

ICS 67.140.10
CCS X55

团体标准

T/CNHC 14—2025

昌宁县茶行业技能竞赛规范

Regulations for the Tea Industry Skills Competition in Changning
County

2025—08—18 发布

2025—11—18 实施

昌宁红茶产业发展协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由昌宁县茶叶产业发展中心提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：昌宁县茶叶产业发展中心、西南大学、西部（重庆）科学城种质创制大科学中心、昌宁县澂水镇农业综合服务中心。

本文件主要起草人：王洪斌、鲁绍荣、穆加宏、曾亮、罗理勇、柳岩、蒋洁琳、贺德兵、赵思博、岳荣博森、刘夕佳、张栓龙、陈富华。

昌宁县茶行业技能竞赛规范

1 范围

本文件规定了千年茶乡-昌宁县茶行业技能竞赛的组织架构、竞赛项目、竞赛规则、报名与资格审查、竞赛流程、奖项设置、申诉与仲裁等内容。

本文件适用于昌宁县茶行业内的所有技能竞赛活动，包括但不限于采茶、制茶、茶艺、评茶等竞赛项目。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

国家职业技能竞赛技术规程（试行）
GB/T 23776 茶叶感官评定方法
GB/T 14487 茶叶加工技术规范
GB/T 13740 茶叶采摘技术规范
T/CTSS 3 茶艺职业技能竞赛技术规程
T/HTASA 001 评茶师竞赛技术规程

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 技能竞赛 skills competition

指通过比赛形式，评估和展示茶行业从业人员的专业技能和技术水平的活动。

3.2 参赛选手 contestant

指报名并符合竞赛条件，参加技能竞赛的人员。

3.3 评委 judge

指负责评估参赛选手表现的专业人士。

3.4 裁判 referee

指负责监督竞赛过程，确保竞赛公平、公正进行的人员。

3.5 竞赛组织委员会 competition organizing committee

负责竞赛的整体规划、组织和管理的机构。

3.6 执行委员会 competition executive committee

负责竞赛的具体实施和日常事务的机构。

3.7 茶叶采摘 tea picking

指根据茶树生长周期和茶叶的适采时期，采取人工或机械方式进行采摘的过程。

3.8 茶叶加工 tea processing

指茶叶从采摘后到成品的加工过程，包括杀青、揉捻、干燥等工艺过程。

3.9 茶叶评鉴 tea evaluation

通过感官评估手段（色、香、味、形）对茶叶的质量进行综合评价的过程。

3.10 茶叶包装 tea packaging

指将加工后的茶叶进行包装、封装的过程，包括包装形式、材料、标签及储存条件等方面。

4 基本原则

4.1 公平原则

竞赛应确保所有参赛选手在相同的条件下进行比赛，避免任何形式的偏袒和歧视，评委和裁判应严格遵守评分标准，确保评分的公正性和一致性。

4.2 公正原则

竞赛过程应透明公开，所有环节应接受参赛选手和社会的监督，任何违规行为应受到严肃处理，确保竞赛的公正性。

4.3 公开原则

竞赛的规则、评分标准、成绩公布等信息应及时公开，确保所有参赛选手和相关人员都能及时获取相关信息。竞赛结果应通过官方渠道公布，确保信息的真实性和权威性。

4.4 安全原则

竞赛场地应配备必要的安全设施，确保参赛选手和工作人员的人身安全，竞赛前应对所有参赛选手进行安全教育，确保他们了解并遵守安全操作规程。

4.5 专业原则

竞赛评委和裁判应具备相应的专业知识和经验，确保评分的准确性和专业性，竞赛项目的设计应符合茶行业的实际需求，促进茶行业技术水平的提升。

4.6 可持续发展原则

竞赛应鼓励和推广绿色环保的茶行业技术，促进茶行业的可持续发展。竞赛结果应与茶行业的长远发展规划相结合，推动茶行业的创新和发展。以单芽、半展叶、全展叶及茶梗为原料，保持芽叶完整、新鲜匀净、清洁卫生。

