



**四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛
评茶员项目**

**技
术
文
件**

2025年4月

目 录

1 竞赛模块.....	1
2 命题要素.....	1
3 考核模块.....	1
4 竞赛任务工作流程及方法.....	1
4.1 竞赛内容.....	1
4.2 竞赛方式.....	1
4.3 竞赛项目内容.....	1
5 成绩评判方式.....	3
5.1 评分流程.....	3
5.2 评判方法.....	3
5.3 评分细则.....	3
6 竞赛设施设备.....	4
7 参考文献.....	4
7.1 国家标准《茶叶感官审评方法》	4
7.2 国家标准《茶叶审评术语》	4
7.3 《茶叶审评与检验》（第四版，中国农业出版社，施兆鹏主编）	4
8 其他.....	4
8.1 本文件为大赛技术操作参考材料.....	4
8.2 本文件的最终解释权归大赛组织委员会.....	4

竞赛旨在通过评茶员职业技能竞赛，推动建设、培养高素质评茶员技能人才队伍，进而指导改进茶叶企业生产加工技术，从而生产出更好满足市场需要的茶叶产品，提升广元茶叶产品质量，促进茶叶品牌建设和茶产业健康持续发展。

1. 竞赛模块

竞赛形式：个人赛，采取现场考核的方式。

2. 命题要素

本赛项是公开赛题，主要考察参赛者单因子审评技能、综合审评技能和现场评分技能比拼三个项目。

3. 考核

模块

模块一 茶叶名称及外形辨认； 取样操作程序；

模块二 品质审定；

模块三

4. 竞赛任务工作流程及方法

4.1 竞赛内容

茶叶质量感官审评技能。

4.2 竞赛方式

本次竞赛只设个人赛。技能操作分两部分，包括操作环节和成品茶质量审评。

竞赛过程以展示规范的茶叶审评操作程序、标准术语描述与准确判断茶叶品质，强调技能的发挥、呈现参赛者的技术水平为目的。

4.3 竞赛项目内容

本次竞赛设绿茶 7 个样、红茶 4 个样、青茶 2 个样、白茶 3 个样、黄茶 2 个样、黑茶 2 个样。分别标识为 1 号茶、2 号茶、3 号茶、4 号茶……20 号茶。

模块一：茶叶名称及外形辨认

考核要点：考核参赛者对全国茶产品了解的知识面；

试题组成：从不同类茶中选择具有代表性的茶样 6 个，组成一份“茶叶试题”；根据比赛需要准备最少 100 克/人/份；

试题准备：从20个样茶中，选择有代表性茶样 6个，对茶样进行编号；

考试方式：参赛者在规定的时间内，通过观看审评外形，判断产品名称，对号准确写出各茶样的名称并对外形进行描述；

评判方法：标准答案。

模块二：操作程序

考核要点：考核参赛者对品质评定的操作程序掌握的技术熟练程度；

试题组成：由分样盘、摇盘、天秤、计时器，审评杯、碗、匙（通用法），烧水 壶，茶巾，吐茶桶，审评工作服、帽子、6个茶样，组成一份“茶叶试题”。

试题准备：按照国家标准 GB/T23776-2018 的茶叶感官审评方法取样操作程序及 步骤。

考试方式：参赛者在规定的时间内，通过“摇盘——取样入杯”的程序，完成操作 步骤；【特别提醒：6个茶样只选择其中的第一只茶（编号最小的茶）完成操作程序， 其它5个茶样直接进入干评和湿评】。

评判方法：标准答案。 模块三：品质评定

考核要点：从单一因子及综合因子考评参赛者对产品质量高低的判断能力； 试题组成：一组 6个茶样组成一份试题；

试题准备：按照国家标准 GB/T23776-2018 的茶叶感官审评方法，提供一组6个茶样及相应器具，供了比赛用。根据比赛需要准备最少 100 克/人/份。

考试方式：参赛者抽签抽取考试工位，按照国家标准 GB/T23776-2018 的茶叶感 官审评方法，分别将每个茶 样称取规定的重量，放入规定的标准审评杯，用沸水进行冲泡、计时，到规定的时间 将茶汤沥入标准审评碗中，得到一组（6杯）香气、滋味的茶，并分别6个茶样进行审评并写出评语，并在规定的时间内完成。

评判方法：标准答案。

5. 成绩评判方式

5.1 评分流程

裁判分为现场裁判和茶叶品质裁判，每个裁判独立评分，之后取平均分。

5.2 评判方法

模块一 茶叶名称及外形辨认，满分 100 分，占 20%； 模块二 操作程序，满分 100 分，占 20%；

模块三 品质审定，满分 100 分，占 60%；

5.3 评分细则

5.3.1 竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。

5.3.2 本次竞赛各项成绩按照百分制计分。

5.3.3 比赛时限：竞赛总时限为 120 分钟，每超 60 秒（不含 60 秒）扣 0.5 分，超过 300 秒（不含 300 秒）计“0”分。

5.3.4 为了提高效率、节省时间，15 名选手一次性同时上场竞赛。用 30 个号牌抽签，样茶与桌号工位号预先捆绑好，参赛者抽签决定桌号，并携带抽取的号牌进入工位。

5.3.5 技能成绩考核，各模块由多名裁判执裁，按照评分标准评定参赛选手的成绩，各模块成绩汇总审定经审核无误后公布竞赛成绩。

5.3.6 竞赛成绩排名由高到低总成绩相同的情况下，以技能成绩较高者排名在前。

5.3.7 评茶设备、工具清单

每个竞赛台为一个独立的、铺了白布的非标准评茶台；精制茶柱形杯感官审评用具（看样盘一组、分样盘、审评杯、审评碗、叶底盘、汤勺和品茗杯各一个）、计时器、天平秤、茶样袋、签字笔等。

6. 竞赛设施设备

6.1 比赛场地环境照明、控温良好，能提供稳定的水、电，并备有供电应急设备和消防设备。

6.2 场地内提供有数量充足的审评器具和设备供选手使用，审评环境条件与器具规格依据《茶叶感官审评室基本条件》（GB/T 18797-2012）均按《茶叶感官审评方法》GB/T23776-2018柱形杯审评法进行。

6.3 各赛场配备电子监控设备。

6.4 竞赛现场需要安静，禁止观摩。

6.5 设备及器具由承办方统一提供，选手无需自备。

7. 参考文献

7.1 国家标准《茶叶感官审评方法》GB/T23776-2018；

7.2 国家标准《茶叶审评术语》；

7.3《茶叶审评与检验》（第四版，中国农业出版社，施兆鹏主编）。

8. 其他

8.1 本文件为大赛技术操作参考材料。

8.2 本文件的最终解释权归大赛组织委员会。