

**2026 年全省职工职业技能大赛
湖北省现代农业产业职工技能竞赛
茶叶加工工工种技术文件**

2026 年 8 月

目 录

一、命题原则.....	1
二、比赛形式及内容.....	1
三、比赛规则.....	3
（一）理论考试.....	3
（二）实际操作.....	3
四、评分标准.....	4
（一）分数权重.....	4
（二）评分规则.....	4
（三）评判方法.....	5
（四）成绩排名.....	5
五、样题.....	9
（一）样题：单选题.....	9
（二）样题：判断题.....	9
六、其他事项.....	9
（一）关于计时.....	9
（二）选手须知.....	9
（三）问题或争议处理.....	11
（四）竞赛场地.....	11
（五）竞赛设备及平台.....	12
（六）竞赛仪器设备、工具、量具.....	12
（七）安全要求.....	14
附件 1：标准着装示范.....	16

一、命题原则

命题以国家职业技能标准《茶叶加工工》（职业编码：6-02-06-10）三级/高级工及以上职业技能等级的要求为依据，试题分为理论考试、实际操作两部分。理论考试试题由专家组命制，试题保密，不公开；实际操作试题要求选手在规定时间内，现场从针形、扁形、卷曲形三种绿茶外形中自选一种，全程手工在电炒锅中加工制作。

二、比赛形式及内容

本次竞赛为单人赛，由理论考试和实际操作两部分组成，比赛实行百分制。理论考试采取闭卷笔试方式进行，考试时长为90分钟，占总成绩的30%；实际操作分为现场操作、成品茶质量2个模块，比赛时长为150分钟，占总成绩的70%。本竞赛项目分为三个模块，每位选手完成所有模块需240分钟。各模块比赛时长及分值占比如下：

竞赛方式	模块号	考查方式	竞赛时间	分数		
				单项配分	权重	总占比
理论考试	A	闭卷笔试，共100道题目	90分钟	100	30%	30%
实际操作	B	现场操作	150分钟	100	30%	70%
	C	成品茶质量		100	40%	
合计			240分钟	/	100	/

比赛内容

1	加工准备
基本 知识	鲜叶验收标准相关知识 贮青工艺相关知识 制茶设备相关知识 设备维护保养相关知识
工作 能力	能根据鲜叶验收标准验收和分级 能根据鲜叶性状设定贮青参数 能调试匹配所制茶叶的主要加工设备 能对设备进行维护保养
2	过程控制
基本 知识	加工设备故障处理相关知识 制茶原理及茶叶品质形成相关知识 制茶流程规范知识 制茶关键技术
工作 能力	能根据设备故障原因处理设备的异常情况 能调整工艺参数制作 1 种与原料质量相匹配的初制茶 能按绿茶加工流程进行现场制作 能熟练掌握摊青、杀青、做形、摊凉、干燥等关键技术环节 能根据在制品质量要求进行工艺参数调整
3	质量管理
基本 知识	知名产区绿茶品质特点相关知识 茶叶外形审评相关知识 绿茶内质缺陷诊断相关知识 绿茶质量提升相关知识
工作 能力	能判定初制茶外形等级 能根据品质要求判断产品内质存在的明显缺陷 能及时调整工艺参数弥补在制品缺陷
4	包装贮藏
基本 知识	茶叶贮藏保鲜和包装材料相关知识 通风设备操作规程 控温、控湿和通气设备操作规程
工作 能力	能对初制茶进行整理，剔除茶果、茶梗和非茶类夹杂物并进行包装 能根据天气变化对仓库的通风设备进行调控 能根据产品贮藏要求对仓库的控温、控湿和通气设备进行调控

5	职业素养
基本知识	安全用电、机械安全操作等安全生产常识 职业道德基本知识 绿茶加工的基本工艺与基本原理 职业守则
工作能力	能在加工前进行必要的设备检查 能全程遵守安全生产要求 能对制茶设备进行清洁、归位操作 保持现场环境卫生

三、比赛规则

（一）理论考试

1. 参赛选手佩戴选手证，携带身份证入场，在赛场工作人员示意后，统一进入理论考试场地，对号入座，并将身份证放置考试桌面。

2. 参赛选手理论考试成绩由统分组汇总、校核、经全体评卷裁判员签字后，上交竞赛组委会。

（二）实际操作

采用实操方式进行考核，分为现场操作考核和成品茶质量考核。要求参赛选手在 150 分钟以内，以一芽一叶或二叶为原料，自选加工成针形、扁形或卷曲形绿茶中的一种，现场制作完毕。现场操作考核由裁判员依据参赛选手制茶动作是否科学、规范、娴熟等，现场进行打分。成品茶质量考核由裁判员对参赛选手成品茶得率（成品茶用 16 号筛筛末后再计重量）、成品茶含水率及感官品质分别打分，其中茶样感官评审采取密码评审打分。

