茶, 条索 () 色泽棕稍枯。
- (A) 紧秀 (B) 较粗松 (C) 细紧 (D) 紧细
- 388) 以下不属于红茶加工工序的是 ()。
- (A) 萎凋 (B) 发酵 (C) 干燥 (D) 渥红
- 389) 霍山黄大茶外形叶大梗长, 梗叶相连, 色泽 () 鲜润。
- (A) 棕黄 (B) 黄绿 (C) 绿黄 (D) 金黄
- 390) 白牡丹萎凋需经过拼筛和拣剔步骤, 而 () 的萎凋过程则不需要。
- (A) 寿眉 (B) 贡眉 (C) 白毫银针 (D) 新工艺白茶
- 391) 以下不属于黄芽茶的是 ()。
- (A) 君山银针 (B) 蒙顶黄芽 (C) 霍山黄芽 (D) 黄金叶
- 392) 按照黄茶的国家标准, 芽型黄茶按形状分 () 或雀舌形, 色泽嫩黄。
- (A) 兰花形 (B) 针形 (C) 环状形 (D) 卷曲形
- 393) 用 C.T.C 机器制作红碎茶彻底改变了传统的揉切方法, 外形颗粒较其他碎茶稍大而重实匀整。全部产品无 ()。
- (A) 叶茶 (B) 碎茶 (C) 片茶 (D) 末茶
- 394) 以下杀青方式不同的绿茶是 ()。
- (A) 炒青绿茶 (B) 蒸青绿茶 (C) 烘青绿茶 (D) 晒青绿茶

- 395) 茶叶感官审评评分应以标准样相应等级的()的品质要求作为水平依据。
(A) 色、香、味 (B) 色、香、形 (C) 香、味、形 (D) 色、香、味、形
- 396) 日本玉露茶外形条索细直紧圆,呈(),色泽深绿油润。
(A) 瓜片状 (B) 松针状 (C) 抹茶状 (D) 扁平状
- 397) 普洱熟茶(散茶)外形色泽不显毫的级别是()。
(A) 特级 (B) 一级 (C) 三级 (D) 五级
- 398) 特级白牡丹毫心多肥壮,叶背多茸毛,净度(),色泽灰绿润。
(A) 尚净 (B) 欠净 (C) 尚洁 (D) 洁净
- 399) 在低温情况下新稍会出现叶白脉绿的茶叶是()。
(A) 黄金芽 (B) 开化龙顶 (C) 安吉白茶 (D) 径山茶
- 400) 在茶叶外形审评时,茶样在把盘后上、中、下三段差的大小比例、粗细、长短较一致,应当用以下哪一评语描述()
(A) 匀整 (B) 匀称 (C) 匀净 (D) 整齐
- 401) 以下选项中,()是名优绿茶内质审评的主要项目。
(A) 香气和滋味 (B) 香气和叶底 (C) 滋味和汤色 (D) 滋味和叶底
- 402) 如果干燥分多次进行的,应掌握()的方法。
(A) 先低后高 (B) 先高后低 (C) 先低后低 (D) 先高后高
- 403) 特级炒青茉莉花茶外形()显锋苗,色泽绿黄润。
(A) 粗实 (B) 粗松 (C) 稍松 (D) 紧结
- 404) 莫干黄芽外形细紧,形如莲心,色泽()油润。
(A) 嫩白 (B) 嫩黄 (C) 灰白 (D) 枯黄
- 405) 下列选项中,()不是叶底嫩度辨别的内容。
(A) 芽的含量 (B) 叶底的气味 (C) 嫩叶含量 (D) 叶片的厚薄
- 406) 一级贡眉叶态尚卷、毫尖尚显,净度要求(),尚灰绿。
(A) 稍欠净 (B) 欠净 (C) 较洁净 (D) 欠洁净
- 407) 黑茶在渥堆过程中微生物大量繁殖,其优势菌群是()。
(A) 黑曲霉 (B) 黄曲霉 (C) 青霉 (D) 细菌
- 408) 本山茶外形壮实沉重,香气似香蕉皮香,滋味(),叶底黄绿,汤色橙黄。
(A) 清纯略浓厚 (B) 醇厚回甘 (C) 浓厚回甘 (D) 清淡爽口
- 409) 黑茶类的鲜叶较为成熟粗大,在干燥前或后进行()。
(A) 闷黄和发酵 (B) 发酵 (C) 渥堆 (D) 闷黄
- 410) 精制珠茶细圆紧结,色泽()起霜。
(A) 灰绿 (B) 翠绿 (C) 绿黄 (D) 暗绿
- 411) 砖茶抽取规定的件数,逐件开启取出1块-2块,若取样总块数较多时,单块质量在500g

以上的留取 2 块, 500g 及 500g 以下的, 留取 ()。

- (A) 1 块 (B) 2 块 (C) 3 块 (D) 4 块

412) 根据 GB/T22291-2017, 与之前的版本相比, 成品中增加了 () 并规定相应的感官品质和理化指标。

- (A) 贡眉 (B) 寿眉 (C) 白牡丹 (D) 白毫银针

413) 晒青绿茶是指在初制加工过程中, 干燥以晒干为主(或全部晒干), 形成的是香气较高, 滋味浓厚, 有 () 的晒青绿茶风格。

- (A) 酵味 (B) 青气 (C) 有日晒气味 (D) 焦味

414) 特级烘青茉莉花茶外形细紧有毫有锋苗, 色泽 ()。

- (A) 绿黄枯 (B) 绿黄润 (C) 金黄润 (D) 绿黄欠润

415) 晒青绿茶以 () 的品质最好。

- (A) 黔青 (B) 桂青 (C) 川青 (D) 云南大叶种

416) 老青茶产于 ()。

- (A) 陕西省 (B) 四川省 (C) 湖南省 (D) 湖北省

417) 湖南沩山毛尖属黄小茶, 外形叶边微卷成条块状, 色泽 ()。

- (A) 灰白 (B) 银白 (C) 嫩黄 (D) 嫩白

418) 人工小种红茶(烟小种)条索紧结, 身骨稍轻而 (), 色泽乌黑。

- (A) 粗松 (B) 短钝 (C) 短碎 (D) 松碎

419) 红碎茶制作与工夫红茶不同的是 ()。

- (A) 萎凋 (B) 发酵 (C) 揉切 (D) 干燥

420) 传统白茶加工不经炒揉, 只有 () 和烘焙两道工序。

- (A) 揉切 (B) 闷黄 (C) 渥堆 (D) 萎凋

421) 小白是用 () 的鲜叶制成。毫心较小, 叶张细嫩软, 有白毫, 色灰绿, 有毫香, 味鲜醇, 叶底软嫩灰绿亮。

- (A) 水仙茶树品种 (B) 菜茶茶树品种 (C) 政和大白茶树品种 (D) 铁观音茶树品种

422) 晒青绿茶在初加工过程中以晒干为主, 干香有 () 气味。

- (A) 火工香 (B) 松烟香 (C) 兰香 (D) 日晒

423) 特级六堡茶(散茶)外形条索紧细, 匀整, 净度 (), 色泽黑褐。

- (A) 净 (B) 净, 含梗 (C) 净, 有茎 (D) 尚净

424) 下列选项中, 表示绿茶叶底叶片嫩度高的色泽是 ()。

- (A) 嫩绿色, 叶质柔软 (B) 草绿色, 叶质较柔软
(C) 深绿色, 叶质稍硬 (D) 深绿色, 叶质硬

425) 下列选项 () 不属于炒青绿茶。

- (A) 黄山毛峰 (B) 金坛雀舌 (C) 信阳毛尖 (D) 蒙顶甘露

- 426) 涌溪火青产于安徽泾县，外形（ ）似腰圆形，白毫显，身骨重实。
(A) 瓜片形 (B) 弯曲形 (C) 颗粒形 (D) 眉茶形
- 427) 由于黄茶“闷黄”的过程，使酯型儿茶素大量减少，导致黄茶香气变钝，滋味（ ）。
(A) 变醇 (B) 变强 (C) 变鲜 (D) 变淡
- 428) 红毛茶外形以嫩度和条索为主，内质以（ ）为主。
(A) 香气 (B) 叶底嫩度和色泽 (C) 滋味 (D) 汤色
- 429) 湖南北港毛尖属黄小茶，外形条索紧结重实卷曲，色泽（ ）。
(A) 金黄 (B) 灰绿 (C) 黄绿 (D) 金毫
- 430) 外形品质特征与安溪铁观音最为相似的品种当推（ ）。
(A) 梅占 (B) 毛蟹 (C) 黄金桂 (D) 本山
- 431) 普洱散茶内质汤色红浓明亮，香气有独特的（ ），滋味醇厚回甘，叶底厚实呈褐红色。
(A) 嫩香 (B) 陈香 (C) 毫香 (D) 花香
- 432) 名优绿茶（ ）并没有经过专门的揉捻工序，并不影响其优异品质。
(A) 信阳毛尖 (B) 碧螺春 (C) 都匀毛尖 (D) 太平猴魁
- 433) 滇青毛茶以云南大叶种为原料，外形条索（ ），有白毫。
(A) 紧细 (B) 紧秀 (C) 肥壮 (D) 细紧
- 434) 红毛茶主要是指条形茶，审评方法和审评因子与（ ）相同。
(A) 绿毛茶 (B) 名优绿茶 (C) 青茶（乌龙茶） (D) 黑茶
- 435) （ ）是新工艺白茶区别于传统白茶的加工工艺。
(A) 摇青 (B) 揉捻 (C) 闷黄 (D) 渥堆
- 436) 1000 件以上的茶叶取样，每增加 500 件(不足 500 件者按 500 件计)增取（ ）。
(A) 1 件 (B) 2 件 (C) 3 件 (D) 4 件
- 437) 异气是在审评香气（ ）阶段中辨析。
(A) 热嗅 (B) 温嗅 (C) 冷嗅 (D) 嗅杯底
- 438) 下列选项中，（ ）不是异味。
(A) 酸味 (B) 粗味 (C) 霉味 (D) 焦味
- 439) 高级红毛茶香气不能带有（ ）。
(A) 甜香 (B) 果香 (C) 清香 (D) 花香
- 440) 四级大叶种工夫红茶内质品质特征香气（ ），滋味尚浓，汤色红尚亮。
(A) 醇正 (B) 纯正 (C) 浓郁 (D) 尚浓郁
- 441) 珍眉绿茶属长炒青，条索细紧略直呈（ ），平伏匀称。
(A) 珍珠形 (B) 弯片形 (C) 弯眉形 (D) 扁平形
- 442) 君山银针的加工共 8 道工序，并没有（ ）工序，但其滋味非常甜醇。
(A) 摇青 (B) 揉捻 (C) 揉切 (D) 晒青

