2020年杭州市评茶员职业技能竞赛

技术文件

一、竞赛项目

本次竞赛项目为评茶员，本次比赛为个人项目，不设团体项目。

二、命题标准

本次大赛分为初赛和复赛，根据现行的国家职业标准——《评茶员国家职业标准》高级评茶员的知识和技能要求为主要命题范围，适当增加部分技师的内容及相关知识。初赛内容包括理论测试和技能操作两部分，均采用百分制，60分以上为合格。初赛理论知识、操作技能均合格的选手，由市人力资源和社会保障局核发评茶员三级（高级）职业资格证书。

初赛理论知识考试合格者方可参加技能操作考试，其中理论知识占总成绩的30%，操作技能占总成绩的70%，总分为100分。初赛总分排名前20名者方可进入复赛。复赛只有技能操作考试。总成绩=初赛最后成绩×60%+复赛最后成绩×40%，总成绩排名第一的选手，由市人力资源和社会保障局核发评茶员二级（技师）职业资格证书。

三、比赛形式及内容

（一）理论知识

理论知识采用闭卷笔答形式。考试时间90分钟。考试题型为判断题、单项选择题和多项选择题。

试题范围为职业技能鉴定教材、职业技能鉴定国家题库考试复习指导资料。具体范围：《评茶员国家职业标准》（高级）全部和部分技师内容。

**（二）初赛技能操作**

技能操作竞赛初赛由茶叶审评基本流程、品质排序和茶类识别组成。

技能操作比赛采用抽签的方式，分批安排比赛。操作时间为60分钟。其中茶叶审评基本流程及品质排序为50分钟, 茶类识别为10分钟。选手必须在规定时间内完成（包括善后复位），提前完成不加分，每超时60秒扣1分，超时300秒(不含300秒)则本次比赛总分为“0”。

**（三）复赛技能操作**

复赛只有技能操作，通过辨茶汤香**味定级别**和**辨滋味写茶名及产地**组成。

辨茶汤香**味定级别**操作时间为8分钟，辨滋味写茶名（乌龙茶写品种名）及产地，每个茶样的辨别时间为2分钟。选手必须在规定时间内完成，提前完成不加分。

复赛采用现场打分的方式。

四、比赛技能操作要点

**（一）比赛规范**

1、选手必须穿戴整洁，不可穿戴有企业标记或其它特殊标识的服饰，不可穿“拖鞋”。

2、进入比赛场地，必须佩带编号胸贴并出示身份证件，开始比赛时需报上参赛编号。

3、选手在规定报到时间未到或证件（选手证）不齐，视为选手自动弃权。

4、当选手出场比赛前因个人原因申请退赛，视为选手自动弃权。

**（二）突发情况**

1、当参赛选手遇到大会所提供参赛的设备（审评杯碗、计时器、随手泡等）、器具、物料发生故障或短缺时，选手举手示意，计时人员需停止计时，待回复至可进行比赛时，再次开始计时。

