**评茶员项目技术工作文件**

**技术工作组编制**

**专家：郭雅玲 周炎花**

**2022年6月**

**目 录**

**[一、技术描述 1](#_Toc16031)**

**[（一）项目概要 1](#_Toc25508)**

**[（二）基本知识与能力要求 1](#_Toc32213)**

**[二、试题与评判标准 1](#_Toc23730)**

**[（一）试题（样题） 2](#_Toc7232)**

**[（二）比赛时间及试题具体内容 2](#_Toc23512)**

**[（三）评判标准 6](#_Toc10812)**

**[三、竞赛细则 12](#_Toc16314)**

**[（一）裁判须知 12](#_Toc17584)**

**[（二）领队须知 13](#_Toc20272)**

**[（三）参赛选手须知 13](#_Toc26228)**

**[（四）工作人员须知 14](#_Toc13195)**

**[（五）申诉与仲裁 15](#_Toc11787)**

**[（六）竞赛观摩 15](#_Toc2543)**

**[（七）违规处理 15](#_Toc523)**

**[（八）评茶员职业技能级别晋升条件 16](#_Toc27791)**

**[四、竞赛场地、设施设备等安排 16](#_Toc4586)**

**[（一）赛场规格要求 16](#_Toc6871)**

**[（二）场地布局图 16](#_Toc24071)**

**[（三）基础设施清单 16](#_Toc24512)**

**[五、安全、健康要求 19](#_Toc2345)**

## 技术描述

## **（一）项目概要**

#### **1.竞赛职业**

评茶员

运用感官评定茶叶色、香、味、形的品质及等级的人员。

#### 2.竞赛条件

参赛选手由各区市选拔产生，一般应持有相应职业中级以上职业资格证书或助理级以上职称证书；未取得中级资格的，应从事本职业工作五年以上，经单位推荐，竞赛组委会同意后，方可参赛。

#### 3.竞赛形式

本届竞赛形式为个人赛（单人）。

以各设区市人社局、平潭综合实验区党工委党群工作部及有关单位组队参赛，共组成12个参赛代表队。各参赛代表队参赛人数不超过6人(竞赛承办地可增加一个参赛队名额)。

### （二）基本知识与能力要求

竞赛以评茶员国家职业技能标准高级工（国家职业资格三级）以上的技能要求为基础，适当增加技师（国家职业技能等级二级）技能要求，融入相关新知识、新技术、新技能等内容。

## 二、试题与评判标准

本次竞赛由理论和技能操作两部分组成，其中理论知识占20%，技能操作占80%。

### （一）试题（样题）

#### 1.模块基本内容

（1）理论知识

理论知识的参考资料：①国家标准《茶叶感官审评方法》GB/T23776-2018，②国家标准《茶叶感官审评术语》（GB/T 14887-2017），③《茶叶审评与检验》（第四版，中国农业出版社，施兆鹏主编）④《制茶学》（第三版，中国农业出版社，夏涛主编）等。

（2）技能操作

操作技能的执行标准：茶叶感官审评方法（GB/T 23776-2018）、茶叶感官审评术语（GB/T 14487-2017）及茶叶感官审评基本条件（GB/T 18797-2012）等。

技能总分100分，占竞赛总成绩80%，包含五个模块：模块1茶形辩识；模块2香味排序；模块3品质审定；模块4对样评茶；模块5茶品设计。

#### 2.本项目竞赛题的命题方式

（1）理论试卷

理论试题题型为单项选择题、多项选择题、判断题，从评茶员职业技能评价题库中抽取，采取闭卷考核形式，满分为100分。占竞赛总成绩20%。

（2）技能试卷

技能试卷由技术工作组专家命制。

### （二）比赛时间及试题具体内容

#### 1.比赛时间安排

（1）理论知识

竞赛方式：纸质闭卷考试，使用答题卡；

分数比例：满分100分，占总成绩的20%；

竞赛时间：90分钟；

竞赛环境：职业技能评价标准化考室，每间考室原则上不超过30名考生。

（2）技能操作

技能操作满分100分，占总成绩的80%。所有参赛选手在报到检录后，由执委会组织抽签决定参赛顺序和工位。抽签号即是该参赛环节顺序号（工位号）。

技能操作五个模块的时间分配：

**表1 技能竞赛内容及时间分配表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块号** | **竞赛模块** | **竞赛时间** |
| 1 | 茶形辩识 | 30分钟 |
| 2 | 香味排序 | 20分钟 |
| 3 | 品质审定 | 50分钟 |
| 4 | 对样评茶 | 40分钟 |
| 5 | 茶品设计 | 70分钟 |
| 合计 | 5 | 210分钟 |

