第六届江苏省手工制茶职业技能大赛

技

术

文

件

扬州·仪征

2021年5月

目录

[一、赛项名称 1](#_Toc1197)

[二、竞赛目的 1](#_Toc5873)

[三、竞赛内容 1](#_Toc20537)

[四、竞赛方式 1](#_Toc27290)

[五、竞赛流程 1](#_Toc17792)

[六、评分方法及细则 2](#_Toc160)

[七、竞赛规则 3](#_Toc19960)

[八、竞赛环境 5](#_Toc824)

[九、场地设备 6](#_Toc32590)

# 一、赛项名称

赛项名称：第六届江苏省手工制茶职业技能大赛

赛项领域：乡村振兴

# 二、竞赛目的

## 倡导“茶为国饮”，传承非遗传统手工制茶技艺，创新发展具有民族和地域特色的茶叶加工业，提升炒制技能和产品质量，推进茶产业高质量发展。同时通过比赛挖掘制茶能工巧匠，为茶叶生产加工人员提供技艺交流平台。

# 三、竞赛内容

竞赛包括理论考试和现场技能操作考核两部分。理论成绩占比20%，现场技能操作成绩占比80%。

理论考试：90分钟。共100题，包括判断20题，单选80题。

现场技能考核：120分钟，按茶形分成扁形、卷曲形、针形（含直条形）3个组别。其中，现场制茶操作规范占技能考核成绩的10%、手工制茶率占技能考核成绩的10%、茶叶感官审评成绩占技能考核成绩的80%。

现场技能考核设置情况见表1。

表1 现场技能考核设置情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 竞赛项目 | 模块 | 模块名称 | 竞赛时间 | 分值占比 |
| 手工制茶 | A | 现场制茶操作规范 | 120分钟 | 10% |
| B | 手工制茶率 | 10% |
| C | 茶叶感官审评 | 80% |

# 四、竞赛方式

本赛项为个人赛。本赛项不邀请境外代表队参赛。

# 五、竞赛流程

表2 竞赛流程

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 时间安排 | 活动内容 | 地点 |
| 5月  11日 | 9:00-12:00 | 选手报到，领取参赛证 | 仪征石柱山金陵大酒店 |
| 14:30-15:30 | 选手答疑会 |
| 15:30-16:30 | 由酒店乘大巴车至赛场，熟悉竞赛现场 |
| 17:00-18:00 | 乘大巴车返回酒店用晚餐 |
| 18:30-20:00 | 理论考试 |
| 5月  12日 | 7:00 | 由酒店出发乘大巴到赛场 | 扬州世园会园艺竞赛区 |
| 7:40-8:00 | 选手检录、抽签，检查现场，准备比赛 |
| 8:00-10:00 | 第1场现场技能考核 |
| 10:00-10:15 | 整理赛场 |
| 10:30-12:30 | 第2场现场技能考核 |
| 12:30-12:45 | 整理现场 |
| 13:00-15:00 | 第3场现场技能考核 |
| 16:00-17:30 | 感官审评 |
| 17:30-18:00 | 由园区乘车返回酒店 |
| 18:00-19:00 | 晚餐 | 仪征石柱山金陵大酒店 |
| 19:00-21:00 | 成绩汇总 |
| 5月  13日 | 9:30-11:30 | 颁奖仪式及竞赛茶样现场观摩交流 | 扬州世园会国际馆 |

六、评分方法及细则

（一）评分方法

总成绩=理论成绩\*20%+技能考核成绩\*80%。技能考核成绩=手工制茶规范分数\*10%+手工制茶率\*10%+手工制茶感官评审分数\*80%。

裁判打分可留小数点一位，为0.5或整数。算分过程，小数点后保留三位，最终成绩保留小数点后两位。

（二）评分细则

1、现场制茶操作规范评分细则（10%）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 |
| 1 | 职业素养 | 工作态度认真、细致、无违规。   1. 不服从工作人员工作安排，扣10-20； 2. 影响其他选手制作，扣5-15； 3. 赛场内大声暄晔，随意走动、交流，扣2-5； 4. 拣剔鲜叶及各工序的在制品，扣5-10； 5. 调换鲜叶及制作工具的，扣5-10； | 60 |
| 2 | 设备操作 | 设备操作安全规范、注意卫生防护 | 25 |
| 3 | 现场整理 | 整洁度，工具复原摆放 | 10 |
| 4 | 比赛时间 | 规定时间内完成 | 5 |

