

团 体 标 准

T/GZTA-000—2025

贵州新茶饮职业技能大赛技术规程（征求意见稿）

Technical Regulation for Worker's Skills Competition of New
Tea Beverage in Guizhou

(Draft for comments)

2025 - 00 - 00 发布

2025 - 00 - 00 实施

贵州省茶叶协会 发 布

目 次

前言 错误！未定义书签。

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 竞赛细则 4

6 申诉与裁判 5

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

本文件由贵州省茶叶协会、贵州经贸职业技术学院提出。

本文件由贵州省茶叶协会归口。

本文件起草单位：贵州省经贸职业技术学院、贵州大学茶学院、贵州省茶叶协会、贵州省茶叶学会……

本文件主要起草人：牟杰、刘晓博、蒲蓉……

贵州新茶饮职业技能大赛技术规程

1 范围

本标准规定了贵州省内新茶饮技能大赛的术语和定义、要求、竞赛细则、申诉与仲裁等。

本标准适用于贵州省内举办的各类新茶饮技能大赛的的推荐性技术规程。

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 21733 茶饮料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

新茶饮 New Tea Beverage

指采用优质茶叶（茶粉、茶汤）、鲜奶、新鲜水果等天然、高品质的食材，通过不同的茶底和配料组合而成的现制茶饮料。

4 要求

4.1 专业技能与职业素养要求

专业技能包括基础知识、饮品制作、饮品品鉴和创意饮品等几个方面。基础知识旨在考核选手基础及专业知识的掌握情况。饮品制作旨在考核选手对配方的掌握以及准确现制饮品的基本能力。饮品品鉴旨在考核选手对饮品整体风味和原辅料的品鉴与分辨能力。创意饮品旨在考核选手对调饮食材的把握能力以及饮品自主开发、创新的能力。

职业素养要求参赛者不仅需要具备专业的茶叶知识和调制技能，还需要良好的服务意识和沟通能力，能够为顾客提供优质的饮品和服务。同时，应对传统茶文化有一定的了解和传承，不断创新以适应市场需求。

4.2 竞赛内容

竞赛由理论测试和技能操作两部分组成。

理论考试成绩占竞赛总成绩的 20%，技能操作成绩占竞赛总成绩的 80%。

4.2.1 理论测试

从 A、B 卷中任意抽取一套，采取闭卷考形式，时间为 60 分钟，满分为 100 分。理论试卷的题型包括单项选择题 70 个和判断题 30 个。

考试内容按照《调饮师国家职业标准(2023 年版)》要求，包括相关职业道德、茶叶基础知识、现制饮品的基础知识、现制饮品的制备知识、现制饮品装饰的基本知识、现制饮品包装器具的基础知识、现制饮品常用设备及器具使用知识、现制饮品服务基本知识、食品营养卫生知识、安全基础知识、相关法律、法规知识。理论考试内容纲要及分值见下表。

表 1 理论考试内容纲要及分值

序号	类型	具体内容	分值 权重 (%)
1	相关法律、 法规知识	(1)《中华人民共和国劳动法》的相关知识 (2)《中华人民共和国食品安全法》的相关知识 (3)《中华人民共和国产品质量法》的相关知识 (4)《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识 (5)《餐饮服务食品安全操作规范》相关知识	5

2	职业道德	1. 职业道德守则 2. 职业道德基本知识	5
3	安全基础知识	1. 食品安全知识 2. 安全用电知识 3. 防火防爆安全知识 4. 环境卫生知识	5
4	茶叶基础知识	1. 中国茶产业概况 2. 茶树基础知识 3. 中国名优茶的相关知识 4. 中国茶叶品质鉴定知识 5. 茶叶保健功能及储藏知识	25
5	茶饮基础知识	1. 饮品感官审评基础 2. 饮品制作常用原料基础知识 3. 现制饮品设备使用基本知识 4. 现制饮品包装材料的基本知识 5. 现制饮品装饰基本知识 6. 现制饮品服务基本知识	60
总计			100

