

**2026张家界首届“天子山红茶”
采茶、制茶技能大赛**

**技
术
文
件**

2026 年 4 月

一、赛项名称

2026 张家界首届“天子山红茶”采茶、制茶技能大赛

二、参赛队伍要求

本赛项为团体赛，由 4 名选手组团参加，其中选派 2 名选手参加采茶比赛，另外 2 名选手参加制茶比赛。

三、比赛内容和方式

比赛内容包括采茶和制茶两个环节。每环节配分 100 分，两个环节得分分别占总分的 20%、80%。

（一）采茶比赛（占总分的 20%）

每队选派 2 名选手参赛，在指定天子山茶园区域的规定时间内，采摘符合一芽一叶的标准茶鲜叶，核心考核采摘的**鲜叶质量、采摘效率、采摘规范**三大维度。

1 比赛时间与场地

1.1 比赛时间：单组采摘时长 90 分钟，选手统一听指令开始/结束，超时采摘的鲜叶不计入有效成绩。

1.2 比赛场地：组委会划定的天子山茶园标准化区域，每 2 名选手分配独立采摘区域，区域内茶鲜叶量满足采摘需求。

2.参赛物料与工具

2.1 组委会统一提供：采茶竹篓（带称重标签）、采摘标准样牌（一芽一叶实物）、计时牌。

2.2 禁止携带：任何辅助采摘工具（如剪刀、夹子等），仅允许手工采摘，违规者取消采茶环节成绩。

3.采摘标准要求

3.1. 鲜叶等级：必须为一芽一叶，芽叶完整、鲜嫩，无老叶、焦

叶、黄叶、病虫叶、碎叶，芽叶比例协调（芽长与叶长比例 1:1 左右）。

3.2. 采摘手法：采用提手采，禁止掐采、捋采、抓采，避免损伤芽叶和茶树枝梢，采下的鲜叶轻放至采茶篓，防止挤压、揉搓导致鲜叶红变、破损。

3.3. 鲜叶洁净：采摘鲜叶中不得混入茶枝、茶梗、杂草、石子等杂质。

4.评分标准

采茶比赛成绩由鲜叶质量分（60分）、采摘效率分（30分）、采摘规范分（10分）三部分组成，三项分数相加为采茶环节最终得分，由5名及以上专业裁判现场打分、复核确认，取平均分计成绩。

考核维度	分值	评分规则	备注
鲜叶质量分	60分（扣分制，扣完为止）	一芽一叶： 占比 $\geq 95\%$ 得基础分60分； $90\% \leq$ 占比 $< 95\%$ 扣5分； $80\% \leq$ 占比 $< 90\%$ 扣15分； $70\% \leq$ 占比 $< 80\%$ 扣30分； 占比 $< 70\%$ 得0分 2. 每100g鲜叶发现1处红变、破损、老叶等不合格情况，扣2分 3. 每100g鲜叶发现1处茶枝、杂草等明显杂质，扣1分	现场随机抽检+全检结合，抽检比例 $\geq 30\%$
采摘效率分	30分（阶梯计分制）	2人合计有效鲜叶 $\geq 2.5\text{kg}$ ，得30分 $2.0\text{kg} \leq$ 有效鲜叶 $< 2.5\text{kg}$ ，得25分 $1.5\text{kg} \leq$ 有效鲜叶 $< 2.0\text{kg}$ ，得20分 $1.0\text{kg} \leq$ 有效鲜叶 $< 1.5\text{kg}$ ，得10分 有效鲜叶 $< 1.0\text{kg}$ ，得0分	有效鲜叶为符合采摘标准的鲜叶，现场称重记录
采摘规范分	10分（扣分制，扣完为止）	采摘手法：全程提手采无违规，得4分； 每发现1次掐采/捋采/抓采，扣2分 鲜叶存放：轻采轻放无挤压揉搓，得3分； 发现挤压揉搓，扣3分 茶树保护：无折断枝梢、损伤嫩芽，得3分； 发现1次损伤行为，扣3分	裁判全程现场观察评定

