

第二届全国乡村振兴职业技能大赛江西选拔
赛暨江西省第二届乡村振兴职业技能大赛

“茶叶制作工”项目技术工作文件

2024年3月

目 录

1. 项目简介	1
1.1 项目描述	1
1.2 考核目的	1
2. 基本能力与职业标准	1
3. 竞赛内容	2
3.1 考核内容	2
3.2 竞赛模块	2
3.3 模块简述	2
3.3.1 模块 A: 茶叶制作方案设计	2
3.3.2 模块 B: 茶叶制作现场操作	2
3.4 命题方式	3
3.5 竞赛日程及地点安排	3
4. 评分标准	3
4.1 统分方法	3
4.2 裁判构成和分组	4
4.2.1 裁判组	4
4.2.2 裁判员任职条件	4
4.2.3 裁判长及裁判长助理职责	4
4.2.4 裁判员职责	4
4.2.5 裁判评判工作及纪律要求	5
5. 竞赛相关设施设备	6

5.1 场地设备	6
5.2 材料	7
5.3 茶叶审评的设备和工具	7
6. 项目特别规定	8
7. 赛场布局要求	8
8. 健康安全和绿色环保	10
9. 开放赛场	10

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1.项目简介

1.1 项目描述

茶叶制作项目是指选手能够根据茶树鲜叶品种的特征，制定出相应的制茶方案设计，并根据方案完成卷曲形绿茶制作。

该项目对应的职业（工种）：茶叶加工工。

1.2 考核目的

通过大赛，使参赛选手、裁判等相关人员熟悉行业领域技术要求，了解相关职业领域技术技能发展趋势，促进行业内技能竞赛和技能人才培养工作科学和可持续发展。本次竞赛本项目分为职工组和学生组两个组别，竞赛模块内容将参照国家级行业赛事和省级职业技能赛事赛题考核内容和技能标准，同时结合省内实际情况确定赛题方向，保留赛项关键考核技术要素和基本技能要求。

2. 基本能力与职业标准

本项目以国家级行业赛事和省级职业技能赛事为竞赛依据，全面引入竞赛标准和组织模式。其中职工组以国家职业技能标准二级（技师）标准为基础，学生组以国家职业技能标准三级（高级工）标准为基础。

任务	描述	权重%
1	制茶方案设计	
基础知识	熟悉六大茶类的基本知识	10
	掌握与茶叶相关知识	
能力要求	根据场地设计最佳制茶方案	10
	掌握卷曲形绿茶的工艺流程	
2	茶叶制作实操	
知识要求	掌握茶叶加工的制作流程	35

	有良好的职业素养	
操作能力	根据鲜叶程度掌握杀青温度	45
	根据杀青程度掌握揉捻力度	
	能及时处理其他情况	

3. 竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛内容原则上包括理论知识和操作技能两部分，竞赛成绩实行百分制，总成绩由两部分成绩加权合成。本次比赛采取世界技能大赛、第二届全国技能大赛模式，将理论融入技能考核过程中。本次共有茶叶制作方案设计和现场制作有两个模块。

3.2 竞赛模块

模块编号	模块名称	竞赛时间 min	合计(分值)
A	茶叶制作方案设计	30	20
B	茶叶制作	150	80
总计		180	100

3.3 模块简述

3.3.1 模块 A：茶叶制作方案设计

选手根据赣州宁都当地茶树鲜叶的品种，按照卷曲形绿茶的制作要求，制定出一套茶叶制作方案设计。主要考察鲜叶品质情况、茶叶加工工艺流程、利用该原料加工成优质茶的关键技术点及方法、步骤完成后，原料（在制品）达到的程度等内容。

3.3.2 模块 B：茶叶制作现场操作

赛场给每位选手发放 0.5kg 鲜叶，选手在 180 分钟之内，按照卷曲形绿茶的加工要求，完成所有茶叶制作工艺流程。主要考查选手的职业素养、制作流程规范与关键技术熟练程度、制茶技术娴熟与掌控度、保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确、比赛时

间等内容。

3.4 命题方式

本项目竞赛题的命题方式：全公开命题。

3.5 竞赛日程及地点安排

竞赛日程安排

日期	工作内容
C1	08:30~09:00 竞赛选手入场, 抽取工位号 09:00~18:00 选手技能竞赛 18:00~18:30 裁判员评判、成绩录入
C2	08:30~09:00 竞赛选手入场, 抽取工位号 09:00~18:00 选手技能竞赛 16:00~18:30 裁判员评判、成绩录入
C+1	08:00~12:00 裁判长向组委会汇报评判结果 14:30~17:00 公布成绩、技术点评

