

2024年“技能强柳、匠心铸梦”
柳州市职工职业技能大赛
茶叶加工工（卷曲形绿茶）赛项

技
术
文
件

柳州市职工职业技能大赛组委会技术工作组

2024年09月

目 录

一、项目描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 竞赛内容	1
二、试题与评判标准	1
(一) 理论知识考试	2
(二) 现场操作技能考核	2
(三) 评分标准与评判标准	8
三、竞赛细则	13
(一) 裁判须知	13
(二) 领队须知	13
(三) 参赛选手须知	14
(四) 工作人员须知	14
(五) 申诉与仲裁	15
(六) 竞赛观摩	15
(七) 违规处理	15
四、竞赛场地、设施设备安排	15
(一) 赛场规格要求	15
(二) 场地布局图	16
(三) 基础设施清单	16
五、安全、健康要求	17
六、其他	17

一、赛项描述

(一) 项目概要

1. 竞赛职业

茶叶加工工

操作制茶设备，将茶鲜叶加工成初制茶、精制茶及再加工茶的人员。

2. 竞赛资格

参赛选手由各区市选拔产生，已获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”、“广西技术能手”荣誉称号人员，不得以选手身份参赛。

大赛组委会将对县市区有关单位的报名选手参赛资格进行核查，参赛选手不符合以上条件的，取消选手的参赛资格和奖项荣誉。

3. 竞赛形式

本次竞赛形式为个人赛（单人）。

(二) 竞赛内容

竞赛加工茶类为卷曲形绿茶。采用理论知识考试（A）和现场技能操作（B）相结合的形式进行。以茶叶加工工国家职业标准（2024 版）高级工（职业技能等级三级）的知识和技能要求为基础，适当增加技师（职业技能等级二级）的知识和技能要求，融入相关新知识、新技术、新技能及国家法律法规、方针政策、技术规范等内容。

二、试题与评判标准

竞赛试题包括理论知识（闭卷）和现场技能操作两部分。竞赛成绩总分为 100 分，其中理论知识考试成绩占 30%，现场技能操作考核成绩占 70%。

(一) 理论知识考试

理论知识考试(A)总分为100分,理论知识考试时间为90分钟,考试内容包括相关法律法规知识、安全生产基础知识、茶叶基础知识、绿茶加工基础知识,考试内容纲要及分值详见表1。

表1 广西职工职业技能大赛一类赛决赛—茶叶加工工理论考试内容纲要及分值

类型	具体内容	分值
1.相关法律、法规知识	(1)《中华人民共和国劳动法》的相关知识。 (2)《中华人民共和国劳动合同法》的相关知识。 (3)《中华人民共和国食品卫生法》的相关知识。 (4)《中华人民共和国产品质量法》的相关知识。 (5)《中华人民共和国计量法》的相关知识。	10
2.安全生产基本知识	(1)安全用电常识。 (2)机械使用常识。 (3)安全操作生产知识。 (4)应急措施与抢救常识。 (5)安全事故申报知识。	10
3.茶叶基础知识	(1)中国茶产业概况。 (2)茶树基础知识。 (3)中国知名绿茶的相关知识(产地、加工工艺、品质特征等)。 (4)绿茶专业感官审评知识。 (5)绿茶保健功能及储藏知识。	20
4.绿茶加工基础知识	(1)中国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)不同品种、等级、性状茶树鲜叶的鉴别。 (5)主要绿茶加工设备及其特性。 (6)主要绿茶加工最优设备遴选及选型。 (7)绿茶精制与拼配的基础知识。	60

(二) 现场技能操作考核

现场技能操作考核是对手工制茶现场操作及技能进行综合考核,现场操作技能竞赛题为公开试题。根据本赛项竞赛项目的特点,现场操作技能试题设两个模块,具体如下:

模块一 手工制茶(卷曲形绿茶)考核

模块二 茶叶初制加工准备操作考核

1.现场技能操作考核试题

参赛选手在规定时间内完成模块一和模块二的技能考核：

(1) 模块一 手工制茶（卷曲形绿茶）考核（权重占现场技能操作考核的 70%）

分三项考核内容：

- ①现场操作规范 15%
- ②制成茶质量检测（制茶率、茶样含水量）10%
- ③制成茶品质感官评审 45%

(2) 模块二 茶叶初制加工准备操作考核（权重占现场技能操作考核的 30%）

参赛选手根据鲜叶原料情况进行分析并写出手工制茶方案设计（即加工方案,200-300 字），包含鲜叶组成分析、鲜叶总体质量描述、加工工艺流程、各工序应掌握的关键技术以及每工序完成后在制品达到的程度，体现参赛选手看茶做茶，分析和解决实际问题的能力。参赛选手进行现场技能操作，完成表 2 和表 3 的填写，表 2 和表 3 各占模块二现场操作考核的 15%。

表 2 鲜叶组成分析记录表

鲜 叶 组 成 分 析								
鲜叶组成 名称								
	重量 (克)	%	重量 (克)	%	重量 (克)	%	重量 (克)	%
鲜叶 A (每格 3 分)								
鲜叶 B (每格 3 分)								

鲜叶情况 描述分析			
得分合计 (百分制)		折 15%得分	
评分说明(百分制): 1. 鲜叶组成(名称): 认真分析鲜叶机械组成, 准确写出鲜叶各组成名称, 每格 4 分。 2. 认真分析鲜叶机械组成, 准确将鲜叶各组成称重并计算占比(%), 每格赋分为 3 分。占比每偏离参考值 1%, 扣 0.2 分。 3. 鲜叶情况描述分析 36 分。			

表 3 手工制茶方案设计及技术关键分析表

序号	内容	分值 (百分制)	得分
1	根据手工制茶(卷曲形绿茶)操作流程, 写出每步骤完成后, 原料(在制品)达到的程度(含水量要求或感官特征描述)。	50	

2	根据鲜叶原料情况，写出利用该原料加工成优质卷曲形绿茶的关键技术点及方法。	50	
得分合计 (百分制)			
折 15%得分			

2. 现场操作考核时间及具体内容

(1) 现场操作考核时间安排

所有参赛选手在报到检录后，由组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）。

现场技能操作两个模块的时间分配，见表 4：

表 4 现场操作竞赛模块及时间分配表

模块号	竞赛模块	竞赛时间
一	手工制茶考核（卷曲形绿茶）	2 小时
二	茶叶初制加工准备操作考核	1 小时
合 计		3 小时

(2) 现场操作考核具体内容

现场操作包含两个模块：

①模块一 手工制茶（卷曲形绿茶），百分制总分 100 分，权重占现场操作考核的 70%

按照以下工艺，完成卷曲形绿茶的手工制作。

手工制茶（卷曲形绿茶）操作流程规范：鲜叶→摊放→杀青→揉捻→初炒（烘）→搓团→提毫→干燥。

考核要点：考核参赛选手对卷曲形绿茶的手工制作流程的现场操作技能。

考核时间：2 小时

考试方式：实操

组委会提供给每位选手 0.5kg 鲜叶，竞赛时间 2h；器具统一、鲜叶统一、场地统一、时间统一；评委从制茶现场操作规范、制成茶质量检测和茶叶品质感官评审三个方面进行评比。