- 443) 下列选项 () 不是青茶(乌龙茶)类汤色评语。
(A) 橙红明亮 (B) 橙黄明亮 (C) 金黄明亮 (D) 杏黄明亮
- 444) 广东大叶青采摘标准一芽三四叶, 初制时经过 (), 形成了黄茶品质特征, 产品主要用于侨销。
(A) 杀青 (B) 揉捻 (C) 堆积 (D) 干燥
- 445) 中小叶种红碎茶中碎茶 1 号的外形为 (), 重实, 色润。
(A) 片状皱褶 (B) 细砂粒状 (C) 颗粒稍松 (D) 颗粒紧实
- 446) 每个样品的容器都必须有详细标明有关重要事项的 ()。
(A) 标签 (B) 地理标志 (C) 价格 (D) 工号
- 447) 红毛茶的外形品质是以 () 和条索的形状为主, 其次是看净度、色泽和整碎度。
(A) 叶片 (B) 朴片 (C) 嫩度 (D) 茎梗
- 448) 在茶叶感官审评中, 以下最重要的器官是 ()。
(A) 声音 (B) 听觉 (C) 视觉 (D) 身材
- 449) 茶叶感官审评评分中, 外形的审评因子是指 ()。
(A) 形状、整碎、洁净、色泽 (B) 形状、整碎、净度、色泽
(C) 形状、匀整、净度、色泽 (D) 形状、整碎、净度、花杂
- 450) 特级普洱熟茶(散茶)外形条索 ()。
(A) 尚紧结 (B) 紧细 (C) 尚紧实 (D) 尚紧卷
- 451) 产于湖南省的茯砖茶内质品质要求香气黄花清香, 滋味 ()。
(A) 醇厚 (B) 浓强, 无苦涩味 (C) 醇和, 无涩味 (D) 浓醇
- 452) 以下外形条索不是颗粒形的台湾茶是 ()。
(A) 冻顶乌龙 (B) 台湾铁观音 (C) 金萱茶 (D) 文山包种
- 453) 根据 GB/T13738.3, 特级烟小种条索 (), 匀净, 乌黑润。
(A) 稍粗松 (B) 较粗松 (C) 紧细 (D) 粗松弯曲
- 454) 黄旦茶内质香气高锐鲜爽, 带 (), 被誉为“透天香”、“千里香”, 滋味浓爽。
(A) 茉莉香型 (B) 桂花香型 (C) 兰花香型 (D) 栀子花香型
- 455) 湖北老青砖毛茶条索粗大, 色泽 (), 嫩梢乌尖, 白梗。
(A) 乌绿 (B) 翠绿 (C) 绿黄 (D) 黄绿
- 456) 按照白茶的国家标准, 一级白牡丹毫心较显, 色泽 ()。
(A) 灰绿尚润 (B) 欠灰绿 (C) 尚灰白 (D) 欠灰白
- 457) 按照白茶的国家标准, 一级白毫银针芽针秀长, 茸毛略薄, 色泽 ()
(A) 灰黑 (B) 黄绿 (C) 金黄 (D) 银灰白
- 458) 按照白茶的国家标准, 特级贡眉叶态卷 (), 匀整洁净, 色泽灰绿。
(A) 有毫心 (B) 无芽毫 (C) 有破张 (D) 有蜡片

- 459) 根据 GH/T 1115 对西湖龙井茶区域的划分, 不包含以下哪个区域 ()
- (A) 转塘镇 (B) 龙坞镇 (C) 留下镇 (D) 萧山区
- 460) 审评室墙壁和内部设施的色调应以 () 为主, 以避免影响对被检样品颜色的评价。
- (A) 深色 (B) 彩色 (C) 中性色 (D) 以上皆可
- 461) GB/T32719 黑茶第四部分, 对六堡茶散茶的等级划分共计 () 个等级。
- (A) 4 个 (B) 5 个 (C) 6 个 (D) 7 个
- 462) 茶叶审评室内温湿度控制设备的日常维护, 注意事项: ()
- (A) 定期清洁 (B) 定期校准 (C) 避免强光照射 (D) 以上皆对
- 463) 以下对陈香型铁观音的感官描述, 不正确的是 ()
- (A) 汤色深红清澈 (B) 陈香明显 (C) 色泽乌褐 (D) 色泽砂绿
- 464) 目前国家有出具标准样的名优茶品类有 ()
- (A) 龙井茶 (B) 太平猴魁 (C) 六安瓜片 (D) 安吉白茶
- 465) GB/T 22111 中, 普洱熟茶按照品质特征分为多少个等级? ()
- (A) 6 个 (B) 7 个 (C) 8 个 (D) 9 个
- 466) 霍山黄芽选用的主要茶树品种为 ()
- (A) 黄山种 (B) 金鸡种 (C) 祁门种 (D) 独山小叶种
- 467) 以下对武夷岩茶的感官描述, 不正确的是 ()
- (A) 条索肥壮紧结 (B) 油润带宝色 (C) 岩韵明显 (D) 清香馥郁
- 468) 茶叶审评室内照明设备的日常清洁注意事项: ()
- (A) 定期清洁照明设备表面, 去除灰尘和污垢, 保持设备的清洁和美观。
- (B) 清洁过程中, 务必确保设备已断电, 并等待设备完全冷却后再进行。
- (C) 清洁灯具的灯罩和反射器, 确保灯光的透射性和均匀性。
- (D) 以上皆对
- 469) 擦拭茶叶审评干、湿评台时, 应当注意: ()
- (A) 分别用软布擦拭 (B) 不用带异味溶剂擦拭
- (C) 不用尖锐物品擦拭 (D) 以上皆对
- 470) 龙井茶的国家地理保护标志产品标准代号为 ()
- (A) GB/T 18650 (B) GB/T 20354 (C) GB/T 18957 (D) GB/T 19598
- 471) 茶叶感官审评室内部采光要求 ()
- (A) 光线柔和、明亮 (B) 无阳光直射 (C) 无杂色反射光 (D) 以上皆是
- 472) 以下茶叶品类中, 发酵程度最高的是 ()
- (A) 黄山毛峰 (B) 霍山黄芽 (C) 铁观音 (D) 祁门红茶
- 473) 茶叶审评室内照明设备的安全检查注意事项: ()
- (A) 定期检查照明设备的电源线和插头, 确保连接牢固、无破损或松动现象。

- (B) 检查灯具的固定支架和安装位置，确保其牢固稳定，无倾斜或松动现象。
- (C) 定期检查照明设备的电气元件，如开关、保险丝等，确保其正常工作。
- (D) 以上皆对
- 474) 以下属于团体标准发布机构的是 ()
- (A) 专业性学会 (B) 专业性协会 (C) 专业商会 (D) 以上均包含
- 475) 以下产品，有对应的产品团体标准的是 ()
- (A) 龙井茶 (B) 西湖龙井茶 (C) 狮峰龙井茶 (D) 黄山毛峰茶
- 476) 茶叶感官审评室内空气应该 ()
- (A) 干净、清爽 (B) 干爽、通透 (C) 清新、无异味 (D) 清新、怡人
- 477) 以下关于莫干黄芽特级的感官描述，不正确的是 ()
- (A) 外形扁平挺直 (B) 色泽嫩黄润 (C) 香气清甜 (D) 滋味甘醇
- 478) 以下描述，适合作为茶叶感官审评室 ()
- (A) 墙壁为土黄色;天花板为白色或接近白色;地面为浅灰色或较深灰色
- (B) 墙壁为乳白色或很浅的灰色;天花板为天蓝色;地面为浅灰色或较深灰色
- (C) 墙壁为乳白色或接近白色;天花板为白色或接近白色;地面为浅灰色或较深灰色
- (D) 墙壁为乳白色或很浅的灰色;天花板为白色或接近白色;地面为深红色
- 479) 茶叶感官审评室周边应该处于无异气污染的地区，以便保持室内空气 ()
- (A) 干爽、通透 (B) 清新、无异味 (C) 干净、清爽 (D) 清香、怡人
- 480) 康砖茶的主要产自于 ()
- (A) 云南 (B) 四川雅安 (C) 广西梧州 (D) 湖南益阳
- 481) 以下属于大叶种工夫红茶产品的是 ()
- (A) 祁门工夫红茶 (B) 宜兴红茶 (C) 正山小种 (D) 滇红茶
- 482) 安化黑茶的分类中，不包括 ()
- (A) 千两茶 (B) 茯砖茶 (C) 湘尖茶 (D) 六堡茶
- 483) GB/T18665 对蒙山茶的分类中，不包括哪个茶种 ()。
- (A) 绿茶 (B) 红茶 (C) 黄茶 (D) 花茶
- 484) GB/T18665 对蒙山茶的分类中，绿茶品类不包括 ()。
- (A) 蒙山烘青绿茶 (B) 蒙山炒青绿茶 (C) 蒙山蒸青绿茶 (D) 蒙顶黄芽
- 485) 茶叶感官审评室温度要求保持在 ()
- (A) 10-20℃ (B) 15-20℃ (C) 15-25℃ (D) 15-27℃
- 486) 绿茶通用标准代号为 ()
- (A) GB/T 14456 (B) GB/T 13738 (C) GB/T 9833 (D) GB/T 30357
- 487) 安华黑茶的普通花砖，要求茶梗的含量不超过 ()
- (A) 8.0 (B) 10.0 (C) 12.0 (D) 14.0

- 488) 审评茶样盘的日常维护的注意事项应包括：()
- (A) 及时清洁 (B) 妥善存放 (C) 避免污染 (D) 以上皆对
- 489) 以下属于特种烘青茉莉花茶类别的是 ()
- (A) 大白毫 (B) 毛尖 (C) 春毫 (D) 以上均是
- 490) 以下描述，符合对茶叶感官审评室内部色调的要求 ()
- (A) 墙壁为乳白色或接近白色 (B) 天花板为白色或接近白色
- (C) 地面为浅灰色或较深灰色 (D) 以上皆对
- 491) 保持 () 是茶样盘日常维护的首要任务
- (A) 清洁 (B) 干燥 (C) 不变形 (D) 整洁
- 492) 根据《上海市食品安全企业标准备案办法(2021 版)》要求，企业标准制定后，需要在公共平台上进行公示，公示时间不少于 ()
- (A) 15 个工作日 (B) 12 个工作日 (C) 10 个工作日 (D) 8 个工作日
- 493) 以下对清香型铁观音的感官描述，不正确的是 ()
- (A) 条索紧结重实 (B) 香气陈香明显 (C) 滋味音韵明显 (D) 色泽砂绿润
- 494) 为了妥善存放审评杯碗应当注意：()
- (A) 存放环境干燥、通风 (B) 避免重压与摔落 (C) 防尘与清洁 (D) 以上皆对
- 495) 以下对茶叶审评干、湿评台的日常维护表述，哪一项是正确的 ()
- (A) 避免划伤 (B) 保持清洁 (C) 防水防潮 (D) 以上皆对
- 496) 大叶种工夫红茶一般选用的茶树鲜叶原料不包括 ()
- (A) 灌木型 (B) 乔木型 (C) 小乔木型 (D) 半乔木型
- 497) 当自然光线不足时，茶叶感官审评室内应有可调控的人造光源辅助，其要求是 ()
- (A) 悬挂人造昼光标准灯箱，顶部安装标准昼光灯管
- (B) 箱内有集光装置，内部涂黑色或者浅灰色
- (C) 灯箱高度可调节
- (D) 以上皆是
- 498) 以下环境不适合做茶叶感官审评室的是 ()
- (A) 窗外有大型 LED 广告牌 (B) 窗外有大型玻璃反光立面
- (D) 阳光直射入室内 (D) 以上皆不适宜
- 499) 以下标准中属于推荐性标准的是 ()
- (A) 行业标准 (B) 地方标准 (C) 推荐性国家标准 (D) 以上都是
- 500) 根据 GB/T18650 对龙井茶等级的划分，不包含以下哪个等级 ()
- (A) 特级 (B) 特一级 (C) 一级 (D) 二级
- 501) 根据 T/XHS 001 对狮峰龙井茶等级的划分，不包含以下哪个等级 ()
- (A) 精品 (B) 特级 (C) 一级 (D) 二级

