

# 2023年度湖南省“楚怡杯”职业院校技能竞赛 赛项规程

## 一、赛项名称

1. 赛项名称：手工制茶
2. 赛项组别：中职组
3. 赛项归属：农林牧渔大类

## 二、竞赛内容

本赛项为团体赛，竞赛内容设计理论考核和技能考核，主要考核选手的茶学知识、传统手工制茶技艺和制茶弊病诊断技术，4位选手组成一个团队，每位选手要参加理论考核环节、某一类茶（扁形绿茶、卷曲形绿茶、条形红茶、卷曲形红茶、卷曲形青茶、条形青茶）手工现场制作、茶叶加工技术缺陷诊断等三个竞技环节，依次为理论竞赛、手工现场制茶竞技和茶叶加工技术缺陷诊断竞技，除理论考试外，一个团队中的选手参赛单项均不同。

### 1. 理论考核（占总成绩 10%）

以人力资源和社会保障部教材办公室组织编写，中国劳动社会保障出版社出版的国家职业标准《茶叶加工工》（中级）教材；以及中国茶叶学会组编，杨亚军主编，金盾出版社出版的《评茶员培训教材》为依据。适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容，占竞赛总分10%，理论考试时间为90分钟。题型：选择题、判断题。

### 2. 手工现场制茶竞技环节（占总成绩 70%）

参赛选手按照报名参加的茶类如扁形绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、卷曲形红茶、卷曲形青茶及条形青茶，在规定时间内按照该类茶典型手工制作规范现场进行竞技比赛。其中绿茶鲜叶1kg，竞赛时间8h；红茶和青茶鲜叶2.5kg，竞赛时间24h；每项赛事，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、手工制茶方案设计、成品茶质量和茶叶品质感官评审四个方面进行评比。其中制茶现场操作规范占总分5%、手工制茶方案设计占总分10%、成品茶质量占总分5%（制茶得率2%、成品茶含水量3%）及茶叶品质感官评审占总分50%。

参赛选手根据各自鲜叶原料进行分析并写出加工预案（100-200字），包含鲜叶品质，所制茶类的工艺流程、关键技术以及每步骤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。

### 3. 茶叶加工技术缺陷诊断竞技环节（占总成绩 20%）

参赛选手根据赛组委提供的一份同本人手工制茶同类的50g茶叶2份，一份为缺陷样，一份为参照样。在规定时间内，统一茶叶评审场所，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）标准要求，写出茶叶外形和内质评语，判断

出缺陷样并对其品质弊病进行评审诊断，指出缺陷样的加工技术主要缺陷，给出加工技术改进建议要点。其中茶叶感官审评操作规范25分，占总分5%；茶叶加工技术缺陷诊断答题卷的卷面分共75分，占总分15%，其中茶叶品质审评术语卷面分为30分，茶叶加工技术缺陷诊断卷面分为45分（缺陷样判断5分，诊断技术不足20分、给出技术改进20分）。

### 三、竞赛方式

本竞赛为团体赛，每队由4名选手组成。参赛选手须为全日制中职学校一至三年级(含三年级)的同校在籍学生。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不得参加同一赛项。除理论考试外，每位参赛选手限报1项制茶赛项，团队中的选手竞赛项目均不同。每个参赛队由1名领队、4名选手和1-2名指导教师组成，参赛选手经确认后原则上不得变更。

### 四、竞赛时量

本赛项是公开赛项，团体参赛，除理论考试外，每队4位选手参赛单项均不同。每位选手参加3个模块竞赛，具体是理论竞赛、手工现场制茶竞技和茶叶加工技术缺陷诊断竞技。

表1 竞赛赛卷的各环节考核内容及时间分配表

赛题	竞赛模块	竞赛时间	占成绩总分%
1	理论考核	90 分钟	10
2	手工现场制茶竞技	绿茶 8 小时 红茶 24 小时 青茶 24 小时	70
3	品质缺陷技术诊断	90 分钟	20
合计	3		100

### 五、名次确定办法

以竞赛总成绩从高到低排序确定名次，不设并列名次。赛项最终得分按百分制计分：选手比赛成绩=理论成绩×10%+手工制茶方案×10%+制茶规范×5%+成茶质量×5%+成品茶感官品质×50%+茶叶加工技术缺陷诊断成绩×20%；团队竞赛成绩=Σ（选手1+选手2+选手3+选手4）/4，出现成绩相同团队排名顺序依照茶叶手工现场制茶成绩、茶叶加工技术缺陷诊断成绩、理论考试成绩高低顺序再进行排名。

