

2023 年柳州市职业技能大赛
手工制茶（绿茶）项目技术工作文件

2023 年柳州市职业技能大赛执委会赛务保障与技术服务组

2023 年 5 月

目 录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 基本知识与能力要求	1
二、试题与评判标准	1
(一) 理论考试内容与评判标准	1
(二) 现场操作技能考核与评判标准	3
三、竞赛细则	5
(一) 参赛资格	5
(二) 报名方式及要求	6
(三) 参赛选手须知	6
(四) 裁判人员须知	7
(五) 工作人员须知	7
四、竞赛场地、设施设备等安排	8
(一) 赛场规格要求	8
(二) 场地位置示意图	9
(三) 设备布置清单	9
(四) 手工制茶(绿茶)项目原料说明	10
五、安全、健康要求	10
六、申诉与仲裁	10
七、其他	11

一、技术描述

（一）项目概要

手工制茶（绿茶）项目是对参赛选手的茶叶加工理论知识和手工绿茶现场操作技能以及所制成品茶质量进行综合考核的个人竞赛。

（二）基本知识与能力要求

1.理论考试。竞赛选手需了解或熟悉掌握茶叶相关法律法规知识、安全生产基础知识、茶叶基础知识、绿茶加工基础知识等。

2.现场操作技能考核。竞赛选手需具备茶叶加工的基本职业素养，能够熟练掌握摊放、杀青、做形（揉捻）、干燥等各操作环节的操作规范与技术。

二、试题与评判标准

竞赛项目包括理论知识（闭卷）和现场操作技能。竞赛成绩总分为 100 分，其中理论知识考试成绩占 20%，现场操作技能考核成绩占 80%（其中，现场操作环节考核、成品茶质量考核分别占现场操作技能考核成绩的 40%、60%）。

表 1 手工制茶（绿茶）竞赛项目内容评判权重

序号	竞赛项目内容	单项分值	权重（%）
1	理论知识考试	100	20
2	现场操作技能考核	——	80
2.1	现场操作环节考核	100	32
2.2	成品茶质量考核	100	48

（一）理论考试内容与评判标准

1.考试内容。理论考试内容以《茶叶加工工国家职业技能

标准》的知识和技能要求为基础看，以《茶叶感官审评方法》（GB / T23776-2018）、《茶叶感官审评术语》（GB / T14487-2017）等相关标准、文件为命题依据，并借鉴国家技能大赛相关赛项命题内容和考核评价方法。理论考试适当增加新知识、新技术、新技能，及国家法律法规、方针政策、技术规范等内容。竞赛试题由组织机构统一命制。

表 2 手工制茶（绿茶）竞赛项目理论考试内容纲要及分值

类型	考核内容	分值
理论知识考核	茶叶相关法律、法规知识	10
	茶叶安全生产基本知识	10
	一茶叶基础知识 (1) 中国茶产业概况。 (2) 茶叶加工的基础知识。 (3) 绿茶专业感官审评知识。 (4) 绿茶储藏知识。	20
	一绿茶加工基础知识 (1) 绿茶分类及其品质特征的基础知识。 (2) 绿茶加工的基本工艺流程。 (3) 绿茶品质形成的基本原理以及工艺技术要点。 (4) 不同类型绿茶产品的鉴别。 (5) 主要绿茶加工设备及其特性。	60
	合计	100

2.题型和考试要求。题型包括是非题、单项选择题、多项选择题、填空题，题量 50 题，单项总分 100 分。理论知识考核采用笔试（闭卷），考试时间 90 分钟。

3.评判标准。由竞赛组织单位聘请若干名具有中级职称（含）以上的相关专家担任理论考试的评卷裁判员，理论考试

的评卷裁判员人数不少于 3 人，设置 1 人为主评官。监考裁判员与评卷裁判员不能重复。参赛选手理论考试成绩由工作人员汇总、校核、密封，经全体评卷裁判员签字后，上交竞赛组织单位审核后公布。

（二）现场操作技能考核与评判标准

现场操作技能考核的内容包括操作环节的考核和所制成品茶质量的考核两部分，满分为 100 分，其中操作环节考核成绩占 40%，成品茶质量考核成绩占 60%。

1.考核内容。现场操作环节考核的内容包含参赛选手的职业素养、技术操作规范熟练度、各技术环节（摊放、杀青、做形/揉捻、干燥、毛茶精制）熟练度和掌控度、成品茶质量。

2.考核要求。承办单位为参赛选手统一提供手工制作绿茶所需的设备和工具（见表 6），统一提供一芽一叶鲜叶原料 1.0kg，参赛选手通过抽签确定操作工位，操作完成后按照要求封装交工作人员编码封存用于成品茶质量考核。现场操作技能考核单项总分 100 分，考核时间为 7 h（420 分钟）。

