

<<评茶员培训教材>>

图书基本信息

书名：<<评茶员培训教材>>

13位ISBN编号：9787508254227

10位ISBN编号：7508254228

出版时间：2009-1

出版时间：金盾出版社

作者：杨亚军 主编

页数：410

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<评茶员培训教材>>

### 内容概要

本书由中国茶叶学会组编。

本书分为初级评茶员、中级评茶员、高级评茶员、评茶师、高级评茶师技能要求5篇26章。

内容包括：评茶员的基本要求及培训方法，中国茶叶发展史及主要茶类的品质特征，茶叶标准及分级，茶业企业标准的制定与应用，茶叶的感官审评设备与操作，茶叶的包装要求及标签通则，茶叶的贮藏技术，中国6大茶类的加工技术与审评方法，茶叶与健康知识介绍及研究，茶业企业经营管理及市场营销技巧。

本书内容充实，具有科学性、知识性、实用性强的特点，适合广大评茶人员、评茶员及评茶师培训班授课人员和学员、茶业企业各层领导和技术人员阅读参考。

## <<评茶员培训教材>>

### 作者简介

杨亚军，男，1961年9月18日生，江苏如皋人。

1982年毕业于华南农学院茶学系，获学士学位。

现任中国农业科学院茶叶研究所（浙江省茶叶研究院）所（院）长、党委副书记，农业部茶叶质量监督检验测试中心主任。

自“七五”以来，先后独立或合作主持国家攻关专题、子专题2个、国家科技部重点课题、重点科技项目和基础性项目等3个、省部级重点专题等6个，参与组织完成首轮全国茶树品种区域试验，从37个品种中筛选出25个在生产上推广应用；目前正主持“十五”国家攻关课题、专题和国家基金、科技部成果转化项目、948项目、省基金共6项，并主持第二轮全国茶树品种区域试验。

二十年来，先后取得多项科研成果。

作为主要执行人，参与育成了龙井43、碧云、菊花春等3个国家良种；作为区试阶段的主持人，参与育成了龙井长叶、寒绿两个国家级良种和苔香紫、苹云、碧峰3个省级良种，这些良种大多已在全国主要茶区推广应用。

主持完成的“茶树育种早期品质化学鉴定技术”获中国农科院科技进步二等奖；合作主持完成的“龙井长叶、碧云的育成与应用及龙井43的推广”获农业部科技进步三等奖；作为茶数据库的主要完成人参加完成的“国家农作物种质资源数据库系统”获农业部科技进步二等奖。

多年来坚持科研为生产服务，重视良种推广应用。

主持完成的“茶树新品种龙井43的推广与效应”项目，取得了很好的社会、经济效益，被专家誉为“科研成果转化为生产力和科技兴茶的成功范例”，“居国际先进水平”。

已培养和正培养硕士生各1名，协助培养博士生1名；发表论文30余篇，其中两篇获浙江省自然科学优秀论文二等奖，合作出版著作6本。

## &lt;&lt;评茶员培训教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 初级评茶员技能要求 第一章 评茶员的基本要求 第一节 评茶员的职业道德 一、评茶员职业道德的含义 二、评茶员职业道德的基本内容 第二节 评茶人员应具备的个人素质 一、应掌握系统的专业知识 二、应具有健康的身体条件 三、审评工作要求 第二章 茶业概况 第一节 中国茶叶发展史 第二节 茶叶产销现状 一、江北茶区 二、江南茶区 三、西南茶区 四、华南茶区 第三节 中国主要茶类及其基本品质特征 一、绿茶 二、红茶 三、乌龙茶(青茶) 四、白茶 五、黄茶 六、黑茶 第三章 茶叶标准 第一节 标准基础知识 一、标准的定义 二、为什么要制定标准 三、标准的分级依据、关系号性质 第二节 茶叶文字“标准” 一、茶叶文字“标准”的内容 二、“标准”的格式 第三节 茶叶(实物)标准样 一、茶叶标准样的概念 二、茶叶标准样 第四章 茶叶感官审评设备与操作 第一节 审评设备 一、审评室 二、审评用具 三、审评用水 第二节 茶叶审评操作 一、取样 二、通用型茶叶审评方法(即五因子审评) 第三节 茶叶感官审评的误差控制 一、审评环境 二、审评设备 三、审评操作 四、审评人员

第二篇 中级评茶员技能要求 第一章 茶叶包装与标签 第一节 茶叶包装的目的 第二节 茶叶包装的要求 一、对茶叶本身的要求 ..... 第二章 绿茶加工 第三章 绿茶审评

第三篇 高级评茶员技能要求 第一章 茶叶贮藏技术 第二章 茶业企业标准的制定与应用 第三章 乌龙茶加工 第四章 乌龙茶审评 第五章 红茶加工 第六章 红茶审评

第四篇 评茶师技能要求 第一章 加工机械 第二章 茶叶拼配技术 第三章 黑茶加工 第四章 黑茶审评 第五章 白茶加工与审评 第六章 黄茶加工与审评 第七章 花茶加工与审评 第八章 影响茶叶品质的因子分析 第九章 茶业企业经营管理及市场营销

第五篇 高级评茶师技能要求 第一章 茶叶品质形成的生化原理 第二章 感官审评技术研究 第三章 茶与健康 第四章 培训组织与实施参考文献

## <<评茶员培训教材>>

### 章节摘录

第一篇 初级评茶员技能要求第一章 评茶员的基本要求评茶是一门实用技术，是凭借人的感觉器官来评定茶叶品质(色、香、味、形)高低优次的。

而感官感受难免会带有一定的主观性，因此评茶员在职业道德和人员身体素质等方面必须具备以下基本条件。

第一节 评茶员的职业道德道德是一种意识形态。

职业道德是指从事同一工作的人共同遵守的行为准则和规范。

有良好职业道德的人，不论在什么地方、什么工作岗位上，都能做到爱岗敬业、乐业勤业，尽自己的能力做好各项工作。

职业道德也是一个企业、一个单位增强凝聚力和提高竞争力的取之不尽的力量源泉。

一、评茶员职业道德的含义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。

二、评茶员职业道德的基本内容我国职业道德的主要范围有明确的规定，这就是“爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会。”

”2001年《公民道德建设实施纲要》明确指出：在全社会大力倡导“爱国守法、明礼诚信、团结友善、勤俭自强、敬业奉献”20字基本道德规范。

各行各业的具体职业道德，都必须体现这一总体道德规范，并结合本职业的特点把它具体化。

## <<评茶员培训教材>>

### 编辑推荐

《评茶员培训教材》内容充实，具有科学性、知识性、实用性强的特点，适合广大评茶人员、评茶员及评茶师培训班授课人员和学员、茶业企业各层领导和技术人员阅读参考。

<<评茶员培训教材>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>