浙江省农民合作经济组织联合会关于举行首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区

选拔赛暨“浙茶•天香杯”浙江省

首届评茶员职业技能竞赛的通知

各市农合联，各有关单位:

根据《人力资源社会保障部关于组织开展2018年中国技能大赛的通知》(人社部函〔2018〕43号)和《中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心关于启动2018年中国技能大赛—首届全国评茶员职业技能竞赛预选赛相关工作的通知》(供销职鉴函字〔2018〕28号)文件要求，经研究，决定举办首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔赛暨“浙茶•天香杯”浙江省首届评茶员职业技能竞赛。现将有关事项通知如下。

一、竞赛对象

1.竞赛对象：竞赛选手包括茶叶行业从事生产、加工、流通、教学科研等从业人员和在校学生。

2.竞赛人数：职工组参赛选手由各市农合联选拔代表组队参赛，参赛队员名额原则上为5名，有组织市级选拔赛的地区可以增加2个参赛名额（报名时提交选拔赛相关佐证材料），参赛代表队每队可设领队、教练各1人；学生组由各院校选拔代表组队参赛，参赛队员名额原则上为5名，参赛代表队每队可设领队、指导教师各1人。

二、竞赛时间及地点

（一）各市级选拔赛：2月底之前，地点由各市自定。

（二）省级选拔赛：3月8日至9日。浙江经贸职业技术学院（杭州下沙高教园东区学林街280号）。

三、组织机构

（一）主办单位

浙江省农民合作经济组织联合会

（二）承办单位

浙江经贸职业技术学院

浙江省茶叶集团股份有限公司

浙江省供销社职业技能鉴定中心

（三）大赛组委会

设置大赛组委会，下设办公室负责竞赛的日常事务。

四、竞赛职业及标准

（一）竞赛职业：评茶员（省级一类竞赛）

竞赛组别：职工组、学生组

竞赛项目：职工组设单项赛、全能赛、团体赛

学生组设单项赛、全能赛

（二）竞赛标准：分别以评茶员国家职业标准高级工(国家职业资格三级)以上的知识和技能要求为基础，职工组适当增加技师标准，融入相关新知识.新技术.新技能等内容。竞赛采取理论知识和技能操作相结合的方式，具体竞赛内容和评判标准见附件评茶员竞赛技术方案。

五、报名方法

职工组和学生组参赛人员须在2月25日前，将报名表（盖章）和参赛代表队名册（盖章）扫描件发送到指定邮箱：[21973724@qq.com](mailto:21973724@qq.com)。参赛选手须在报到时，将纸质报名表（盖章）、参赛代表队名册（盖章）、身份证复印件、学生证复印件（职工不用）、劳动合同复印件（学生不用）、原有技术等级复印件各1份和3张二寸证件彩色近照提交给组委会会务组，并现场核对原件。

六、竞赛方式、内容及评分方法

本次竞赛设职工组分单项赛.全能赛和团体赛，学生组分单项赛和全能赛，设选拔复赛（单项赛）和选拔决赛（全能赛）两个阶段，职工组每个地区组成一个团队。本次竞赛分理论知识和技能操作两部分，理论知识考核合格（不低于60分）后方可参加技能操作考核，其中复赛中理论知识占30%，技能操作占70%，总分为100分。职工组和学生组每组复赛总分排名前30名者方可进入决赛。决赛只有技能操作考试。总成绩=复赛最后成绩×50%+决赛最后成绩×50%。团体赛成绩为团队所有选手总成绩平均分。

职工组复赛技能操作包括茶样品质排序（含操作规范）.茶类识别审评；

学生组复赛技能操作包括茶样品质排序（含操作规范）.茶汤辨别审评；

其中茶样品质排序50分，茶汤辨别审评20分，茶类识别审评20分；

职工组决赛技能操作为茶样综合评定，满分100分，占总成绩50%；

学生组决赛技能操作为茶汤综合评定，满分100分，占总成绩50%；

技术规程详见《2018年首届浙江省评茶员职业技能竞赛技术规程文件》。

七、竞赛命题

组委会组织命题专家进行命题，理论知识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。具体范围为《评茶员国家职业标准》（高级）全部和部分技师内容。