2、当参赛选手在比赛当中发生受伤意外时，选手提出后由裁判长及比赛督导长商议后，可延后至当日最后一位参赛。

3、当参赛选手在比赛中发生意外时，选手提出后，由裁判长根据情况决定是否继续比赛。

**（三）技术要点**

1、茶叶审评基本流程

选手按审评流程对3个未知茶样的外形、内质分别进行审评操作：

（1）展示开罐倒茶的方式

（2）正确演示摇盘、收盘、审评外形的手法

（3）均匀、准确称取茶样

（4）冲泡、计时、沥茶汤

（5）看汤色、嗅香气、尝滋味、评叶底

（6）收拾、善后，将工作区域还原

2、品质排序

将以上3个茶样按品质从高到低进行1、2、3排序，并完成下列内容：

（1）准确辨别茶类、茶名

（2）准确排序

（3）分别写出各茶样外形、汤色、香气、滋味、叶底的评语

3、茶类识别

本项目共识别15个茶样，按顺序准确写出各茶样的名称

4、辨茶汤香味定级别

本项目提供5个不同等级样品，通过嗅茶汤香气和尝滋味，按品质从高到低分别排列5只茶样1至5的次序。本内容需重复一次。

5、辨滋味写茶名及产地

参赛者依次品尝5碗茶汤，通过尝滋味（辅以看汤色以及嗅茶汤香），正确写出不同茶样的名称及产地。乌龙茶须写出品种名。

6、工作环境

（1）整洁的工作区域。

（2）评审台及评茶器具布置合理。

五、评判方法

根据比赛的内容和要求，评判采用扣分的办法。成绩评定由大赛工作委员会的裁判组负责。

**（一）初赛评判内容和评分标准**

1、理论测试评判内容和标准

理论测试判断题15题，每题2分，计30分。单选题50题，每题1分，计50分。多选题10题，每题2分，计20分。合计为100分。

1. 技能操作评判内容和评分标准

**竞赛内容1.茶叶审评操作流程**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 考核要点 | 配分 | 评分标准 |
| 1 | 开茶罐 | 双手用拇指与食指将盖子打开 | 1 | 完全正确得1分；  否则不得分 |
| 2 | 摇盘 | 握盘正确，将茶叶在盘中进行回旋筛转，持续时间约20秒，后将茶叶收在茶样盘中间，呈圆馒头形 | 3 | 握盘正确得1分  茶叶能回旋筛转得1分  茶叶收成圆馒头形得1分 |
| 3 | 审评外形 | 仔细观察茶叶的上、中、下段以及干茶色泽 | 1 | 动作正确得1分 |
| 4 | 取样 | 取样手势正确，一次取样量达90%以上 | 2 | 手势正确得1分  添减在一次（含）以内得1分 |
| 5 | 冲水计时 | 冲水动作准确，水不低于锯齿线，从冲第一杯开始计时 | 2 | 水低于锯齿线扣1分  未从冲第一杯开始计时扣一分 |
| 6 | 沥汤 | 倒水动作准确，水不洒出碗外 | 2 | 动作完全正确得2分；茶汤洒出扣1分，动作不正确扣1分 |
| 7 | 嗅香气 | 热嗅、温嗅、冷嗅 | 3 | 每次动作正确得得1分，不正确扣1分 |
| 8 | 看汤色 | 尝滋味前看汤色，注意调换位置避免光线不均匀 | 2 | 动作不正确扣1分  先尝滋味再看汤色扣2分 |
| 9 | 尝滋味 | 取茶汤量合适，动作准确 | 1 | 动作正确得1分，不正确不得分 |
| 10 | 评叶底 | 动作与方法准确，杯中茶渣全部取出 | 2 | 动作准确得2分  杯中茶渣未取净扣1分 |
| 11 | 善后 | 用具清理干净并恢复原位 | 1 | 清理干净0.5分  恢复原位0.5分 |
| 合　计 | | | 20 | 备注：现场打分 |

**竞赛内容2.茶叶品质排序**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 考核要点 | 配分 | 评分标准 |
| 1 | 茶类 | 写出未知茶样的茶类 | 2 | 完全正确得2分；  否则不得分 |
| 2 | 品名 | 写出未知茶样的品名 | 3 | 正确得3分；  不正确不得分 |
| 3 | 品质排序 | 将三未知茶样按品质从高到低进行排序 | 20 | 正确1个得10分  正确2个及以上得20分 |
| 4 | 外形评语 | 评语描述 | 5 | 完全正确得5分；比较正确得2－4分；错误较多，斟酌扣分或不得分 |
| 5 | 汤色评语 | 评语描述 | 5 | 完全正确得5分；比较正确得2－4分；错误较多，斟酌扣分或不得分 |
| 6 | 香气评语 | 评语描述 | 5 | 完全正确得5分；比较正确得2－4分；错误较多，斟酌扣分或不得分 |
| 7 | 滋味评语 | 评语描述 | 5 | 完全正确得5分；比较正确得2－4分；错误较多，斟酌扣分或不得分 |
| 8 | 叶底评语 | 评语描述 | 5 | 完全正确得5分；比较正确得2－4分；错误较多，斟酌扣分或不得分 |
| 合　计 | | | 50 |  |

**竞赛内容3.茶样识别**

考核15个茶样，答对1个得2分，不正确不得分，共计30分。

**（二）复赛评分标准**

**竞赛内容1. 辨茶汤香味定级别**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核要点 | 配分 | 评分标准 |
| 1 | 品质排列 | 25 | 正确五只，得25.0分；正确三只，得20.0分；正确二只得15.0分；正确一只，得10.0分；没有正确不得分。 |
| 2 | 品质排列 | 25 | 正确五只，得25.0分；正确三只，得20.0分；正确二只得15.0分；正确一只，得10.0分；没有正确不得分。 |
| 合　计 | | 50 | 备注：现场打分 |

**竞赛内容2.辨滋味写茶名及产地**

由主裁判抽取5个茶样，按照通用审评方法，3g茶样150ml冲泡4分钟，由参赛选手通过观察茶汤色泽、品鉴茶汤滋味和闻杯香（不允许看干茶和叶底）确定茶名（乌龙茶为品种名）和产地，每正确一个为10分，合计50分。现场打分。

**（三）计分办法**

初赛理论考试和技能操作均采用百分制，其中理论考试最后成绩=卷面总分×30%。技能操作最后成绩=卷面总分×70%。复赛采用百分制。

总成绩=初赛最后成绩×60%+复赛最后成绩×40%。

六、赛场条件及相关要求

1、赛场提供比赛工作台、评审桌、比赛所需设备，其余所有物品均由各参赛选手自备（包括中性笔、2B铅笔、橡皮）。

2、选手必须听从工作人员或裁判长的指挥，按抽签号找到相对应的台面，每场赛前准备时间是5分钟。

3、每场比赛开赛前裁判长或评委将宣布与比赛相关的注意事项，选手站在各自考位前，检查其仪容仪表。宣布完后比赛开始。

4、比赛开始无关人员必须退场。