### 六、评分标准与评分细则

#### 1. 评分标准

满分100分，总成绩为理论考试、现场手工制茶和茶叶加工技术缺陷诊断三个竞赛任务得分之和；团队竞赛成绩为团队四人成绩平均分。具体评分项目及分值见下表：

表2 评分标准

任务	评分项目	分值
茶叶加工理论知识考试	以国家职业标准《茶叶加工工》（中级）以及中国茶叶学会杨亚军主编，金盾出版社出版的《评茶员培训教材》为依据，适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容	10
现场手工制茶	包括选手制茶规范、制茶品质及成茶质量，其中制茶规范占5%、手工制茶方案设计占10%，制茶品质占50%及成茶质量占5%	70
茶叶加工技术缺陷诊断	包括茶叶审评规范、茶叶品质审评及茶品加工技术缺陷诊断，其中审评规范占5%、品质审评占6%及弊病诊断占9%	20
满分		100

## 2. 评分细则

表3 制作工艺流程、关键技术及方法、效果（程度）评分表

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
制作工艺流程、关键技术及方法、效果（程度）	10%	鲜叶品质	对鲜叶嫩度、匀净度、新鲜度进行准确描述，准确完整不扣分；每错（漏）1个扣1-3分，扣完为止。扣完为止。	10	
		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。	10	
		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	

表4 绿茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场手工制茶操作规范	5%	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为，视情节严重程度扣1-10分。	15	
		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. 摊青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分；	40	

			做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分。		
		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				100	

表5 红茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	5%	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为，视情节严重程度扣1-10分。	15	
		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. 萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 3. 揉捻技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 4. 发酵技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 5. 毛火（做形）技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 6. 足火技能技术不娴熟，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				100	

表6 青茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场手工制茶操作规范	5%	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为, 视情节严重程度扣1-10分。	15	
		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. 晒青技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣1-5分; 3. 做青技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣1-5分; 4. 杀青技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣1-5分; 5. 做形技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣1-5分; 6. 干燥技能技术不娴熟, 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				100	

表7 手工制茶成品茶质量评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制茶成品茶质量检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ , 不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ , 判分依据: $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	

			绿茶制率 $\geq 20\%$ 红茶制率 $\geq 20\%$ 青茶制率 $\geq 20\%$	40	
		成品茶制率	$19\% \leq \text{绿茶制率} < 20\%$ , $19\% \leq \text{红茶制率} < 20\%$ $19\% \leq \text{青茶制率} < 20\%$ 判分依据: $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			绿茶制率 $< 19\%$ 红茶制率 $< 19\%$ 青茶制率 $< 19\%$	0	
合计				100	

表8 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
绿茶	35	10	20	25	10
红茶	30	10	25	25	10
青茶	30	5	25	30	10

备注：具体评分参照 GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法的规定，根据比赛实际情况，对各项因子权重进行了合理调整。

表9 茶叶加工技术缺陷诊断评分表

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工技术缺陷诊断	20%	茶叶审评操作规范	服装不规范扣2分； 指甲油，香水扣5分； 扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分； 把盘动作生疏酌情扣1-2分； 取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分； 称样错误扣1分； 冲泡动作不规范扣1分； 6沥汤动作不规范扣1-2分； 扣完为止。	10	

			1. 湿评内质操作顺序错误扣3-5分, 2. 看汤色、闻香气动作错误扣2分, 3. 尝滋味动作错误扣1分, 4. 评叶底动作错误扣1分; 5. 扣完为止。	10	
		茶样品质评审 术语	采用五项因子评审茶样, 正确书写茶叶品质 评语, 外形、汤色、滋味、香气、叶底, 每 项1-5分	30	
		制茶技术缺陷 诊断与改进	缺陷茶样判断	5	
			依据茶样评审品质, 指出茶叶加工操作过程 中主要技术不足	20	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理 的合理化建议	20	
合计				100	

## 七、赛项相关设施设备及技术参数

表10 竞赛项目所用主要大型设备清单

序号	设备名称	规格
1	电炒锅	64CM 口径, 3500W 功率
2	红茶发酵机	6CFX-8 (双门)
3	茶叶烘干机	KX-8AS (旋转式)
4		独立控温控风 (圆斗式)
5	发酵箱	20×35cm
6	晾青架与竹筛	标配
7	萎凋架与竹匾	标配
8	摊青架与竹匾	标配
9	揉捻台	标配