考核注意事项

- a. 遵循操作规程，确保机器、设备正常运行；
- b. 安全、文明、卫生。

②模块二 茶叶初制加工准备考核，百分制总分 100 分，权重占现场操作的 30%

考核要点：考核参赛者对茶叶初制加工准备过程如鲜叶原料质量分析以及对制茶方案设计、看茶做茶、分析和解决实际问题的能力。

考核时间：1 小时

考试方式：实操+文案撰写

组委会提供给每位选手鲜叶 A 和鲜叶 B 各 100g，参赛选手按照一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶、同等嫩度对夹叶、单片叶等鲜叶组成进行分析，能根据采摘标准和加工要求，掌握鲜叶的采摘标准，剔除劣变叶和夹杂物，同时做好鲜叶的验收和分级处理，填写表 2《鲜叶组成分析记录表》。根据所提供鲜叶原料情况写出手工制茶方案设计（即加工方案，200-300 字），包含卷曲形绿茶加工工艺流程、各工序应掌握的关键技术以及每工序完成后在制品达到的程度等内容，填写表 3《手工制茶方案设计及技术关键分析表》。

考核注意事项

- a. 掌握鲜叶分析方法，确保设备设施正常运行；
- b. 安全、文明、卫生。

（三）评分标准与评判标准

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。

1. 评分标准

（1）手工制茶方案设计及技术关键分析

见表 4。

表 5 手工制茶方案设计及技术关键评分表

类别	考核项目	考核要点	分值	得分 (百分制)	占比 (占现场操作比例)
手工制茶方案设计及技术关键	工艺流程	按所需流程配分值,准确完整不扣分;每错(漏)1个扣1-5分,扣完为止。	20		15%
	关键技术及方法	按所需关键技术及方法配分值,完整且准确不扣分;每错(漏)1个扣1-5分,扣完为止。	40		
	每步骤达到的效果或程度	按步骤配分值,完整且正确不扣分;每错(漏)1个扣1-5分,扣完为止	40		
合 计					

(2) (卷曲形绿茶)手工制茶现场操作规范

见表 6。

表 6 (卷曲形绿茶)手工制茶现场操作规范评分表

类别	考核项目	考核要点	分值	得分 (百分制)	占比 (占现场操作比例)
现场手工制茶操作规范	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5分; 3. 比赛中,出现违反现场用电安全行	15		15%

		为，视情节严重程度扣 1-10 分。			
	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。	25		
	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. 摊放技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 杀青技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 揉捻技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 初炒（烘）技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 6. 搓团技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分。 7. 提毫技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分。 8. 干燥技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分。	40		
	保持场地 干 净 整 洁、注意 卫 生 防 护、工具 复原摆放 正确	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。	15		
	比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5		
合 计					

(3) 手工制成茶质量检测

见表 7。

表 7 手工制成茶质量检测评分表

类别	考核项目	考核要点	分值	得分(百分制)	占比(占现场操作比例)
手工制茶成品茶质量检测	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$, 不扣分	60		10%
		7% \leq 茶含水量 $\leq 9\%$, 判分依据: 60-(茶含水量-7%) $\div 2\% \times 40$	40		
		茶含水量 $\geq 9\%$	0		
	成品茶制率	绿茶制率 $\geq 19\%$ 红(青)茶制率 $\geq 20\%$	40		
		18% \leq 绿茶制率 $\leq 19\%$ 判分依据: 40-(19%-茶制率) $\div 1\% \times 20$ 19% \leq 红(青)茶制率 $\leq 20\%$ 判分依据: 40-(20%-茶制率) $\div 1\% \times 20$	20		
		绿茶制率 $\leq 18\%$ 红(青)茶制率 $\leq 19\%$	0		
合 计					

(4) 制成茶品质感官评审

见表 8。

表 8 制成茶品质感官评审评分表(依据国标: GB/T23776-2018)

因子	级别	品质特征	给分	系数	评分(百分制)	得分(百分制评分 \times 系数)	占比(占现场操作比例)
外	甲	条索紧细, 色泽嫩绿或翠绿, 油润, 匀整, 净度好	90-99	25%			45%