八、表彰奖励

（一）全能赛

本次竞赛活动是为经人力资源社会保障部批准国家级二类竞赛选拔选手的竞赛，按照省级一类竞赛设置奖项：

1.获得决赛个人赛前3名且为职工身份的选手，经核准后，由人力资源社会保障厅授予“省级技术能手”荣誉称号，由浙江省供销社职业技能鉴定中心按照有关规定为其晋升二级评茶师职业资格，已具有二级评茶师职业资格的，晋升高级评茶师职业资格。同时，由竞赛组委会向获奖者颁发金奖和荣誉证书。

2.获得决赛个人赛第4—8名的选手，由浙江省供销社职业技能鉴定中心按照有关规定为其晋升高级评茶员职业资格。已具有高级评茶员职业资格的，晋升二级评茶师职业资格。同时，竞赛组委会向其颁发银奖和荣誉证书。

3.获得决赛个人赛第9—15名的选手，由浙江省供销社职业技能鉴定中心为其核发评茶员高级（三级）职业资格证书。同时，竞赛组委会向其颁发铜奖和荣誉证书。

（二）单项赛

1.所有入围决赛且未获得金、银、铜奖的选手，由浙江省供销社职业技能鉴定中心为其核发评茶员高级（三级）职业资格证书，同时，竞赛组委会依据选手成绩颁发单项奖。

2.所有参赛选手通过复赛考核成绩合格，但未能进入决赛的选手，由浙江省供销社职业技能鉴定中心为其核发评茶员高级（三级）职业资格证书。

（二）团体赛

设团体赛金奖1个、银奖2个、铜奖3个，由组委会颁发奖牌和荣誉证书，其余团体由竞赛组委会颁发单项奖。

九、其他事项

各单位在组织报名时，要加强报名人员的身份和相关证件的验证工作，确保符合参赛条件；按时报名，按要求随附相关报名材料；开展选拔和赛前训练，确保参赛选手的质量。联系方式，报名联系人：丁勇，0571—81062736；技术联系人：张星海，0571—86929915；通讯地址：浙江省杭州市学林街280号，邮政编码：310018。

附件：1.首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔赛

参赛选手报名表

2.首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔

赛参赛代表队名册

3.首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔

赛（学生）参赛选手报名表

4.首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选

拔赛（学生）参赛代表队名册

5.首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔赛

“浙茶·天香杯”首届浙江省评茶员职业技能竞

赛技术规范文件

浙江省农民合作经济组织联合会

2019年2月1日

附件1

首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔赛参赛选手报名表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | | | | 性别 | | | | | |  | | | 政治面貌 | | | | | | |  | | | | | 照片 |
| 身份证  号 码 |  |  |  | | |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |
| 文化程度 |  | | | 竞赛职业 | | | | | | |  | | | 从业时间 | | | | | | |  | | | | |
| 单位职别 |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 通讯地址 |  | | | | | | | | | | | | | | | 邮编 | | | | | | |  | | | |
| 联系电话 |  | | | | | | | | | | | | | | | 手机号码 | | | | | | |  | | | |
| 本人承诺 | 本人同意参加本次比赛并遵守比赛规定，承诺提供的一切信息与资料均真实，完整.合法.有效。如有违反，自愿服从主办方任何处罚决定，并自行承担由此带来的一切经济与法律责任。  本人签字：  年 月 日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 单 位  推荐意见 | 单位盖章  年 月 日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

注：1.此表一式两份，竞赛组委员会秘书处.推荐单位各存一份。

2.报此表时，同时附选手身份证、劳动合同、原有技术等级复印件各1份、3张二寸证件彩色近照（含本表照片）

附件2

首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区选拔赛参赛代表队名册

填报单位（盖章）： 填报日期：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 年龄 | 文化  程度 | 工作单位及职务 | 联系电话 | 是否住宿 | 备 注 |
|  |  |  |  |  |  |  | 领 队 |
|  |  |  |  |  |  |  | 教 练 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
| 备注 | 会务组将根据【是否住宿】统计并预订2019年3月8日在浙江供销培训中心的住宿，没有勾选的表示自行解决，其他时间还需住宿请与培训中心直接预订。 | | | | | | |