#### 2.试题

技能操作包含五个模块：

模块1 茶形辩识；模块2 香味排序；模块3 品质审定；模块4 对样评茶；模块5茶品设计。

**（1）模块1 茶形辩识**

**考核要点**：考核参赛者对全国茶产品的认知面。

**考核时间：**30分钟

**考试方式**：参赛者通过审评外形判断产品名称，对盘号准确写出各茶样的归属茶类、名称，并对外形进行描述，不做内质审评。

**试题组成**：从全国茶叶中选择具有代表性茶样20个，组成一套试题。

**供试茶叶**：一组20个茶叶由六大茶类和再加工茶类组成，包含绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、白茶、黑茶、黄茶、茉莉花茶。根据比赛需要准备若干套。

**评判方法**：标准答案。

**（2）模块2 香味排序**

**考核要点**：考核选手从单一因子对茶样质量高低的判断能力。试题均为同一茶类。

**考核时间：**20分钟

**考试方式**：选手竞赛时，随机抽取其中一大类茶的同一种考核茶样4个。参赛者抽签抽取工位，通过嗅辩香气和尝滋味，判断茶名，按品质从高到低将4个茶样的香气（审评杯）与滋味（审评碗）次序进行排列，并将排序结果填入记录表。

**试题组成**：4个品质接近、级差均衡、但有一定难度的茶样组成一套试题。

**试题准备**：按照《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）规定的柱形杯审评方法，分别称取3克茶样，放入规定的标准审评杯（杯底有编号），用沸水进行冲泡、计时，到规定的时间将茶汤沥出，倒入标准审评碗（碗底有编号）中，得到一组4杯香气（香气排序）和一组4碗滋味（滋味排序）茶供比赛用。根据比赛需要准备若干套。

**供试茶叶：**试题均为同一茶类，一组4个品质接近、级差均衡、但有一定难度的茶样。对茶样进行编号。

**评判方法：**标准答案。

**（3）模块3 品质审定**

**考核要点**：考核选手对产品等级、品种风格的掌握程度。

**考核时间：**50分钟

**考试方式：**选手竞赛时，随机抽取其中一大类茶的同一种考核茶样4个，依据《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）规定进行审评，写出茶名、等级、品质因子权数，正确运用专业术语描述考核样，并根据茶类评分原则，对“外形、汤色、香气、滋味与叶底”各品质因子进行逐一评分，运用加权评分法（百分制）进行计算汇总，评比品质优次。

**试题组成**：由一组4个相邻等级茶叶组成一套试题。

**试题准备**：4个等级相邻、级差均衡、有代表性的茶叶各100~200克。根据比赛需要准备若干套。

**供试茶叶**：试题由不同茶类组成。

**评判方法：**标准答案。

**（4）模块4 对样评茶**

**考核要点**：考核七档制法对样评茶的能力。

**考核时间：**40分钟

**考试方式：**选手竞赛时，随机抽取其中一大类茶的同一种考核茶样4个，依据《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）规定进行审评，写出茶名，对照参考样，运用七档制对3个比赛茶的品质各因子进行逐一评比记分，汇总计算品质水平总分，并做好相应的审评结论。

**试题组成**：由一组4个有推荐标准（如国家标准、行业标准、地方标准、团体标准）相邻等级茶叶组成一套试题，设置其中1个为参考样。

**试题准备**：4个等级相邻、级差均衡、有代表性的茶叶各100-200克。根据比赛需要准备若干套。

**供试茶叶**：试题由不同茶类组成。

**评判方法：**标准答案。

**（5）模块5 茶品设计**

**考核要点**：考核选手的茶叶品质分析、拼配技术等综合能力。

**考核时间：70**分钟

**考试方式：**选手依据《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）规定对5个原料茶和1个目标样进行审评，根据原料茶和目标成品茶样的感官品质，分析目标样中所采用的原料茶及所占比例，最后拼配出与目标样一致的拼配样，描述干扰样、拼配样的品质特征，并做简要描述产品文案。