注：具体时间安排需根据组委会的赛事安排、报名选手数量和承办方赛场设备数量确定，以赛务手册为准。

4. 评分标准

本次竞赛各项成绩按照百分制计分。其中茶叶制作方案设计占20%，制作现场操作规范占20%，成品茶质量占20%，茶叶品质感官评审占40%。文件后附评分表。

选手竞赛总成绩相同的情况下，按操作时间、操作规范、成品茶质量、茶叶品质感官、方案成绩依此类推排名。

4.1 统分方法

所有裁判同时对每位选手制定的茶叶制作设计方案、制作过程、成品茶叶质量、及品质感官进行评分。裁判长复核后由工作人员录入成绩系统取所有裁判评定分数的平均分作为选手的最终成绩。

4.2 裁判构成和分组

4.2.1 裁判组

裁判组成员由裁判长、裁判长助理和裁判员组成。裁判员由各参赛代表队按参赛选手人数等额推荐（同一项目同一代表队推荐裁判人数不得超过2人），若根据各单位推荐的裁判人员不足以完成各项目的执裁工作，则由该项目裁判长向大赛组委会提出聘请第三方裁判人员情况说明，经同意后选定为大赛第三方裁判员。

裁判员按照公平公正原则和裁判组分工，承担相应比赛项目的执裁和评分工作，要接受裁判长安排培训和监督。在竞赛期间，各代表队推荐的裁判员无论何种原因，均不得更换。

4.2.2 裁判员任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，具有对应赛项或职业（工种）10年及以上从业经历，且具有高级工及以上职业技能等级证书（含职业资格证书）或相关专业中级及以上专业技术职务。有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历且在省级选拔中担任技术专家的，或具备国家职业技能竞赛裁判员资格者优先。

4.2.3 裁判长及裁判长助理职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
- 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。
- 6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，第二次取消执裁资格。

7.比赛过程中，各模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

裁判长助理协助配合裁判长做好以上竞赛相关工作。

4.2.4 裁判员职责

1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。

2.查看选手身份证和随身佩戴的对应工位号。

3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。

4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。

5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。

6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。

7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4.2.5 裁判评判工作及纪律要求

1.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的分工由裁判长根据工作内容、裁判执裁经验进行分工。裁判员采用轮换的原则由裁判长指派决定:评分小组组长及专业技术规范评分裁判原则上不变。

2.一旦确认担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。若裁判员不能满足裁判等技术工作需要，由裁判长按照大赛组委会相关要求处理。裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长根据每日比赛的进程指派决定。

3.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长指派或抽签决定。裁判员的工作分为现场执裁、检测监督、安全管理、测量评判和评价评判等。工作分小组轮换开展。评价评分前应由裁判长统一评判标准。

4.裁判员在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，执裁过程中不得和场外人员聊天。

5.现场执裁的裁判员负责检查选手携带的物品。违规物品一律清出赛场。比赛结束后裁判员要命令选手停止一切操作。监督选手撤离竞赛工位。

6.*比赛期间，除裁判长及裁判长助理外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触、交流，除非选手举手示意

裁判长解决比赛中出现的问题。

7.记录选手比赛发生的事件及时间：包括记录选手比赛期间发生的违规(记录违规时须要通知选手并需竞赛选手签字确认)；设备故障加时、任务完成时间(需竞赛选手签字确认)等。

8.现场成绩评判：在评分工作期间，除当值裁判员和被测选手在比赛工位内随队裁判应回避，其他选手和人员也不得围观。

9.*裁判应遵守竞赛行为规范、公平公正、不徇私舞弊；裁判应按打分要求进行评分，杜绝恶意评分。

10.在比赛结束前 30min、15min 和 5min，裁判长各提示一次比赛剩余时间。

11.*裁判员不允许解释题目中的问题，题目解释权归裁判长或裁判长助理。

12.*如果选手设备出现问题，裁判员需通知场地经理或技术服务人员。裁判员不允许解释设备中的问题。

13.* 裁判员在比赛期间，如果没有工作任务，禁止在赛区内和场外的观众进行交流互动。

14.竞赛过程中，非参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，待赛后予以补时。补时应上报裁判长助理备案，补时必须由裁判长批准方可实施。

15.裁判如果违反带*规则将取消裁判资格并报组委会监督仲裁委处理(裁判长允许的除外)。

5. 竞赛相关设施设备

5.1 场地设备

(以每一个选手必须配备)

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	电炒锅	64cm 口径, 3000w	只	1
2	揉捻长木板凳	常规	张	1
3	竹匾	标配	个	2