附件3

首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区

选拔赛（学生）参赛选手报名表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性别 |  | | 电子照片 |
| 出生年月 |  | 民族 |  | |
| 身份证号码 |  | | | |
| 院校名称 |  | | | |
| 所学专业 |  | | | 政治面貌 |  |
| 通讯地址 |  | | | 邮政编码 |  |
| E-mail |  | | | 手机号码 |  |
| 身份证、学生证扫描图片 |  | | | | |
| 所在院校  推荐意见  （盖章） |  | | | | |
| 备注 | 1.本次大赛报名电子表格内必须嵌入学生近期1寸照电子图片和身份证.学生证扫描图片，否则报名无效。  2.在比赛报到当天，参赛选手需随身携带身份证和学生证原件，并将盖有学院印章的本表一式一份上交组委会会务组。 | | | | |

附件4

首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区

选拔赛（学生）参赛代表队名册填报单位

（盖章）： 填报日期：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 年龄 | 文化  程度 | 学校名称 | 联系电话 | 是否住宿 | 备 注 |
|  |  |  |  |  |  |  | 领 队 |
|  |  |  |  |  |  |  | 指导教师 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
|  |  |  |  |  |  |  | 参赛选手 |
| 备注 | 会务组将根据是否住宿统计并预订2019年3月8日在浙江供销培训中心的住宿，没有勾选的表示自行解决，其他时间还需住宿请与培训中心直接预订。 | | | | | | |

附件5

首届全国评茶员职业技能竞赛浙江赛区

选拔赛“浙茶·天香杯”首届浙江省评茶员

职业技能竞赛技术规范文件

一、竞赛项目

本次竞赛项目为评茶员，分为职工组和学生组。

二、命题标准

本次大赛分为复赛和决赛，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。复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。复赛理论知识.操作技能均合格的选手，由省供销社职业技能鉴定中心核发评茶员三级（高级）职业资格证书。

复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。复赛总分排名前30名者方可进入决赛。决赛只有技能操作考试。总成绩=复赛最后成绩×50%+决赛最后成绩×50%，总成绩排名前三的选手，由浙江省供销社职业技能鉴定中心核发评茶员高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）复赛技能操作

职工组复赛技能操作由茶样品质排序（含操作规范）.茶汤辨别审评组成。

学生组复赛技能操作由茶样品质排序（含操作规范）.茶类识别审评组成。

技能操作比赛采用抽签的方式，分批安排比赛。操作时间为40分钟，其中茶样品质排序（含操作规范）为30分钟, 茶汤辨别（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），比赛时间到终止比赛。

（三）决赛技能操作

决赛只有技能操作。

职工组决赛技能操作为茶样综合评定。在15分钟内，完成一款茶的品鉴。六大茶类，每类两款，共计12款，六套对应的盖碗品鉴茶具，赛前考核区抽签决定品鉴那款茶，以此选取对应配套茶具。用浅显易懂语言进行茶样茶类.品名，主产区及制茶工艺和外形内质品鉴，阐述该款茶品质优缺点，分析科学沏泡主要因素，先后共沏泡两道茶，并根据品鉴成果在规定5分钟时间内完成茶样品鉴结果答卷（不在15分钟内）。

学生组决赛技能操作为茶汤综合评定。在15分钟内，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，提供4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4只茶样1至4的次序；辨滋味写茶名及产地，参赛者依次品尝4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。

选手必须在规定时间内完成，比赛时间到终止比赛。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.茶样品质排序（含操作规范）

在30分钟时间内，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）准确辨别茶类、茶名。

（7）将以上3个茶样按品质从高到低进行1、2、3准确排序。

（8）分别写出各茶样外形、汤色、香气、滋味、叶底的评语。

（9）收拾、善后，将工作区域还原。

2.茶汤辨别（职工组）

在10分钟时间内，通过看汤色、嗅香气、尝滋味找出10碗茶汤中两两相同的茶汤（两个茶类，每类2-3款茶样），将茶汤编码进行连对；每次审评面前的两碗茶汤1分钟，5分钟后再轮流审评一次。无须撰写茶汤品质特征评语。