5 组织架构

由竞赛组织委员会、竞赛执行委员会、评委及裁判团队组成。

6 竞赛项目与规则

6.1 采茶竞赛

6.1.1 竞赛内容

在规定时间内，以采摘“一芽二叶”为标准，评估选手的采摘数量和质量。

6.1.2 评分标准

符合 GB/T 13740 茶叶采摘技术规范的相关规定，采茶竞赛评分表见附表 B.1。

6.1.3 竞赛时间

40 分钟。

6.1.4 竞赛场地

指定茶园，确保场地条件一致。

6.2 制茶竞赛

6.2.1 竞赛内容

包括红茶、绿茶、普洱茶等茶类的加工工艺，评估选手的制茶技术和成品质量。

6.2.2 竞赛评分项

符合 GB/T 14487 茶叶加工技术规范 and GB/T 23776 茶叶感官评定方法的相关规定，制茶竞赛评分表见附表B.2。

6.2.3 竞赛时间

根据不同茶类，竞赛时间为3—6小时。

6.2.4 竞赛场地

指定制茶车间或实验室，确保设备和原料一致。

6.3 茶艺竞赛

6.3.1 竞赛内容

包括茶艺表演、茶席设计、茶文化解说等，评估选手的茶艺技能和文化素养。

6.3.2 评分标准

应符合 T/CTSS 3 茶艺职业技能竞赛技术规程的规定，茶艺竞赛评分表见附表B.3。

6.3.3 竞赛时间

15~30分钟。

6.3.4 竞赛场地

指定茶艺表演场地，确保环境整洁、安静。

6.4 评茶竞赛

6.4.1 竞赛内容

包括茶叶的外形、香气、滋味、汤色、叶底等的识别和评价，评估选手的评茶技能。

6.4.2 评分标准

符合 T/HTASA 001 评茶师竞赛技术规程的相关规定，制茶竞赛评分表见附表B.4。

6.4.3 竞赛时间

60 分钟。

6.4.4 竞赛场地

指定评茶室，确保环境干净、无异味。

7 报名与资格审查

7.1 报名条件

参赛选手应为昌宁县茶行业的从业人员，具备一定的专业技能和实践经验；参赛选手需填写报名表，并提交相关证明材料，如身份证、工作证明、技能证书等。

7.2 资格审查

竞赛组织委员会负责对报名选手的资格进行审查，确保其符合参赛条件。资格审查结果将在报名截止后一周内通知选手。

8 竞赛流程

8.1 赛前准备

竞赛组织委员会应在赛前一周公布竞赛细则、评分标准和竞赛安排；参赛选手应在赛前一天到指定地点报到，领取竞赛手册和相关材料。

8.2 竞赛实施

竞赛当天，选手需按时到达竞赛场地，签到并领取参赛号码牌；评委和裁判团队在竞赛开始前进行培训，确保评分标准一致；竞赛过程中，裁判负责监督，确保竞赛的公平、公正。

8.3 成绩公布

竞赛结束后，评委进行评分，裁判负责核对和汇总成绩；成绩将在竞赛结束后的 24 小时内公布，并在竞赛闭幕式上颁发奖项。

9 奖项设置

9.1 奖项类别

一等奖：1 名，颁发奖杯、证书和奖金；二等奖：2 名，颁发奖杯、证书和奖金；三等奖：3 名，颁发奖杯、证书和奖金；优秀奖：若干名，颁发证书和纪念品。

9.2 奖励办法

奖金金额由竞赛组织委员会根据实际情况确定；获奖选手将优先推荐参加更高层次的技能竞赛和培训活动。

10 申诉与仲裁

10.1 申诉程序

参赛选手如对竞赛结果有异议，可在成绩公布后 24 小时内向竞赛组织委员会提出书面申诉；竞赛组织委员会应在收到申诉后 48 小时内进行调查，并给予答复。

10.2 仲裁机制

如申诉无法在竞赛组织委员会内部解决，可提交至昌宁县总工会或县农业农村局进行仲裁。仲裁结果为最终决定，参赛选手必须接受。

11 安全、医疗保障

11.1 安全

11.1.1 赛场的布置，赛场内的器材、设备应符合国家有关安全规定，赛场各区域设置合理，应符合安全、健康和环保要求。

11.1.2 应预留赛场安全疏散通道，并在显眼处张贴安全健康规定、图示等；事先制定应急处理预案，安排专人负责赛场紧急疏导等工作。

11.1.3 应确保用电安全，承办赛事的单位应配备供电应急设备和消防器材等应急处理设施设备和人员。

11.2 医疗保障

应指定紧急用车，做好医疗应急准备。参赛单位应为选手购买意外险，赛事组委会提供基础医疗保障。

附 录 A

(资料性)