4.2.2 技能竞赛操作部分

包括指定饮品制作、饮品品鉴、创意饮品制作三个模块。见表 2

表 2 竞赛内容

竞赛内容		分值权重%
规定饮品制作	本模块由组委会统一提供茶基底 1. 选手按竞赛组委提供的 2 款饮品配方现场制作完成（****、****）饮品。。 2. 完成数量：2 杯 300ml，1 杯用于展呈；1 杯用于品评。 3. 呈送到饮品台对应工号位上。之后完成工位的清洁工作。 4. 制作过程不需讲解。 5. 竞赛时间 20 分钟。 （选手在检录时进行抽签分组，按组进场制作指定饮品，每组人数 3~6 人，由裁判长根据参赛选手实际人数确定。	35

	指定饮品制作步骤：进场--到达工位--备具--调制饮品--装杯--呈奉饮品--清理工位--退场。)	
饮品品鉴	本模块选用现调饮品，由组委会统一提供，裁判组及选手各一杯。 1. 选手通过视觉、嗅觉、味觉等感官品鉴考核饮品； 2. 现场在答题卡上写出构成饮品的材料成份，并通过外观内品，分析饮品的制作流程、风味特征以及存在的优点或缺陷。 3. 竞赛时间 15 分钟。	20
创意饮品制作	本模块指定用抹茶，可作为基底或用于辅料。物料在组委会提供物料中自行选取（必选：神秘物料）。选手需要自备呈展容器。 1. 选手在规定时间内，制作一款命题《**》的主题饮品。要求立意、造型符合命题主题。 2. 完成数量：2 杯 300ml，1 杯（选手自备容器）用于展呈；1 杯用于品评。 3. 现场提交纸质创意文案，无需讲解。 4. 竞赛时间 25 分钟 （构思弘扬传统文化，富有正能量和创新立意的主题创意饮品。请选手自行把关。如有不妥，建议更换作品或取消参赛资格。）	45
合计	60 分钟	100

4.2.3 评判标准

1、分数权重：总分 100 分。理论测试占比 20%，竞赛技能操作占比 80%，其中规定饮品制作 100 分，占比 28%，饮品品鉴 100 分，占权重 16%；创意饮品制作成绩单项总分 100 分，占权重 36%；选手成绩从高到低排名。计算过程保留两位小数，总成绩保留两位小数，数组修约参照国家数值修约标准执行（GB/T8170）。如选手总成绩相同，则依次以创意饮品、饮品品鉴的得分高低决定。见表 3

表 3 技能操作评判流程

模块	流程	操作
----	----	----

规定 饮品 制作	现场制作过程评分→制成品提交→ 感官品质评定→裁判评分	参赛选手在调制饮品过程中，裁判对选手的命题完成程度、操作规范及熟练程度、卫生状况以及食材是否浪费等方面进行评判打分；选手完成后，将饮品呈现给裁判；裁判通过感官审评饮品的外观、内质。
饮品 品鉴	选手品鉴饮品→现场答题→裁判评分	参赛选手在答题卡上写出构成饮品材料的各种成分，分析饮品的风味特征以及存在的优点或缺陷。裁判评分。
创意 饮品	进场→现场制作→制成品提交→感官品质评定→裁判评分	参赛选手按现场提供物料清单进行饮品创意，并提交纸质文案-参赛选手在组委会提供物料中自行选取物料，在考核区调制创意饮品，无需讲解。裁判评分。

2、评判方法：竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。指定饮品制作 5 位裁判；饮品品鉴 5 位裁判；创意饮品制作 5 位裁判。各模块实行分段打分。规定饮品制作、创意饮品制作的得分为最终的平均分。饮品品鉴由裁判依照标准答案对选手进行打分。

比赛过程中选手不能透露个人姓名，否则该模块赛项 0 分。

3、其他：参赛选手放弃任一赛项将不参与比赛总分排名统计。在竞赛过程中，参赛选手如有不服从裁判判决、扰乱赛场秩序、舞弊等不文明行为，由裁判长判定扣减相应分数，情节严重者取消竞赛资格，竞赛成绩记 0 分。未尽事宜，由裁判长组织相关裁判组长商议解决。具体评分细则见文后附件 1（指定饮品制作评分表）、附件 2（饮品品鉴评分表）、附表 3（创意饮品评分表）