**试题组成**：一组5个原料茶（同一茶类、不同产地、不同等级）和1个目标样（由所提供的4个原料茶拼配而成）组成一套试题，共6个茶样（其中有1个没有使用的干扰原料茶）。

**试题准备**：原料茶5个（同一茶类各150克）和目标样1个（由原料茶拼配而成，150克）组成一套试题。根据比赛需要准备若干套。

**供试茶叶**：原料茶5个（同一茶类，各150克）和目标样1个（由原料茶拼配而成，150克）组成一套试题。根据比赛需要准备若干套。

**评判方法**：标准答案。

### （三）评判标准

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。

#### 1.分数权重

竞赛成绩=理论成绩×20%+技能成绩×80%。

按竞赛成绩从高到低进行排序，确定成绩名次及其对应的奖励项目名称。

技能成绩=（茶形辩识得分×20%）+（香味排序得分×10%）+（品质审定得分×30%）+（对样评茶得分×15%）+（茶品设计×25%）。

**表2 技能竞赛内容及分数权重**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 模块号 | 竞赛模块 | 竞赛时间 | 测量分值 | 占技能总分% |
| 1 | 茶形辩识 | 30分钟 | 技能试卷100 | 20 |
| 2 | 香味排序 | 20分钟 | 技能试卷100 | 10 |
| 3 | 品质审定 | 50分钟 | 技能试卷100 | 30 |
| 4 | 对样评茶 | 40分钟 | 技能试卷100 | 15 |
| 5 | 茶品设计 | 70分钟 | 技能试卷100 | 25 |
| 合计 | 5 | 210分钟 | 500 | 100 |

#### 2.评判方法

（1）本次竞赛各项成绩按照百分制计分。理论知识竞赛采取纸质答题卡答卷考试形式，答题卡阅卷在组委会监督组的监督下进行，进行答题机阅卷。技能成绩评定，各模块由不少于3名裁判员进行评判，按照评分标准评定参赛选手的成绩，各模块成绩汇总审定。

（2）参赛选手放弃任一环节将不参与比赛总分排名统计。在竞赛过程中，参赛选手如有不服从裁判判决、扰乱赛场秩序、舞弊等不文明行为，由执裁组按照规定扣减相应分数，情节严重的取消竞赛资格，竞赛成绩记0分。未尽事宜，由裁判长组织相关裁判组长商议解决。