附表 A.1 千年茶乡茶行业技能竞赛报名表

姓 名		性 别		照片 (白底一寸彩照)
年 龄		联 系 电 话		
参赛项目				
身份证号码				
家庭地址				
工作单位				
推荐单位 意见	单位（盖章） 年 月 日			
大赛组委会 意见	盖章： 年 月 日			

附录 B

(资料性)

附表 B.1 采茶竞赛评分表

评分项目	评分标准	分值	得分	总分
1. 采摘质量	茶叶的鲜嫩度：叶片是否新鲜、嫩绿，无老叶、病虫害、损伤等缺陷。	25 分		
	采摘的整齐度：叶片采摘整齐，无多余枝叶或过多断裂。			
	芽叶比例：所采摘的叶片中芽叶比例适当，符合标准要求。			
	采摘后的茶叶外观：叶片形态自然、无明显破损。			
2. 采摘速度	采摘效率：在规定的时间内完成采摘任务的数量。	20 分		
	快速但不破坏茶叶：采摘过程中保持速度的同时，注意不损坏叶片和树枝。			
3. 操作规范	采摘姿势：姿势合理、舒适，避免弯腰过度或长时间单侧操作，符合采摘工作要求。	20 分		
	工具使用：采摘过程中，工具使用规范，避免对茶树造成伤害。			
	技巧规范：操作时，手指、手腕和手臂的动作流畅，动作协调，避免用力过度。			
4. 茶树保护	避免损伤树枝：在采摘过程中，避免过度拉扯茶树枝叶，保持茶树健康。	15 分		
	茶树的环境保护：采摘过程中注意保护周围环境，避免踩踏草坪、损坏其他植物等。			
5. 采摘精准度	精确采摘：仅采摘茶叶，避免采摘未成熟或老化的茶叶。	10 分		
	茶叶修剪：避免过度采摘，确保茶树的健康生长。			
6. 个人卫生与服装	衣着整洁：参赛者应穿着适合采摘的工作服，并且衣服整洁无污染。	5 分		
	个人卫生：保持个人卫生，不穿着不合适的饰品，避免影响采摘操作。			
7. 安全意识	现场安全：采摘过程中注意周围环境的安全，避免发生意外。	5 分		

附录 B

(资料性)

附表 B.2 制茶竞赛评分表

评分项目	评分标准	分值	得分	总分
1. 茶叶选择与准备	茶叶选材：选择的原料（鲜叶）新鲜、嫩绿，符合制作工艺要求。			
	茶叶分拣：分拣过程中没有损坏茶叶，去除杂质、病虫叶，分拣精准。			
	原料准备：所有材料准备工作（如水温、工具）规范、到位。			
2. 杀青工艺	杀青质量：茶叶在杀青过程中充分停留，色泽均匀，无焦灼或烧伤痕迹。			
	杀青温度：杀青过程中的温度控制合理，避免温度过高或过低。			
	杀青时间：杀青时间掌控适当，茶叶未过度失水或未熟。			
3. 揉捻工艺	揉捻均匀度：茶叶形状整齐，条索均匀，揉捻过程没有过度或不足的现象。			
	揉捻力度：揉捻力度适中，确保茶叶充分破壁但不损伤叶片。			
	揉捻时间：揉捻时间恰当，避免揉捻过度导致茶叶过于碎裂或过于松散。			
4. 干燥工艺	干燥质量：茶叶干燥后色泽自然、均匀，不出现干燥不完全或过度干燥现象。			
	干燥温度：干燥温度控制合理，避免高温使茶叶色泽受损或芳香成分丧失。			
	干燥时间：茶叶干燥的时间合理，避免干燥不完全或过干影响茶叶质量。			
5. 茶汤色泽与香气	茶汤色泽：茶汤色泽明亮、清澈，符合茶叶品种特征，浑浊、沉淀少。			
	香气：茶汤香气浓郁、清新，保持茶叶的天然香气，无焦味、杂味。			
6. 茶汤滋味与口感	滋味：茶汤滋味鲜爽、醇厚、回甘，苦涩味适中，符合茶叶品种特点。			
	口感：茶汤口感细腻、清爽，回味悠长，口感平衡、层次丰富。			