- 502) 根据 T/XHS 001 对狮峰龙井茶的保质期进行了规定, 在规定储存条件下保质期为 ()
(A) 12 个月 (B) 18 个月 (C) 24 个月 (D) 以上都不对
- 503) 以下对黄山毛峰茶的品质描述, 不正确的是 ()
(A) 芽头形似雀舌 (B) 卷曲成螺 (C) 嫩香馥郁 (D) 有黄金片
- 504) GB/T30357.2 乌龙茶铁观音的分类包含 ()
(A) 清香型 (B) 浓香型 (C) 陈香型 (D) 以上都包含
- 505) 以下对炒青茉莉花茶的描述, 不正确的是 ()
(A) 茉莉大白毫是炒青茉莉花茶的代表 (B) 特种炒青茉莉花茶有扁平、卷曲、圆珠等造型
(C) 高档品香气鲜灵浓郁持久 (D) 低档品香浮
- 506) 茶叶感官审评室相对湿度要求保持在 ()
(A) 80% 以上 (B) 80% 以下 (C) 70% 以上 (D) 70% 以下
- 507) 在确定企业标准样时, 同级茶叶, 企业品质水平要 () 行业标准或国家标准。
(A) 低于 (B) 高于 (C) 等于 (D) 不相干
- 508) 以下属于中小叶种工夫红茶产品的是 ()
(A) 祁门红茶 (B) 古树滇红茶 (C) 滇红金针 (D) 滇红茶
- 509) 样品的贮存环境要求应当注意: ()
(A) 温度 (B) 湿度 (C) 光照 (D) 以上皆对
- 510) 以下对霍山黄芽的感官描述, 不正确的是 ()
(A) 外形雀舌匀齐 (B) 色泽嫩绿微黄披毫 (C) 滋味浓醇甘爽 (D) 汤色黄绿清明
- 511) 以下对于洞庭山碧螺春茶特一级外形描述正确的是 ()
(A) 卷曲呈螺 (B) 满身披毫 (C) 银绿隐翠 (D) 扁平挺直
- 512) 茶叶审评称量器具的日常维护, 应注意 ()
(A) 定期检查校准 (B) 定期清洁 (C) 记录与跟踪 (D) 以上皆对
- 513) 湿度控制设备的防护措施应当注意: ()
(A) 避免湿度计与有害气体接触 (B) 注意防水、防潮
(C) 避免将湿度计暴露在极端温度和湿度环境中 (D) 以上皆对
- 514) GB/T18665 对蒙山茶炒青绿茶的描述, 不正确的是 ()。
(A) 紧细有锋苗 (B) 紧结重实 (C) 稍有嫩茎 (D) 带栗香
- 515) 茶叶审评干、湿评台使用注意事项 ()
(A) 避免在台面上放置与审评无关的物品 (B) 轻拿轻放
(C) 不放置尖锐物品 (D) 以上皆对
- 516) 以下不是 GB/T18745 对武夷岩茶的分类 ()
(A) 大红袍 (B) 名枞 (C) 肉桂 (D) 单枞
- 517) DB 42/T351 恩施玉露产品标准中, 规定了其产品等级, 不包含 ()

- (A) 特级 (B) 特级二等 (C) 一级 (D) 二级
- 518) DB 42/T351 恩施玉露产品标准中, 规定了用于制作恩施玉露的主要茶树品种为 ()
- (A) 鸠坑种 (B) 乌牛早 (C) 恩苔早 (D) 滴水香
- 519) GB/T19460 黄山毛峰茶产品标准中, 规定了其保护范围不包含 ()
- (A) 屯溪区 (B) 祁门县 (C) 歙县 (D) 绩溪县
- 520) 霍山黄芽的等级不包括 ()
- (A) 特一级 (B) 特二级 (C) 特三级 (D) 一级
- 521) 黄茶的产品分类包括 ()
- (A) 芽型 (B) 芽叶型 (C) 多叶型 (D) 以上均包含
- 522) 根据 GH/T 1115 对西湖龙井茶等级的划分, 不包含以下哪个等级 ()
- (A) 精品 (B) 特级 (C) 特一级 (D) 一级
- 523) 保证室内相对湿度合理, 是为了保证茶样盘 ()
- (A) 清洁 (B) 不变形 (C) 干燥 (D) 整洁
- 524) 根据 GH/T 1115 对西湖龙井茶的感官要求, 不符合的是 ()
- (A) 形似雀舌 (B) 嫩绿鲜润 (C) 挺直尖削 (D) 扁平光滑
- 525) 根据 GB/T18650 对龙井茶的感官要求, 不符合的是 ()
- (A) 外形扁平光滑 (B) 挺直尖削 (C) 卷曲成螺 (D) 嫩匀成朵
- 526) 地理标志产品标准一般应规定的内容包含 ()
- (A) 产品保护范围 (B) 原料 (C) 工艺 (D) 以上均包含
- 527) 洞庭(山)碧螺春在茶树栽培时就崇尚茶果间种, 因此成品茶常带有 () 香气。
- (A) 花果香 (B) 板栗香 (C) 甜香 (D) 豆香
- 528) 洞庭(山)碧螺春的等级不包含 ()
- (A) 特一级 (B) 特二级 (C) 特三级 (D) 一级
- 529) GB /T 18745 武夷岩茶国家标准中, 卫生指标铅的含量要求是 $\leq 5.0\text{mg/kg}$, () 国家强制标准 GB 2762 的要求。
- (A) 高于 (B) 等于 (C) 低于 (D) 以上都不对
- 530) 要避免茶叶审评杯碗受到重压与摔落, 可以采取以下措施: ()
- (A) 选择合适的存放位置 (B) 使用专用收纳盒
- (C) 各具之间务必保持足够的空间和距离 (D) 以上皆对
- 531) 企业标准制定时, 农残及理化指标应 () 国家标准。
- (A) 高于 (B) 低于 (C) 等于 (D) 不低于
- 532) 茯砖茶冠突散囊菌品质形成的主要特征工艺为 ()
- (A) 发花 (B) 蒸汽压制 (C) 渥堆 (D) 筛分
- 533) 茶叶感官审评室温度要求 ()

- (A) 保持恒温 (B) 舒适 (C) 与气温一致 (D) 以上皆非
- 534) 根据 GB/T 22291 白茶国家标准规定, 白茶主要的品质形成工序为 ()
- (A) 萎凋 (B) 杀青 (C) 干燥 (D) 拣剔
- 535) GB/T 19460 黄山毛峰茶产品标准中, 规定了其产品等级不包含 ()
- (A) 特级一等 (B) 特级二等 (C) 二级 (D) 四级
- 536) 茶样的贮存容器应具有良好的密闭性能, 以防止茶叶 ()。
- (A) 受潮、氧化和吸附异味 (B) 氧化和变质 (C) 受潮和霉变 (D) 受潮和氧化
- 537) 茶叶审评称量器具应存放在 ()
- (A) 干燥、通风, 避免阳光直射和潮湿
- (B) 干燥、通风、无尘的环境中, 避免阳光直射和潮湿
- (C) 干燥、无尘的环境中, 避免阳光直射和潮湿
- (D) 干燥、通风、无尘的环境中
- 538) 企业标准编制时需要参考的编制规则为 GB/T 1.1 及 GB/T1.2, 技术要素包括 ()
- (A) 定义 (B) 产品分类 (C) 检验规则 (D) 以上均包含
- 539) 以下不属于 GB/T 13738.2 中小叶种工夫红茶产品等级的是 ()
- (A) 精品 (B) 特级 (C) 一级 (D) 六级
- 540) 以下茶叶分类中, 再加工茶划分为 ()
- (A) 花茶 (B) 紧压茶 (C) 袋泡茶 (D) 以上都是
- 541) 茶叶审评称量器具的日常维护, 应建立维护记录, 其中应当记录 () 的日期和结果。
- (A) 清洁 (B) 检查 (C) 校准 (D) 以上皆对
- 542) 关于茶叶标准样的存放, 需要做到的是 ()
- (A) 环境干燥 (B) 环境避光 (C) 无异味 (D) 以上都对
- 543) 根据茶叶感官审评室对湿度要求, 室内应当配备 ()
- (A) 温度计 (B) 湿度计 (C) 空调 (D) 电风扇
- 544) 以下对恩施玉露的感官品质描述, 不正确的是 ()
- (A) 形似松针 (B) 紧细挺直 (C) 色泽绿润 (D) 银绿隐翠
- 545) GB/T13738.2 工夫红茶中, 对大叶种工夫红茶产品品质描述, 不正确的是 ()
- (A) 肥壮紧结多锋苗 (B) 金毫显露 (C) 蜜兰香馥郁 (D) 汤色红艳有金圈
- 546) 根据茶叶感官审评室对温度要求, 室内应当配备 ()
- (A) 温度计 (B) 湿度计 (C) 抽湿设备 (D) 通风设备
- 547) 安化黑茶湘尖茶的分类中, 不包括 ()
- (A) 天尖 (B) 花尖 (C) 贡尖 (D) 生尖
- 548) 茶叶感官审评室内需要保持空气流通, 以便保持空气 ()
- (A) 清新、无异味 (B) 干爽、通透 (C) 干净、清爽 (D) 清香、怡人

549) 食品配料是指在制造或加工食品时使用的,并存在(包括以改性的形式存在)于产品中的任何物质,包括 ()

(A) 面粉 (B) 大米 (C) 肉类 (D) 食品添加剂

550) () 主要作为茶叶的外包装,是较普遍的包装材料,具有较好的化学稳定性和综合防护性能,加工性能也好,深受生产企业的欢迎

(A) 纸包装材料 (B) 金属包装材料 (C) 高分子包装材料 (D) 玻璃包装材料

551) 预包装食品标签的所有内容,应符合国家法律法规的规定,并符合相应 () 的规定

(A) 产品标准 (B) 企业标准 (C) 行业标准 (D) 国家标准

552) 紧压茶、茶砖等茶类忌用 () 方法取样,以免重金属、油垢及钻孔烟焦味污染茶样

(A) 茶刀 (B) 铁器敲打 (C) 电钻钻孔 (D) 手掰

553) 当包装物或包装容器的最大表面面积小于 10 平方厘米时,可以只标示产品名称、()、制造者(或经销商)的名称和地址

(A) 等级 (B) 配料表 (C) 净含量 (D) 标准代号和顺序号

554) () 的氧气透气率相对较高,对气体的侵入阻隔性也较差,作为茶叶包装材料应用时一般作为内层材料,再外加一层或一层以上的高分子材料进行复合后使用,不单独作为名优茶的包装材料使用

(A) 聚乙烯材料 (B) 金属材料 (C) 玻璃材料 (D) 铝箔复合材料

555) 茶叶取样时,如果有 53 件茶样,应取样数是 ()

(A) 3 件 (B) 4 件 (C) 5 件 (D) 7 件

556) 茶叶件数取样时,6~50 件,应取样 ()

(A) 1 件 (B) 2 件 (C) 3 件 (D) 4 件

557) 包装物或包装容器最大表面面积大于 20 平方厘米时,强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于 ()

(A) 2 厘米 (B) 1 厘米 (C) 1.5 厘米, (D) 1.8 厘米

558) 从收购、验收角度来看,样茶决定一批茶的品质等级和经济价值,是体现 () 的实物依据:

(A) 等级 (B) 品质 (C) 工艺 (D) 按质论价

559) 茶叶物理检验是采用物理方法检测茶叶品质和维护茶叶质量的一种技术手段,根据目前我国茶叶生产流通活动中对茶叶物理检验项目的要求和茶叶标准引用情况,茶叶物理检验分 () 和一般物理检验。