4	摊青间	不少于 60 m ²	间	共用
5	电子秤（称鲜叶用）	可精准至 1g	把	1
6	锡箔袋（食品级）	35cm*28cm	个	2
7	塑料凳（炒茶坐）	25-30cm 高	张	1
8	竹垫（摊青用）	能吸水透气	平方米	20

5.2 材料

（以每一个选手必须配备）

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	茶叶鲜叶	一芽一叶	kg	0.5
2	棕帚	常规	把	1
3	毛巾	棉纱类	条	2
4	手套	棉纱类	双	1
5	水砂纸	细嫩	张	1
6	矿泉水	5kg	桶	1
7	电风扇	摇头扇	个	1

5.3 茶叶审评的设备和工具

序号	设备名称（或图片）	型号	单位	数量
1	收样盒	茶叶罐	只	30
2	茶叶样品盘	茶叶专用	只	20
3	天平	精准到 0.1g	把	1
4	计时器	精准到 1s	个	1
5	审评杯	标配	套	10
6	审评碗	标配	套	10
7	调羹	标配	个	10
8	叶底盘	搪瓷	个	10
9	烧水壶	容量 1.5-2.5L	把	2
10	饮用水	常规	桶	1

11	编号标签纸	常规	张	30
12	废弃桶（装废茶水）	常用塑料桶	个	2
13	湿巾（审平台用）	棉纱料	条	2

除以上列表的材料、工具以外的材料、工具需报备裁判长同意后才能带入赛场使用。

6. 项目特别规定

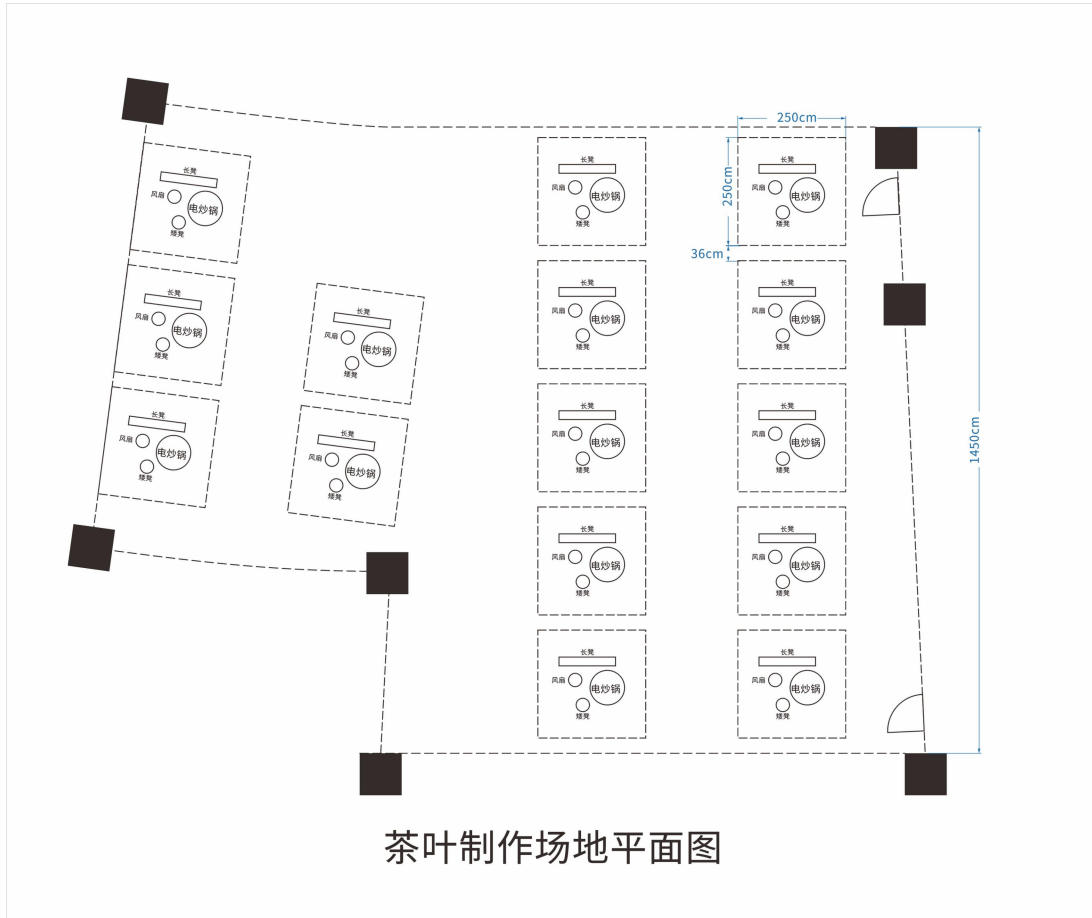
1、各参赛选手需持本人身份证原件、佩戴竞赛组委会签发的《参赛证》统一进行抽签，确定比赛序号，在工作人员引导下进入对应锅号就位，等宣布正式比赛开始后方可进行操作；比赛终止后不得在从事任何与比赛相关的操作；

