



四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛
茶叶加工工项目

技
术
文
件

2025 年 4 月

目录

一、竞赛对象	1
二、竞赛标准	1
三、竞赛内容	1
四、竞赛场地与设施设备要求	1
五、竞赛方式与注意事项	3
六、竞赛成绩评定（评分标准）	3
七、参考文献	11
八、其他	11

一、竞赛对象

在我市从事相应技术工种且符合参赛条件的技能人员均可报名参加比赛（已获得“四川省五一劳动奖章”“四川省技术能手”及以上荣誉称号的、在近三届省级一、二类竞赛同项目比赛中获得前三名的人员、市级技能竞赛中获得第一名的人员除外）。本次报名审核符合条件的人员。

二、竞赛标准

本次竞赛以《茶叶加工工》国家职业标准三级（高级工）的知识和技能要求为依据，结合区域茶业发展实际需求，适当增加与绿茶加工制作有关的新知识、新技能。

茶叶综合品质评定方法以《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）国家标准为依据。

三、竞赛内容

3.1. 比赛项目：扁形绿茶手工制作。

3.2. 比赛形式：均为个人赛，分理论考试和手工制茶两个环节。

3.3. 比赛内容及要求

比赛原料及设备由组委会统一提供，每位参赛选手随机领取的茶青为 500 克，原料以一芽一叶的茶树鲜叶为主（占比大于 90%，含少许一芽二叶），加工比赛时间为 120 分钟。

四、竞赛场地与设施设备要求

（一）竞赛场地

1. 比赛环境整洁优美，安全卫生，照明、控温良好，能提供稳定的电，并备有供电应急设备和消防设备。

2. 比赛场地按 30 个工位设置比赛，每个工位使用面积大约 6m²，每个工位标识明显，有独立的操作空间，有独立的电炒锅，有独立的电源插座，设备设施完全一致。比赛区域与观摩区域用警戒线隔离，不得影响选手比赛与裁判工作。

3. 比赛工位设备有：电炒锅 1 口，凳子 1 个，小簸箕 2 个，笕箕 1 个，棕刷 1 个，制茶油 1 个，纯棉毛巾 1 张，砂纸 1 张、手套 1 双，半斤装铝箔自封袋 1 个，蓝色价签 2 个(对应工位号)，比赛服装 1 套（签到领取），抽纸 1 托，选手不得携带其他辅助设备入场。

4. 其他设备材料有：

一芽一叶鲜茶叶 40 斤（根据选手人数确定），贮存于现场冷藏车内备用，现场抽签前按裁判指示分发到工位上。不干胶号牌 60 个（1—30 号复制 2 套，一套已经统一张贴在电炒锅上，一套现场抽签张贴到比赛服装左胸处），公用扫帚 10 把，公用撮箕 10 个，公用垃圾篓 10 个，废液桶 3 个；

5. 感官审评用具：裁判用表及审评用表，审评器具 20 套（样茶盘、杯、碗、汤匙、品茗杯、叶底盘）与审评台配套（铺白色桌布），电子台秤 2 个，计时器 2 个，笔记本电脑 1 台，便携打印机 1 台，A4 纸 1 令，烧水壶 2 个，8 磅开水瓶 5 个，娃哈哈桶装纯净水 3 箱 12 瓶（每瓶 4.5L），中性笔 1 盒，抽纸 2 托；

(二) 设置监督室

(三) 观摩区域及视频制作

公开办赛，公平竞赛。在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，用隔离带隔开参赛选手和参观人群。欢迎各界人士沿指定路线、在指定区域内现场观赛。本次竞赛部分工位将全程对外同步直播，视频由承办方负责录制，将长期用于教育、教学、培训、区域宣传等方面。

五、竞赛方式与注意事项

(一) 本次制茶竞赛为个人赛项目。全部比赛项目 1 天完成。

(二) 参赛选手检录验证后进入赛场。报名者必须符合参赛资格，不得弄虚作假。在资格审查中一旦发现问题，将取消其报名资格；在竞赛过程中发现问题，将取消其竞赛资格；在竞赛后发现问题，将取消其竞赛成绩，收回获奖证书。

(三) 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) 赛前一天报到，当天 14:00—17:30 时，各领队和选手可自行组织参观适应场地与设备（亦可视频了解），比赛当天赛场隔离封闭。报到当天 19:30 左右理论考试，实操工位在现场抽取，以具体赛事指南为准。