3.评判标准。

（1）现场操作环节。由竞赛组织单位聘请 5—7 名具有中级职称（含）以上、熟悉绿茶加工的专家组成现场技能操作的裁判组。裁判组设裁判长 1 名，根据需要设副裁判长 2 名，裁判员若干。裁判员仔细察看选手的每个操作环节，主要从选手的操作规范度和熟练度进行考核评分，评分规则按照表 3 执行。

表 3 手工制茶（绿茶）竞赛项目现场操作规范评分表

考核项目	考核要点	分值	得分
职业素养	1.比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分。 2.出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 3 分。 3.比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1—4 分。	10	
制茶流程规范与关键技术熟练程度	1.设备操作不规范扣 1—10 分。 2.制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3—5 分，扣完为止。	20	
制茶技术娴熟与掌控度	1.标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1—5 分。 2.摊青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1—5 分。 3.杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1—5 分。 4.做形（揉捻）技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1—5 分。 5.干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1—5 分。 6.精制工艺操作不娴熟，视黄片、碎茶、筋梗等存在的明显程度扣 1—5 分。	40	
场地干净整洁、卫生防护、工具复原	1.使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1—2 分。 2.使用未经赛项执委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1—5 分。 3.使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1—5 分。 4.工具摆放杂乱，扣 1—5 分。	20	
比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	
成茶率	干燥后的毛茶过 16 目筛，去除粉末、碎茶，所得成品茶重量占鲜叶实际重量的百分率（%）。 1.成茶率 $\geq 90.0\%$ ，不扣分。 2. $80.0\% \leq$ 成茶率 $< 90.0\%$ ，扣 2 分。 3. $70.0\% \leq$ 成茶率 $< 80.0\%$ ，扣 3 分。 4. $60.0\% \leq$ 成茶率 $< 70.0\%$ ，扣 4 分。 5.成茶率 $< 60.0\%$ ，扣 5 分。	5	

(2) 成品茶质量考核。由竞赛组织单位聘请 5—7 位实践经验丰富，且持有高级评茶员证书的评茶专业人员进行审评，设 1 名主裁判，每个裁判员独立给分，并在评分表上签名。选手所制成品茶的感官品质得分为：去除 1 个最高评分和 1 个最低评分后的其余裁判员评分的平均值。成品茶感官品质评分出现裁判员给分差异过大时，由裁判组组长组织二次评审，最终由裁判组组长召集裁判会议形成最终结果。

成品茶感官品质的评审按 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》执行。感官品质评审的得分为外形、汤色、滋味、香气和叶底得分之和。各项因子采用百分制，各因子权数见表 4。

表 4 成品茶感官品质评审各因子评分权重 (%)

茶类	外形	汤色	香气	滋味	叶底
绿茶	25	10	25	30	10

选手最终排名以选手总分高低次序确定排名。选手理论知识考试成绩低于 60 分取消获奖资格。若选手总分相同，按照技能操作中成品茶质量评分、加工操作考核评分、理论成绩的高低依次排序。

三、竞赛细则

(一) 参赛资格

参赛选手必须是柳州市属茶叶生产企业加工技术人员、涉茶企业事业单位的一线职工（含教职工及在读学生）、个体经营户加工技术人员，且满足以下条件：

1. 政治合格、爱岗敬业、具有扎实的茶叶加工专业知识和良好的操作技能。
2. 从事茶叶加工工作满 3 年以上(2019 年 12 月 31 日以前)。

3.已获得“全国五一劳动奖奖章”“全国技术能手”“广西技术能手”“龙城技术能手”的人员不得以职工选手的身份参加本次竞赛。

(二) 报名方式及要求

根据组委会具体通知要求执行。

(三) 参赛选手须知

1.参赛选手报到后，凭身份证领取参赛证。参赛证为选手参赛的凭据。参赛选手一经确认，中途不得任意更换，否则以作弊论处，其个人不得参与个人名次排名。

2.参赛选手应持参赛有效证件，按竞赛顺序、项目场次和竞赛时间，提前 30 分钟到各考核项目指定地点接受检录、抽签决定竞赛工位号、机位号等。

3.检录后的选手，应在工作人员的引进下，提前 15 分钟到达竞赛现场，从竞赛计时开始，比赛开始 15 分钟后，选手未到即取消该项目的参赛资格。

4.参赛选手进入赛场，应佩戴参赛证，做到衣着整洁，符合安全生产及竞赛要求。

5.比赛需连续进行，比赛一旦计时开始不能无故终止比赛。比赛过程中，参赛选手必须严格遵守竞赛纪律，并接受裁判员的监督和警示。若比赛过程中出现设备问题，由裁判长视具体情况做出裁决，并现场记录予以加时。

