

2.1.5 (12-2) 《茶叶质量检验与审评》课程考核标准

序号	考核项目	考核要点	考核方法	评分标准	备注
1	评茶基础知识	①茶叶感官审评的原理； ②评茶的设备与要求； ③茶叶扦样的要求； ④评茶的水原则。	随机抽问，结合记录情况及实训进行考核	①优秀：熟悉茶叶感官审评的各方面要求及相关器具等，能正确描述茶叶感官审评室的使用、维护与管理要点，能正确进行审评操作。 ②良好：较熟悉茶叶感官审评的各方面要求及相关器具等，并说出其维护与管理要点，基本能进行审评操作。 ③及格：基本知道茶叶感官审评的各方面要求及相关器具，在审评操作时有误差。 ④不及格：不能描述茶叶感官审评的各方面要求及器具，不会审评操作。	
2	绿茶审评	①绿茶审评的一般流程； ②绿茶毛茶的评审流程与要点； ③绿茶名优茶的评审流程与要求。	模拟评茶员考试进行考核	①优秀：能正确进行绿毛茶、名优绿茶的审评，用专业绿茶评茶术语对结果进行描述。 ②良好：基本能正确进行绿毛茶、名优绿茶的审评，欠熟练，所下评茶术语基本无误。 ③及格：尚能进行绿毛茶、名优绿茶的审评，有误差，所下评茶术语不够准确。 ④不及格：不能独立进行审评，评语误用、乱用。	
3	黄茶审评	①黄茶审评的一般流程； ②黄茶的评审流程与要点。	模拟评茶员考试进行考核	①优秀：能正确进行黄茶的审评，用专业黄茶评茶术语描述评茶结果。 ②良好：基本能正确进行黄茶的审评，欠熟练，所下评茶术语基本无误。 ③及格：尚能进行黄茶的审评，有误差，所下评茶术语不够准确。 ④不及格：不能独立审评，评语误用、乱用。	
4	红茶审评	①红茶审评一般流程； ②红茶毛茶的评审流程与要点；	模拟评茶员考试进行考核	①优秀：能正确进行红毛茶、红茶名茶和红碎茶的审评，用专业红茶评茶术语对评茶结果进行描述。 ②基本能正确进行红毛茶、红茶名茶和红碎茶的审评，欠熟练，所下	

		<p>③工夫红茶的评审流程与要求；</p> <p>④红碎茶的评审流程与要求。</p>		<p>评茶术语基本无误。</p> <p>③及格：尚能进行红毛茶、红茶名茶和红碎茶的审评，有误差，所下评茶术语不够准确。</p> <p>④不及格：不能独立进行审评，评语误用、乱用。</p>	
5	白茶审评	<p>①白茶审评的一般流程；</p> <p>②白茶毛茶的评审流程与要点；</p> <p>③白茶名茶的评审流程与要求。</p>	模拟评茶员考试进行考核	<p>①优秀：能正确进行白毛茶、白茶名茶的审评，用专业白茶评茶术语对评茶结果进行描述。</p> <p>②良好：基本能正确进行白毛茶、白茶名茶的审评，欠熟练，所下评茶术语基本无误。</p> <p>③及格：尚能进行白毛茶、白茶名茶的审评，有误差，所下评茶术语不够准确。</p> <p>④不及格：不能独立进行审评，评语误用、乱用。</p>	
6	青茶审评	<p>①青茶审评的一般流程；</p> <p>②青茶毛茶的评审流程与要点；</p> <p>③青茶名茶的评审流程与要求。</p>	模拟评茶员考试进行考核	<p>①优秀：能正确进行青茶毛茶、青茶名茶的审评，用专业青茶评茶术语对评茶结果进行描述。</p> <p>②良好：基本能正确进行青茶毛茶、青茶名茶的审评，欠熟练，所下评茶术语基本无误。</p> <p>③及格：尚能进行青茶毛茶、青茶名茶的审评，有误差，所下评茶术语不够准确。</p> <p>④不及格：不能独立进行审评，评语误用、乱用。</p>	
7	黑茶审评	<p>①黑茶审评的一般流程；</p> <p>②黑茶毛茶的评审流程与要点；</p> <p>③黑茶名茶的评审流程与要求。</p>	模拟评茶员考试进行考核	<p>①优秀：能正确进行黑茶毛茶、黑茶名茶的审评，用专业黑茶评茶术语对评茶结果进行描述。</p> <p>②良好：基本能正确进行黑茶毛茶、黑茶名茶的审评，欠熟练，所下评茶术语基本无误。</p> <p>③及格：尚能进行黑茶毛茶、黑茶名茶的审评，有误差，所下评茶术语不够准确。</p> <p>④不及格：不能进行审评，评语误用、乱用。</p>	
8	花茶审评	<p>①花茶审评的一般流程；</p> <p>②花茶毛茶的评审流程</p>	模拟评茶员考试进行考核	<p>①优秀：正确描述我国主要几种花茶品质特征以及相应的审评方法，独立完成花茶的审评，使用花茶审评术语对相应花茶品质进行描述。</p> <p>②良好：基本能描述我国主要几种</p>	

		与要点。		<p>花茶品质特征以及相应的审评方法，能完成花茶的审评，欠熟练，所下评茶术语基本无误。</p> <p>③及格：尚能描述我国主要几种花茶品质特征以及相应的审评方法，审评时有误差，所下评茶术语不够准确。</p> <p>④不及格：不能描述花茶特点及审评方法，无法独立进行审评，评语误用、乱用。</p>	
9	茶叶物理检验技术	①茶叶粉末、碎茶和含梗量等检验的方法。	理论知识结合实训操作进行考核	<p>①优秀：正确描述茶叶粉末、碎茶和含梗量等检验方法。</p> <p>②良好：基本能描述茶叶粉末、碎茶和含梗量等检验方法，欠熟练。</p> <p>③及格：能描述茶叶粉末、碎茶和含梗量等检验方法，不完整有误差。</p> <p>④不及格：不能描述各指标的物理检验方法。</p>	
10	茶叶化学检验技术	①茶叶水分检验、灰份检验、水浸出物检验、茶多酚总量检验以及咖啡碱检验的基本方法。	理论知识结合实训操作进行考核	<p>①优秀：正确描述茶叶水分检验、灰份检验、水浸出物检验、茶多酚总量检验以及咖啡碱检验的基本方法。</p> <p>②良好：基本能描述茶叶水分、灰份、水浸出物、茶多酚总量以及咖啡碱检验的基本方法，欠熟练。</p> <p>③及格：能描述茶叶水分、灰份、水浸出物、茶多酚总量以及咖啡碱检验的基本方法，不完整有误差。</p> <p>④不及格：不能描述各指标的化学检验方法。</p>	