

ICS:67.140.10

CCS:X55

团 体 标 准

T/GZTA-000—2025

贵州评茶师职业技能竞赛技术规程

Technical regulation for the Guizhou of occupational skills competition in tea
evaluator

征求意见稿

2025 - 00 - 00 发布

2025 - 00 - 00 实施

贵州省茶叶协会 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。

本标准由贵州省茶叶协会提出。

本文件由贵州省茶叶协会归口。

本标准起草单位：贵州经贸职业技术学院……

本标准主要起草人：……

贵州评茶职业技能竞赛技术规程

1 范围

本标准规定了评茶职业技能竞赛的术语和定义、竞赛形式、命题依据、竞赛项目、技能操作评分规定、成绩评判方式等。

本标准适用于以评茶为考察对象的技能竞赛。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GZB 6-02-06-11 评茶师

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵州评茶职业技能竞赛

依据国家职业技能标准，以评茶理论知识和茶形辨认、滋味排序、品质审定、对样评茶、茶品设计等作为比赛项目的竞赛活动。

3.2 茶形辨认

参赛者通过茶样外形因子（形状、色泽）辨认茶样。

3.3 滋味排序

参赛者通过单一因子香气和单一因子滋味判断茶样质量高低，并按照品质高低进行排序的过程。

3.4 品质审定

按照五因子即“外形、汤色、香气、滋味、叶底”对茶样进行描述并计分的过程。

3.5 对样评茶

参赛者对照标准样品，比较未知茶样与标准茶样之间某一级别在外形和内质的相符程度（或差距）。

3.6 茶品设计

根据原料茶和目标成品茶样的感官品质，分析目标成品茶样中所采用的原料茶所占比例，最后写出拼配比例。

4 竞赛形式

采取现场考核的方式，分理论考试和技能操作竞赛。

5 竞赛标准

竞赛依据 GZB 6-02-06-11，三级/高级工的技能要求为基础，适当增加二级/技师的技能要求，融入相关新知识、新技术、新技能等内容。

6 竞赛项目

竞赛采取理论知识和技能操作相结合的形式进行。理论知识竞赛成绩占总成绩的 20%，技能操作竞赛成绩占总成绩的 80%，竞赛总成绩满分为 100 分。

6.1 理论考试

理论考试采用闭卷方式，考试时间 90 分钟。理论试卷的题型包括单项选择题、多项选择题和判断题。理论试卷满分 100 分，及格分 60 分。

6.2 技能操作

技能操作按照 GB/T 23776，术语描述参照 GB/T 14487。

6.2.1 模块 1（茶形辨识）

选取有代表性的茶样 10 个。考核时间 20 分钟，考核得分 15 分。

考核要点——考核选手对茶叶外形的认知与辨别能力。

考试方式——选手通过审评外形判断茶叶样品名称，所属茶类，对号准确写出各茶样的名称、茶类并对形状和色泽进行描述，不允许进行内质审评。

6.2.2 模块 2（香味排序）

香气排序样本量 5 个，滋味排序样本量 5 个。考核时间 25 分钟，考核得分 10 分。

考核要点——考核选手从单一因子对茶叶样品品质高低的判断能力。

考试方式——选手通过嗅辨香气和尝滋味，按品质从高到低将 5 个茶样的香气（审评杯）与 5 个茶样的滋味（审评碗）次序进行排列，并将排序结果填入记录表。

6.2.3 模块 3（品质审定）

样本量≤4 个。考核时间 50 分钟，考核得分 25 分。

考核要点——考核选手对同一茶类茶样品质差异、品质缺陷的鉴别能力、分析判断能力。

考试方式——选手对 4 个品质接近、有差别度、但有一定难度的茶样组，对“外形、汤色、香气、滋味与叶底”各品质因子进行描述，写出茶样名称，并对茶样组的综合品质进行排序和品质分

析。

6.2.4 模块 4（对样评茶）

样本量 4 个。考核时间 40 分钟，考核得分 20 分。

考核要点——考核采用七档制方法进行对样评茶的能力。

考试方式——选手对 3 个茶样和 1 个对照标准样（或参考样）进行审评，运用七档制法对 3 个茶样的“形状、色泽、整碎、净度、汤色、香气、滋味与叶底”进行逐一评比记分，计算品质水平总分，并做好相应的审评结论。