2、参赛选手进入赛场不得携带任何书籍和其他纸质资料，不允许携带通讯工具和储存设备。现场操作考核项目的操作规程、数据记录纸、签字笔等由竞赛组委会统一提供，现场提供的物品各参赛队可以根据竞赛需要自行选择使用；

3、比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，与比赛无关的物品一律不得带入竞赛现场，不得在赛场大声喧哗，爱护赛场的设备和器材，严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，自觉接受裁判的监督和警示。如果因选手不按规定因素造成设备故障或损坏无法进行比赛，裁判长有权终止该选手比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

7. 赛场布局要求

比赛场地需要 150 m²以上，每个选手均需 10 m²左右（含空隙），场地内设有独立的电炒锅、揉捻凳、炒茶坐凳，每个电炒锅按照选手抽签顺序进行编号。场地需要专线供电，并要配备最少一名电工在服务，确保比赛顺利进行。（附：平面示意图）



茶叶制作场地平面图

8. 健康安全和绿色环保

参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

9. 开放赛场

在竞赛过程中，尝试开放式竞赛方式，广泛宣传，开放赛场首先注意各项安全事项。

1.积极组织院校师生、企业员工等人员进行现场观摩，营造参与技能学习、实现技能成才的氛围。参观人员进入赛场前必须征得裁判长同意，在志愿者带领下参观，根据裁判长安排的时间和路线参观。参观人员只能在赛场参观通道内行走观摩，严禁与选手交流或进入竞赛工位，不得影响参赛选手的比赛。

2.裁判组、安全组、场地主管负责维护现场秩序，赛场严禁吸烟，大声喧哗。

3.选手及当值裁判员在规定时间内可进入选手操作区，当值裁判员应在指定岗位执裁。裁判长可进入全部竞赛区域。

4.场地经理以及相关赛务保障人员应在非操作区待命，并按裁判长要求第一时间进入操作区处理问题。录分员在指定区域从事相应工作。

5.组委会及执委会相关工作人员、联络员、技术负责人因工作需要，经裁判长允许后可凭证件进入非操作区。

6.组委会、执委会安排的记者经裁判长允许后可进入非操作区拍照、摄像，但不得影响、干扰选手竞赛。

7.其他人员一律不得进入竞赛区域。

附表 1

茶叶制作方案设计及技术关键点评分表

参赛选手编号：

序号	填写要点	选手填写内容	分值	得分
1	鲜叶品质情况		10	
2	茶叶加工工艺流程		15	
3	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（在制品）达到的程度		35	
合计		-----	100	

备注：本表内容占总分的 20%。

裁判员：

日期：

附表 2

茶叶制作现场操作规范评分表

参赛选手编号：

类别	考核项目	考核要点	分值	得分
现场手工制	职业素养	1、比赛开始前没有进行必要检查，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	
	制作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，每错一个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		1、标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分； 2、杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分；		

茶 操 作 规 范	制茶技术娴熟与掌控度	3、揉捻技能技术不娴熟,视不熟练程度扣 1-5 分; 4、做形技能技术不娴熟,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。	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,视不熟练程度扣 1-2 分; 2、使用未经竞赛处批准的器具,材料等,视不熟练程度扣 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	

备注：制茶现场操作规范得分占总分的 20%。

裁判员：

日期：

附表 3

成品茶质量评分表

参赛选手编号：

类别	考核项目	考核要点	分值	得分	占比
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		
		$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2 \times 40$	40		
		$9\% < \text{水分含量}$	0		
	品茶制率	绿茶制率 $\geq 20\%$	40		
		$19\% \leq \text{绿茶制率} < 20\%$ ，判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \times 20$	20		
		绿茶制率 $< 19\%$	0		

备注：成品茶质量得分占总分 20%。

裁判员：

日期：

附表 4

成品茶感官审评各因子评分表

参赛选手编号：

审评因子	外形	汤色	香气	滋味	叶底	合计
绿茶	35	10	20	25	10	100
得分						

备注：茶叶品质感官评审得分占总分 40%。

裁判员：

日期：