

ICS 67.140.10
X55

团 体 标 准

T/CTSS 7-2020

茶叶感官审评水平评价规程

Evaluation Regulation for Level of Tea Sensory Evaluation

2020-07-24 发布

2020-07-24 实施

中国茶叶学会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由中国茶叶学会茶叶感官审评与检验专业委员会提出。

本标准由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：中国茶叶学会、中国农业科学院茶叶研究所、农业农村部茶叶质量监督检验测试中心、四川省农业科学院茶叶研究所、福建农林大学、湖南农业大学、湖北农业大学、安徽农业大学、浙江大学。

本标准主要起草人：刘栩、鲁成银、金寿珍、王云、郭雅玲、黄建安、陈玉琼、戴前颖、范方媛、袁碧枫、陈钰。

茶叶感官审评水平评价规程

1 范围

本标准规定了茶叶感官审评水平评价的定义和术语、评价组织、水平等级及要求、申请条件和评价方式。

本标准适用于茶叶感官审评水平评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18797 茶叶感官审评实验室基本条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

3.1

茶叶感官审评水平评价 Level evaluation for tea sensory evaluation

以茶叶感官审评爱好者和从业者为被评价对象，由取得茶叶感官审评水平评价资质的测评机构，依照本标准和 GB/T 14487、GB/T 18797、GB/T 23776 等标准规定，对被评价对象的茶叶感官审评相关理论知识和操作技能进行水平等级测评。

4 评价组织

4.1 组织机构

茶叶感官审评水平评价工作由中国茶叶学会理事会领导和监督管理。

4.2 测评机构

开展茶叶感官审评水平评价工作的测评机构，由中国茶叶学会审定认可。

5 水平等级及要求

5.1 水平等级

茶叶感官审评水平设一级至九级，共九个等级，各等级依次递进。

5.2 要求

茶叶感官审评水平各级具体要求见附录 A。

6 申请条件

6.1 凡十六周岁（含）以上，视觉、嗅觉、味觉和触觉等感知功能正常的爱好者和从业者，均可申请。

6.2 申请者可选择五级（含）以下的申报起始级别。起始级别认定通过后，更高水平的评价需逐级进行；若起始级别评价未通过，则降级申报；申报五级以下等级，本等级通过后需间隔 1 年方可申报高一等级；五级通过后需间隔 2 年方可申报六级；六级通过后需间隔 3 年方可申报七级；七级通过后需间隔 4 年方可申报高一等级。

6.3 取得评茶员国家职业技能资格证书者可直接进行相对应等级的申报，等级对应表详见附录 B。通过水平评价考试后授予相应水平等级的证书。如需申报高一等级，时间间隔年限从原职业资格证书获得时间开始计算。

7 评价方式

7.1 评价形式及分值

包括理论评价、技能评价两种形式。满分均为 100 分。

7.2 理论评价

采用笔试的方式进行。

7.3 技能评价

采用现场操作、综合评审等形式进行。

7.4 成绩判定

理论成绩与技能成绩均 ≥ 90 分为优秀；理论成绩与技能成绩均 ≥ 80 分为良好；理论成绩与技能成绩均 ≥ 60 分为合格；理论成绩与技能成绩任意一项 < 60 分为不合格。

7.5 水平证书

成绩合格，由中国茶叶学会授予相应水平等级的证书。

附录 A
(规范性附录)

茶叶感官审评水平各等级要求见表 A.1。

表 A.1 茶叶感官审评水平等级要求表

等级	知识要求	技能要求
一	<ol style="list-style-type: none"> 1. 六大茶类的分类与品质基础知识 2. 感官审评室消防安全和评茶操作安全知识 3. 审评设施、用具、适用标准和实物标准样（贸易样）准备知识 4. 取样、分样、样品接收、登记、保管知识 5. 茶叶感官审评方法知识 6. 茶叶感官审评术语运用知识 7. 茶叶感官审评评判基础知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能按消防和安全操作规范使用与管理评茶室 2. 能独立准备审评设施、工具、文字和实物标准样 3. 能掌握审评操作基本流程和技能 4. 能根据品质特征区分基本茶类 5. 能使用审评术语描述一种茶叶产品的感官品质
二	<ol style="list-style-type: none"> 1. 六大茶类的二三级分类及其品质特征知识 2. 六大茶类中某一基本茶类的感官审评术语和加工工艺知识 3. 茶叶产品文字标准和实物标准样知识 4. 茶叶包装与贮藏知识 5. 审评设施的维护、保养知识 6. 对样评茶及评语、评分知识 7. 不同茶类品质因子权数分配知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握对样评茶的基本技能 2. 能正确选择相关茶叶文字标准和实物标准样（贸易样）进行审评 3. 能维护管理审评室的设施、设备和工具 4. 能比较正确运用审评术语描述六大茶类中某一基本茶类的产品品质特征并判定其等级 5. 能根据茶叶各审评因子的品质评分情况计算总分
三	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶感官审评室标准知识 2. 六大茶类中某三大茶类及其中一类再加工茶加工工艺知识 3. 茶叶感官审评误差控制知识 4. 六大茶类中三大茶类及其中一类再加工茶感官审评术语知识 5. 茶叶外形、内质各因子之间的相互关系知识 6. 六大茶类中某三大茶类及其中一类再加工茶等级判定知识 7. 品质记录表知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能合理设计布置茶叶感官审评室 2. 能独立使用审评术语评定六大茶类中某三大茶类及其中一类再加工茶产品的感官品质 3. 能比较准确判定茶叶的感官品质弊端 4. 能熟练掌握审评过程的误差控制 5. 能完成六大茶类中某三大茶类产品的计分、等级判定，要求总分误差绝对值不超过 3 分，等级误差不大于 0.5 级
四	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全知识 2. 实物标准样的制备知识 3. 六大茶类及再加工茶感官审评术语的比较应用知识 4. 六大茶类及再加工茶叶加工工艺与品质形成知识 5. 生态因素、茶树品种、加工工艺、储藏条件对茶叶品质特征形成的相关知识 6. 茶叶初制机械加工知识 7. 品质综合判定的原则 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分析自然因素、茶叶机械对品质的影响 2. 能合理制备茶叶实物标准样 3. 能根据实物标准样或贸易样拼配方案拼配产品 4. 能完成六大茶类及再加工茶产品品质审评、评比计分、等级判定 5. 能分析各茶类品质弊病成因