2、手工制茶率评分细则（10%，其中茶叶含水量占7%，成品茶制率占3%）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 |
| 1 | 茶叶含水量 | 水分含量≤7.5% | 100 |
| 超过7.5%，每超过0.5%，扣10分 | |
| 2 | 成品制茶率 | 制率≥115g | 100 |
| 少于115g，每少5g，扣10分 | |

（3）手工制茶品质感官评审细则（80%）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 茶类 | 外形 | 汤色 | 香气 | 滋味 | 叶底 |
| 绿茶 | 25 | 10 | 25 | 30 | 10 |
| 评分参照GB/T+23776-2018茶叶感官审评方法制定 | | | | | |

七、竞赛规则

（一）理论知识竞赛规则

1、参赛选手必须持本人身份证和参赛证参加竞赛。

2、参赛选手必须按竞赛时间，提前15分钟检录进场，并按指定座位号参加竞赛。迟到15分钟者不得参加竞赛。竞赛开始45分钟后方可离开赛场。

3、参赛选手应严格遵守赛场纪律，除携带竞赛必备的用具（如铅笔、橡皮擦、尺、钢笔或圆珠笔）外，不准带入技术资料和任何工具书。所有通讯工具一律不得带入竞赛现场。

4、选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经监考人员同意后作处理。

5、参赛选手在竞赛过程中，如遇问题需举手向监考人员提问，选手之间互相询问按作弊行为处理。

6、在竞赛规定时间结束时应立即停止答题，不得以任何理由拖延竞赛时间。

（二）技能操作竞赛规则

1、操作时间

限定为120分钟。

2、原料设备

（1）鲜叶原料：提供每位参赛者茶树鲜叶（按一芽一叶标准）500克。

（2）竞赛设备：提供每位参赛者60cm口径电炒锅（3000W）1只、炒茶用棕帚1把、制茶专用油1支、竹匾3只及其它制茶辅助用具。

3、操作要求

（1）参赛者抽签确定工位号。

（2）参赛者按抽签序号领取鲜叶原料，鲜叶原料领取后不得进行原料挑拣。

（3）参赛者独立完成手工炒制操作。

（4）参赛者操作完成后，全部产品交组委会工作人员保管备评，并在《样品提交确认表》上签名确认后离场。

（5）组委会工作人员抽取毛茶产品的评比茶样，提交专家评审组评审。

4、竞赛要求

（1）参赛者须持本人身份证和参赛证参加竞赛。

（2）参赛者提前15分钟检录进入赛场，按照抽签序号参加竞赛。迟到15分钟以上者失去竞赛资格；开赛30分钟后，选手方可离开赛场。

（3）参赛者出场顺序、位置、竞赛所用工具等均由抽签决定，不可擅自变更、调整。

（4）竞赛所用材料工具均由大赛执委会统一提供。竞赛者不得借助自带用具进行操作，违背者将失去竞赛资格。

（5）参赛者操作完成后，不得将炒制的产品进行拣剔除杂，不得相互调剂成品，不得出现任何暗示参赛者身份的标记。

（6）比赛过程中，参赛者须严格遵守相关操作规程，确保人身定；若因非选手个人因素造成设备故障，由裁判组视具体情及设备安全，并接受裁判员的监督和警示，若因选手个人因素造成人身安全事故和设备故障，不予延时，情节特别严重者，由裁判组视具体情况做出处理决况作出延时处理。

（7）参赛者在操作技能竞赛过程中，必须穿（戴）统一工作服、工作帽等，女选手要求长发不得外露。

（8）参赛者在规定时间结束时，均应立即停止操作，不可以任何理由拖延竞赛时间。

（9）参赛选手在竞赛过程中不可擅自离开赛场。如有特殊情况，须经工作人员同意并在工作人员陪同下暂时离场。

（10）比赛结束，经裁判员和现场工作人员确认后方可离开赛场。

（三）赛场规则

1、赛场工作人员必须统一佩戴竞赛组委会办公室提供的相应证件，着装整齐。

2、除现场裁判、赛场配备的工作人员外，其他人员未经竞赛组委会办公室许可不得进入赛场。

3、新闻媒体等进入赛场必须持有竞赛媒体证件，并且听从现场工作人员的安排，不得影响竞赛进行。

4、各参赛队的领队、指导老师以及随行人员一律不得进入赛场。

（四）评判规则

1、大赛裁判长和专家组成员需具有省级以上人力资源社会保障部门核发的高级考评员证书、裁判员证书或相应资质，裁判长应具备一定的技能竞赛组织和评判经验，裁判队伍的组成须经竞赛组委会办公室确认。