1. 比赛设 3 种外形绿茶。参赛选手现场自选一种外形的绿茶，在 150 分钟内将 0.75kg 鲜叶按相应工艺加工完毕。

2. 参赛选手根据抽签确定工位号（0.75kg 鲜叶抽签前先分配到每个工位），在赛场工作人员示意后，统一进入比赛场地，依序号到达指定的位置比赛。

3. 制茶器具和原料由组织单位统一配置，鲜叶原料为一芽一叶。

4. 比赛分批次进行，每批次参赛选手 ≤ 20 人。

5. 设裁判 5 名。制茶过程中裁判员通过巡视对每名选手分项评分，选手得分为 5 名裁判评分的平均值。

6. 制茶完毕，参赛选手的茶样交由工作人员统一密码编号，屏蔽选手信息后再由裁判员对茶样统一进行审评打分。

7. 综合成绩等于各模块成绩与其权重乘积的总和。

四、评分标准

（一）分数权重

总分 100 分。其中，理论考试成绩总分 100 分，占 30%；实际操作考核成绩总分 100 分，占 70%。实际操作分为总成绩计算公式如下：

个人总成绩=模块 A（理论知识考试得分） $\times 30\%$ +模块 B（现场操作考核得分） $\times 30\%$ +模块 C（成品茶质量考核得分） $\times 40\%$

团体成绩=参赛队 3 名参赛选手个人成绩累加总和。参赛队不足 3 人的，不计算团体成绩，不参与团体排名。

（二）评分规则

本次评分规则参照省赛评分规则执行。竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则，采取现场（主观评分）和成品（客观评

分) 两种方式进行。

(三) 评判方法

裁判评分最小分值单位为 0.5 分。各裁判员的平均分为该选手最终成绩。参赛选手总成绩最终得分保留小数点后两位数。

(四) 成绩排名

参赛选手最终名次依据理论考试和技能考核两部分成绩按比例累加的综合成绩进行排名。选手排名原则上不并列，当综合成绩相同时，以技能考核成绩高者名次在前；若技能考核得分仍相同，则依次比较成品茶感官品质得分、成品茶得率得分、成品茶感官品质中的滋味得分，得分高者排名靠前。

1. 实操考核具体评分细则如下：

现场操作评分细则表

序号	项目	分值	要求和评分标准	评分细则	得分
1	职业素养	10	比赛态度认真、细致；现场工具复原，能根据鲜叶特点和绿茶质量要求设计加工工艺	1. 出现违规行为裁判提醒后仍不纠正的，视情况扣 1—2 分，单项分扣完为止	
				2. 比赛期间到别人工位串岗、抢占他人工位、工具等其他违规行为的，出现一次扣 1 分，单项分扣完为止	
				3. 工艺流程操作有工序遗漏的，视情况扣 1—2 分	
				4. 茶叶掉落地面，现场 1 个环节未整理或 2 个环节整理、整洁度不够的，视情况扣 1—2 分	
				5. 超时，听裁判指令立即终止的扣 1~2 分；不听裁判指令终止比赛的，现场操作 0 分处理	

序号	项目	分值	要求和评分标准	评分细则	得分
2	鲜叶处理技术	10	摊放工艺操作合理，标准掌握适度	1. 处理鲜叶不准确，视情况扣 3—5 分（投叶量、含水率控制不好）	
				2. 鲜叶处理操作不规范、不熟练（动作不熟练、洒在地面上等），视情况扣 3—5 分	
3	杀青技术熟练度及设备操作	30	杀青工艺掌握合理，设备操作安全规范	1. 设备操作存在轻微安全隐患的，视情况扣 3—5 分	
				2. 设备操作存在较严重安全隐患的（离开工位未关电源、用水或湿布擦锅子、电器），视情况扣 3—5 分	
				3. 杀青叶存在较多高火的爆点，视情况扣 3—5 分	
				4. 杀青叶存在较多焦边、焦叶，视情况扣 3—5 分	
				5. 杀青叶有明显青气，视情况扣 3—5 分	
				6. 杀青叶有红梗，视情况扣 3—5 分	
4	做形技术熟练程度	30	做形(揉捻)工艺操作合理，标准掌握适度	1. 做形操作较规范、但欠熟练，视情况扣 5—10 分	
				2. 做形工序出现少量断碎，视情况扣 5—10 分	
				3. 做形工序出现较多断碎，视情况扣 5—10 分	
5	干燥技术熟练程度与设备操作规范	20	干燥工艺掌握合理，设备操作安全规范，能熟练操作初制设备	1. 设备操作存在安全隐患的，视情况扣 3—5 分	
				2. 干燥叶存在轻微烟焦味，视情况扣 3—5 分	
				3. 干燥叶工序欠规范或不熟练，视情况扣 3—5 分	
				4. 干燥叶工序不熟练，视情况扣 3—5 分	
总分：100 分					
裁判签字：					

