

评茶（茶艺师）项目

竞赛标准

一、竞赛目的

茶为国饮，本次竞赛以从事评茶工作的残疾人群体为对象，搭建起技艺展示与学习交流的平台。通过竞赛选拔、培养优秀残疾人才，助力残疾人实现高质量就业。

称样、茶汤制备、五项因子审评操作和评茶术语描述等各类审评专业技能，是评茶行业的基础。竞赛中，参赛选手需在规定时间内完成不同类别茶叶的上述任务。通过专业化的知识考核与实践技能比拼，检验选手茶叶感官审评工作的准确性与熟练程度，促使从业人员规范感官审评操作流程，提升选手通过感官精准判断茶叶品质的能力，进而提高选手的专业技能与职业素养，推动评茶行业人才队伍建设。

二、竞赛任务

本次竞赛的任务围绕茶叶审评的核心技能展开，考试命题参照《评茶师国家职业标准》（三级），要求参赛者在规定时间内完成理论知识考核和实践技能操作，全面检验其专业能力。具体内容如下。

（一）理论知识考核任务（20%）

理论考核试题均为客观题，题型为单项选择题、判断题，题量为 60 题，考核时间为 60 分钟。

具体考核内容包括：

1. 茶叶基础知识

- 茶类划分（六大茶类工艺特点、代表性茶品）
- 茶树品种、产地环境对茶叶品质的影响
- 茶叶化学成分（如茶多酚、氨基酸、咖啡碱等）与品质关系

2. 茶叶感官审评知识

- 《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）
- 《茶叶感官审评术语》（GB/T 14487-2017）

（二）实践技能操作考核任务（80%）

实践技能操作考核试题内容为操作和文字记录。考核茶样共 4 只，总分为 100 分，考核时间为 60 分钟。选手根据赛前抽签顺序分组，按照组别上场参赛。

具体考核内容包括：

1. 茶叶感官审评操作方法：熟练准确地完成茶叶各项因子的审评操作流程。

2. 茶类与品种判别：准确区分茶样所属类别和具体花色品种。

3. 感官审评术语描述：全面、准确地使用感官审评术语描述茶样品质。

4. 选手根据茶叶感官审评规范操作流程完成以上考核内容并将结果准确填写在赛场提供的《茶叶感官审评术语表》中。

（三）评分要点

1. 准确性：审评结论与标准答案的吻合度。
2. 规范性：操作流程是否符合标准，动作是否规范。

3. 感官灵敏度：对茶样品质差异的辨别能力。

竞赛成绩计算方式：总成绩=理论知识考核成绩×20%+实践技能操作成绩×80%，如有选手竞赛成绩相同，以实操考核得分高者排名前列。

三、竞赛要求

评茶项目对参赛者的专业技能、理论知识、操作规范及职业素养均有严格要求。以下是竞赛的核心要求：

1. 参赛要求：本赛项为单人赛项目，选手要求感官功能正常（无色盲、嗅觉障碍等），无传染病。禁止使用香水、护手霜等干扰嗅觉的物品。

2. 竞赛操作标准：《评茶师国家职业标准》、GB/T23776-2018《茶叶感官审评方法》、GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》。

3. 茶样审评技能竞赛环节每位选手需审评4只茶样，审评内容包括全部茶样的外形和内质审评操作全过程，在规定时间内分别完成外形、香气、汤色、滋味和叶底五项因子的评茶术语表述，并完成桌面清洁。

4. 竞赛内容及要求：茶叶的感官审评用具准备和制备茶汤等操作技能；外形审评及术语表述技能；香气审评及术语表述技能；汤色审评及术语表述技能；滋味审评及术语表述技能；叶底审评及术语表述技能。

5. 实操竞赛流程安排：工作人员准备茶样及用具设备-裁判进场-选手进场-选手开始茶叶审评-选手独立完成全部竞赛项目-交卷离场。

四、评分标准

评分项目	最高分
茶样名称判别	12
茶叶感官审评操作过程的动作规范性	23
结果描述术语运用的全面性和准确性	60
操作台面的清洁整理	5
总分	100

五、设备和工具材料

序号	名称	规格	数量
1	干性审评台	宽 600mm~750mm,高度兼顾站立与坐轮椅选手的共同需求,台面黑色亚光。	1 张
2	湿性审评台	宽 450mm~500mm,高度兼顾站立与坐轮椅选手的共同需求,台面白色亚光。	1 张
3	审评杯	白瓷,圆柱形,高 66mm; 外径 67mm; 容量 150mL。具盖,盖上一小孔,杯口上缘有锯齿。	4 个
4	审评碗	白瓷,碗高 56mm; 上口外径 95mm; 容量 240mL	6 个
5	评茶盘	白色木盘,长 230mm,宽 230mm,高 33mm,无味,一角开 有倒等腰梯形的缺口	4 个
6	叶底盘	黑色、正方形,外径边长 100mm,高 15mm; 或白色搪瓷盘,长方形,长 150mm~250mm,宽 100mm~150mm,高 30mm	4 个
7	计时器	精确到秒	1 个
8	品茗杯	白瓷,容量 30mL~50mL	1 个
9	电子秤	精度 0.1g	1 个
10	吐茶桶	盛放茶渣和废水的桶	1 个
11	随手泡	细嘴,容量≥800mL	1 个
12	泡茶用水	纯净水(符合 GB5749 的要求)	2 升
13	茶匙	白瓷,容量 10mL	1 个
14	茶样罐	直径 100mm,高 150mm,金属罐,无异味	4 个

15	茶巾	清洁桌面水渍的毛巾	1 条
16	工作服	长袖白大褂	1 件
17	电源	符合随手泡使用要求	1 个
18	灯	白色小台灯	1 台
19	答题板		1 个
20	签字笔		1 支
21	草稿纸		若干

备注：上表为 1 名选手的配置；选手无需自带设备和工具。

六、竞赛时间

1. 理论知识考核：60 分钟。
2. 实践技能操作竞赛：60 分钟/组，每组 10 人。

七、注意事项

1. 参赛选手按照大赛赛程安排，凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件提前 30 分钟抵达赛场，参加比赛及相关活动。

2. 除参赛选手及竞赛赛场工作人员外，其余人员一律不得进入赛场。

3. 参赛选手需正确操作、使用竞赛组委会现场提供的设备及试卷，以免发生损坏。进入赛场后，及时清点检查设备、试卷、道具等是否有遗漏或破损。如有问题，立即向工作人员举手。

4. 选手离场时，不得将任何竞赛资料带离赛场。

5. 竞赛组委会有权在必要时对竞赛任务、评分标准等进行修改，并及时公示。

6. 竞赛标准的解释权归竞赛组委会所有。