5.成绩评定与注意事项

5.1.采摘结束后，选手需在裁判监督下将采茶篓送至指定称重处，现场核对、记录有效鲜叶重量，选手签字确认后，鲜叶由组委会统一封装、运送至制茶比赛场地，全程专人看管。

5.2 不合格鲜叶由裁判现场挑拣、称重，不计入有效重量，挑拣后的鲜叶统一处理，不得混入制茶原料。

5.3 选手未在规定时间内完成采摘、擅自离开采摘区域、更换采摘区域的，扣除采摘效率分 10 分/次；严重违规者取消采茶环节成绩。

5.4 名参赛选手需配合采摘，分工合理，若出现 1 人全程未参与采摘的情况，该队采茶环节成绩扣 50 分。

（二）制茶比赛（占总分的 80%）

1. 现场技能操作考核的内容

包括现场操作环节考核和所制成品茶质量考核两部分，满分为 100 分，其中现场操作环节考核成绩（A）占 40%，成品茶质量考核成绩（B）占 60%。

2. 现场操作环节的考核

2.1 考核内容

现场操作环节考核（A）的内容包括：参赛选手的职业素养、制茶流程规范、萎凋技术熟练度、揉捻技术熟练度、发酵技术熟练度、干燥技术熟练度与设备操作规范、毛茶初制技术熟练度等。

2.2 评分标准

现场操作环节考核（A）的评分按满分 100 分计，每项考核内容的分值见表 1，详细现场操作环节考核评分见附录 2-1。

表 1 现场操作环节考核评分表

序号	考核内容	分值
1	参赛选手职业素养	10
2	萎凋技术熟练度	15
3	揉捻技术熟练度	15
4	发酵技术熟练度	15
5	干燥技术熟练度与设备操作规范	15
6	毛茶精制技术熟练度	15
7	制茶流程规范	15
合计		100

3. 成品茶质量考核

3.1.考核内容

选手制作的成品茶质量考核 (B) 得分包含：成品茶得率得分 (C)、成品茶水分得分 (D) 和感官品质得分 (E) 三方面，C、D、E 满分均为 100 分。成品茶质量考核得分的计算公式如下：

$$B=C \times D \times E \times 10^{-4}$$

B：成品茶质量考核得分；C：成品茶得率得分；D：成品茶水分得分；E：成品茶感官品质得分。

3.2 考核方法

选手制作的成品茶交给收样处裁判，收样处裁判对成品茶样进行 2 次编号加密（编号严格对选手和其它无关人员保密），并平均分为 2 份，1 份用于成品茶得率和水分的测定，1 份用于感官品质评审。得率和水分的考核评分见附录 2-2。

感官品质的评审：由竞赛组织单位聘请 5 位具有副高级职称（含）以上、经验丰富的评茶专业人员进行审评，设 1 名主裁判。所有裁判在评分表上签名确认。

表 2 成品茶感官审评各因子评分权重表

茶类	外形	汤色	香气	滋味	叶底
红茶	25%	10%	25%	30%	10%

备注：具体评分参照 GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法。

成品茶得率的测定：采用 GB/T 8311-2013 《茶 粉末和碎茶含量测定》规定的方法去除粉末、碎茶，称量成品茶，成品茶得率的计算公式如下：

$$G = \frac{t^2}{f \cdot (1-w)} \times 100\%$$

G：成品茶得率；f：鲜叶的重量；w：鲜叶含水率；t：去除碎末茶后的茶叶重量。

成品茶水分的测定：水分的测定采用 GB 5009.3-2016 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》。

4. 成绩评定

4.1 选手制茶成绩

选手的制茶成绩计算公式如下：

$$\text{成绩} = A \times 40\% + B \times 60\%$$

A：现场操作环节得分；B：成品茶质量考核得分。

5. 技术平台

5.1 竞赛场地照明、控温良好，能提供稳定的水、电。

5.2 项目制茶设备与材料见表 2。

表 2 竞赛项目所用主要大型设备清单

序号	材料与工具	规格说明	数量	图片示例
1	茶鲜叶	一芽一叶 (不低 80%)	1kg/组	
2	手动摇青篮	长 150× 宽 90× 高 170cm	加工现场设置 10 个，选手根据加 工需要自主选用	
3	大簸箕+揉捻台	直径 80cm	1 只/组	
4	发酵布	常规	2 条/组	
5	电烘培笼	常规	1 个/组	
6	矿泉水	500ml	2 瓶/人	