2. 成品茶质量考核评分细则

成品茶质量（C）考核：包括成品茶得率（D）、成品茶含水率（E）和感官品质（F）三个方面，各项满分均为 100 分。

成品茶质量考核得分的计算公式为： $C=D \times E \times F \times 10^{-4}$

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。

选手制得的成品茶，平均分为 2 份，1 份用于得率和水分的测定，1 份用于感官评审。

3. 成品茶得率的考核评分

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，成品茶的得率计算公式如下：

$$D = \frac{t}{f \times (1 - w)}$$

D：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。

鲜叶含水率 w 的测定：在选手制茶前，抽样 3 份，采用水分速测仪分别测定含水率后求取平均值。

成品茶得率考核评分表

项目	要求和评分标准	评分细则
成品茶得率	过 16 目筛（孔径 1.25mm）	(1) 得率 $\geq 95.0\%$ ，100 分； (2) $90.0\% \leq$ 得率 $< 95.0\%$ ，95 分； (3) $80.0\% \leq$ 得率 $< 90.0\%$ ，80 分； (4) $60.0\% \leq$ 得率 $< 80.0\%$ ，60 分； (5) 得率 $< 60.0\%$ ，0 分。

4. 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》。

成品茶含水率考核评分表

项目	要求和评分标准	评分细则
成品茶水分	水分含量 ≤ 7.0%	(1) 水分含量 ≤ 7.0%，100 分； (2) 水分含量 > 7.0%，0 分。

选手制作成品茶含水率 > 7.0%，实操考核判定不合格。

5. 感官品质评审

参照 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》的规定执行。根据比赛实际情况，对各项因子权重进行调整，满分为 100 分。

感官品质评审考核评分表

茶样编号	外形 25%	汤色 10%	滋味 30%	香气 25%	叶底 10%
总分：100 分					
裁判签字：					

备注：参赛选手未按自选绿茶品类对应的工艺规范开展加工制作的，实操考核判定不合格，取消本次竞赛全部评奖资格；参赛选手自愿放弃任一竞赛模块考核的，不纳入总成绩排名。竞赛期间，选手存在舞弊、拒不服从裁判裁定、蓄意扰乱赛场秩序等违规行为的，裁判长可视情节轻重扣减对应模块考核分数；违规情节严重的，直接取消参赛资格，全部竞赛成绩清零。本文件未

尽事宜，由裁判长组织全体裁判员集体研讨后统一裁定。

五、样题

（一）样题：单选题

1、实验表明，茶叶含水率超过（ ），陈化速度明显加快。

A、5% B、6% C、7% D、10%

（二）样题：判断题

1、揉捻的作用之一是使加工叶形成条索，体积缩小。（ ）

六、其他事项

（一）关于计时

1. 开始计时：选手进场，裁判长宣布竞赛开始，计时开始。

2. 结束计时：竞赛结束前 10 分钟计时员口头提醒 1 次。计时员宣布竞赛时间结束时，选手应立即停止操作，如超时按评分细则要求执行。

（二）选手须知

1. 参赛选手须严格遵守本次竞赛全部规章制度与赛场管理纪律，尊重全体裁判员、赛事工作人员，服从竞赛组委会统一调度安排，自觉维护赛场秩序，文明参赛。

2. 选手参赛须随身携带本人有效身份证、选手证，按规定时限抵达候考区域完成检录；实操考核全程佩戴专属竞赛号码牌。理论考试迟到满 30 分钟禁止入场，按缺考处理，丧失总成绩排名资格；实操检录逾期未到场，直接取消本赛项实操参赛资格。

3. 选手须严格按照竞赛日程、抽签工位批次依次参加理论、实操考核，严禁私自调换参赛批次、工位；无正当理由不得擅自

离场。如有特殊情况，需经裁判长同意后作特殊处理。

4. 参赛选手应听从组委会安排，在规定区域内活动。比赛前，参赛选手未经允许不得进入赛场区域，擅自操作设备。比赛期间，除携带身份证、选手证外，手机、智能手表、蓝牙耳机等所有电子通讯设备统一存放至指定寄存处，严禁带入考核区域。