表11 绿茶制作器材

序号	材料与工具	规格说明	数量
1	茶鲜叶	一芽一、二叶 (一芽一叶不低于 80%)	1kg/人
2	棕帚	常规	1 把/人
3	大簸箕	常规	1 只/人
4	小簸箕	常规	1 只/人
5	毛巾	白色	2 条/人
6	手套	面纱类	1 套/人
7	茶油	标配	1 份/人
8	炒茶专用布撮	标配	1 只/人
9	矿泉水	500ml	2 瓶/人

表12 红茶制作器材

序号	材料与工具	规格说明	数量
1	茶鲜叶	一芽一、二叶 (一芽二叶不低于 80%)	2.5kg/人
2	棕帚	常规	1 把/人
3	大簸箕	常规	2 只/人
4	小簸箕	常规	1 只/人
5	毛巾	白色	1 条/人
6	手套	面纱类	1 套/人
7	矿泉水	500ml	2 瓶/人
8	纱布	1 米以上长度	1 条/人

表13 青茶制作器材

序号	材料与工具	规格说明	数量
1	茶鲜叶	开面二、三叶 或同等 嫩度对夹叶	2.5kg/人
2	包揉布	1.2m×1.2m	1 张/人
3	棕帚	常规	1 把/人
4	水筛(摇青用)	常规	4 只/人
5	小簸箕	常规	1 只/人

6	毛巾	白色	1 条/人
7	手套	面纱类	1 套/人
8	矿泉水	500ml	2 瓶/人

茶叶加工技术缺陷诊断按照《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）要求配备审评用具，绿茶和红茶选手每个工位提供1套柱形杯碗，青茶选手每个工位提供3套倒钟形审评杯碗。

注：以上具体设施设备由赛点提供。

## 八、选手需知

### 1. 选手自带工（量）具及材料清单

本赛项所有工具及材料均有赛点提供，无需选手

### 2. 主要技术规范及要求

GB/T23776-2018 茶叶感官审评

### 方法。3. 选手注意事项

（1）参赛选手应在指引员指引下提前5分钟进入竞赛场地，迟到者不予参加比赛，并依照项目裁判长统一指令开始比赛。

（2）参赛选手进入赛场必须听从现场裁判人员的统一布置和安排。

（3）参赛选手应认真阅读竞赛须知，自觉遵守赛场纪律，按竞赛规则、项目与赛场要求进行竞赛，不得携带任何通讯及存储设备、纸质材料等物品进入赛场，赛场内提供必需用品。

（4）任何人不得以任何方式公开参赛队及个人信息。

（5）比赛期间，选手必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，接受评委的监督和警示；选手进入赛场，须着工作服，禁止携带火柴、打火机等火种进入赛场，严禁在赛场抽烟；若突遇意外，应停止用电设备操作，冷静处置；比赛结束前15分钟，裁判长提醒时间，当宣布比赛结束后，选手必须马上停止一切操作，等候撤离比赛工位指令。

（6）参赛选手若提前结束比赛，应由选手向裁判员举手示意，比赛终止时间由裁判员记录，选手结束比赛后不得再进行任何操作，并按要求撤离比赛现场。

### 4. 竞赛直播

可在赛点指定区域通过网络监控观摩比赛。

## 九、样题（竞赛任务书）

手工制茶方案设计与技术关键点答题卷

参赛选手编号：                      茶样类别：                      总      分：

序号	选手填写内容	分值	得分
1	鲜叶质量分析：	10	
2	所制茶类工艺流程：	10	
3	根据鲜叶原料特点，写出利用该原料加工成优质茶的关键技术点及方法：	40	
4	每步骤完成后原料所达到的程度：	40	
5	总 分	100	

# 茶叶加工技术缺陷诊断答题卷

选手参赛编号：

茶样类别：

总分：

## 1. 茶叶品质感官审评评语

1号茶：

外形\_\_\_\_\_、

汤色\_\_\_\_\_、

滋味\_\_\_\_\_、

香气\_\_\_\_\_、

叶底\_\_\_\_\_。

2号茶：

外形\_\_\_\_\_、

汤色\_\_\_\_\_、

滋味\_\_\_\_\_、

香气\_\_\_\_\_、

叶底\_\_\_\_\_。

## 2. 茶叶技术缺陷诊断

(1) 缺陷茶编号：\_\_\_\_\_

(2) 主要加工技术不足是\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_；

(3) 工艺改进要点建议\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_。