注：赛场布局以现场实际布置为主

6. 比赛规则

6.1 参赛选手应持本人身份证、携（佩）带统一印制的参赛证参

加比赛。

6.2 参赛选手必须按竞赛时间，提前 30 分钟进入赛场，并按指定比赛号参加竞赛。迟到 30 分钟者不得参加竞赛。

6.3 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从监考人员、裁判员的指挥，比赛所用材料、仪器、工具均由组委会提供（可自带的均有说明），同时不得带入任何技术资料 and 工具书，所有通讯工具、摄像工具一律不得带入竞赛现场。

6.4 参赛选手出场顺序、位置、竞赛所用材料、工具由抽签决定，不得擅自变更、调整。

6.5 选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经监考人员或裁判员同意后作特殊处理。

6.6、参赛选手在竞赛过程中，如遇问题需举手向裁判员提问，选手之间不得互相询问，否则按作弊处理。

6.7 选手在制茶过程中不得带戒指、身体上喷抹有气味明显的香水发胶、抽烟。

6.8 选手所属代表队其他成员必须服从工作人员指挥和劝阻，不得在比赛场地指挥选手或有其他影响和干扰比赛秩序的行为等。

6.9 在竞赛结束时，选手操作完成后，在《制茶竞赛现场记录表》上签名确认，样茶统一封存编号方可离开赛场，任何人不得以任何名义将参赛样茶带出比赛场地，否则比赛成绩作废。

6.10 竞赛观摩：在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，欢迎各界人员沿指定路线、在指定区域内到现场观摩。