(A) 粉末、碎茶检验 (B) 含梗量检验 (C) 非茶类夹杂物检验 (D) 特定物理检验

560) 预包装食品的标签内容应使用规范的汉字,可以同时使用拼音或少数民族文字,但不得 () 相应的汉字

(A) 小于 (B) 大于 (C) 等于 (D) 重复

- 561) 在对小包装茶取样时，若总质量未达到平均样品的最小质量值时，应（ ）
(A) 增加抽样件数 (B) 减少抽样件数 (C) 更换全部样品 (D) 重新取样
- 562) 茶叶包装材料选择的主要考虑因素是避光、（ ）、密闭、方便使用
(A) 透气 (B) 吸湿 (C) 防潮 (D) 耐热
- 563) 茶叶（ ）是采用化学方法检测茶叶内含成分，以确定其产品是否符合质量要求和引用需求的一种技术手段
(A) 茶叶水分检验 (B) 茶叶灰分检验 (C) 茶叶水浸出物检验 (D) 化学检验
- 564) 预包装食品是经预先定量包装，或装入(灌入)容器中向（ ）直接提供的食品
(A) 经营者 (B) 消费者 (C) 加工者 (D) 市场管理部门
- 565) 大包装茶在整批茶叶包装完成后的堆垛中，从不同位置抽取规定的件数。用取样工具在每件的上中下位置处各取出有代表性的样品约（ ）置于有盖的专用茶箱中混匀。
(A) 150 克 (B) 250 克 (C) 500 克 (D) 1000 克
- 566) 小包装茶从整批包装完成的堆垛中取样后，现场拆封，倒出茶叶混匀，再用分样器或四分法逐步缩分至（ ），作为平均样品，分装于两个茶样罐中，供审评用
(A) 100~150 克 (B) 200~250 克 (C) 250~500 克 (D) 500~1000 克
- 567) 茶叶是一种疏松多孔的结构体，特别容易吸湿、吸附异杂气味，在光的作用下，色泽也容易发生变化。因此茶叶的包装材料要有良好的阻气性、防潮性、（ ）等性能。
(A) 遮光性 (B) 可塑性 (C) 耐寒性 (D) 耐磨性
- 568) 取样样品必须迅速装在清洁、干燥、（ ）的容器内
(A) 无异味 (B) 密闭性良好 (C) 透气 (D) 大小适中
- 569) 从茶叶出口角度来看，样茶反映茶叶（ ），关系到国家信誉
(A) 品质规格是否相符 (B) 质量高低 (C) 加工水平高低 (D) 是否脱档
- 570) 由于茶叶品质成分组成复杂，许多内含化学成分及其组成比例关系尚未被人们认识，因此完全依靠理化审评对茶叶品质做出合理评价尚有较高难度，在未来很长的时期内，（ ）仍是制茶工艺及茶叶研究工作不可缺少的一部分，起着有效的作用。
(A) 理化分析 (B) 感官审评 (C) 加工经验 (D) 历史记录
- 571) 每个样品的容器都必须有（ ）
(A) 标签 (B) 材料说明 (C) 容量大小 (D) 使用要求
- 572) 从生产、科学研究角度来说，样茶是反应（ ）和指导生产技术改进、正确反映科研成果的依据。
(A) 茶叶品质 (B) 茶叶生产水平 (C) 茶叶采摘标准 (D) 取样的准确性。
- 573) 预包装食品在标签指明的储存条件下，在保持品质的期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。超过此期限，在一定时间内，预包装食品可能仍然（ ）

(A) 可以食用 (B) 不能食用 (C) 必须销毁 (D) 回收再加工。

574) 《食品标签通用标准》规定了外包装标签必须标定的以下基本内容:产品名称, 净含量及固形物重量, 质量等级, 制造者、经销商的名称和地址, 日期标志和储藏指南, 标准代号和顺序号, 批号, 饮用方法, 商标及条形码, 还有 ()

(A) 经营范围 (B) 生产地点 (C) 配料表 (D) 法人代表

575) 茶叶检验始于 () 初, 英国颁布禁止茶叶掺假条例, 并开始对茶叶进行检验

(A) 16 世纪 (B) 17 世纪 (C) 18 世纪 (D) 19 世纪

第4部分

操作技能复习题

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称：识茶辩茶（绿茶一组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核 试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：识茶辩茶（绿茶一组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.2

试题名称：识茶辩茶（绿茶二组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.2

试题名称：识茶辩茶（绿茶二组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.3

试题名称：识茶辩茶（绿茶三组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.3

试题名称：识茶辩茶（绿茶三组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.4

试题名称：识茶辩茶（绿茶四组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.4

试题名称：识茶辩茶（绿茶四组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.5

试题名称：识茶辩茶（绿茶五组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.5

试题名称：识茶辩茶（绿茶五组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.6

试题名称：识茶辩茶（绿茶六组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.6

试题名称：识茶辩茶（绿茶六组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.7

试题名称：识茶辩茶（绿茶七组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.7

试题名称：识茶辩茶（绿茶七组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.8

试题名称：识茶辩茶（绿茶八组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.8

试题名称：识茶辩茶（绿茶八组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.9

试题名称：识茶辩茶（绿茶九组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.9

试题名称：识茶辩茶（绿茶九组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.10

试题名称：识茶辩茶（绿茶十组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.10

试题名称：识茶辩茶（绿茶十组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.1

试题名称：识茶辩茶（红茶一组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.1

试题名称：识茶辩茶（红茶一组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.2

试题名称：识茶辩茶（红茶二组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.2

试题名称：识茶辩茶（红茶二组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.3

试题名称：识茶辩茶（红茶三组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.3

试题名称：识茶辩茶（红茶三组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.4

试题名称：识茶辩茶（红茶四组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.4

试题名称：识茶辩茶（红茶四组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.5

试题名称：识茶辩茶（红茶五组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.5

试题名称：识茶辩茶（红茶五组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.6

试题名称：识茶辩茶（红茶六组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.6

试题名称：识茶辩茶（红茶六组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.7

试题名称：识茶辩茶（红茶七组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.7

试题名称：识茶辩茶（红茶七组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.8

试题名称：识茶辩茶（红茶八组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.8

试题名称：识茶辩茶（红茶八组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.9

试题名称：识茶辩茶（红茶九组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.9

试题名称：识茶辩茶（红茶九组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.10

试题名称：识茶辩茶（红茶十组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的红茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.2.10

试题名称：识茶辩茶（红茶十组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.1

试题名称：识茶辩茶（青茶一组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.1

试题名称：识茶辩茶（青茶一组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.2

试题名称：识茶辩茶（青茶二组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.2

试题名称：识茶辩茶（青茶二组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.3

试题名称：识茶辩茶（青茶三组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.3

试题名称：识茶辩茶（青茶三组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.4

试题名称：识茶辩茶（青茶四组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.4

试题名称：识茶辩茶（青茶四组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.5

试题名称：识茶辩茶（青茶五组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.5

试题名称：识茶辩茶（青茶五组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.6

试题名称：识茶辩茶（青茶六组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.6

试题名称：识茶辩茶（青茶六组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.7

试题名称：识茶辩茶（青茶七组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.7

试题名称：识茶辩茶（青茶七组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.8

试题名称：识茶辩茶（青茶八组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.8

试题名称：识茶辩茶（青茶八组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.9

试题名称：识茶辩茶（青茶九组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.9

试题名称：识茶辩茶（青茶九组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.3.10

试题名称：识茶辩茶（青茶十组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （1）干评台一套
- （2）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （3）准备的青茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （1）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （2）干看外形，对样品进行辨别
- （3）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （1）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （2）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （1）识别样茶正确
- （2）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.3.10

试题名称：识茶辩茶（青茶十组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称：绿茶感官审评准备（一）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称：绿茶感官审评准备（一）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.2

试题名称：绿茶感官审评准备（二）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.2

试题名称：绿茶感官审评准备（二）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1， 否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1， 否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1， 否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1， 否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1， 否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1， 否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.3

试题名称：绿茶感官审评准备（三）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.3

试题名称：绿茶感官审评准备（三）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.4

试题名称：绿茶感官审评准备（四）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.4

试题名称：绿茶感官审评准备（四）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.5

试题名称：绿茶感官审评准备（五）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.5

试题名称：绿茶感官审评准备（五）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称：红茶感官审评准备（一）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称：红茶感官审评准备（一）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.2

试题名称：红茶感官审评准备（二）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.2

试题名称：红茶感官审评准备（二）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.3

试题名称：红茶感官审评准备（三）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.3

试题名称：红茶感官审评准备（三）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.4

试题名称：红茶感官审评准备（四）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.4

试题名称：红茶感官审评准备（四）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得 1 分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得 2 分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得 3 分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得 1 分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得 2 分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得 3 分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得 1 分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得 2 分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得 3 分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.5

试题名称：红茶感官审评准备（五）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.5

试题名称：红茶感官审评准备（五）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.3.1

试题名称：乌龙茶感官审评准备（一）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.3.1

试题名称：乌龙茶感官审评准备（一）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.3.2

试题名称：乌龙茶感官审评准备（二）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.3.2

试题名称：乌龙茶感官审评准备（二）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.3.3

试题名称：乌龙茶感官审评准备（三）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.3.3

试题名称：乌龙茶感官审评准备（三）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得 1 分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得 2 分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得 3 分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得 1 分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得 2 分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得 3 分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得 1 分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得 2 分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得 3 分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.3.4

试题名称：乌龙茶感官审评准备（四）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.3.4

试题名称：乌龙茶感官审评准备（四）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.3.5

试题名称：乌龙茶感官审评准备（五）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (2) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (3) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (4) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (5) 按照操作规程准确匀样、分样。

3. 技能要求

- (1) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (2) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (3) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (4) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

4. 质量指标

- (1) 备具正确
- (2) 茶叶感官审评室清洁达标
- (3) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (4) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (5) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (6) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.3.5

试题名称：乌龙茶感官审评准备（五）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶感官品质评定（一）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶感官品质评定（一）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.2

试题名称：绿茶感官品质评定（二）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.2

试题名称：绿茶感官品质评定（二）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.3

试题名称：绿茶感官品质评定（三）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.3

试题名称：绿茶感官品质评定（三）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.4

试题名称：绿茶感官品质评定（四）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.4

试题名称：绿茶感官品质评定（四）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.5

试题名称：绿茶感官品质评定（五）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.5

试题名称：绿茶感官品质评定（五）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.6

试题名称：红茶感官品质评定（一）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.6

试题名称：红茶感官品质评定（一）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.7

试题名称：红茶感官品质评定（二）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.7

试题名称：红茶感官品质评定（二）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.8

试题名称：红茶感官品质评定（三）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.8

试题名称：红茶感官品质评定（三）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.9

试题名称：红茶感官品质评定（四）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.9

试题名称：红茶感官品质评定（四）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.10

试题名称：红茶感官品质评定（五）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.10

试题名称：红茶感官品质评定（五）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.11

试题名称：乌龙茶感官品质评定（一）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.11

试题名称：乌龙茶感官品质评定（一）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.12

试题名称：乌龙茶感官品质评定（二）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.12

试题名称：乌龙茶感官品质评定（二）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.13

试题名称：乌龙茶感官品质评定（三）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.13

试题名称：乌龙茶感官品质评定（三）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.14

试题名称：乌龙茶感官品质评定（四）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.14

试题名称：乌龙茶感官品质评定（四）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.15

试题名称：乌龙茶感官品质评定（五）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

4. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.15

试题名称：乌龙茶感官品质评定（五）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成 ， 错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成 ， 错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称：绿茶综合评定（一）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称：绿茶综合评定（一）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.2

试题名称：绿茶综合评定（二）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.2

试题名称：绿茶综合评定（二）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.3

试题名称：绿茶综合评定（三）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.3

试题名称：绿茶综合评定（三）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.4

试题名称：绿茶综合评定（四）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.4

试题名称：绿茶综合评定（四）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.5

试题名称：绿茶综合评定（五）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.5

试题名称：绿茶综合评定（五）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.6

试题名称：红茶综合评定（一）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.6

试题名称：红茶综合评定（一）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.7

试题名称：红茶综合评定（二）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.7

试题名称：红茶综合评定（二）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.8

试题名称：红茶综合评定（三）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.8

试题名称：红茶综合评定（三）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.9

试题名称：红茶综合评定（四）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.9

试题名称：红茶综合评定（四）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.10

试题名称：红茶综合评定（五）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.10

试题名称：红茶综合评定（五）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.11

试题名称：乌龙茶综合评定（一）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.11

试题名称：乌龙茶综合评定（一）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.12

试题名称：乌龙茶综合评定（二）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.12

试题名称：乌龙茶综合评定（二）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.13

试题名称：乌龙茶综合评定（三）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.13

试题名称：乌龙茶综合评定（三）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.14

试题名称：乌龙茶综合评定（四）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.14

试题名称：乌龙茶综合评定（四）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.15

试题名称：乌龙茶综合评定（五）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.15

试题名称：乌龙茶综合评定（五）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			

第5部分

理论知识考试模拟试卷及答案

职业技能等级认定

理论知识(评茶员[S300009]_中级/四级)