形	乙	条索紧结，色泽墨绿或青绿，较油润，尚匀整，净度较好	80-89			
	丙	条索欠紧，色泽暗褐或偏黄，较匀整，净度尚好	70-79			
汤色	甲	嫩绿明亮或绿明亮	90-99	10%		
	乙	尚绿明亮或黄绿明亮	80-89			
	丙	深黄或黄绿欠亮	70-79			
香气	甲	高爽或栗香或带花果香，香高持久	90-99	25%		
	乙	清香，尚高爽，火工香	80-89			
	丙	尚纯，熟闷，老火	70-79			
滋味	甲	鲜醇或甘醇，	90-99	30%		
	乙	清爽，尚醇厚	80-89			
	丙	尚醇，青涩	70-79			
叶底	甲	嫩绿明亮，匀齐，柔软	90-99	10%		
	乙	绿明亮，尚匀齐，较柔软	80-89			
	丙	黄绿，欠匀齐	70-79			
合 计						

2. 评判标准

(1) 分数权重

竞赛总成绩=理论知识考试成绩（占 30%）+现场技能操作考核成绩（占 70%）

其中，现场技能操作考核成绩=模块一成绩×70%+模块二成绩×30%。

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。

表 9 现场操作技能竞赛内容及分数权重

模块号	竞赛模块	测量分值（百分制）	分数权重%
1	手工制茶考核 (卷曲形绿茶)	技能试卷 100	70
2	茶叶初制加工准	技能试卷 100	30

	备考核		
	合 计		100

(2) 评判方法

(1) 本次竞赛各项成绩按照百分制计分。技能成绩评定，各模块由不少于5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操作，操作器具统一由组织单位配置。

(4) 竞赛过程中，由裁判员巡视执裁。

(5) 参赛选手的试卷交由监督员、工作人员统一密码编号，由裁判员统一对试卷打分。

评判流程：赛前评判培训---现场评判记录---交接记录。

(3) 成绩并列

竞赛总成绩排名出现同等分数时，以现场技能操作成绩高者排名在前，如现场技能操作成绩也出现同等分数（平均分取小数点后两位，四舍五入），依照模块一成品茶品质感官审评成绩、现场制茶操作成绩再进行排名。若再出现同等分数，则取同分选手总成绩小数点后三、四位，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) 在组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) 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、扩散未经核査证实的言论、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《广西壮族自治区职业技能竞赛管理暂行办法》及有关规定执行。

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 150m²，场地内提供有数量充足的手工制茶器具和设备。

（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 10 模块一 手工制茶（卷曲形绿茶）主要设备与材料清单

序号	材料与工具	规格	数量	备注
1	电炒锅	锅直径：63cm 电功率：3kW	一台/人	
2	揉捻台	标配	一位/人	
3	茶树鲜叶	一芽一叶	0.5kg/人	
4	棕帚	常规	1 把/人	
5	大水筛	常规	1 只/人	
6	竹簸箕	常规	2 只/人	
7	手套	棉纱	一双/人	
8	口罩	医用一次性	1 只/人	
9	帽子	医用一次性	1 只/人	

10	工作服（白大褂）	常规	1 套/人	
11	茶叶自封袋	容量：500 克	1 只/人	铝箔袋
12	矿泉水	500ml	1 瓶/人	
13	中性笔	黑色、红色	各 10 支	评委使用
14	纯棉毛巾	白色	1 条/人	

表 10 模块二 茶叶初制加工准备设备工具清单表

序号	名称	型号 与 规格	单位	数量	备注
1	桌子	常规	张	1 张/人	
2	凳子	常规	张	1 张/人	
3	鲜叶 A	混采	克	100 克/人	
4	鲜叶 B	混采	克	100 克/人	
5	计算器	自定	只	1 只/人	
6	竹簸箕	常规	只	2 只/人	
7	托盘天平	感量 0.1g	台	1 只/人	
8	镊子	常规	把	1 把/人	
9	手套	常规	副	1 副/人	
10	水芯笔	黑色	支	1 支/人	

2. 赛场禁止自带使用的设备和材料

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

六、其他

本技术文件的最终解释权归 2024 年柳州市职工职业技能大赛茶叶加工工赛项组委会。