6.参赛选手应认真阅读各项目竞赛操作须知，自觉遵守赛场纪律，按竞赛规则、项目与赛场要求进行竞赛，不得携带任何书面或电子资料、U 盘、手机等电子或通讯设备进入赛场，不得有任何舞弊行为，否则视情节轻重执行赛场纪律。

7.竞赛期间，竞赛选手应服从裁判评判，若对裁判评分产

生异议，不得与裁判争执、顶撞。

8.参加技能操作竞赛的选手如提前完成作业，选手应在指定的区域等待，经裁判同意方可离开赛场。

9.竞赛过程中如因竞赛设备或检测仪器发生故障，应及时报告裁判，不得私自处理，否则取消本场次比赛资格。

10.技能大赛参赛作品的版权归大赛组委会所有，由大赛组委会统一使用与管理。

（四）裁判人员须知

1.裁判员必须严格遵守比赛规则，在裁判组长的领导下，依据竞赛项目的技术文件和评分标准，做到公平、公正，一视同仁。同时，实行回避制度。

2.裁判员在工作过程中，要坚守工作岗位，未经裁判组长的同意，不得擅自离开岗位。

3.在裁判工作中，如出现不同意见，裁判组长应召集裁判人员共同研究决定。

4.要认真做好裁判、检测工作，正确处理裁判工作中有争议的技术问题和各种突发事件。

5.对比赛中出现的严重违纪及安全行为应及时警告，必要时终止比赛。

6.比赛结果公布前，裁判人员不得泄露选手的比赛成绩。

（五）工作人员须知

1.工作人员服从大赛组委会安排，认真履行职责，做好大赛服务工作。

2.工作人员要准时到岗，认真检查和核准相关证件。

3.大赛过程中，出现技术问题（包括设备和器材等），工作人员要与赛场技术人员联系，并及时处理。

4.比赛期间赛场工作人员不得接打电话，比赛期间自觉关闭手机。

5.遇突发事件，及时向大赛组委会报告，同时做好疏导工作，避免重大事故的发生，确保大赛顺利进行。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格

1.本次竞赛在指定比赛赛场进行，主要比赛地点是茶叶现场加工区，茶叶感官品质评审区及理论考试区。

2.理论考试赛场设在市实训中心 1 号楼 6 楼 609 室。

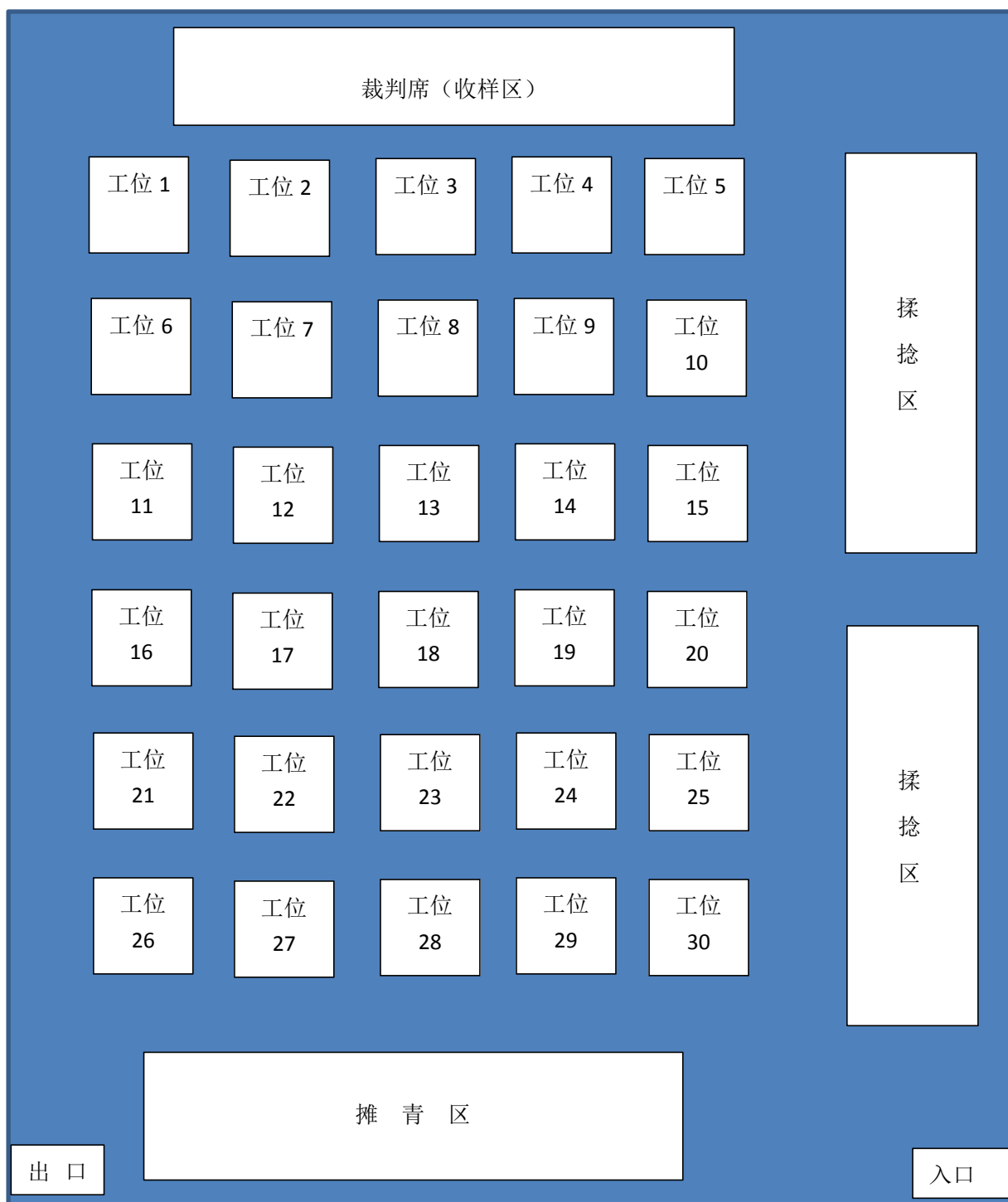
3.茶叶现场制作场地环境按照茶叶加工生产车间的安全技术要求布置，整个比赛场地保持通畅和开放，场地设在市实训中心 1 号楼 6 楼 601 室。工位数量 30 个，工位间隔 1.5m—2m。