（3）参赛选手需在赛场工作人员示意后，统一进入比赛场地，依序号在指定的位置进行评茶，评茶器具统一由组织单位配置。

（4）评茶过程中，由裁判员巡视执裁。

（5）参赛选手的审评报告交由监督员、工作人员统一密码编号，由裁判员统一对审评报告打分。

评判流程：赛前评判培训---现场评判记录---交接记录。

表3 感官审评操作 评分细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **操作****要点** | **评分细则** | **配分** |
| 1 | 审评器具选配 | 根据茶类，选配审评杯碗，乌龙茶要求采用盖碗审评法，红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶等要求采用柱形杯法。准确，得10分；只选对杯或碗，得5分；杯碗选配都不对，得0分。 | 10 |
| 2 | 分样 | 将茶样规范有序地倒入茶样盘中（不洒落茶叶），将茶样袋放盘底或茶样盘前方。无洒落茶叶，规范有序，得5分；洒落少量茶叶，尚规范有序，得3~4分；洒落较多茶叶，干平台杂乱，得1~2分。 | 5 |
| 3 | 把盘 | 把盘规范流畅，茶样不洒落，得8~10分；把盘基本规范流畅，茶样少量洒落，得5~7分；未把盘，洒落较多茶样，得1~3分。 | 10 |
| 4 | 称样 | 准确称取3g或5g茶样。审评具体取样要求如下：将茶样混匀，用拇指、食指、中指抓取审评茶样；每杯用样，应一次抓够；避免将茶叶抓碎或捏断。称样准确规范，得8~10分；称样基本准确规范，得5~7分；称样不规范或不熟练，每个扣1分，扣完为止。 | 10 |
| 5 | 冲泡沥汤 | 冲泡计时，操作流畅规范；出汤流畅规范，未洒落茶汤或打翻杯碗。准确规范，得8~10分；基本准确规范，得5~7分；不规范或不准确，未计时，洒落茶汤，打翻杯碗，得1~5分。 | 10 |
| 6 | 汤色 | 规范准确，得5分；基本准确规范，得3~4分；先尝味再看汤色，每个扣1分，扣完为止。 | 5 |
| 7 | 闻香 | 柱形杯审评法，手持杯，一手持盖，靠近鼻孔，半开杯盖，嗅评杯中香气，每次持续2s~3s，后随即合上杯盖。盖碗审评法按乌龙茶审评方法。准确规范，得11~15分；基本准确规范，得6~10分；不规范或不准确，得1~3分。 | 15 |
| 8 | 尝味 | 准确规范，得11~15分；基本准确规范，得6~10分。 | 15 |
| 9 | 看叶底 | 红、绿、白、花茶采用黑色叶底盘，乌龙茶采用白色搪瓷叶底盘，操作时应将杯中的茶叶全部倒人叶底盘中，其中白色搪瓷叶底盘中要加入适量清水，让叶底漂浮起来。准确规范，得8~10分；基本准确规范，得5~7分；不规范或不准确，得1~3分。 | 10 |
| 10 | 程序完整性 | 评茶操作（把盘-评外形-看汤色-闻香气-尝滋味-评叶底）的全部程序完整流畅。完整流畅，得8~10分；基本完整流畅，得5~7分；不完整或不流畅，得1~3分。 | 10 |

技能试卷评分标准如下：

表4 竞赛技能试卷的评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **模块** | **考核****内容** | **配分** | **评分标准** |
| M1 | **茶形****辩识** | 100 | 考核20个茶样，每个茶样5分。答对1个茶产品准确名得1分，接近类似者得0.5分，不正确不得分；茶类准确得1分，不正确不得分；准确描述形状特征得2分、描述接近得1分；色泽描述准确得1分、描述接近得0.5分，不正确不得分。 |
| M2 | **香味****排序** | 100 | 香气排序，共4只；正确一只，得12.5分；没有正确不得分。滋味排序，共4只；正确一只，得12.5分；没有正确不得分。 |
| M3 | **品质****审定** | 100 | 1.技能操作分。满分100分。占模块三分值比例为10%。包括备具、分样、把盘、取样、称样、冲泡沥汤、看汤色、闻香气、尝滋味、评叶底、程序完整性。详见技能操作评分细则。2.技能卷面分。满分100分。占模块三分值比例为90%。（1）评分系数外形、汤色、香气、滋味和叶底5个，每个4分，共20分。（2）待评审的4个茶样，每个茶样20分。①茶样名称2分；②外形、汤色、香气、滋味和叶底评语各3分，共15分。描述正确得3分，基本正确得2分，相近评语得1分，错漏不得分。③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.技能操作分。满分100分。占模块四分值比例为10%。包括备具、分样、把盘、取样、称样、冲泡沥汤、看汤色、闻香气、尝滋味、评叶底、程序完整性。详见技能操作评分细则。2.技能卷面分。满分100分。占模块四分值比例为90%。（1）分值：参考样10分。正确表述参考样分值，每空格1分，错漏不得分。（2）其他样3个，每个配分30分，共90分。茶样名称、八因子、总分、每项2分，共20分，结论5分，列式计算5分。①八因子的各因子、总分，正确得2分；七档制分值错1档扣0.5分、扣完为止。②结论正确得5分，错1档扣0.5分，扣完为止。③列式并计算正确得5分，列式并计算不正确得2分，未列式不得分。 |
| M5 | **茶品****设计** | 100 | 1.技能操作分。满分100分。占模块五分值比例为10%。包括备具、分样、把盘摇样、取样称样、冲泡沥汤、看汤色、闻香气、尝滋味、评叶底、程序完整性。详见技能操作评分细则。2.技能卷面分。满分100分。占模块五分值比例为90%。（1）目标样配分15分和干扰样配分15分。每题的外形、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2分，稍正确得1分，不正确不得分。（2）拼配比例的配分60分。用于拼配的4个原料茶，每个15分，与准确值相差±4%以内，得15分；与准确值相差±6%以内，得10分；与准确值相差±10%以内，得5分；其他比例不得分。（3）提交拼配样并作分析10分：有提交拼配样30g，并作分析得10分；无提交拼配样、无分析，不得分。 |