题型	一	二			总分
配分	30	70			100
得分					

一、判断题(共 60 题、每题 0.5 分，合计 30 分)

- 1) 按照白茶的国家标准，三级白牡丹的净度上允许稍夹黄片和蜡片。()
- 2) 职工在工作期间需要进行特殊劳动保护的，用人单位应当根据职工的实际工作情况给予相应的保护。()
- 3) 推荐性国家标准的技术要求，不受强制性国家标准的相关技术要求限制。()
- 4) 小包装茶在产品包装过程中取样操作方法与大包装茶相同。()
- 5) 绿茶高温杀青要抛闷结合，多抛少闷。()
- 6) 白茶按产地和茶树品种可分为白毫银针、白牡丹和贡眉三种。()
- 7) 安溪色种外形条索壮结匀净，色泽翠绿油润，香气清高细锐，汤色金黄，滋味醇厚甘鲜，叶底软亮红边不显。()
- 8) 长炒青精制后称为眉茶，成品茶花色有珍眉、贡熙、雨茶、茶芯、针眉、秀眉、绿茶末等。()
- 9) 当审评汤色与对照样或标准样汤色基本接近，不相上下时，对样审评评语可用“相当”。()
- 10) 香气强烈、浓郁持久，具有充沛活力的香气，是高级工夫红茶应具有香气。()
- 11) 依照国家标准对黑茶的规定，茶叶中不得含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。()
- 12) 与中小叶种工夫红茶相比，大叶种工夫红茶的茶多酚含量较低。()
- 13) 大红袍既是茶树品种名称，又是产品名称。()
- 14) 白茶分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉四个品类，没有下设等级。()
- 15) C.T.C 红碎茶能快速将叶子全部轧碎成颗粒状，发酵均匀而迅速，成品全部为碎、片、末茶，无叶茶。()

- 16) 评茶室为改善室内光线, 墙壁、天花板及家具宜漆成白色。 ()
- 17) 当产品样对照某标准样进行评比时, 某些品质因子往往会存在程度上的差异, 为了更准确表达这种差异的程度, 就会用到副词。 ()
- 18) 为防止评茶人员的主观片面性, 使审评结果更为客观可靠, 评比香气时, 可采用密码审评。 ()
- 19) 按照 GB/T8302-2013 的规定, 紧压茶的取样确定的件数与大包装茶的件数完全不同。 ()
- 20) 在外销红茶对样审评中, 当审评样香气显著高于对照样一个等级时, 检验部门可做出不合格的结论。 ()
- 21) 按照国家标准《茶 取样》规定: 应由有经验的取样人员或经培训合格的取样人员负责取样, 不得交由其他任何取样机构取样。 ()
- 22) 现行的国家标准 GB18745 武夷岩茶, 将武夷山 2798 平方公里行政区域范围内种植的武夷岩茶良种(即岩茶原料)划分为 2 个产区: 正岩产区和半岩产区。 ()
- 23) 社会主义职业道德的指导原则是为人民服务。 ()
- 24) 不能用水扑救的火灾是硫酸、硝酸、盐酸和氰化物的氰化钠等等。 ()
- 25) 不论哪种红茶, 掌握发酵程度时“宁可偏轻, 不可过度”。 ()
- 26) 在评茶过程中, 摇盘的手法应迅速且力量大, 以便将茶叶快速集中并呈现出清晰的层次。 ()
- 27) 长期从事评茶工作人员的嗅觉对茶香的变化非常敏感。 ()
- 28) 黑茶(散茶)的审评方法是取有代表性茶样 3.0g 或 5.0g, 茶水比 1:50, 置于相应的审评杯中, 依据紧压程度加盖浸泡第一次 2min, 第二次 5min。结果滋味以第二泡为主, 汤色以第一泡为主。 ()
- 29) 评茶员的职业道德是指从事评茶职业的人在工作过程中共同遵守的行为准则和规范, 在所从事的业务活动中以此来约束自己, 同时又对社会承担道德责任与义务。 ()
- 30) 滇青毛茶, 以云南大叶种为原料, 外形条索紧细、有白毫。 ()
- 31) 扁形龙井茶因产地不同, 产品各显特色, 以西湖龙井品质最佳, 近年知名度较大的还有大佛龙井和越乡龙井等。 ()
- 32) 晒青绿茶品质有日晒味, 一般用于普洱毛茶加工。 ()
- 33) 洞庭碧螺春外形条索纤细, 卷曲呈螺, 白毫显露, 银绿隐翠。 ()
- 34) 如果食品的保质期或保存期与储藏条件有关, 应标示食品的特定储藏条件。 ()
- 35) 散状茯茶的外形, 特级茶要求色泽乌黑油润, 金花茂盛、无杂菌, 一级茶则不需要。 ()
- 36) 采用五档制法进行定级定等时, 若汤色品质比标准样低 1/4 等, 则用对样评语“较低”描述。 ()
- 37) 花茶属于中国茶的六大分类 ()

- 38) 职业道德的内涵是人们在职业活动中遵守的行为规范的总和。()
- 39) “异气”表示一些非茶叶类香气。()
- 40) 自然界中的品种黄茶在茶叶分类中属于黄茶类。()
- 41) 订立劳动合同应当遵循:合法公平,平等自愿,协商一致,诚实信用的原则。()
- 42) 云南黑茶系指云南大叶晒青茶经过后发酵制成的散茶和紧压茶。()
- 43) 由于霍山黄大茶采摘一芽四五叶,所以制成品叶大梗长,梗叶相连,色泽金黄鲜润。()
- 44) 精制茶标准样主要有外销茶、内销茶和各种茶的加工验收标准样。()
- 45) 花茶品质五因子中,其中所占评分权重最高的因子是滋味。()
- 46) 二级寿眉茶叶态略卷展,净度上允许夹黄片铁板片和少量蜡片。()
- 47) 老青毛茶产于我国湖北省咸宁地区,由生长成熟的新梢为原料加工而成。()
- 48) 采用抽件取样法时,50件以上,每增加50件(不足50件时按50件计)增取一件。()
- 49) 茶叶品质评判结果的正确与否,不仅关系到企业的经济效益、声誉,甚至影响到我国在国际市场上的信誉,因此职业守则要求评茶人员应遵纪守法,讲究公德。()
- 50) 按照 GB/T23776-2018,初制茶的干茶审评其形状、色泽、整碎和净度。()
- 51) 蒙山茶是国家地理标志产品,其产地三面环山,其间有一分水岭,将其分为岷江流域和青衣江流域两部分。()
- 52) 白毫银针是福建特产,其它地方都不能生产。()
- 53) 因产品存在缺陷造成人身、缺陷产品以外的其他财产损害的,生产者应当承担赔偿责任。()
- 54) 品质好的红茶冷却后会出现“冷后浑”现象。()
- 55) 传统包揉的安溪铁观音外形多呈现颗粒状。()
- 56) 为了保证质量,大宗茶的加工基本采用手工揉捻。()
- 57) 茶叶感官审评室相对湿度要求保持在70%以下。()
- 58) 口味淡薄,喉味粗糙,为高级粗老茶的滋味。()
- 59) 洞庭(山)碧螺春是地理标志产品,产自湖南洞庭湖。()
- 60) 在绿毛茶定级定等审核时,若干茶外形正常、级别相符,则可不用开汤审评。()

二、单选题(共 140 题、每题 0.5 分, 合计 70 分)

- 1) 带有糖香而且醇和称()。
- (A) “鲜甜” (B) “甜醇” (C) “甜和” (D) “甜纯”
- 2) 我国主要大叶种工夫红茶产自()。
- (A) 四川 (B) 广西 (C) 云南 (D) 湖南
- 3) 擦拭茶叶审评干、湿评台时,应当注意:()
- (A) 分别用软布擦拭 (B) 不用带异味溶剂擦拭

- (C) 不用尖锐物品擦拭 (D) 以上皆对
- 4) 龙须茶属于 ()。
- (A) 宁红工夫 (B) 川红工夫 (C) 滇红工夫 (D) 英德红茶
- 5) 大包装茶在整批茶叶包装完成后的堆垛中, 从不同位置抽取规定的件数。用取样工具在每件的上中下位置处各取出有代表性的样品约 () 置于有盖的专用茶箱中混匀。
- (A) 150 克 (B) 250 克 (C) 500 克 (D) 1000 克
- 6) 在审评 () 时, 外形条索结实、弯曲、螺状, 头大尾小, 枝头皮少量不整齐, 芽部白毫显露, 称为“白心尾”。
- (A) 本山 (B) 毛蟹 (C) 奇兰 (D) 黄旦
- 7) 闽北水仙外形条索紧结沉重色泽油润带 () 蜜黄色。
- (A) 砂绿 (B) 翠绿 (C) 碧绿 (D) 苍绿
- 8) () 是社会主义职业道德的核心思想。
- (A) 社会主义 (B) 集体主义 (C) 社会个人 (D) 集体个人
- 9) 生产销售不符合保障人体健康和人身财产安全的国家标准、行业标准的产品的, 责令停止生产销售, 没收违法生产销售的产品, 并处违法生产销售产品货值金额等值以上, () 以下的罚款
- (A) 1 倍 (B) 2 倍 (C) 3 倍 (D) 5 倍
- 10) 黑茶品质五因子中, 其中外形所占评分权数是 ()
- (A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20
- 11) 建瓯水仙内质汤色金黄, 滋味 (), 叶底粗老皱缩, 绿叶红边较少。
- (A) 醇厚清快 (B) 浓醇回甘 (C) 清淡有回甘 (D) 清甜
- 12) 下列 () 不属于职业道德范畴。
- (A) 职业义务 (B) 职业责任 (C) 职业权力 (D) 爱岗敬业
- 13) 高档大叶种工夫红茶外形条索肥壮紧结重实, 内质香气高鲜, 滋味 (), 叶底肥厚、红艳。
- (A) 浓厚刺激性强 (B) 醇爽 (C) 清醇无刺激性 (D) 醇淡
- 14) 黄茶具有黄叶黄汤的品质特点, 其品质形成的主要工序是 ()
- (A) 揉捻 (B) 杀青 (C) 闷黄 (D) 干燥
- 15) () 是茶树主要的营养器官
- (A) 芽叶 (B) 花 (C) 果实 (D) 种子
- 16) 做青是乌龙茶品质形成的关键工序, 全过程由 () 和静置(或晾青)交替进行。
- (A) 摇青 (B) 晒青 (C) 摊青 (D) 退青
- 17) 以下产品, 有对应的产品团体标准的是 ()
- (A) 龙井茶 (B) 西湖龙井茶 (C) 狮峰龙井茶 (D) 黄山毛峰茶

