# 附件1

2024年第六届全国农业行业职业技能大赛

茶叶加工工赛项规程及相关要求

2024年茶叶加工工赛项包括理论知识（闭卷）和现场技能操作。竞赛成绩总分为100分，其中理论知识考试成绩占15%，现场技能操作考核成绩占85%。

一、理论知识考试

理论知识考试（A）总分为100分，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、红茶加工基础知识，考试内容纲要及分值见表1。

表1 2024年茶叶加工工赛项理论考试内容纲要及分值

| 序号 | 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）《中华人民共和国食品安全法》的相关知识；  （3）《中华人民共和国环境保护法》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；  （6）《中华人民共和国安全生产法》的相关知识；  （7）《中华人民共和国标准化法》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）品种适制性相关基础知识；  （3）茶叶加工基础知识；  （4）茶叶品质特征相关知识；  （5）茶叶感官审评基础知识；  （6）茶叶包装与储藏基础知识； | 20 |
| 4 | 红茶加工基础知识 | （1）中国红茶分类及其品质特征；  （2）红茶加工基本原理；  （3）红茶加工工艺及技术要求；  （4）红茶对鲜叶原料的要求；  （5）主要红茶加工设备及操作要领；  （6）红茶精制与拼配的基础知识； | 60 |
| 合计 | | | 100 |

二、现场技能操作考核

（一）现场技能操作考核的内容

包括现场操作环节考核和所制成品茶质量考核两部分，满分为100分，其中现场操作环节考核成绩占40%，成品茶质量考核成绩占60%。

（二）现场操作环节的考核

**1.考核内容**

现场操作环节考核（B）的内容包括：参赛选手的职业素养、制茶流程规范、萎凋技术熟练度、揉捻技术熟练度、发酵技术熟练度、干燥技术熟练度与设备操作规范、毛茶精制技术熟练度、茶样拼配技术熟练度等。

**2.评分标准**

现场操作环节考核（B）的评分按满分100分计，每项考核内容的分值见表2，详细现场操作环节考核评分见附录2-1。

表2 现场操作环节考核评分表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 分值 |
| 1 | 竞赛选手职业素养 | 5 |
| 2 | 萎凋技术熟练度 | 15 |
| 3 | 揉捻技术熟练度 | 10 |
| 4 | 发酵技术熟练度 | 10 |
| 5 | 干燥技术熟练度与设备操作规范 | 10 |
| 6 | 毛茶精制技术熟练度 | 10 |
| 7 | 制茶流程规范 | 10 |
| 8 | 茶样拼配技术熟练度 | 30 |
| 合计 | | 100 |

（三）成品茶质量考核

**1.考核内容**

选手制做的成品茶的质量考核（C）得分包含：成品茶得率得分（D）、成品茶水分得分（E）和感官品质得分（F）三方面，D、E、F满分均为100分。成品茶质量考核得分的计算公式如下：

C=D×E×F×10-4

C：成品茶质量考核得分；D：成品茶得率得分；E：成品茶水分得分；F：成品茶感官品质得分。

**2.考核方法**

选手制做的成品茶交给收样处裁判，收样处裁判对成品茶样进行2次编号加密（编号严格对选手和其它无关人员保密），并平均分为2份，1份用于成品茶得率和水分的测定，1份用于感官品质评审。得率和水分的考核评分见附录2-2。

**成品茶得率的测定：**采用GB/T 8311-2013《茶 粉末和碎茶含量测定》规定的方法去除粉末、碎茶，称量成品茶，成品茶得率的计算公式如下：

G：成品茶得率；f：鲜叶的重量；w：鲜叶含水率；t：去除碎末茶后的茶叶重量。

**成品茶水分的测定：**水分的测定采用GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中的水分的测定》。

**感官品质的评审：**成品茶感官品质的评审按GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》执行。感官品质评分，外形占25%，汤色占10%，滋味占30%，香气占25%，叶底占10%。

