附件 2

2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项贵州选拔赛规程及相关要求

竞赛项目包括理论知识(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20%，现场技能操作考核成绩占80%。

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；考察题型包括是非题（30题，1分/题）、选择题（30题，1分/题）、多项选择题选择题（20题，1分/题）、填空题（20题，1分/题）等。考试内容纲要及分值详见表1。

表 1 全国茶叶加工工(精制)职业技能竞赛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、性状绿茶产品的鉴别。  (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 |
| 合计 | | | 100 |

二、现场技能操作考核

(一)现场技能操作考核内容

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

(二)现场操作环节考核

1.考核内容

现场操作环节(B)考核内容包括：竞赛选手职业素养、摊放技术熟练度、杀青操作规范与技术熟练度、做形（揉捻）技术熟练度、干燥操作规范与技术熟练度、毛茶精制技术熟练度、精制筛号茶拼配技术熟练度等。

毛茶精制技术熟练度的考核，要求选手采用赛项组织单位提供的工具，去除绿毛茶中的碎末茶、黄片，并人工拣梗、去夹杂物。

精制筛号茶拼配技术熟练度的考核，要求选手根据赛项组织单位提供的标准样和筛号样，拼配出与标准样外形一致的茶样，并记录拼配比例。

2.评分标准

现场操作环节考核(B)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 | 摊放技术熟练度 | 10 |
| 3 | 杀青操作规范与技术熟练度 | 20 |
| 4 | 做形（揉捻）技术熟练度 | 10 |
| 5 | 干燥熟练度与技术熟练度 | 15 |
| 6 | 毛茶精制技术熟练度 | 10 |
| 7 | 精制筛号茶拼配技术熟练度 | 30 |
| 合计 | | 100 |

(三）选手操作比赛的原料要求

鲜叶：一芽二叶初展，每位选手2.5千克（雨水叶3千克）。

筛号茶：4种绿茶筛号茶，每种筛号茶人均250克，用于拼配技能考核。

(四）成品茶质量考核

1.考核内容

成品茶质量考核(C)包括：成品茶得率(D)、成品茶水分(E)和感官品质(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，平均分为2份，1份用于得率和水分的测定，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=t/[f\*(1-w)]

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

**成品茶水分的测定**：水分的测定釆用 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。感官品质评审的满分为100分，其中外形占25%，汤色占10% ，滋味占30% ，香气占25%，叶底占10%。

三、成绩及排名确定

(一)选手总成绩

选手的竞赛总成绩由理论知识考试和现场技能操作考核两部分成绩的权重相加组成，计算公式如下：

总成绩=A×20%+B×32%+C×48%

A：理论知识考试得分；B：现场操作环节考核得分；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，则以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，则以现场操作环节考核得分髙者排名靠前。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，则以制做的成品茶滋味得分髙者排名靠前。

附录 2. 1 (资料性附录)

2022年茶叶加工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 | 职业素养 | 5 | 工作态度认真、细致；现场工具复原摆放 | (1) 工作态度不认真、不细致，有违规，扣1~2 分  (2) 未整理现场或未将器具复原摆放，扣 2~3 分 |
| 2 | 摊放技术熟练程度 | 10 | 摊放工艺操作合理，标准掌握适度 | 1. 摊放工作操作规范，但不熟练，扣 1-2 分   (2) 摊放工作操作不规范，扣 3 分 |
| 1. 出现10-30片红叶，扣 1-4 分   (2) 出现30片以上红叶，扣 5-7 分 |
| 3 | 杀青技术熟练度及设备操作规范 | 20 | 杀青工艺掌握合理，设备操作安全规范 | (1) 设备操作无安全隐患，但不规范，扣 1-3 分  (2) 设备操作存在安全隐患，扣 4-5 分 |
| (1) 杀青叶含水率判断误差在 1%~2%之间，扣 1 分  (2) 杀青叶含水率判断误差在 2%~3%之间，扣 2 分  (3) 杀青叶含水率判断误差在 3%~4%之间，扣 3 分  (4) 杀青叶含水率判断误差在 4%~5%之间，扣 5 分  (5) 杀青叶含水率判断误差在 5%~6%之间，扣 7 分  (6) 杀青叶含水率判断误差在 6%~7%之间，扣 9 分  (7) 杀青叶含水率判断误差在 7%之上， 扣 10 分 |
| 1. 杀青叶存在大量爆点，扣 1-2 分 2. 杀青叶存在大量爆点及焦边、焦叶，扣 3-5 分 |
| 4 | 做形(揉捻)技术熟练程度 | 10 | 做形（揉捻）工艺操作合理，标准掌握适度 | 1. 做形（揉捻）操作规范，但不熟练，扣 1-4 分 2. 做形（揉捻）操作操作不规范、不熟练，扣 5- 10 分 |
| 5 | 干燥技术熟 练程度与设 备操作规范 | 15 | 干燥工艺掌握合理，设 备操作安全规范 | 1. 干燥工艺操作无安全隐患，但不规范，扣 1-5 分 2. 设备操作存在安全隐患，扣6-8 分 |
| 1. 干燥叶出轻微现焦糊现象，扣 1-3 分 2. 干燥叶出现较重焦糊现象，扣 4-7 分 |
| 6 | 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、无梗 | 1. 精制工艺操作规范、但不熟练，扣 1~2 分 2. 精制工艺操作不规范、不熟练，扣 3~5 分 |
| 1. 精制茶有黄片、碎茶扣1~2 分   (2) 精制茶存在明显黄片、碎茶、筋梗等， 扣 3~5 分 |
| 7 | 拼配技术熟 练程度 | 30 | 拼配工艺操作规范、熟练，要求参赛选手对照 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 | 每项筛号茶偏离标准值1%，扣1分。例如标准样的1筛号茶占比25%，选手拼配结果为20%，则扣5分，以此类推。4项筛号项扣分总和除以100，即为扣分值。 |
| 合计 | | 100 | | |

附录 2 ·2 (规范性附录)

2022年茶叶加工赛项技术规程成品茶得率和水分

考核评分表

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