- 18) 绿茶杀青温度过高，叶子极易烧焦冒烟产生（ ）。
(A) 火工香 (B) 高火香 (C) 烟焦味 (D) 松烟香
- 19) 产于浙江德清县的莫干黄芽其内质香气嫩香持久，汤色澄黄明亮，滋味（ ），叶底幼嫩似莲心。
(A) 醇爽可口 (B) 平和 (C) 浓强 (D) 平淡
- 20) 以下选项中，（ ）不是袋泡茶内质审评的主要项目。
(A) 香气 (B) 叶底 (C) 滋味 (D) 汤色
- 21) 以下不属于黄芽茶的是（ ）。
(A) 君山银针 (B) 蒙顶黄芽 (C) 霍山黄芽 (D) 黄金叶
- 22) 广东饶平岭头村出产的白叶单丛，以蜜兰香高著称。外形条索（ ），色泽黄褐润泽。
(A) 粗松 (B) 紧结 (C) 短钝 (D) 短碎
- 23) 评茶用具是专用物品，应备足数量、（ ）、质量上乘、力求完善，以尽量减少客观原因导致的审评误差。
(A) 方便使用 (B) 颜色统一 (C) 规格一致 (D) 力求美观
- 24) 预包装食品标签的所有内容，应符合国家法律法规的规定，并符合相应（ ）的规定
(A) 产品标准 (B) 企业标准 (C) 行业标准 (D) 国家标准
- 25) 红茶滋味对样审评中，如审评样与对照样醇度相当，审评样浓度略高于对照样时。审评样滋味描述正确的是（ ）
(A) 醇略淡 (B) 醇尚浓 (C) 醇欠浓 (D) 醇微浓
- 26) 在低温情况下新稍会出现叶白脉绿的茶叶是（ ）。
(A) 黄金芽 (B) 开化龙顶 (C) 安吉白茶 (D) 径山茶
- 27) 下列对职业道德行为规范内容的说法错误的是（ ）。
(A) 要爱岗敬业，忠于职守 (B) 要办事公道，服务群众
(C) 要以身作则，奉献社会 (D) 不讲质量，不守信誉
- 28) 在红茶对样审评中，当审评样与对照样都有甜香，但审评样没有鲜嫩的香气，持久性略短，则审评样评语描述正确的是（ ）。
(A) 甜香稍持久 (B) 甜香无嫩香尚持久 (C) 甜香稍持久 (D) 无嫩香欠持久
- 29) 花茶品质五因子中，其中占评分权重最高的因子是（ ）
(A) 香气 (B) 滋味 (C) 外形 (D) 汤色
- 30) 特级普洱熟茶(散茶)外形条索（ ）。
(A) 尚紧结 (B) 紧细 (C) 尚紧实 (D) 尚紧卷
- 31) 绿茶香气清香，尚高爽，火工香，应定为（ ）
(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档
- 32) 形成沱山毛尖黄亮色泽和松烟味品质特征的主要关键是在于杀青后采用了“闷黄”和烘

焙时采用了（ ）两道工序。

- (A) 闷揉结合 (B) 烘揉结合 (C) 烟熏 (D) 熏揉结合

33) 茶叶感官审评评分中，外形的审评因子是指（ ）。

- (A) 形状、整碎、洁净、色泽 (B) 形状、整碎、净度、色泽
(C) 形状、匀整、净度、色泽 (D) 形状、整碎、净度、花杂

34) 红茶叶底对样审评中，如审评样与对照样嫩度相当，审评样亮度略高于对照样时。审评样叶底描述正确的是（ ）

- (A) 嫩红稍暗 (B) 嫩欠红亮 (C) 嫩匀尚红亮 (D) 嫩匀稍红亮

35) 以下（ ）工序是红茶制作的核心工序。

- (A) 摊放 (B) 发酵 (C) 闷黄 (D) 渥堆

36) 黑茶以风味为主，都具有微生物发酵的特征风味，香型难以准确形容，但必须（ ）。

- (A) 陈香 (B) 纯正 (C) 品种香 (D) 地区香

37) 根据食品安全国家标准的要求，茶叶农残应满足（ ）标准要求。

- (A) GB 2762 (B) GB 2763 (C) GB 2760 (D) GB 7718

38) 关于茶叶标准样的存放，需要做到的是（ ）

- (A) 环境干燥 (B) 环境避光 (C) 无异味 (D) 以上都对

39) 以下标准中属于推荐性标准的是（ ）

- (A) 行业标准 (B) 地方标准 (C) 推荐性国家标准 (D) 以上都是

40) 青茶品质五因子中，其中占评分权重最高的因子是（ ）

- (A) 外形 (B) 香气 (C) 滋味 (D) 汤色

41) 下列选项中，（ ）选项符合高档闽南青茶(乌龙茶)的内质品质特征。

- (A) 香气甜纯 (B) 香气浓烈 (C) 滋味浓强 (D) 滋味醇厚回甘

42) 有“金镶玉”之称，在冲泡过程中芽头会呈现出“三起三落”，冲泡后茶芽在杯底全部竖立，像“群笋出土、金枪林立”之美感的是（ ）。

- (A) 蒙顶黄芽 (B) 霍山黄芽 (C) 君山银针 (D) 沱山毛尖

43) 大叶种工夫红茶一般选用的茶树鲜叶原料不包括（ ）

- (A) 灌木型 (B) 乔木型 (C) 小乔木型 (D) 半乔木型

44) 在高档绿茶对样审评中，当审评样滋味浓度明显高于对照样，有一定的差距，则审评样评语用下列选项中（ ）比较合适。

- (A) “较浓醇，有回甘” (B) “浓醇，有回甘” (C) “稍浓醇” (D) “尚浓醇”

45) 以下不是影响茉莉鲜花开放吐香的外界因素是（ ）。

- (A) 环境温、湿度 (B) 空气流通量 (C) 采摘大小 (D) 在窖品温度和水分

46) 特级和一级白毫银针的净度要求都是（ ）。

- (A) 尚净 (B) 洁净 (C) 尚洁 (D) 尚洁净

- 47) GB 23350-2021 限制商品过度包装要求中, 茶叶包装质量应不大于内装物质量的 () 倍
(A) 3 (B) 4 (C) 6 (D) 8
- 48) 精制珠茶细圆紧结, 色泽 () 起霜。
(A) 灰绿 (B) 翠绿 (C) 绿黄 (D) 暗绿
- 49) 在对小包装茶取样时, 若总质量未达到平均样品的最小质量值时, 应 ()
(A) 增加抽样件数 (B) 减少抽样件数 (C) 更换全部样品 (D) 重新取样
- 50) 根据关于食品包装标识的国家标准, 哪一项不需要在茶叶小包装中标明 ()
(A) 品名 (B) 含水率 (C) 等级 (D) 生产日期
- 51) 文山包种茶是台湾青(乌龙)茶中发酵程度最轻的清香型绿色青(乌龙)茶。内质香气 (), 滋味甘醇, 滑活, 鲜爽回味强, 汤色蜜绿或蜜黄, 清澈明亮。
(A) 蜜韵深远 (B) 清新持久, 有自然花香 (C) 清高悠深 (D) 芬芳馥郁
- 52) 青茶品质五因子中, 其中香气所占评分权数是 ()
(A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20
- 53) 南路边茶是压制砖茶和金尖茶的原料, 制成的“做庄茶”, 其品质特点是质感粗老, 且含有部分茶梗, 内质香气纯正, 滋味 (), 汤色尚红亮, 叶底棕褐粗老。
(A) 浓醇 (B) 醇和 (C) 平和 (D) 粗涩
- 54) “平正”表示茶香平淡且 ()。
(A) 无异杂气 (B) 香气低闷 (C) 香气短钝 (D) 有轻微陈气
- 55) 中国茶叶分类正确说法是 ()。
(A) 绿茶、黄茶、黑茶、红茶、白茶、青茶 (B) 绿茶、黄茶、黑茶、红茶、白茶
(C) 绿茶、黄茶、黑茶、红茶 (D) 绿茶、红茶、青茶
- 56) 以下选项中, () 是名优绿茶内质审评的主要项目。
(A) 香气和滋味 (B) 香气和叶底 (C) 滋味和汤色 (D) 滋味和叶底
- 57) 洞庭(山)碧螺春的等级不包含 ()
(A) 特一级 (B) 特二级 (C) 特三级 (D) 一级
- 58) 味清淡, 尚适口, 无异杂粗老味。则称为 ()。
(A) “醇厚” (B) “纯和” (C) “粗淡” (D) “平淡”
- 59) 外形品质特征与安溪铁观音最为相似的品种当推 ()。
(A) 梅占 (B) 毛蟹 (C) 黄金桂 (D) 本山
- 60) 红茶滋味对样审评中, 如审评样与对照样醇度相当, 审评样浓度略低于对照样时。审评样滋味描述正确的是 ()
(A) 醇稍浓 (B) 醇略浓 (C) 醇欠浓 (D) 醇微浓
- 61) 下列绿茶汤色选项中, () 符合对样审评评语的描述。
(A) “红汤” (B) “黄汤” (C) “绿红” (D) “均黄绿明亮”

- 62) 广西六堡茶内质香气陈醇带松木烟香，汤色红浓亮，滋味（ ），叶底呈铜褐色。
- (A) 较甘醇并带有松烟味和槟榔味 (B) 醇和并带有烟焦味
(C) 平和并带有松烟味 (D) 粗涩并带有槟榔味
- 63) 外形扁平、光滑、挺直、尖削，芽长于叶，内质香气鲜嫩馥郁，清高持久，滋味甘鲜醇厚，汤色绿，清澈明亮。符合此特征的绿茶是（ ）。
- (A) 太平猴魁 (B) 高档大方 (C) 高档旗枪 (D) 高级西湖龙井
- 64) 用 C.T.C 机器制作红碎茶彻底改变了传统的揉切方法，外形颗粒较其他碎茶稍大而重实匀整。全部产品无（ ）。
- (A) 叶茶 (B) 碎茶 (C) 片茶 (D) 末茶
- 65) 在武夷岩茶中，“蜻蜓头”是用来形容（ ）。
- (A) 干茶外形 (B) 叶底 (C) 鲜叶 (D) 叶背沙粒状
- 66) 特级六堡茶(散茶)外形条索紧细，匀整，净度（ ），色泽黑褐。
- (A) 净 (B) 净，含梗 (C) 净，有茎 (D) 尚净
- 67) 绿茶杀青要根据鲜叶原料，采取（ ）的原则。
- (A) 嫩叶嫩杀，老叶嫩杀 (B) 嫩叶老杀，老叶嫩杀
(C) 嫩叶嫩杀，老叶老杀 (D) 嫩叶老杀，老叶老杀
- 68) 红茶的对样审评中，当审评样汤色明亮度略低于对照样时，则审评样评语描述正确的是（ ）。
- (A) “红略明亮” (B) “红稍亮” (C) “明亮度相当” (D) “红尚明亮”
- 69) 根据 GH/T 1115 对西湖龙井茶的感官要求，不符合的是（ ）
- (A) 形似雀舌 (B) 嫩绿鲜润 (C) 挺直尖削 (D) 扁平光滑
- 70) 不同的加工工艺会导致不同茶类含不同的品质化学成分，其中最主要的就是（ ）
- (A) 茶多酚 (B) 氨基酸 (C) 咖啡因 (D) 维生素
- 71) 以下采用包揉技术的青茶是（ ）。
- (A) 武夷岩茶 (B) 凤凰单丛 (C) 文山包种 (D) 铁观音
- 72) 由于黄茶“闷黄”的过程，使酯型儿茶素大量减少，导致黄茶香气变钝，滋味（ ）。
- (A) 变醇 (B) 变强 (C) 变鲜 (D) 变淡
- 73) 以下关于莫干黄芽特级的感官描述，不正确的是（ ）
- (A) 外形扁平挺直 (B) 色泽嫩黄润 (C) 香气清甜 (D) 滋味甘醇
- 74) 职业道德的指导原则是指在从事特定职业过程中所应遵循的一系列行为（ ）。
- (A) 准则 (B) 价值观 (C) 准则和价值观 (D) 准则和社会观
- 75) 用人单位应当为职工提供（ ），确保职工的身体健康
- (A) 学习进修机会 (B) 安全卫生条件 (C) 愉快工作环境 (D) 良好生活习惯
- 76) 以下杀青和干燥方式相同的是（ ）。

