

2022 年湖北省面向林业行业单独招生考试

茶叶生产与加工技术专业考试大纲

(湖北生态工程职业技术学院制定)

一、考试性质

2022 年湖北省普通高等学校行业单独招生考试，茶叶生产与加工技术专业考试（含专业知识、技能操作考试），是面向湖北省茶业行业在职 45 岁以下成人的选拔性考试，具有一定的信度、效度和必要的区分度。

二、考试依据

依据《国家职业技能标准》（人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等 26 个国家职业技能标准的通知（人社厅发〔2018〕145 号）。

1. 职业（工种）名称：评茶员

(1) 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。

(2) 职业等级：初级（国家职业资格五级），职业编码：6-02-06-11。

(3) 职业能力特征：视觉、嗅觉、味觉、触觉等感觉器官功能良好，有一定的学习能力和语言表达能力。

2. 职业（工种）名称：茶艺师

(1) 职业定义：在茶室、茶楼等场所，展示茶水冲泡流程和技巧，以及传播品茶知识的人员。

(2) 职业等级：初级（国家职业资格五级），职业编码：4-03-02-07。

(3) 职业能力特征：具有良好的表达能力，一定的人际交往能力，较好的形体知觉能力与动作协调能力，较敏锐的色觉、嗅觉和味觉。

3. 职业（工种）名称：茶叶加工工

(1) 职业定义：从事将茶树鲜叶加工成茶叶初制产品和精制产品作业的人员。

(2) 职业等级：初级（国家职业资格五级），职业编码：6-02-06-10。

(3) 职业能力特征：色觉、嗅觉、味觉等感官灵敏，手臂、手指动作协调、灵活。具有一定的学习、计算能力和表达能力。

三、考试方法

茶叶生产与技工技术专业行业考试主要包括专业理论知识考试、专业技能测试两个组成部分。

总分 400 分，其中专业理论知识考试 200 分，专业技能测试 200 分。

专业理论知识考试以闭卷笔试方式完成，总分为 200 分，考试时间为 60 分钟。专业技能测试考试时间为 25 分钟，每个考生两个技能考核项目要求在 35 分钟之内完成，总分为 200 分。专业技能测试在指定实训场所进行，考生按项目要求完成相应操作。

四、考试内容与评分办法

以提高茶业行业从业能力为立足点，实现技能考试内容与行业从业技能的需要相互兼容，在识记、理解、运用、综合运用各个层面，充分融合专业知识和技能操作的职业技能要素，合理运用专业知识考试、技能操作手段，将专业知识融入技能操作考试内容，将技能操作融入专业知识考试内容。

第一部分 专业理论知识考试内容与评分办法

一、茶叶基本知识

1. 茶树概念
2. 茶区分类

二、加工与品质

1. 六大茶类分类
2. 六大茶类工艺
3. 六大茶类品质

三、茶叶营养与健康

1. 茶叶营养

2. 茶叶功能成分

四、茶文化基础

1. 茶区生产概况

2. 茶业发展历史

3. 茶文化传播

五、试卷结构、答题要求、评分办法

试卷结构	答题要求	评分办法	
		题量	分值
选择题	选出正确答案	5	20
判断题	对打“√”，错打“×”	10	20
名词解释	描述名词	5	20
简答题	简要回答问题	2	60
论述题	就主题开展论述	2	80

第二部分 专业技能测试内容与评分办法

常见茶叶样品的识别、茶品冲泡、茶汤质量测试及茶品推介，总分 200 分。根据操作步骤是否正确、操作规范程度、操作的熟练程度以及最终的得到的茶汤质量或茶品推介知识准确性等进行评分。

考核项目	操作环节	考核要求	分值	评分标准
项目一	茶样识别	1. 技能操作过程及结果 按要求进行茶样识别。	100	每识别正确一个茶样，得 10 分，共 100 分。
	2. 安全文明操作	要求考生安全文明操作，注重考场卫生。		不文明操作和不注重考场卫生的扣 10 分。

项目二	茶品推介	1. 技能操作过程及结果	选择合理器具，展示茶品；充分介绍茶品。	100	操作流畅得 30 分； 茶汤质量高每一项（汤色、香气、滋味）得 10 分； 准确介绍茶样，每一项（生产、工艺、品质等）得 10 分； 介绍错误每一项扣 10 分； 推介欠缺感染力扣 20 分。
		2. 安全文明操作	要求考生安全文明操作，注重考场卫生。		不文明操作和不注重考场卫生的扣 10 分。

五、特别规定

对取得中级（含中级）以上茶艺师、茶叶加工工、评茶员职业技能等级证书的中职毕业生，报考茶叶生产与技工技术专业可申请免于技能测试，成绩计 200 分。

六、职业技能测试仪器设备或工具

茶叶样品、审评器具、冲泡器具等。

湖北生态工程职业技术学院

二〇二二年七月二十日