2、理论知识竞赛结束后试卷应装订密封，由裁判员根据评分标准采取流水作业方法统一阅卷、评分。阅卷完毕试卷封存后交竞赛组委会办公室保密组。

3、技能操作竞赛产品完成后由保密组加编密码并登记，移交产品检测评分裁判组，密码名册由保密组封存。产品检测评分采取流水作业进行。裁判根据评分标准评判并在评分表上签字确认；产品检测评分成绩汇总由裁判组负责，经登分人、审核人和裁判长签字后生效；竞赛现场评判工作结束，选手的抽签登记册、密码名册、原始评分记录表和成绩汇总表封存后交竞赛组委会办公室保密组。

4、竞赛成绩、排名审定工作由竞赛组委会办公室组织，竞赛组委会办公室保密组具体实施。成绩审定工作分拆卷(启封)、报分、登分、成绩汇总、核对五个环节，在裁判长主持下进行。成绩、排名登录完毕，经登分人、审核人、裁判长和竞赛组委会办公室有关负责人签字后生效。

5、参赛选手的最终名次依据二项成绩的累加成绩计评。当出现总成绩相同时，比较现场技能考核成绩，以现场技能考核成绩高者名次在前；现场技能考核成绩相同，以手工制茶感官评审成绩较高者排名在前；仍然相同的情况，名次相同。

6、现场裁判人员配备实行回避制度，由裁判长决定裁判人员调配。裁判人员在执行监考、评判、阅卷、检测评分、成绩审定等工作期间，一律不得使用通讯工具和会客。

7、竞赛名次由竞赛组委会公布。

# 八、竞赛环境

（一）赛场面积要求

1、竞赛场地为室内场地，配备室内照明设备；

2、每竞赛工位（操作与展示）面积2㎡以上；

（二）赛场基础设施要求

1、赛场配备钟表、医务箱、饮用水等；

2、赛场采光条件良好，周围环境安静，空气清新；

3、赛场具备2个以上安全通道，指示标识与消防器材符合消防安全要求。

# 九、场地设备

表3 场地设备一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 名称 | 型号 | 单位 | 数量（/人） |
| 场地设备及材料 | 电脑 | 裁判工作室 | 台 | 1（共） |
| 打印机 | 裁判工作室，配A4纸2包 | 台 | 1（共） |
| 工作椅 | 裁判工作室（1把/人） | 把 |  |
| 会议桌 | 裁判工作室 | 组 | 1（共） |
| 评分材料 | 评分表、夹板、水笔、铅笔、卷笔刀、橡皮、文件袋 | 套 | 1 |
| 喇叭、哨子 |  | 只 | 各1 |
| 茶歇桌 | 包括茶歇点心和茶水 | 组 | 2（共） |
| 医药箱 | 包括常用创伤、消毒、醒脑等药物 | 只 | 1 |
| 警戒杆 | 含警戒带 | 套 | 若干 |
| 选手设备 | 炒锅 |  | 台 | 1 |
| 竹匾 |  | 个 | 1 |
| 簸箕 |  | 个 | 1 |
| 棕帚 |  | 个 | 1 |
| 擦油棉布 |  | 个 | 1 |
| 制茶油棒 |  | 根 | 0.5 |
| 棉抹布 | 洗锅用 | 个 | 1 |
| 毛巾 | 选手用品 | 个 | 1 |
| 擦油棉布 | 炒锅擦油 | 个 | 1 |
| 细砂纸 | 擦锅用具 | 张 | 1 |
| 小水桶 | 洗锅用 | 个 | 1 |
| 水舀子 | 洗锅用 | 个 | 1 |
| 矿泉水 | 扫帚、簸箕、抹布 | 套 | 1 |