5. 竞赛考核全程未经现场裁判许可，选手不得擅自离开工位。比赛期间饮水、休息、如厕等。产生的时长均计入考核总时长，不额外补时

6. 参赛选手不得将赛场内提供的工具、材料等物品带出赛场。

7. 选手完成全部实操工序、提交茶样并离场后，不得再次返回实操竞赛区域。

8. 待参赛选手禁止进入正在开展实操考核的场地围观、交谈，避免干扰场内选手正常比赛。

9. 绿色环保。参赛选手需严格遵守我国环境保护法，赛场所所有废弃物应有效分类处理，尽可能回收利用，使用“绿色”材料。

10. 因选手自身操作失误、个人疏忽造成竞赛流程中断的，损失时长不予顺延、不予补偿。

11. 竞赛期间设备出现故障，第一时间举手示意裁判，由裁判长现场核查判定处置方案：因选手违规操作、人为损毁设备器具的，裁判长可终止其竞赛资格，选手须按采购原价全额赔偿维修或换新费用；设备故障属于赛场硬件问题的，由裁判长视故障时长酌情补时或更换工位。

12. 选手须规范、安全操作全部制茶设备与工具，严格落实安全生产相关要求。因自身操作不当造成自身人身伤害的，相关责任由本人自行承担；若操作失误致使其他参赛选手、赛事工作

人员出现人身损伤或财产损毁的，当事人应当依法承担相应责任。

（三）问题或争议处理

1. 竞赛项目内解决

参赛选手、裁判员在竞赛期间遇赛场问题或赛事争议，须第一时间向裁判长现场反馈。裁判长依据本赛项技术文件、竞赛规则先行处置；若需集体研判表决，应组织全体裁判员评议，处置意见须经半数及以上裁判员同意方可生效。裁判长形成的处置结论须第一时间报送竞赛组委会，同步告知诉求当事人，并完整填写《竞赛问题及争议处理记录表》存档备查。处置全过程，由组委会赛务保障组、技术工作组提供配套支撑与业务指导。

2. 监督仲裁组解决

对赛场裁判处置结果存有异议的，需在全队成绩锁定公示前，由领队提交书面举证材料至监督仲裁组；逾期不再受理。仲裁组区分争议类型：技术性问题退回赛场裁判组复核；非技术性争议由仲裁组直接出具最终仲裁结论，同步通知技术组、裁判长及对应代表队，全部流程填写《竞赛问题及争议处理记录表》留存。

（四）竞赛场地

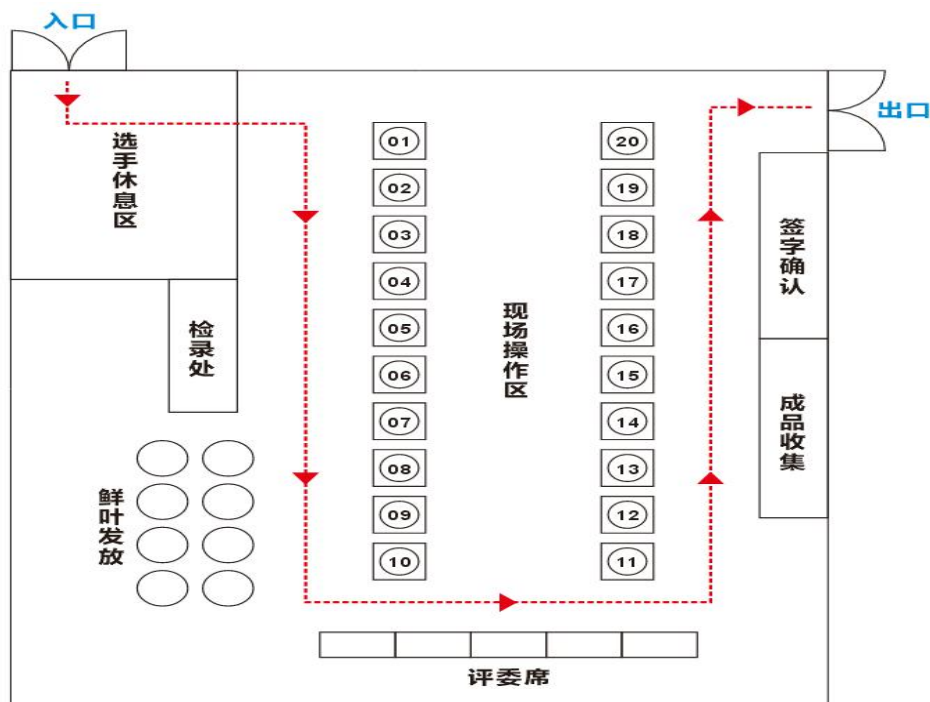
1. 场地布置要求

（1）比赛场地作业工位有醒目的标识，标识完整规范。

（2）竞赛实操场地须设置于室内，场地人均使用面积不低于 20 m²，室内层高 ≥ 6m，整体采光照明条件良好；摊青、杀青、做形、干燥功能区域需阴凉避光、通风顺畅。全场总供电容量不低于 600KVA，若实操区分设两区，单区供电容量不低于 300KVA；场地配套应急备用电源，消防设施配置齐全、完好有效。