五	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶生产技术与品质关系的知识 2. 茶叶主要内含成分对品质的影响知识 3. 茶叶拼配技术应用知识 4. 茶叶成本核算基础知识 5. 茶叶新产品开发知识 6. 产品质量法知识 7. 代用茶知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分析不同茶类品质的成因 2. 能根据茶叶品质弊端提出改进措施 3. 能进行成本核算、制定一类茶叶拼配方案 4. 能参与茶叶新产品、新工艺的研发 5. 能根据审评结果指导生产
六	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶叶风味理论知识 2. 绿茶、红茶和窈花茶产品等级标准及感官指标解析知识 3. 国内外茶叶加工与深加工的新技术知识 4. 培训茶样的设计筛选知识 5. 茶叶标准制修订知识 6. 茶业营销学知识 7. 二类茶叶拼配设计知识 8. 培训方法与心理学知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分析审评绿茶、红茶和窈花茶培训茶样术语与评分的关联度、准确度，指导各项审评因子评分与评语应用，评分误差控制在± 2分（含）以内 2. 能完成培训茶样的设计与筛选 3. 能制定二类茶的拼配方案 4. 能参与茶叶标准的制定与修订工作 5. 能承担专业交流、技能竞赛活动中的技术工作
七	<ol style="list-style-type: none"> 1. 饮料学、调饮学与茶叶深加工知识 2. 白茶、黄茶和乌龙（青）茶产品的等级标准及感官指标解析知识 3. 茶叶精制机械与分级、精制知识 4. 茶与健康知识 5. 三类茶叶拼配设计知识 6. 文献检索知识 7. 专题培训计划、方案编写知识 8. 食品感官分析相关知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能开展六级及以下能力水平人员的理论学习、审评实操培训 2. 能熟练审评不同地域、不同品种乌龙茶、白茶、黄茶、不同类型调饮茶、饮料茶和深加工茶的感官品质并判定其等级 3. 能制定三类茶的拼配方案 4. 能分析培训学员审评白茶、黄茶和乌龙茶样术语与评分的关联度、准确度，指导各项审评因子评分与评语应用，评分误差控制在± 2分（含）以内 5. 能完成专题培训计划、方案编写
八	<ol style="list-style-type: none"> 1. 感官品质机理及其研究进展知识 2. 黑茶类仓储陈化原理与知识 3. 黑茶类和再加工茶类产品标准的感官指标解析知识 4. 食品新产品研发及感官分析技术知识 5. 不同地域、不同陈化阶段黑茶类品质特征与审评知识 6. 茶叶感官审评研究进展知识 7. 管理学原理与茶叶质量管理知识 8. 四类茶叶拼配方案及参数优化知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能熟练审评不同地域、不同陈化阶段黑茶类的感官品质并判定其等级 2. 能分析学员审评六大茶类和再加工茶类培训茶样术语与评分的关联度、准确度，指导各项审评因子评分与评语应用，评分误差控制在± 1分（含）以内 3. 能参与完成茶叶审评技术研究工作 4. 能指导企业完善品质控制体系 5. 能制定四类茶的拼配方案并优化拼配参数
九	<ol style="list-style-type: none"> 1. 系统掌握与茶叶品质及其评价相关的各领域基础知识和专业知识 2. 熟悉培训管理理论、传播学知识 3. 茶叶感官审评术语的构建与翻译知识 4. 茶叶感官审评能力水平评价知识 5. 茶叶感官审评能力测试设计知识 6. 食品感官分析体系研究知识 7. 科学研究方法和研究方案设计知识 8. 涉外交流知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能指导八级及以下审评能力水平人员开展研究、生产品控工作 2. 能制定六大茶类的拼配方案并优化拼配参数 3. 能独立开展茶叶审评领域的研究工作 4. 能承担省级以上茶叶品质、感官审评能力的专家评价工作 5. 能撰写发表茶叶感官审评专业论文或专著

附录 B

(资料性附录)

表 B.1 评茶员技能资格与茶叶感官审评水平等级对应表

评茶员技能资格等级	茶叶感官审评水平等级
初级评茶员（五级职业技能资格）	一级
中级评茶员（四级职业技能资格）	二级
高级评茶员（三级职业技能资格）	三级
评茶师（二级职业技能资格）	四级
高级评茶师（一级职业技能资格）	五级