2024年常熟市职业技能竞赛赛项技术文件

评茶项目竞赛技术文件

一、竞赛工种

评茶师

二、竞赛组别及方式

本项目竞赛设企业职工组，竞赛采用单人赛形式。竞赛由理论比赛和操作技能比赛两部分组成。理论知识比赛占比30%，操作技能比赛占比70%。

三、竞赛内容及要求

试题标准按照《评茶师》国家职业技能标准（行业评价规范）三级要求。

（一）理论知识竞赛

1. 试题范围

理论知识比赛将覆盖国家职业标准所涉及的知识点，以评茶师有关的专业知识为主，其他相关知识为辅。内容涵盖技能要求、茶叶基础知识、评审程序、评审术语等相关知识要求。

2. 试题类型

理论知识题目类型为单选题、多选题、判断题，比赛采用标准化考试方式进行。

3. 竞赛时间

理论竞赛时间为90分钟，要求独立完成赛题的解答。

4. 命题方式

国家题库抽取与专家命题相结合，由市职业能力鉴定和考试中心会同第三方职业技能等级认定机构（常熟市技工学校）组织命题。其中70%作为样题提前公布。

（二）技能操作竞赛

技能操作竞赛分为两部分：笔试和实操。操作技能部分以现场操作方式进行，选手根据要求完成比赛。

1. 笔试：

茶样识别：试题共提供20个茶样，要求考生在5分钟内，对每个茶样进行识别和判断，写出茶名和所属茶类。

2. 实操：

品质比较：试题提供两款未知样，要求考生从茶类、品名、品质、外形、汤色、香气、滋味、叶底八个方面进行评判比较，按品质高低从高到低进行排序，并写出评语。

按香味配对：试题提供 6 杯茶汤，考生通过香与味找出其中的俩俩配对，还原成三组。

每人操作时间为 80 分钟，分批进行；三位裁判老师对考生进行打分，实操项最终得分为平均分。

3. 竞赛命题

由市职业能力鉴定和考试中心会同常熟市高技能人才协会组织专家命题，提前 15 天公布竞赛操作样题，赛前进行修改，修改比例不大于 30%。

4. 竞赛设备与材料

茶样识别：20 款茶样，包含绿茶、红茶、青茶、白茶、黑茶、花茶六类。

品质比较：2 款茶样，专业审评器具套组。

按香味配对：6 杯茶汤，专业审评器具套组。

四、成绩评定

1. 本项目总成绩分别按理论知识比赛占比 30%，操作技能比赛占比 70%进行汇总排序。
2. 参赛选手当出现总成绩相同时，先比较操作技能成绩，成绩高者名次在前；若成绩仍然相同，比较操作时间，提前完成者名次在前。
3. 参赛选手理论知识和操作技能成绩双合格者，可按规定程序办理获得本工种职业技能等级高级工证。