- (A) 炒青绿茶 (B) 蒸青绿茶 (C) 烘青绿茶 (D) 晒青绿茶
- 77) 以下单芽形的红茶是 ()。
- (A) 金骏眉 (B) 九曲红梅 (C) 红香螺 (D) 红毛峰
- 78) 香气滞钝、混杂不爽，谓之 ()。
- (A) 钝浊 (B) 混钝 (C) 清浊 (D) 浑杂
- 79) 茶叶包装材料选择的主要考虑因素是避光、()、密闭、方便使用
- (A) 透气 (B) 吸湿 (C) 防潮 (D) 耐热
- 80) 绿茶按照杀青和干燥的方式分为：炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和 ()。
- (A) 机制绿茶 (B) 晒青绿茶 (C) 手工绿茶 (D) 大宗绿茶
- 81) 茶汤黄而明亮谓之 ()。
- (A) 黄明 (B) 杏黄 (C) 黄亮 (D) 浅黄
- 82) 在外销红茶对样审评中，当审评样与对照样香型不完全相同，如两者都有甜香，持久性相当，但审评样还带有嫩香，则审评样香气评语描述可以是 ()。
- (A) 甜香带嫩香 (B) 嫩香带甜香 (C) 嫩香 (D) 甜香
- 83) 汤色红而鲜艳，似琥珀并带有金边。符合该描述的红茶汤色的评茶术语是 ()。
- (A) “红明” (B) “红亮” (C) “红艳” (D) “红浓”
- 84) 以下的都是银针形状的茶叶，属于黄茶类的是 ()。
- (A) 太姥银针 (B) 君山银针 (C) 白毫银针 (D) 千岛银针
- 85) 手筑茯砖茶外形松紧适度，发花茂盛，()。
- (A) 无金花 (B) 含杂菌 (C) 无杂菌 (D) 含细菌
- 86) 下列选项中，() 不是叶底嫩度辨别的内容。
- (A) 芽的含量 (B) 叶底的气味 (C) 嫩叶含量 (D) 叶片的厚薄
- 87) 岭头单丛经县、地专家审评鉴定，认为该茶树品质稳定，具有 () 特点，品质达到单丛级别。
- (A) 兰花香 (B) 桂花香 (C) 花蜜香 (D) 栀子香
- 88) 以下标准，不需要标注地理保护标识的是 ()。
- (A) GB/T 22111 (B) GB/T 18650 (C) GB/T 19460 (D) GB/T 14456
- 89) 闽北水仙内质香气浓郁，具有 ()，汤色清澈显橙红色，滋味醇厚鲜爽回甘，叶底肥软黄亮，红边鲜艳。
- (A) 栀子花香 (B) 茉莉花香 (C) 兰花清香 (D) 桂花香
- 90) 标准化法中的标准包括：国家标准、()、地方标准、团体标准和企业标准
- (A) 强制性标准 (B) 推荐性标准 (C) 国际标准 (D) 行业标准
- 91) 定期检查茶样的贮存情况，如发现有 () 等现象，应及时处理或更换。
- (A) 异味、潮湿 (B) 潮湿、霉变 (C) 异味、潮湿或霉变 (D) 异味、霉变

- 92) 茶叶香气是由不同性质的众多物质组成，迄今为止一级鉴定的茶叶香气物质有（ ）多种。
- (A) 100 (B) 200 (C) 400 (D) 700
- 93) 茶叶感官审评，最后的总得分为（ ）
- (A) 外形因子总分 $\times 0.4$ +内质因子总分 $\times 0.6$
(B) 外形因子总分 $\times 0.5$ +内质因子总分 $\times 0.5$
(C) 外形因子总分 $\times 0.6$ +内质因子总分 $\times 0.4$
(D) 外形因子总分+内质因子总分
- 94) 红茶叶底对样审评中，如审评样与对照样相比，审评样嫩度和亮度都略高于对照样时。审评样叶底描述正确的是（ ）
- (A) 尚嫩匀红亮 (B) 稍嫩匀红亮 (C) 欠嫩匀红亮 (D) 红亮摊叶稍显
- 95) 茶树的哪些器官是营养器官（ ）
- (A) 根、茎、叶 (B) 花、果实、种子 (C) 根、茎、花 (D) 花、果实、叶
- 96) DB 42/T351 恩施玉露产品标准中，规定了其产品等级，不包含（ ）
- (A) 特级 (B) 特级二等 (C) 一级 (D) 二级
- 97) 下列（ ）是唯一的红茶紧压茶。
- (A) 花砖 (B) 茯砖 (C) 米砖 (D) 黑砖
- 98) 普洱茶属于我国四大茶区中的哪个茶区（ ）
- (A) 西南茶区 (B) 江南茶区 (C) 华南茶区 (D) 江北茶区
- 99) 大叶种制成的条形茶，其叶肉厚实、形态丰满、芽叶较大，评语用（ ）来描述。
- (A) 厚重 (B) 粗壮 (C) 肥壮 (D) 粗松
- 100) 企业标准制定时，农残及理化指标应（ ）国家标准。
- (A) 高于 (B) 低于 (C) 等于 (D) 不低于
- 101) 绿茶汤色绿中泛黄，则称为（ ）。
- (A) “泛绿” (B) “泛黄” (C) “绿黄” (D) “黄绿”
- 102) 异气是在审评香气（ ）阶段中辨析。
- (A) 热嗅 (B) 温嗅 (C) 冷嗅 (D) 嗅杯底
- 103) 安化黑茶湘尖茶的分类中，不包括（ ）
- (A) 天尖 (B) 花尖 (C) 贡尖 (D) 生尖
- 104) GB/T19460 黄山毛峰茶产品标准中，规定了其产品等级不包含（ ）
- (A) 特级一等 (B) 特级二等 (C) 二级 (D) 四级
- 105) 纸质材料是最为原始的包装材料，由于（ ）较好，所以纸质材料早期主要用于促进存放于灰缸中茶叶的后熟作用。
- (A) 防水性 (B) 遮光性 (C) 透气性 (D) 耐热性

- 106) () 必须执行, 国家鼓励采用推荐性标准
(A) 推荐性标准 (B) 强制性标准 (C) 行业标准 (D) 团体标准
- 107) 条形红茶的对样审评, 评茶人员给审评样外形条索评语是“稍紧细, 金毫略显”, 下列选项中, 可以替换该评语的是 ()。
(A) “略紧细, 金毫稍显” (B) “欠紧细, 金毫显”
(C) “稍紧细, 金毫多” (D) “尚紧细, 略显锋苗”
- 108) 贡熙是长炒青中的 (), 精制后称为贡熙。
(A) 碎茶 (B) 针形茶 (C) 扁形茶 (D) 圆形茶
- 109) 莫干黄芽的产品等级不包含 ()
(A) 精品 (B) 特级 (C) 一级 (D) 二级
- 110) 以下文字可以出现在茶叶包装上的是 ()
(A) “抗癌” (B) “国家级” (C) “最佳” (D) “精制”
- 111) 涌溪火青产于安徽泾县, 外形 () 似腰圆形, 白毫显, 身骨重实。
(A) 瓜片形 (B) 弯曲形 (C) 颗粒形 (D) 眉茶形
- 112) 茉莉花茶审评的评分方法是执行国家有关规定, 在感官审评因子中滋味的权数是 ()。
(A) 0.1 (B) 0.15 (C) 0.20 (D) 0.25
- 113) 根据 GH/T 1115 对西湖龙井茶区域的划分, 不包含以下哪个区域 ()
(A) 转塘镇 (B) 龙坞镇 (C) 留下镇 (D) 萧山区
- 114) 小白是用 () 的鲜叶制成。毫心较小, 叶张细嫩软, 有白毫, 色灰绿, 有毫香, 味鲜醇, 叶底软嫩灰绿亮。
(A) 水仙茶树品种 (B) 菜茶茶树品种 (C) 政和大白茶树品种 (D) 铁观音茶树品种
- 115) 干粉灭火器不适合扑救下列哪类物质的火灾 ()
(A) 易燃液体 (B) 易燃气体 (C) 电气火灾 (D) 粉尘爆炸
- 116) 红茶的感官审评方法要求为白色瓷质, () 一致。
(A) 大小、厚薄、色泽 (B) 大小、厚薄 (C) 大小、色泽 (D) 厚薄、色泽
- 117) 绿茶滋味尚醇厚, 应定为 ()
(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档
- 118) 正山小种外形条索粗壮紧结, 身骨重实, 色泽 () 油润有光。
(A) 乌黑 (B) 乌褐 (C) 栗红 (D) 棕黑
- 119) 以下 () 的外形不属于条形红茶。
(A) 英红九号 (B) 红碎茶 (C) 正山小种 (D) 坦洋工夫
- 120) 绿茶叶底尚嫩, 黄绿, 欠匀齐, 应定为 ()
(A) 甲档 (B) 乙档 (C) 丙档 (D) 丁档

- 121) 人体对的 () 刺激有一个量的界限,只有当物质形成一定量的时候,才会有这种知觉感这个极限量,就是感觉的敏锐度;而引起感觉刺激物质的最小量,称为感觉阈值。
- (A) 嗅觉 (B) 味觉 (C) 嗅觉或味觉 (D) 嗅觉或视觉
- 122) 特级六堡茶(散茶)外形条索 (), 匀整, 色泽黑褐。
- (A) 粗实 (B) 尚紧结 (C) 紧细 (D) 尚紧
- 123) 产于湖南省茯砖茶的内质品质要求香气 (), 滋味纯和, 无涩味, 叶底黑褐色。
- (A) 纯正稍带高火香 (B) 带特殊的陈香 (C) 清爽 (D) 黄花清香
- 124) () 在购买使用商品和接受服务时享有人格尊严, 民族风俗习惯得到尊重的权利, 享有个人信息依法得到保护的权利。
- (A) 消费者 (B) 经营者 (C) 生产者 (D) 市场管理者
- 125) 根据《上海市食品安全企业标准备案办法(2021 版)》要求, 企业标准制定后, 需要在公共平台上进行公示, 公示时间不少于 ()
- (A) 15 个工作日 (B) 12 个工作日 (C) 10 个工作日 (D) 8 个工作日
- 126) 湖南北港毛尖属黄小茶, 外形条索紧结重实卷曲, 色泽 ()。
- (A) 金黄 (B) 灰绿 (C) 黄绿 (D) 金毫
- 127) 凤凰水仙内质香气 (), 滋味浓厚回甘, 汤色清红, 叶底厚实, 红边绿心。
- (A) 蜜韵深远 (B) 高长 (C) 清高悠深, 具有天然的花香 (D) 清香芬芳
- 128) 审评黑茶(紧压茶), 闻香的时间最好是 ()。
- (A) 1~2 秒 (B) 2~3 秒 (C) 3~4 秒 (D) 5min
- 129) 黄茶按 () 分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三种。
- (A) 产区 (B) 品种 (C) 鲜叶的老嫩 (D) 采摘季节
- 130) 黄茶外形的成色成分不包括 ()。
- (A) 叶黄素 (B) 黄酮 (C) 脱镁叶绿素 (D) 叶绿素
- 131) 四级大叶种工夫红茶内质品质特征香气 (), 滋味尚浓, 汤色红尚亮。
- (A) 醇正 (B) 纯正 (C) 浓郁 (D) 尚浓郁
- 132) 职业道德的核心思想是为 ()
- (A) 社会服务 (B) 集体服务 (C) 为人民服务 (D) 公民服务
- 133) 下列评茶术语中, 术语 () 即可用于滋味, 也可用于香气。
- (A) 高火 (B) 浓厚 (C) 醇厚 (D) 粗涩
- 134) 以下哪个项目不是外形审评的因子, ()。
- (A) 条索 (B) 叶底 (C) 净度 (D) 整碎
- 135) 一级烟小种红茶内质滋味品质特征是 ()。
- (A) 纯爽 (B) 醇爽 (C) 醇和尚爽 (D) 醇和
- 136) 著作权侵权纠纷可以调解, 调解不成或者调解达成协议后一方反悔的, 可以向 () 起

诉

- (A) 地方人民政府 (B) 劳动仲裁机关
(C) 国务院著作权行政管理部门 (D) 人民法院

137) 预包装食品的标签内容应使用规范的汉字，可以同时使用拼音或少数民族文字，但不得（ ）相应的汉字

- (A) 小于 (B) 大于 (C) 等于 (D) 重复

138) 茶叶审评中汤色“嫩绿清澈明亮”是（ ）的品质描述。

- (A) 高档名优烘青绿茶 (B) 高档名优炒青绿茶
(C) 高档大宗炒青绿茶 (D) 中档大宗烘青绿茶

139) 在青茶的传统制作工艺中，（ ）工艺是必不可少的。

- (A) 揉切 (B) 渥堆 (C) 做青 (D) 闷黄

140) 花茶品质五因子中，其中香气所占评分权数是（ ）

- (A) 35 (B) 30 (C) 25 (D) 20

职业技能等级认定

理论知识(评茶员[S300009]_中级/四级)