6.2.5 模块 5（茶品设计）

样本量≤7 个。综合考评。考核时间 70 分钟，考核得分 30 分。

考核要点——考核选手的茶叶品质分析、拼配技术等综合能力。

考试方式——选手对 6 个原料茶和 1 个目标成品茶样进行审评，根据原料茶和目标成品茶样的感官品质，分析目标成品茶样中所采用的原料茶所占比例，最后写出拼配比例，并提交 30 克样品。

7 技能操作评分规定

7.1 技能操作竞赛考核内容及时间分配

表 1 技能操作竞赛考核内容及时间分配表

模块号	竞赛模块	竞赛时间	测量分	占技能总分%
M1	茶形辨识	20 分钟	100 分	15
M2	香味排序	25 分钟	100 分	10
M3	品质审定	50 分钟	100 分	25
M4	对样评茶	40 分钟	100 分	20
M5	茶品设计	70 分钟	100 分	30
合计		205 分钟		100

7.2 评判流程

赛前评判培训→现场评判记录→交接记录。

7.3 评判方法

表 2 技能操作评分标准

模块	考核内容	配分	评分标准
M1	茶形辨识	100	考核 10 个茶样，每个茶样 10 分。 茶样产品名回答准确得 2 分，接近类似者得 1 分，不正确不得分；茶类回答准确得 2 分，不正确不得分；形状特征描述正确得 3 分、基本正确得 1.5 分，不正确不得分；色泽描述正确得 3 分、基本正确得 1.5 分，不正确不得分。
M2	香味排序	100	(1) 香气排序，共 5 只； 全部正确，得 50 分；正确一只，得 10 分；错漏不得分。 (2) 滋味排序，共 5 只； 全部正确，得 50 分；正确一只，得 10 分；错漏不得分。
M3	品质审定	100	(1) 外形、汤色、香气、滋味和叶底 5 项因子评分系数，每个 4 分，共 20 分。 每项因子评分系数正确得 4 分；错漏不得分。 (2) 待评审的 4 个茶样，每个茶样 20 分。 茶样名称 2 分，回答准确得 2 分，接近类似者得 1 分，不正确不得分；外形、汤色、香气、滋味和叶底评语各 3 分，共 15 分，每项评语描述正确得 3 分，基本正确得 1.5 分，错漏不得分；品质比较排名 3 分，正确得 3 分，错漏不得分。
M4	对样评茶	100	(1) 分值：参考样 10 分。表述参考样分值，正确得分，每项 1 分，错漏不得分。 (2) 待评审的样品 3 个，每个配分 30 分。 每个考核样的配分，茶样名称、八因子、总分，每项 2 分，共计 20 分；结论 5 分，列式计算 5 分。 茶样名称、八因子的各因子、总分，每项正确得 2 分；八因子项下和总分项下七档制分值错 1 档扣 0.5 分、扣完为止。结论正确得 5 分，错漏不得分。写出列式公式并计算正确得 5 分，错漏不得分，列式为总分=形状得分+色泽得分+整碎得分+净度得分+汤色得分+香气得分+滋味得分+叶底得分。

模块	考核内容	配分	评分标准
M5	茶品设计	100	(1) 待审评的目标样配分 15 分，干扰样配分 15 分。每个样的外形、汤色、香气、滋味和叶底各 3 分，每项因子描述完全正确得 3 分，基本正确得 1.5 分，不正确不得分。 (2) 拼配比例的配分 60 分。用于拼配的 5 个原料茶，每个 12 分，与准确值相差±3%以内，得 12 分；与准确值相差±5%以内，得 8 分；与准确值相差±7%以内，得 4 分；其他比例不得分。 (3) 提交 30 克拼配样 10 分；提交拼配样不足 20 克得扣 3 分；无提交拼配样不得分

8 名次排定

理论考试成绩=单项选择题得分+多项选择题得分+判断题得分，技能操作竞赛成绩=(模块 1 得分×15%)+(模块 2 得分×10%)+(模块 3 得分×25%)+(模块 4 得分×20%)+(模块 5×30%)，总成绩从高到低进行排序，确定成绩名次及奖励项目名称。个人总成绩相同时，以技能操作竞赛成绩高者排名在前；当技能操作竞赛成绩相同时，模块间优先排序为模块 5、模块 4、模块 3、模块 2、模块 1。平均分取值小数点后两位，四舍五入。成绩高者排名在前。

9 竞赛细则

9.1 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 分钟后不得入场，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和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，情节严重者取消竞赛资格。
- 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，有秩序地离开赛场。

9.2 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、比赛过程中如若出现安全事故，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。

9.3 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且携带相关证件，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。
- 4、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、参赛选手未经组委会允许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。

10 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，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，做出最终处理决定。