3.茶类识别（学生组）

本项目共识别20个茶样，按顺序准确写出各茶样的名称。

4.茶样综合评定（职工组）

在15分钟内，完成一款茶的品鉴。六大茶类，每类两款，共计12款，六套对应的盖碗品鉴茶具，赛前考核区抽签决定品鉴那款茶，以此选取对应配套茶具。用浅显易懂语言进行茶样茶类.品名，主产区及制茶工艺和外形内质品鉴，阐述该款茶品质优缺点，分析科学沏泡主要因素，先后共沏泡两道茶，并根据品鉴成果在规定5分钟时间内完成茶样品鉴结果答卷（不在15分钟内）。

5.茶汤综合评定（学生组）

在15分钟内，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，提供4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4只茶样1至4的次序；辨滋味写茶名及产地，参赛者依次品尝4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）复赛评判内容和评分标准

1.理论测试评判内容和标准（占总成绩30%）

理论测试判断题30题，每题1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。

2.技能操作评判内容和评分标准

竞赛内容：1.茶叶品质排序（含操作规范）（占总成绩50%）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 要求和评分标准 | 分值 | 扣分细则 | 得分 |
| 1 | 茶类与茶品名茶 | 正确审评未知茶样的茶类和品名 | 10 | （1）茶类审评有误，扣4分  （2）茶类书写错字，扣1分  （3）茶品审评有误，扣4分  （4）茶品书写错字，扣1分 |  |
| 2 | 审评操作规范，动作娴熟无误 | 茶样审评流程规范（现场打分） | 10 | （1）没有遵循五项因子审评规范审评，每个环节不规范，扣2分  （2）其他不规范操作酌情扣分 |  |
| 茶样审评操作娴熟（现场打分） | 10 | （1）茶样摇盘操作不娴熟，扣2分  （2）用手取样操作不娴熟，扣2分  （3）审评沥汤操作不娴熟，扣2分  （4）香气滋味审评不娴熟，扣3分  （5）其他操作不娴熟酌情扣分 |  |
| 3 | 茶样品质审评排序 | 将三未知茶样按品质高低从高到低进行排序 | 20 | （1）排序茶样每错一项，扣5分  （2）没按从高到低排序，扣3分  （3）排序有猜测嫌疑，扣2分 |  |
| 4 | 茶样外形审评 | 评语描述精炼.准确 | 10 | （1）三个茶样外观四项因子，每错一处，扣2，不超过10分  （2）三个茶样外观四项因子，每项描述含糊不清，扣1，不超过5分  （3）其他错误斟酌扣分 |  |
| 5 | 茶样内质审评 | 汤色.香气.滋味及叶底评语描述精炼.准确 | 35 | （1）三个茶样内质四项因子，每错一处，扣3，不超过30分  （2）三个茶样内质四项因子，每项描述含糊不清，扣2，不超过20分  （3）其他错误斟酌扣分 |  |
| 6 | 善后卫生 | 将审评区域恢复如初（现场打分） | 5 | （1）清理不干净，扣3分  （2）没有恢复如初，扣2分 |  |
| 合计得分 | | | | |  |

竞赛内容 1.茶叶品质排序（含操作规范）操作答卷

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 茶类名称 |  | 茶品名称 |  |
| 茶品排序 | 高： | 中： | 低： |
| 外形评语 |  |  |  |
| 内质评语 | 汤色：  香气：  滋味：  叶底： | 汤色：  香气：  滋味：  叶底： | 汤色：  香气：  滋味：  叶底： |
| 备注：满分75分，判分后与现场实操成绩（满分25分）统一汇总到统分裁判处。 | | | |

竞赛内容（职工组） 2.茶汤辨别审评。（占总成绩20%）

在10分钟时间内，通过看汤色、嗅香气、尝滋味找出10碗茶汤中两两相同的茶汤，将茶汤编码进行连对；每次审评面前的两碗茶汤1分钟，5分钟后再轮流审评一次。无须撰写茶汤品质特征评语。每连对一组得4分，满分20分。