5 竞赛细则

5.1 理论比赛守则

- 1、参赛证由组委会于竞赛开始前统一核发。
- 2、参赛选手需提前 15 分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对号入座，并将身份证和参赛证放在座位左上角明显位置，以备查验。迟到 30 分钟不得入场，开赛 30 分钟后方可交卷离场。
- 3、参赛选手不能携带与竞赛相关的文件资料 and 手机等通讯工具进入赛场。自觉遵守赛场秩序，保持安静，竞赛进行过程中不允许交头接耳，不得大声喧哗吵闹，否则将给予警告直至取消竞赛资格。
- 4、冒名顶替、弄虚作假、作弊，取消竞赛资格及成绩。
- 5、竞赛规定时间结束时，选手应立即停止答题，有序地离开赛场。

5.2 实操比赛守则

- 1、实际操作竞赛选手的出场顺序和实操台位置抽签决定。
- 2、参赛选手需提前 20 分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对竞赛工具设备进行检查。
- 3、开赛迟到 30 分钟以上者，按自动弃权处理。

- 4、参赛选手按要求完成各竞赛项目。
- 5、参赛选手应严格遵守赛场纪律，所有的通讯工具、摄像工具不得带入竞赛现场，对竞赛设施设备应爱护、保管，防止丢失和损坏。
- 6、冒名顶替、弄虚作假、作弊者，取消竞赛资格及成绩。
- 7、参赛选手须严格遵守安全操作规程及劳动保护要求，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。
- 8、在实际操作竞赛过程中，裁判应对每名参赛选手的各道工序认真记录，并填写评分表。
- 9、比赛过程中如果出现安全事故，裁判员应立即中止竞赛。如查实事故责任属参赛选手，即取消参赛选手竞赛资格。

5.3 赛场规则

- 1、赛务人员必须统一佩戴大赛工作证件，着装整齐。
- 2、各赛场除现场裁判、赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。
- 3、新闻媒体等进入赛场必须经过大赛执委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。
- 3、参赛选手在竞赛期间未经组委会批准不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访。
- 5、参赛选手不得将竞赛的相关情况资料私自公布。
- 6、参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，可按照规定以书面形式向监督仲裁组提出申诉。

6 申诉与仲裁

- 1、参赛选手认为赛场提供的设备、工具不符合规定或工作人员存在违规行为的，均可向执委会申诉受理组提出申诉。
- 2、现场申诉最迟应在竞赛结束后1小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应以书面形式向申诉受理组提出，技术问题由裁判长与裁判员共同商议解决；非技术问题由组委会办公室进行调查、核实、裁决。
- 3、组委会办公室对违规行为做出的裁决为最终裁决。参赛选手不得因对仲裁处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。
- 4、如竞赛出现不可预见的异常情况，由组委会办公室与执委会商议后，做出处理决定。

- 附表：1. 新茶饮大赛调饮师技能赛规定饮品制作评分表
2. 新茶饮大赛调饮师技能赛饮品品鉴评分表
3. 新茶饮大赛调饮师技能赛创意饮品评分表

附表 1:

新茶饮大赛调饮师技能赛规定饮品制作评分表

项目	命题	配分	具体评分标准	扣分	得分
命题完成程度	*****	10	1、基本按配方完成 扣 0.5-2 分 2、未按配方完成, 包括外观、色泽与配方有相差 扣 2-4 分 3、未完成, 包括外观与配方相差较大等 扣 4-5 分 4、其他		
	*****	15	1、基本按配方完成 扣 1-3 分 2、未按配方完成, 包括外观、色泽与配方有相差 扣 3-7 分 3、未完成, 包括外观与配方相差较大等 扣 5-8 分 4、其他		
风味呈现		30 分	1、未能体现出茶味、果味、奶味或其他食材味觉特点, 扣 2-6 分 2、饮品中茶香、果香、奶香尚融合扣 2 分 3、饮品中茶香、果香、奶香欠融合扣 4-5 分 4、饮品未能表达其风味特征扣 2-6 分 5、饮品未能表达出香甜、顺滑、爽口等层次感扣 2-4 分 6、未能正确表现饮品温度		
操作规范		30 分	1、未能正确使用器具 扣 2-10 分 2、制作流程尚熟练, 扣 1-3 分 3、制作流程欠熟练, 扣 3-6 分 4、制作过程浪费原料, 视程度扣 2-8 分 5、制作过程吧台杂乱, 扣 2-8 分 6、设备、器具未复位, 扣 2-5 分 7、器具物料未摆放整齐, 扣 2 分 8、台面未清理干净, 视程度扣 5-10 分		