题型	一	二			总分
配分	30	70			100
得分					

一、判断题(共 60 题、每题 0.5 分, 合计 30 分)

- 1) ✓ 2) ✓ 3) ✓ 4) ✓ 5) ✓ 6) × 7) × 8) ✓
9) ✓ 10) × 11) ✓ 12) × 13) ✓ 14) × 15) ✓ 16) ✓
17) ✓ 18) ✓ 19) × 20) ✓ 21) × 22) × 23) × 24) ✓
25) ✓ 26) × 27) ✓ 28) ✓ 29) ✓ 30) × 31) ✓ 32) ✓
33) ✓ 34) ✓ 35) × 36) × 37) × 38) ✓ 39) ✓ 40) ×
41) ✓ 42) ✓ 43) ✓ 44) × 45) × 46) ✓ 47) ✓ 48) ✓
49) ✓ 50) × 51) ✓ 52) × 53) ✓ 54) ✓ 55) × 56) ×
57) ✓ 58) × 59) × 60) ✓

二、单选题(共 140 题、每题 0.5 分, 合计 70 分)

- 1) B 2) C 3) D 4) A 5) B 6) B 7) A 8) B
9) C 10) D 11) A 12) D 13) A 14) C 15) A 16) A
17) C 18) C 19) A 20) B 21) D 22) B 23) C 24) A
25) D 26) C 27) D 28) B 29) A 30) B 31) B 32) C
33) B 34) D 35) B 36) B 37) B 38) D 39) D 40) C
41) D 42) C 43) A 44) A 45) C 46) B 47) D 48) A
49) A 50) B 51) B 52) B 53) C 54) A 55) A 56) A
57) C 58) D 59) D 60) C 61) D 62) A 63) D 64) A
65) A 66) A 67) B 68) D 69) A 70) A 71) D 72) A
73) A 74) C 75) B 76) A 77) A 78) A 79) C 80) B
81) C 82) A 83) C 84) B 85) C 86) B 87) C 88) A
89) C 90) D 91) C 92) D 93) D 94) B 95) A 96) B
97) C 98) A 99) C 100) D 101) D 102) A 103) B 104) D
105) C 106) B 107) A 108) D 109) A 110) D 111) C 112) D
113) D 114) B 115) D 116) A 117) B 118) A 119) B 120) C
121) C 122) C 123) D 124) A 125) C 126) A 127) D 128) B
129) C 130) B 131) B 132) C 133) A 134) B 135) D 136) D
137) B 138) A 139) C 140) A

第 6 部分

操作技能考核模拟试卷

注 意 事 项

1. 考生根据操作技能考核通知单中所列的试题做好考核准备。
2. 请考生仔细阅读试题单中具体考核内容和要求，并按要求完成操作或进行笔答或口答，若有笔答请考生在答题卷上完成。
3. 操作技能考核时要遵守考场纪律，服从考场管理人员指挥，以保证考核安全顺利进行。

注：操持技能鉴定试题评分表及答案是考评员对考生考核过程及考核结果的评分记录表，也是评分依据。

职业技能等级认定

评茶师（四级）操作技能考核通知单

姓名：

准考证号：

考核日期：

试题 1

试题代码：1.1.1。

试题名称：识茶辩茶（绿茶一组）。

考核时间：5min。

配分：10 分。

试题 2

试题代码：2.1.1。

试题名称：绿茶感官审评准备（一）。

考核时间：5min。

配分：15 分。

试题 3

试题代码：3.1.1。

试题名称：绿茶感官品质评定（一）。

考核时间：40min。

配分：40 分。

试题 4

试题代码：3.2.1。

试题名称：绿茶综合评定（一）。

考核时间：10min。

配分：35 分。

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称：识茶辩茶（绿茶一组）

考核时间： 5 分钟

1. 场地设备要求

- （4）干评台一套
- （5）配套的标准样茶罐、标准样茶盘各 5 个
- （6）准备的绿茶茶样 10 个（抽取其中 5 个）各 100-150g

2. 工作任务

- （4）能根据茶样包装标签分析茶样情况
- （5）干看外形，对样品进行辨别
- （6）根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形

3. 技能要求

- （3）能根据样品的外观、色泽等初步判别样品所属茶类
- （4）能做好样品茶名、产地、外形等信息登记

4. 质量指标

- （3）识别样茶正确
- （4）茶名、产地、外形填写正确

评茶师（四级）操作技能考核

答题卷

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：识茶辩茶（绿茶一组）

考核时间：5 分钟

一、识茶辩茶

考试要求：根据提供的茶样按编号顺序写出每个茶样的茶名、产地、外形。

总分：

编 号	茶 名	产 地	外 形
1			
2			
3			
4			
5			

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：识茶辩茶（绿茶一组）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	每个空格 填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 5 分		
M2	2.5	茶样产地书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
M3	2.5	外形书写正确	每个空格 填写正确=0.5 不填或填错=0 共 5 个评分项 合计 2.5 分		
合计配分	10	合计得分			

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称：绿茶感官审评准备（一）

考核时间： 5 分钟

5. 场地设备要求

- (5) 干评台、湿评台一套
- (6) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘 4 个
- (7) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (8) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

6. 工作任务

- (6) 独立准备相关茶叶审评的器具。
- (7) 准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号布置。
- (8) 做好感官审评操作相关标准的准备。
- (9) 按茶叶的操作规程正确取样。
- (10) 按照操作规程准确匀样、分样。

7. 技能要求

- (5) 能按茶叶感官审评要求清洁审评室
- (6) 能按茶叶感官审评要求准备设施
- (7) 能准备茶叶感官审评器具，并按顺序编号
- (8) 能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查审评室

8. 质量指标

- (7) 备具正确
- (8) 茶叶感官审评室清洁达标
- (9) 茶叶感官审评器具按顺序编号准备
- (10) 根据安全用电和实验室防火防爆要求系统检查审评室相关设备设施
- (11) 根据茶样选择相应产品的文字标准（企业标准）正确
- (12) 干、湿评台保持整洁

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称：绿茶感官审评准备（一）

考核时间：5 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	先干后湿，干评台茶盘按号码顺序摆放正确；	是=1，否=0		
M2	1	湿平台审评杯碗按号码顺序放置正确	是=1，否=0		
M3	1	叶底盘正确准备	是=1，否=0		
M4	1	校准天平至零点	是=1，否=0		
M5	1	正确取样，缩分茶样至所需数量	是=1，否=0		
M6	1	正确匀样、称样（按编码顺序匀样、称样，置入茶叶审评杯中）	是=1，否=0		
合计配分	6	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将茶叶均匀地按轻重、大小、粗细等不同有次序地分布（得1分） 2-操作流程基本完成，能将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将茶叶均匀地按轻重、大小、长短、粗细等不同有次序地分布（得3分）				
J2	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能将收拢集中成为馒头形，未使茶叶分出上、中、下三层次（得1分） 2-操作动作基本完成，能将收拢集中成为馒头形，尚能使茶叶分出上、中、下三层次（得2分） 3-操作动作顺畅，能很好的将收拢集中成为馒头形，能使茶叶清晰的分出上、中、下三层次（得3分）				
J3	3	0-无操作，不得分； 1-操作动作不连续，未能让茶叶按照轻重进行分离，未能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得1分） 2-操作基本完成，能让茶叶按照轻重进行分离，能看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得2分） 3-操作完成顺畅，能很好的让茶叶按照轻重进行分离，能清晰的看到茶叶的大小等从前到后依次均匀地铺在样盘里（得3分）				
合计配分	9	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶感官品质评定（一）

考核时间： 40 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 干评台、湿评台一套
- (2) 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- (3) 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- (4) 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- (1) 湿评内质、品质记录（规范操作）。
- (2) 辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。
- (3) 辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

3. 技能要求

- (1) 能进行匀样、称样，并按编码顺序置入茶叶审评杯中
- (2) 能确定相应的杯碗器具、茶水比例、冲泡时间和水温
- (3) 能按审评要求看汤色、嗅香气、尝滋味和看叶底
- (4) 能区别汤色的深浅、明暗、清浊
- (5) 能辨别陈、霉、焦、烟、异等不正常气味
- (6) 能辨别叶底的嫩度（或成熟度）、匀度、色泽
- (7) 能按茶叶感官审评程序记录品质情况
- (8) 能使用茶叶感官审评术语描述常见某一茶类的主要品质特征

5. 质量指标

- (1) 正确规范操作
- (2) 保持干、湿评台整洁
- (3) 双杯找对（香气、滋味）
- (4) 正确描述香气、滋味品质特征
- (5) 正确按茶叶感官审评程序记录品质情况

评茶师（四级）操作技能考核

答题卷

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶感官品质评定（一）

考核时间：40 分钟

一、绿茶感官品质评定（一）（双杯找对）

要求：仔细辨别已冲泡好的 3 组茶样，根据以下内容操作：

1、辨别不同级别茶样的香气类型、高低、浓淡和纯异，根据香气，俩俩配对,将审评杯上的数字写入相应的编号栏内。

2、辨别不同级别茶样的滋味浓淡、强弱、鲜陈，根据滋味，俩俩配对,将审评碗上的数字写入相应的编号栏内。

总分：_____

项目	编号				审评结果
	考生填写	考评员填写	考生填写	考评员填写	考评员填写
香气					
滋味					

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶感官品质评定（一）

考核时间：40 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	正确计时	是=1，否=0		
M2	1	正确注水	是=1，否=0		
M3	1	出汤及时、顺序正确	是=1，否=0		
M4	5	第一组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M5	5	第二组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M6	5	第三组茶样香气配对正确	是=5，否=0		
M7	5	第一组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M8	5	第二组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M9	5	第三组茶样滋味配对正确	是=5，否=0		
M10	1	1-干评、湿评台整洁干净	是=1，否=0		
合计配分	34	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	干评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
J2	3	湿评规范操作 未能完成操作流程（得 0 分） 操作动作不连续，错误 3 次以上（得 1 分） 操作流程基本完成，错误 2 次及以下（得 2 分） 操作动作顺畅，无错误遗漏项。（得 3 分）				
合计配分	6	合计得分				

评茶师（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称：绿茶综合评定（一）

考核时间： 10 分钟

1. 场地设备及物料要求

- （1） 干评台、湿评台一套
- （2） 配套的标准样茶罐 3 个、标准样茶盘各 4 个
- （3） 准备的茶样 3 个，不少于 200g
- （4） 审评器具各 6 套（包括计时器、天平等）

2. 工作任务

- （1） 正确记录汇总、结果计算及判定。
- （2） 正确的填写茶名。
- （3） 根据相关茶类，正确描述香气和滋味评语。

3. 技能要求

- （1） 能根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能识别劣变茶、次品茶、真假茶
- （3） 能根据各项因子进行结果判定
- （4） 能对照茶叶实物标准样对某一类茶叶的外形、内质进行定级

4. 质量指标

- （1） 根据品质记录对各品质因子情况进行汇总
- （2） 能根据各项因子进行结果判定
- （3） 能正确的填写茶名，以及正确描述香气和滋味评语。

评茶师（四级）操作技能考核
答题卷

准考证号：
试题代码：3.2.1
试题名称：绿茶综合评定（一）
考核时间：10 分钟

一、综合评定

考试要求：填写茶名，以及描述香气、滋味评语。

总分：_____

序号	茶名	香气评语	滋味评语	审评结果 (考评员填写)
1				
2				
3				
总分				

评茶师（四级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称：绿茶综合评定（一）

考核时间：10 分钟

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	茶名书写正确	是=5， 否=0		
M2	15	香气描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
M2	15	滋味描述正确	每个空格 填写正确=5 不填或填错=0 共 3 个评分项 合计 15 分		
合计配分	35	合计得分			