7. 外形与包装	茶叶外形：干茶形态整齐，条索清晰，色泽均匀，未破碎。			
	包装：包装符合标准，保护茶叶的新鲜度，标签清晰、完整。			
8. 操作规范与卫生	操作规范：所有制茶操作符合工艺流程，且无不规范操作，操作流程合理。			
	卫生状况：整个制茶过程中的卫生管理到位，工具清洁，无污染物。			

附录 B

(资料性)

附表 B.3 茶艺竞赛评分表

评分项目	评分标准	分值	得分	总分
1. 茶叶知识	茶叶种类: 对参赛者的茶叶知识, 包括不同茶叶品种、特性及其适宜的冲泡方法的掌握。	10 分		
	茶文化: 参赛者对于茶文化的理解与传承, 能够讲解茶文化背景、历史及茶艺的内涵。			
2. 茶具选择与使用	茶具选择: 根据茶叶种类选择合适的茶具, 体现茶具的专业性与美学性。	15 分		
	茶具使用: 茶具的使用技巧是否得当, 能否熟练、规范地使用, 展示出茶艺的精致与流畅。			
3. 茶汤冲泡技巧	茶叶比例: 茶叶与水的比例是否合理, 确保茶汤口感、香气的最佳表现。	20 分		
	水温控制: 茶水温度控制得当, 不同茶叶品种的水温使用是否合适。			
	冲泡时间: 茶叶的冲泡时间是否恰到好处, 避免过泡或不足泡影响口感。			
4. 茶汤色泽与香气	茶汤色泽: 茶汤清澈、明亮, 色泽鲜亮无沉淀或浮沫。	10 分		
	茶汤香气: 茶汤香气浓郁、清新, 符合茶叶品种特性, 无杂味、焦味。			
5. 茶汤滋味与口感	滋味: 茶汤滋味醇厚、鲜爽, 回甘明显, 苦涩适度, 符合茶叶的品种特性。	20 分		
	口感: 茶汤口感细腻、清爽, 层次感丰富, 无异味, 回味悠长。			
6. 茶艺仪态与服务	仪态优雅: 参赛者的站姿、坐姿、动作规范, 展示茶艺的优雅与风度。	10 分		
	服务态度: 态度礼貌、谦逊, 语言得体, 能够与评委和观众互动。			
7. 环境布置与气氛	环境布置: 茶艺比赛现场的环境是否整洁、有序, 茶桌布置是否美观且符合茶艺氛围。	5 分		
	气氛营造: 能够通过灯光、音响、茶具布置等手段营造良好的茶艺氛围, 增进整体感官体验。			
8. 时间控制	时间掌握: 是否在规定时间内完成茶艺展示, 操作过程是否流畅、紧凑。	5 分		

附 录 B

(资料性)

附表 B.4 评茶竞赛评分表

评分项目	评分细则	分值	得分	总分
1. 识别准确性	品种识别（15 分）：正确识别茶叶的品种。	40 分		
	产地识别（15 分）：正确识别茶叶的产地。			
	等级识别（10 分）：正确识别茶叶的等级。			
2. 评价合理性	外形评价（10 分）：对茶叶的外形进行准确描述，包括条索、色泽等。	30 分		
	香气评价（10 分）：对茶叶的香气进行准确描述，包括香型、香度等。			
	滋味评价（10 分）：对茶叶的滋味进行准确描述，包括甜度、苦涩度、回甘等。			
3. 表达清晰度	语言流畅（10 分）：表达清晰，语言流畅，无口吃或停顿。	20 分		
	逻辑清晰（10 分）：逻辑性强，条理清晰，能够准确传达信息。			
专业术语使用	使用专业术语（10 分）：正确使用茶行业专业术语，如“毫香”“汤色”等。	10 分		