

附件 3

第三届全国评茶员职业技能竞赛云南预选赛 暨云南省第三届“临沧”杯评茶员职业 技能竞赛理论考试参考资料大纲

一、考试形式

采取闭卷考形式，时间为 **90 分钟**，满分为 100 分。理论试题题型：单项选择题，多项选择题，判断题，简答题。理论考试成绩占竞赛总成绩的 **30%**。

二、参考资料

1. 国家标准《茶叶感官审评方法》GB/T23776-2018
2. 国家标准《茶叶审评术语》
3. 《茶叶审评与检验》（第四版，中国农业出版社，施兆鹏主编）
4. 《制茶学》（第三版，中国农业出版社，夏涛主编）

三、比赛知识点

1. 评茶的基础知识：评茶的设备与要求、茶叶扦样、评茶用水、评茶程序；
2. 茶叶品质的形成因素：茶叶色泽品质形成、茶叶形状品质形成、茶叶香气品质形成、茶叶滋味品质形成及其原理；
3. 六大茶类的品质特征：绿茶品质特征、红茶品质特征、白茶品质特征、黄茶品质特征、青茶品质特征、黑茶品质特征；
4. 茶叶感官审评：感官审评的生理学基础、审评项目和审评因子、评茶术语、结果判断；
5. 茶叶标准：标准的概念和历史、国内茶叶标准、国外茶叶标准、茶叶标准样；
6. 茶叶加工知识：工艺对品质的影响。