4.赛场周边设有卫生间、维修服务、医疗等公共服务区和紧急疏散通道，并在赛场周围设置隔离带。

5.设立赛场开放区和安全通道，用于大赛观摩和采访，保证大赛安全有序进行。

6.场地配套提供稳定的水、电和供电应急设备，并有保安、消防、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件。

（二）场地位置示意图



（三）设备布置清单

手工制茶（绿茶）项目赛场提供设备清单见表 6。赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。未注明在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。

表 6 手工制茶（绿茶）项目设备布置清单

序号	设备名称	规格说明	数量及要求
1	摊青架	不锈钢10层106型,长:1300 mm,宽:1200 mm,层间高度: $\geq 100\text{mm}$	3人1个(采用抽签的方式进行位置选择)
2	水筛	摊青用, 106常规	1人2个
3	杀青锅	型号: 6CCG-63 型, 抛光, 锅直径: 63cm, 电功率: 3kW, 带底架	1人1台
4	凸面竹扁	揉捻用, 直径600 mm, 高30 mm	1人1个
5	平面竹匾	揉捻兼用, 直径600 mm, 高30mm	1人1个
6	无孔圆筛	干燥、精制兼用, 常规, 直径450-500 mm, 高2-30mm	1人1个
7	标准孔筛	精制用, 16目, 直径450-500 mm, 高25-30mm	1人1个
8	棕帚	标配	1人1把
9	制茶油	标配	1人1份
10	毛巾	白色常规	1人1条
11	封样袋	牛皮纸 规格20*30cm	1人3个
12	鲜叶秤	鲜叶分发, 可精准至1g, 量程 0-2000g	共用
13	电子秤	收样称重, 量程0-500g, 精度0.1g	共用
14	工业用落地风扇	常规	共用
15	饮用水	常规	公用

（四）手工制茶（绿茶）项目原料说明

材料与工具	规格说明	数量（kg）	备注
茶鲜叶	一芽一叶、二叶 (一芽一叶比例不低于80%)	40	每人1.0 kg

五、安全、健康要求

（一）参赛人员不能携带易燃易爆及涉及食品安全的物品进入比赛场内，参赛人员身体健康，无传染病史，符合茶叶生产从业人员要求。如有违反者将取消参赛资格。

（二）赛场必须配备医护人员和必须的药品。

六、申诉与仲裁

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具、软件，有失公正的评判，以及对工作人员等有违公平的行为可现场提出申诉。

2. 申诉应在竞赛结束后 2 小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定的程序由参赛队领队向仲裁组递交书面申诉报告。报告应对申诉事件的现象、发生的时间、涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。申诉报告须有申诉的参赛选手、领队签名。

3. 大赛仲裁组负责受理大赛中出现的申诉复议并进行仲裁，以保证竞赛顺利进行和竞赛结果公平、公正。仲裁组的裁决为最终裁决，参赛队不得因申诉或对仲裁处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。

七、其他

1. 本技术文件适用于 2023 年柳州市职业技能大赛手工制茶项目。

2. 本技术文件最终解释权归 2023 年柳州市职业技能大赛组委会所有。