#### 3.成绩并列

竞赛成绩排名出现同等分数时，以技能成绩高者排名在前；当技能成绩同等分数时，模块间优先排序为模块5、模块4、模块3、模块2、模块1。平均分值取小数点后两位，四舍五入；成绩高者排名在前。

经审核无误后公布竞赛成绩。

## 三、竞赛细则

### （一）裁判须知

（1）严守大赛岗位职责，服从大赛组委会统一安排。

（2）在执委会及裁判长的领导下，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好裁判工作。

（3）熟悉比赛的有关规定，认真执行比赛规则，严格按照工作程序办事。

（4）必须佩带大赛裁判证上岗。

### （二）领队须知

（1）本赛项为个人赛，各领队应熟悉本次大赛技术文件、规程及有关要求。

（2） 按照大赛赛程安排准时参加领队会及其他赛程活动等安排，并认真传达、落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛。

（3）熟悉竞赛流程，妥善组织管理好本队人员的日常生活及安全问题。

（4）贯彻执行竞赛的各项规定，竞赛期间不得私自接触裁判。

### （三）参赛选手须知

（1）参赛选手严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。

（2）各参赛选手应在竞赛开始前一天规定的时间段进入赛场熟悉环境。

（3）选手理论考试座位号随机生成，选手将按号入座；比赛期间参赛选手不得离开比赛场地，如有特殊情况，需经裁判同意后方可离开，但离开期间的时间一律计算在比赛时间内。

（4）每场次参赛选手必须在正式比赛前30分钟到赛场报到，报到时应持本人身份证和参赛证，统一穿着比赛服装，并佩戴大赛组委会签发的参赛证（胸牌）。

（5）参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料，不允许携带通讯工具和存储设备。

（6）竞赛时，在收到开赛信号前不得启动操作，各参赛选手需在抽签确定的工位上完成相应竞赛项目，严禁作弊行为。

（7）比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长组织人员视具体情况做出裁决。

（8）比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判长同意后作特殊处理。

（9）参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

### （四）工作人员须知

（1）严守大赛岗位职责，服从大赛组委会统一安排。

（2）在执委会及下设工作机构负责人的领导下，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好工作。

（3）熟悉比赛的有关规定，认真执行比赛规则，严格按照工作程序办事。

（4）举止文明，态度和气，工作主动，服务热情。

（5）不相互打听、传递比赛情况。

（6）必须佩带大赛工作证上岗。

### （五）申诉与仲裁

（1）大赛组委会设仲裁工作组，负责接受并仲裁各参赛代表队的书面申诉，处理赛区违背公平公正原则的行为，记录违规处理及仲裁结果。

（2）参赛队对赛事过程、工作人员工作若有疑异，在事实清楚，证据充分的前提下可由参赛队领队以书面形式向仲裁组提出申诉。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述，非书面申诉不予受理。不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