六、竞赛成绩评定（评分标准）

(一) 本次竞赛技能操作环节以国家职业标准《茶叶加工工》高级工的知识技能要求为依据，由裁判对参赛选手手工制茶理论

考试得分*20%+（实操环节得分 30%+成品茶质量 70%）*80%等方面进行现场评分，采用百分制，评分项目、考核要求及要点如下：

1. 理论考试要求见试卷

序号	项目	分值分配	要求及要点	扣分标准
实操环节 30%	安全、纪律、卫生、时间控制、素养等	10	比赛操作过程中是否存在危害自身及他人安全的操作行为、是否符合食品卫生要求、是否遵守比赛规则、是否服从裁判及工作人员指挥、是否超时、职业素养如何等	1. 赛前没有进行必要的设备检查，使用未经组委会批准的器具、材料等扣 1-2 分； 2. 出现故障时，未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，出现违反现场用电安全等规定的行为，视情节严重程度扣 1-5 分，直至取消比赛资格； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1—2 分； 4. 涂抹带香水等有香气的化妆品，扣 1-2 分； 5. 威胁、辱骂、恫吓裁判及工作人员，不服从现场裁判及工作人员指挥，视情节严重程度扣 1-5 分； 6. 每超时 5 分钟，扣 2 分。 7. 在比赛现场吸烟、吃零食、大声喧哗、打闹、嬉戏，干扰他人比赛的，视情节严重程度扣 1-5 分；
	工艺流程	10	根据绿茶手工加工制作工艺要求，加工操作规范、合理	在加工过程中，操作不规范、不合理，不符合绿茶手工加工制作工艺要求，视情节严重程度扣 1-10 分。

	制率与水分含量	10	成茶率、含水量控制合理	1. 茶青制率 \leq 20%，据实扣 0-10 分； 2. 成茶含水率明显偏高，据实扣 0-5 分（必要时可通过水分测定仪器判定）。
	成茶质量 70%	70	成品茶质量按绿茶感官审评国家标准进行。	《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）

2. 广元市第十届职业技能大赛手工制茶项目评分依据

（二）本次暂时按 30 人一轮设置比赛，配置 5—7 名裁判。

（三）现场评判评分由各个裁判针对每位参赛选手独立进行评分，之后取平均分，由于比赛结束有裁判长点评环节，要求每位裁判对每位选手的扣分情况做好详细注释，最终汇总到裁判长处。

（四）成品茶感官审评

1. 参赛选手所制成品茶样评分标准和评分方法遵照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）的规定执行。由裁判组对参赛选手加工完成的成品茶样品按外形、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”进行感官审评，采用百分制，在公平、公正条件下给每个茶样每项因子进行评分。将单项因子的得分与该项因子的评分权数相乘，并将各个乘积值相加，即为该茶样品质审评的总

得分。

2. 茶叶品质感官审评各项权数分配参考下表内容：

茶类	外形	汤色	香气	滋味	叶底
绿茶	25	10	25	30	10

2.1 外形：主要从条索、色泽、整碎度、净度方面考核。

2.2 汤色：主要从茶汤本身的正常色和茶汤的浓度、亮度、清浊度等方面考核。

2.3 香气：主要从茶叶香气纯异、香气高低、持久性方面评比。

2.4 滋味：主要从滋味的鲜爽、浓淡、回味等方面评比。

2.5 叶底：主要从叶底老嫩、匀杂、整碎、色泽的亮暗、叶片开展的程度等方面评比。

说明：茶叶品质感官审评各项权数分配每项因子分值可据实际情况，由审评专家组讨论确认后对分值进行调整。

3. 成品茶感官审评再次采用密码加密，打分采用百分制，由各项目裁判组针对成品茶样进行审评打分，决出成评茶质量名次。

注：其它未尽事宜由专家裁判组集体商议确定。

4. 成绩综合判定

4.1 参赛选手总成绩由现场实操得分和成品茶感官审评得分两部分组成，其中，现场制作实操得分占总成绩的 30%，所制成品茶感官审评得分占总成绩的 70%，具体计算公式为：

4.2 总分=理论考试成绩*20%+（现场制作实操得分*30%+成品茶感官审评得分*70%）*80%

4.3 裁判人数原则上不少于5名，裁判按照100打分，最后折算累计。每名裁判的评分，去掉一个最高分和一个最低分，取剩余裁判的平均分排序。

4.4 如遇到参赛选手总成绩相同，以实际操作比赛得分高者胜出；如遇到实际操作比赛得分相同，则以感官审评滋味、香气、外形、汤色、叶底的顺序将各因子单项得分进行对比，得分高者胜出，若仍然相同，则由裁判长现场出题抽签回答决出顺序。

6.6. 申诉与仲裁

6.6.1. 参赛选手对有失公正的检查、评判，以及工作人员的违规行为等，均可有序地提出申诉。

6.6.2. 选手重大申诉均须在赛后 2 个小时内以书面形式向专家组提出。专家组要认真负责地受理选手申诉，并在 2 小时内将处理意见通知当事人。

6.6.3. 裁判组现场裁决时，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理，如还有不服，赛后 2 小时内书面向专家组申诉。专家组 2 小时内作出答复，对专家组意见不服的，自接到专家组意见 2 小时内书面向竞赛仲裁委员会申诉，竞赛仲裁委员会 4 小时内做出裁决。

6.6.4. 竞赛仲裁委员会的裁决为最终裁决。

七、参考文献

7.1. 《茶叶加工工》国家职业标准三级（高级工）的知识和技能要求。

7.2. 茶叶综合品质评定方法以《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）为准。

八、其他

8.1. 本次大赛全程监控。

8.2. 本文件为竞赛技术操作参考材料。

8.3. 本文件的最终解释权归竞赛组委会。