(3) 比赛场地设置 5 个裁判工位，20 个比赛工位。工位面积：1.5 米 × 3 米（以实际场地布置为准）。

2. 场地布局图



3. 场地用电及照明要求

(1) 实操场地设置采光玻璃窗，自然光照条件满足日间竞赛操作需求。

(2) 场地全域配置足量节能照明灯具，保障阴天、傍晚等低光照时段正常开展竞赛。

(3) 手工制茶实操场地应给予充足的动力电源、照明光源，满足制茶操作与检验观测用光标准。

(五) 竞赛设备及平台

茶叶加工设备、茶叶审评设备、茶叶检测设备等。

(六) 竞赛仪器设备、工具、量具

竞赛项目（模块）使用的工具设备要求见下表：

制茶大赛备料清单（一人份物料）

项目		型号	数量	备注
茶叶实操现场物品	鲜叶	一芽一叶	0.75kg/人	
	制茶电炒锅	口径：63cm 功率：3kW	1 台	
	大簸箕		1 个	
	小簸箕		1 个	
	小棕扫帚		1 个	
	棉抹布		1 条	
	条凳		1 个	
	收纳箱		1 个	
	砂纸		1 张	
	垃圾篓		1 个	
	扫帚		1 把	
	鲜叶电子秤	最小计量单位：1g，量程 1g—10kg	3 个	共用
	制茶油		3 斤	
	其他	标签纸、样品密封袋、圆珠笔、工位牌、选手编号牌	1 套	
感官审评物品	审评碗	广口白色瓷碗，容量 240ml	1 个	
	茶样盘	白色塑料或木质，23cm*23cm*3cm	1 个	
	茶匙	白色瓷质 容量 5—6ml	1 个	
	品茗杯	白色瓷质	1 个	
	网匙	自定	1 个	
	叶底盘	白色搪瓷盘，方形 20cm*20cm*3cm 长方形	1 个	
感官审	烧水壶	食用级不锈钢，禁铁和铜的材质	1 个	

项目		型号	数量	备注
评物品	吐茶桶		1 个	
	称样盘	不锈钢圆盘或白色塑料圆盘，直径 10cm	1 个	
	电子秤	计量显示最小值 0.01 克	3 个	感官 审评 共用 器具
	计时器	精确到秒	5 个	
	茶巾		5 条	
	纯净水	1.6L/桶*3	4.8L	
	裁纸刀		1 把	
	笔记本电脑		1 台	
	筛子	16 目	3 个	
	茶铲		3 个	
	电子秤	最小值 0.01 克，量程 1g—5kg	3 台	
比赛工 作服	审评工作帽 及工作服	白色帽子、白大褂、口罩	5 套	
	比赛服装及 帽子	白色帽子、白大褂、口罩	不少于 45 套	
	口罩	食品生产专用	50 个	

（七）安全要求

1. 比赛环境安全管理要求

（1）赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。承办单位赛前须按照组委会要求排除安全隐患。

（2）选手比赛区域周围设立警戒线，防止无关人员进入，发生意外事件。比赛现场应参照相关职业岗位要求为选手提供

必要的劳动保护。

2. 设备安全防护措施要求

做好用电安全及烫伤防护工作。

3. 场地消防和逃生要求

（1）比赛场地内应留有至少 1.5 米宽的安全疏散通道，地面画有清晰的“安全通道标识线”。

（2）比赛场地内必须配备足够的灭火器、标识用电安全提示等。

4. 医疗设备和措施

赛场设置专属医疗救助点位，配备专职医护人员不少于 1 名，配齐基础急救器械、烫伤处置药剂及各类常用应急药品，保障参赛人员突发伤情可即时处置。

附件 1

标准着装示范

名称	图例	要求	备注
安全鞋		防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚	选手自备
上衣		浅色、贴身不松垮、纯棉、舒适、 透气	
长裤		宽松、中腰、深色、松紧裤腰	
工作服		裁判、选手工作服：	赛场提供
工作帽		选手工作帽：	
一次性口 罩		选手	