竞赛内容（职工组） 2.茶汤辨别审评答卷

将评审一致的两杯茶汤编号进行连线。

案例：（1）编号1 茶汤 （2）编号2 茶汤

编号3 茶汤 （4）编号4 茶汤

编号5 茶汤 （6）编号6 茶汤

编号7 茶汤 （8）编号8 茶汤

编号9 茶汤 （10）编号10茶汤

（1）编号1 茶汤 （2）编号2 茶汤

（3）编号3 茶汤 （4）编号4 茶汤

（4）编号5 茶汤 （6）编号6 茶汤

（7）编号7 茶汤 （8）编号8 茶汤

（8）编号9 茶汤 （10）编号10茶汤

竞赛内容（学生组）2.茶样识别（占总成绩20%）

考核20个茶样，答对1个得1分，不正确不得分，共计20分。

（二）决赛评分标准

竞赛内容（学生组）茶汤综合评定

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 正确四只，得25.0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 | 正确四只，得25.0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 |
| 辨滋味写茶名及产地 | | | |
| 由主裁判抽取4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12.5分，合计50分。 | | | |
| 备注：现场打分 | | | |

竞赛内容（职工组）茶样品鉴

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 完成场地 | 分值 | 操作内容 | 得分 |
| 1 | 在候考区进行环节5分钟 |  | （1）六大茶类，每类两款茶样，合计12个茶样中抽签选择1款品鉴茶样； |  |
| （2）根据抽签选择的茶样，挑选一套适宜的品鉴茶具，可选择茶具（相同）有随手泡、电子天平、茶样盘、计时器、水盂、奉茶盘等，可选择茶具（不同）有盖碗、公道杯、茶漏、品茗杯、杯托等，共有6套不同器具可以挑选。 |  |
| 2 | 在考核区进行环节15分钟 | 3分 | （3）将选取的品鉴茶样和器具带入品鉴场地，布置品鉴席面，调节水温；（以方便实用为主，兼顾席面干净整洁协调，时间控制在2分钟内） |  |
| 12分 | （4）作关于品鉴茶类.主产区和品鉴器具介绍（简单分析选取品鉴器具的缘由，指出茶名更好） |  |
| 12分 | （5）作关于茶样外形指标、原料特征和制茶工艺品鉴（茶样外形品鉴，指出鲜叶老嫩程度.制茶工艺和储藏方法优缺点等） |  |
| 12分 | （6）作茶样内质品鉴和科学沏泡茶样方法讲解（说明拟进行科学沏泡茶的茶水比、沏泡水温、沏泡时间、注水方式、沏泡次数，用浅显易懂的语言描述茶汤汤色、香气、滋味） |  |
| 12分 | （7）在第一泡基础上改进沏泡方法进行第二泡，引导评委或茶友进行品饮（指出茶样优缺点，扬长避短进行沏泡品鉴） |  |
| 6分 | （8）在盖碗盖上进行叶底品鉴（参考常规评审叶底要求进行浅显易懂阐述） |  |
| 3 | （四个评委转换到第二个考核区，原先的考核区变为报告区，留给选手处理下面事务，节约比赛时间，两个考核区在同一个场所） | | |  |
| 在报告区进行环节  8分钟 | 40分 | （9）完成茶样品鉴报告（5分钟，内容采用格式化的填空文本模式，内容有茶样茶类、主产区、茶名，原料特征、制作工艺优缺点；茶样外形品鉴结果.茶样内质品鉴结果，扬长避短后的沏泡茶样茶水比、水温范围、沏泡时间、沏泡次数） |  |
| 3分 | （10）收拾干净品鉴场地（恢复场地如初，将器具带到指定的盥洗室清洗洁净后放到候考区，3分钟内完成） |  |
| 合计 | | | |  |

竞赛内容（职工组）茶样品鉴结果答卷

品鉴茶样茶类茶名： ，主产区：

（每空3分）

茶具选择简要分析：

（每空3分）

茶样外形品鉴结果：

、 。

（每空2分）

茶样原料特征描述： ；制作工艺品鉴结果：

（每空3分）

茶样内质品鉴结果：

、 、 。

（每空3分）

茶样沏泡因素选择，茶水比： .沏泡时间： .沏泡水温： 沏泡次数： .注水方法： 。

（每空2分）

（三）计分办法

复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%。决赛采用100分制。

总成绩=复赛最后成绩×50%+复赛最后成绩×50%。

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。