附件 2:

【规定饮品制作】评分标准与评分细则

第_____组 选手号: _____

得分:

卫生及仪容		10 分	1、未正确佩戴使用口罩，扣 2 分 2、未正确佩戴使用手套，扣 2 分 3、穿戴夸张、发型过长等因素影响操作 4、制作过程出现以下安全隐患扣 5-10 分 -混用抹布； -继续使用掉在操作台的原辅料 -异物掉入饮品内 -徒手抓拿食材，不包括未去皮及包装食材 5、成品杯洁净度，扣 1-3 分		
竞赛时间		5 分	在规定时间内 20 分钟内完成制作和清洁不扣分，每超 1 分钟扣 1 分，扣完为止		
合计		100 分			

饮品品鉴答题卡

第_____组， 选手号牌：_____ 得分：_____

	考核要点	分值	原材料组成分析	扣分	得分
外观	通过从饮品外观、颜色及品尝，鉴别该饮品的基底茶类，糖类、奶制品、水果以及其它类别的食材或辅料	50 分			
品尝					

技术	从饮品呈现方式及风味分析该饮品运用到哪种技术方式，如雪克、冰沙、分层等并写出该饮品制作流程。	30			
综合	综合评诉饮品的优缺点及改进措施	20			

附件 3:

【创意饮品】评分标准与评分细则

选手号牌: _____

得分: _____

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	主题创意 25 分	25	主题鲜明，立意新颖，有原创性；	(1) 有创意，与命题尚相符，扣 1-2 分 (2) 有创意，与命题欠相符，扣 4 分 (3) 无原创性，与命题不符，扣 6 分 (4) 其它因素扣分		
2	礼仪仪容及卫生 7 分	7	发型、服饰整洁相协调； 形象自然、得体，姿态端正大方； 操作过程符合卫生标准	(1) 发型、服饰欠得体，扣 1 分 (2) 发型、服饰不协调，扣 2-3 分 (3) 有礼仪但姿态欠端正，扣 1 分 (4) 无礼仪，姿态不端正，扣 2-3 分 (5) 尚符合卫生标准 扣 2 分 (6) 卫生标准欠佳 扣 2-3 分 (7) 其它因素扣分		
3	调饮制作技能展现 30 分	25	动作规范、自然，手法连贯，制作流程合理，过程完整、专注、流畅。	(1) 能基本完成，欠熟练，扣 1 分 (2) 未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣 3-6 分 (3) 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣 8 分 (4) 其它因素扣分		
		5	食材使用得当，无错用、浪费现象	(1) 食材稍有浪费，扣 0.5 分 (2) 未正确使用食材造成浪费，扣 1-2 分		

				(3) 错用食材造成较大浪费, 扣 2-4 分 (4) 其它因素扣分		
4	饮品 质量 表现 30 分	20	饮品色、香、味等特性表达充分, 与配方相符	(1) 未能表达出茶香、茶味其一者, 扣 2 分 (2) 未能表达出茶香、茶味其二者, 扣 5 分 (3) 未能表达出所用原材料味道特征, 其一者扣 2 分 (4) 未能表达出所用原材料味道特征, 其二者扣 4 分 (5) 其它因素扣分		
		5	所奉饮品温度掌握得当	(1) 与设计温度有相差, 扣 1 分 (2) 过高或过低, 扣 2 分 (3) 其它因素扣分		
		5	所奉饮品适量	(1) 过多(溢出茶杯杯沿)或偏少(低于茶杯二分之一), 扣 1 分 (2) 分杯不匀, 扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
5	创意 文本 3 分	3	文本能引导和启发对主题饮品的理解并赋予文化内涵、给人以美好的感受	(1) 文本阐释无深意、无新意, 扣 1.5 分 (2) 无文本, 扣 1-3 分 (4) 文本尚有内涵, 扣 0.5 分 (5) 其它因素扣分		
6	时间 5 分	5	在 25 分钟内完成	在规定时间内完成制作和清洁不扣分, 每超 1 分钟扣 1 分, 扣完为止		
7	得分合计					

裁判签名:

年 月 日