（3）提出申诉应在赛项比赛结束后1小时内向仲裁组提出，超过时效不予受理。提出申诉后申诉人及相关涉及人员不得离开赛点，否则视为自行放弃申诉。

（4）仲裁组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方，仲裁组的仲裁结果为最终结果。

### （六）竞赛观摩

本赛项需要在较为安静的环境下进行，嘉宾、观摩团队、领队、工作人员等在不影响比赛正常进行的前提下，严格遵守各项观摩纪律，按照指定路线观摩比赛。

### （七）违规处理

本次参赛有关人员违规处理按《福建省职业技能竞赛管理办法》及有关规定执行。

### （八）评茶员职业技能级别晋升条件

选手理论成绩和技能操作比赛成绩均达到60分以上时，按竞赛奖励办法（详见竞赛通知）晋升职业技能级别。

## 四、竞赛场地、设施设备等安排

### （一）赛场规格要求

（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。

（2）每个环节考核场地面积约为100m2，场地内提供有数量充足的标准审评器具和设备，具体规格参照《茶叶感官审评基本条件》（GB/T 18797-2012）。

（3）各赛场配备电子监控设备。

（4）在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，观摩人员可沿指定路线、区域内现场观赛。

### （二）场地布局图

竞赛具体场地布局详见主办方公布的竞赛手册。

### （三）基础设施清单

#### 1.场地基本设备工具清单表

以一个比赛工位为例，基本设备工具清单如下表。

表5 场地基本设备工具清单表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **型号 与 规格** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 干评台 | 干评台黑色 | 台 | 1 |  |
| 2 | 湿评台 | 湿评台白色 | 台 | 1 |  |
| 3 | 茶样盘 | 白色塑料或木质，正方形，无异味 | 个 | 8 |  |
| 4 | 柱形杯碗 | 审评杯：白色瓷质杯呈圆柱形，茶杯呈锯齿形滤茶口，容量150mL。审评碗：茶碗容量240mL。 | 套 | 6 | 一杯一碗 |
| 5 | 乌龙茶盖碗审评杯 | 白色瓷质钟形盖碗，盖碗容量110ml； | 个 | 6 |  |
| 6 | 乌龙茶盖碗审评碗 | 白色瓷质，容量160ml | 个 | 18 | 一杯三碗 |
| 7 | 茶匙 | 白色瓷质 容量5-6 ml | 支 | 6 |  |
| 8 | 品茗杯 | 白色瓷质 | 个 | 2 |  |
| 9 | 网匙 | 自定 | 支 | 1 |  |
| 10 | 汤碗 | 白色瓷质，盛放茶匙 | 个 | 1 |  |
| 11 | 叶底盘（搪瓷） | 白色方形搪瓷盘，长方形15×20×3 cm或自定 | 个 | 6 |  |
| 12 | 叶底盘（黑色木质） | 黑色叶底盘为正方形，外径：边长100mm，边高15mm | 个 | 6 |  |
| 13 | 水桶 | 塑料桶，做吐茶，或自定 | 个 | 1 |  |
| 14 | 塑料盆 | 盛放审评器具，便于清洗器具，或自定 | 个 | 1 |  |
| 15 | 烧水壶 | 1.5L 以上 | 个 | 1 |  |
| 16 | 吐茶筒 | 塑料桶，或自定 | 个 | 1 |  |
| 17 | 托盘天平 | 感量0.1g | 台 | 1 |  |
| 18 | 计时器 | 时钟或自定 | 个 | 1 |  |

#### 2.基本材料清单表

以一个比赛工位为例，基本材料清单表如下：

表6 基本材料清单表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **型号 与 规格** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 茶巾 | 规格自定 | 条 | 1 |  |
| 2 | 书写板 | A4大小 | 个 | 1 |  |
| 3 | 中性笔 | 黑色、红色 | 支 | 3 | 供评委 |
| 4 | 计算器 | 自定 | 台 | 1 |  |
| 5 | 自封袋 | 牛皮纸或铝箔袋 半斤装 | 个 | 1 |  |
| 6 | 自封袋 | 透明自封袋 3两装 | 个 | 1 |  |
| 7 | 不干胶 | 贴茶样标签号、贴盘号 | 个 | 1 | 大的 |
| 8 | 凉水杯 | 塑料，盛装清水，2L左右 | 个 | 1 |  |

#### 3.赛场选手自备的工具清单表

赛场选手自备黑色中性笔。

#### 4.赛场禁止自带使用的设备和材料清单表

参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料，不允许携带通讯工具和存储设备。

## 五、安全、健康要求

**1.参赛选手必须按照规定穿戴防护装备**

报到时应持本人身份证，统一穿着比赛服装，并佩戴大赛组委会签发的参赛证（胸牌）。

**2.选手禁止携带易燃易爆物品**

**3.赛场通道**

**4.赛场医药配备**

**5.环境保护**

**6.提倡绿色制造的理念**