四、团队总成绩

团队总成绩=采茶成绩*20%+制茶成绩*80%。

附录 2-1（资料性附录）

现场操作环节考核评分表

序号	项目	分值	要求和评分标准	评分细则
1	参赛选手职业素养	10	工作态度认真、细致，无违规	按总分值 5 分进行考核，5 分扣完为止： 1-1 因选手责任造成与裁判发生争执顶撞的，扣 4-5 分； 1-2 出现违规行为裁判提醒后仍不纠正的，扣 3-4 分； 1-3 出现选手间发生争执行为的过错方，扣 3-4 分； 1-4 无故长时间离开工位的，扣 2-3 分； 1-5 出现选手间互相替代操作行为的双方，扣 2-3 分； 1-6 出现抢占他人工位、工具等其他违规行为的，视情节扣 1-5 分。
2	萎凋技术熟练度	15	萎凋工艺操作合理，标准掌握适度	按总分值 15 分进行考核，分成 3 部分独立判断： 1-1 萎凋叶出现 5.0%以内红变叶的，扣 1-2 分； 1-2 萎凋工序出现 5.0%~10.0%红变叶的，扣 3-4 分； 1-3 萎凋工序出现 10.0%以上红变叶的，扣 5-6 分； 2-1 萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在 1.0%~3.0%之间的，扣 1 分； 2-2 萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在 3.0%~5.0%之间的，扣 2 分； 2-3 萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在 5.0%~7.0%之间的，扣 3 分； 2-4 萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在 7.0%以上的，扣 4 分。 3-1 选手萎凋叶含水率在 58.0%~59.0%、64.0%~65.0%的，扣 1 分； 3-2 选手萎凋叶含水率在 57.0%~58.0%、65.0%~66.0%的，扣 2 分； 3-3 选手萎凋叶含水率在 56.0%~57.0%、66.0%~67.0%的，扣 3 分； 3-4 选手萎凋叶含水率在 55.0%~56.0%、67.0%~68.0%的，扣 4 分； 3-5 选手萎凋叶含水率在 55.0%以下、68.0%以上的，扣 5 分。
3	揉捻技术熟练度	15	揉捻工艺操作合理，标准掌握适度	按总分值 10 分进行考核，以揉捻成条率为主判断，10 分扣完为止： 1-1 揉捻成条率在 80.0%~90.0%，扣 2 分； 1-2 揉捻成条率在 70.0%~80.0%，扣 4 分； 1-3 揉捻成条率在 60.0%~70.0%，扣 6 分； 1-4 揉捻成条率在 50.0%~60.0%，扣 8 分； 1-5 揉捻成条率在 50.0%以下，扣 10 分。 2-1 揉捻叶条索欠紧结的、有少量断碎的，扣 1 分； 2-2 揉捻叶粗松的、有较多断碎的，扣 2 分； 2-3 揉捻叶有明显断碎的，扣 3 分。 3-1 揉捻操作不熟练，扣 1-2 分。
4	发酵技术熟练度	15	发酵工艺操作合理，标准掌握适度	按总分值 10 分进行考核，分成 2 部分独立判断： 1-1 发酵叶有少量青张的，扣 1-2 分； 1-2 发酵叶有较多青张、有青草味的，扣 3-4 分； 1-3 发酵叶有明显青张、有明显青青草味的，扣 5-7 分。 2-1 发酵叶有轻微酸味的，扣 1-2 分； 2-2 发酵叶有明显酸味的，扣 3-4 分； 2-3 发酵叶有严重酸味的，扣 5-7 分。
5	干燥技术熟练程度与设备操作规范	15	干燥工艺掌握合理，设备操作安全规范	按总分值 10 分进行考核，分成 2 部分独立判断： 1-1 设备操作存在轻微安全隐患的，扣 1 分。 1-2 设备操作存在较严重安全隐患的，扣 2-3 分； 1-3 设备操作存在严重安全隐患的，扣 4-5 分。 2-1 干燥叶存在轻微烟焦味的，扣 1 分； 2-2 干燥叶存在较明显烟焦味，扣 2-3 分； 2-3 干燥叶存在明显烟焦味，扣 4-5 分。
6	毛茶精制技术熟练度	15	精制工艺操作规范、熟练，精制茶样无黄片、无碎茶、无筋梗	按总分值 10 分进行考核，分成 2 部分独立判断： 1-1 精制工艺操作规范、但不熟练，扣 1-2 分； 1-2 精制工艺所有器具有 1 项不会操作的，扣 3 分； 1-3 精制工艺所有器具有 2 项以上不会操作的，扣 4-5 分。 2-1 精制茶有少量黄片、碎茶、筋梗等，扣 1 分；

序号	项目	分值	要求和评分标准	评分细则
				2-2 精制茶有较明显黄片、碎茶、筋梗等，扣 2-3 分； 2-3 精制茶有明显黄片、碎茶、筋梗等，扣 4-5 分。
7	制茶流程规范	15	制茶规范操作科学合理、无遗漏，现场整洁、现场工具复原摆放	按总分值 10 分进行考核，分成 2 部分独立判断： 1-1 工艺流程操作有 1 个工序遗漏的，扣 3 分； 1-2 工艺流程操作有 2 个及以上工序遗漏的，扣 5 分。 2-1 现场 1 个环节未整理的或两个环节整理整洁度不够的，扣 1 分； 2-2 现场 2 个环节未整理的或三个环节以上整理整洁度不够的，扣 2 分； 2-3 现场 3 个环节未整理的，扣 3 分； 2-4 现场 4 个环节未整理的，扣 4 分； 2-5 现场 5 个及以上环节未整理的，扣 5 分。

附录 2-2

成品茶质量评分标准

序号	考核项目	评分细则	得分
1	水分	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	100
		$7\% <$ 水分含量	0
2	得率（过 16 目筛， 孔径 1.25mm）	得率 $\geq 95.0\%$	100
		$90\% \leq$ 得率 $< 95.0\%$	95
		$80\% \leq$ 得率 $< 90.0\%$	80
		$60\% \leq$ 得率 $< 80\%$	60
		得率 $< 60.0\%$	0