1. 仲裁

（一）成立赛项仲裁组

成立由3-5人组成的仲裁组，其中技术类专家2-3名，管理类专家1-2名；仲裁组设1名主任、1名副主任。

（二）受理与反馈

仲裁组及时受理选手的书面投诉，经调查取证后提出仲裁结论，并将仲裁结论反馈给投诉选手。

四、成绩及排名确定

（一）选手总成绩

选手的赛项总成绩由理论知识考试和现场技能操作考核两部分成绩按权重相加组成，计算公式如下：

总成绩=A×15%＋B×34%+C×51%

A：理论知识考试得分；B：现场操作环节得分；C：成品茶质量考核得分。

（二）选手排名

以选手总分高低次序确定排名。选手理论知识考试成绩低于60分取消获奖资格。若总分相同，则制做的成品茶感官品质得分高者排名靠前。若总分相同、制做的成品茶感官品质得分相同，则现场操作环节考核得分高者排名靠前。若总分相同、制做的成品茶感官品质得分相同，现场操作环节考核得分亦相同，则制做的成品茶滋味得分高者排名靠前。

附录2-1（资料性附录）

全国农业行业职业技能大赛茶叶加工工（精制）赛项

现场操作环节考核评分表

| 序号 | 项目 | 分值 | 要求和评分标准 | 评分细则 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 竞赛选手职业  素养 | 5 | 工作态度认真、细致，无违规 | 按总分值5分进行考核，5分扣完为止：  1-1，因选手责任造成与裁判发生争执顶撞的，扣4-5分；  1-2，出现违规现象裁判提醒后仍不纠正的、选手间发生争执的过错方，扣3-4分；  1-3，无故长时间离开工位的、选手间互相帮助的双方，扣2-3分；  1-4，存在其他的违规现象，扣1-2分。 |
| 2 | 萎凋技术熟练程度 | 15 | 萎凋工艺操作合理，标准掌握适度 | 按总分值15分进行考核，分成3部分独立判断：  1-1，萎凋叶出现5.0%以内的红叶，扣1-2分；  1-2，萎凋工序出现5.0%~10.0%的红叶，扣3-4分；  1-3，萎凋工序出现10.0%以上的红叶，扣5-6分。  2-1，萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在1.0%-2.0%之间，扣1分；  2-2，萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在2.0%-4.0%之间，扣2分；  2-3，萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在4.0%-6.0%之间，扣3分；  2-4，萎凋程度（含水率绝对值）判断偏离在6.0%-8.0%之间，扣4分；  2-5，萎凋程度（含水率绝对值）判断误差在8.0%以上的，扣5分。  3-1，选手萎凋叶含水率在58.0%~59.0%、64.0%~65.0%的，扣1分；  3-2，选手萎凋叶含水率在57.0%~58.0%、65.0%~66.0%的，扣2分；  3-3，选手萎凋叶含水率在56.0%~57.0%、66.0%~67.0%的，扣3分；  3-4，选手萎凋叶含水率在56.0%以下、67.0%以上的，扣4分。 |
| 3 | 揉捻技术熟练度 | 10 | 揉捻工艺操作合理，标准掌握适度 | 按总分值10分进行考核，以揉捻成条率为主判断，10分扣完为止：  1-1，揉捻成条率在80.0%~90.0%，扣2分；  1-2，揉捻成条率在70.0%~80.0%，扣4分；  1-3，揉捻成条率在60.0%~70.0%，扣6分；  1-4，揉捻成条率在50.0%~60.0%，扣8分；  1-5，揉捻成条率在50.0%以下，扣10分。  2-1，揉捻叶条索欠紧结的、有少量断碎的，扣1分；  2-2，揉捻叶粗松的、有较多断碎的，扣2分；  2-3，揉捻叶有明显断碎的，扣3分。  3-1，揉捻操作不熟练，扣1-2分。 |
| 4 | 发酵技术熟练程度 | 10 | 发酵工艺操作合理，标准掌握适度 | 按总分值10分进行考核，分成2部分独立判断：  1-1，发酵叶有少量青张的，扣1-2分；  1-2，发酵叶有较多青张、有青草味的，扣3-4分；  1-3，发酵叶有明显青张、有明显青青草味的，扣5-7分。  2-1，发酵叶有轻微酸味的，扣1-2分；  2-2，发酵叶有明显酸味的，扣3-4分；  2-3，发酵叶有严重酸味的，扣5 -7分。 |
| 5 | 干燥技术熟练程度与设备操作规范 | 10 | 干燥工艺掌握合理，设备操作安全规范 | 按总分值10分进行考核，分成2部分独立判断：  1-1，设备操作存在轻微安全隐患的，扣1分。  1-1，设备操作存在较严重安全隐患的，扣2-3分；  1-1，设备操作存在严重安全隐患的，扣4-5分。  2-1，干燥叶存在轻微烟焦味的，扣1分；  2-2，干燥叶存在较明显烟焦味，扣2-3分；  2-2，干燥叶存在明显烟焦味，扣4-5分。 |
| 6 | 毛茶精制技术熟练程度 | 10 | 精制工艺操作规范、熟练，精制茶样无黄片、无碎茶、无筋梗 | 按总分值10分进行考核，分成2部分独立判断：  1-1，精制工艺操作规范、但不熟练，扣1-2分；  1-2，精制工艺所有器具有1项不会操作的，扣3分；  1-3，精制工艺所有器具有2项以上不会操作的，扣4-5分。  2-1，精制茶有少量黄片、碎茶、筋梗等，扣1分；  2-2，精制茶有较明显黄片、碎茶、筋梗等，扣2-3分；  2-3，精制茶有明显黄片、碎茶、筋梗等，扣4-5分。 |
| 7 | 制茶流程规范 | 10 | 制茶规范操作科学合理、无遗漏，现场整洁、现场工具复原摆放 | 按总分值10分进行考核，分成2部分独立判断：  1-1，工艺流程操作有1个工序遗漏，扣3分；  1-2，工艺流程操作有2个及以上工序遗漏，扣5分。  2-1，1个环节现场未整理的、两个环节整理整洁度不够的，扣1分；  2-2，2个环节现场未整理的、三个环节以上整理整洁度不够的，扣2分；  2-3，3个环节现场未整理的、四个环节以上整理整洁度不够的，扣3分；  2-4，4个环节现场未整理的、五个环节以上整理整洁度不够的，扣4分；  2-5，5个环节现场未整理的，扣5分。 |
| 8 | 茶样拼配技术熟练程度 | 30 | 拼配工艺操作规范、熟练，要求竞赛选手对照标准样进行筛号样品拼配，拼配茶样与标准样的原筛号茶比例相符 | 选手每项筛号茶的判断值偏离实际值每1%的，扣0.3分。 |

附录2-2（规范性附录）

全国农业行业职业技能大赛茶叶加工工（精制）赛项

成品茶得率和水分考核评分表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 要求和评分标准 | 评分细则 |
| 1 | 得率 | 过16目筛（孔径1.25mm），得率≥90% | （1）得率≥90%，100分；  （2）80%≤得率<90%，90分；  （3）60%≤得率<80%，60分；  （4）得率<60%，0分。 |
| 2 | 水分 | 水分含量≤7.0% | （1）水分含量≤7.0%，100分；  （2）水分含量＞7.0%，0分。 |

# 附件2

2024年第六届全国农业行业职业技能大赛

茶叶加工赛项广东省选拔赛选手

推荐表

地市：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | | 性别 |  | 民族 | |  | | 近期免冠照片  （2寸） |
| 出生年月 |  | | 文化  程度 |  | 毕业  院校 | |  | |
| 职称/职务 |  | | 身份证  号码 |  | | | | |
| 工作单位 |  | | | | | 参加工作时间 | |  | |
| 电子邮箱 |  | | | | | 联系  电话 | |  | |
| 工作简历 | |  | | | | | | | |
| 所在单位意见 | | （公章）  年 月 日 | | | | | | | |
| 市级农业农村部门推荐意见 | | （公章）  年 月 日 | | | | | | | |

注：报名时须交身份证复印件、近3个月的二寸蓝底彩色照片电子版（应与本推荐表所用照片一致）。

# 附件3

— 16 —

2024年第六届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛

报名汇总表

年 月 日 填表人：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 姓名 | 性别 | 民族 | 所在单位 | 职务/职称 | 身份证号 | 办公电话 | 手机 |
| 地市负责人 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 选手 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 选手 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 选手 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| .... |  |  |  |  |  |  |  |  |
| .... |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：本表由各地农业农村部门汇总后上报省农业农村厅乡村产业发展处，只需要将电子版报联系人雷放粤政易。