**2022 年全国职业院校技能大赛（中职组）**

**手工制茶赛项**

**评分细则及答题样卷和题库**

**目 录**

[一、茶叶加工技术缺陷诊断答题卷（样卷） 1](#_Toc23593)

[二、手工制茶方案设计及技术关键点答题卷（样卷） 2](#_Toc9455)

[三、手工制茶方案设计及技术关键点评分细则 3](#_Toc21882)

[四、卷曲形绿茶评分细则 4](#_Toc18296)

[（一）卷曲形绿茶现场制茶操作规范评分表 4](#_Toc14867)

[（二）卷曲形绿茶制成品茶质量评分表 4](#_Toc20015)

[（三）卷曲形绿茶制品感官品质评分表 5](#_Toc15616)

[（四）卷曲形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 6](#_Toc25172)

[五、扁形绿茶评分细则 8](#_Toc31096)

[（一）扁形绿茶现场制茶操作规范评分表 8](#_Toc9530)

[（二）扁形绿茶制成品茶质量评分表 9](#_Toc27297)

[（三）扁形绿茶制品感官品质评分表 10](#_Toc10714)

[（四）扁形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 11](#_Toc16791)

[六、条形红茶评分细则 13](#_Toc12053)

[（一）条形红茶现场制茶操作规范评分表 13](#_Toc27049)

[（二）条形红茶制成品茶质量评分表 14](#_Toc3382)

[（三）条形红茶制品感官品质评分表 15](#_Toc21342)

[（四）条形红茶加工技术缺陷诊断评分表 16](#_Toc11881)

[七、卷曲形红茶评分细则 18](#_Toc5363)

[（一）卷曲形红茶现场制茶操作规范评分表 18](#_Toc14793)

[（二）卷曲形红茶制成品茶质量评分表 19](#_Toc17306)

[（三）卷曲形红茶制品感官品质评分表 20](#_Toc30752)

[（四）卷曲形红茶加工技术缺陷诊断评分表 21](#_Toc29647)

[八、卷曲形青茶评分细则 23](#_Toc18285)

[（一）卷曲形青茶现场制茶操作规范评分表 23](#_Toc325)

[（二）卷曲形青茶制成品茶质量评分表 24](#_Toc23451)

[（三）卷曲形青茶制茶品质感官审评评分表 25](#_Toc815)

[（四）卷曲形青茶加工技术缺陷诊断评分表 26](#_Toc15902)

[九、条形青茶评分细则 28](#_Toc14332)

[（一）条形青茶现场制茶操作规范评分表 28](#_Toc19281)

[（二）条形青茶制成品茶质量评分表 29](#_Toc19384)

[（三）条形青茶制茶品质感官审评评分表 30](#_Toc9148)

[（四）条形青茶加工技术缺陷诊断评分表 31](#_Toc14003)

[附件 1：手工制茶赛项所使用鲜叶原料及竞赛时间表 33](#_Toc30905)

[附件 2：手工制茶赛项技术平台 34](#_Toc7705)

[附件 3：手工制茶赛项题库 38](#_Toc5901)

# 一、茶叶加工技术缺陷诊断答题卷（样卷）

参赛选手编号： 茶样类别： 总 分：

1. 茶叶品质评语（30 分）

**2号茶**

外形

汤色

滋味

香气

叶底

1号茶

外形

汤色

滋味

香气

叶底 。

1. 茶叶技术缺陷诊断（45 分）

（1）缺陷茶编号：

（2）主要加工技术不足是

； （3）工艺改进要点建议

。

裁判签名： 日期：

备注：

1. 茶样品质评审。采用五项因子评审茶样，有正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项加 5 分。按参考答案评分。
2. 技术缺陷诊断。根据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足，

以及对应技术建议按内容配分值，按参考答案评分。

3.答题卷得分占参赛选手总成绩的 15%。

# 手工制茶方案设计及技术关键点答题卷（样卷）

参赛选手编号： 茶样类别： 总 分：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 选手填写内容 | 分值 | 得分 |
| 1 | 书写鲜叶品质： | 10 |  |
| 2 | 书写所制茶类工艺流程： | 10 |  |
| 3 | 根据青叶原料特点，写出利用该原料加工成优质茶的关键技术点及方法： | 40 |  |
| 4 | 每步骤完成后原料所达到的程度： | 40 |  |
| 5 | 累计 | 100 |  |

# 三、手工制茶方案设计及技术关键点评分细则

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 占比 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 | 得分 |
| 制作工艺流程、关键技术及方法、效果（程度） | 10% | 鲜叶品质 | 对鲜叶嫩度、匀净度、新鲜度进行准确描述，准确完整不扣分；每错（漏）1个扣1-3分，扣完为止 | 10 |  |
| 工艺流程 | 按所需流程配分值，准确完整不扣分；每错（漏）1个扣1-5分，扣完为止。 | 10 |  |
| 关键技术及方法 | 按所需关键技术及方法配分值，完整且准确不扣分；每错（漏）1个扣1-5分，扣完为止。 | 40 |  |
| 每步骤达到的效果或程度 | 按步骤配分值，完整且正确不扣分；每错（漏）1个1-5分，扣完为止 | 40 |  |

制作工艺流程、关键技术及方法、效果（程度）评分表

# 四、卷曲形绿茶评分细则

## （一）卷曲形绿茶现场制茶操作规范评分表

参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 1.比赛开始前没有进行必要的 |  |  |
|  |  |  | 设备检查，扣 3 分； |  |
|  |  |  | 2.出现故障未经裁判允许，私 |  |
|  |  | 职业素养 | 自拆卸设备、电源线，扣 5 分； | 10 |
|  |  |  | 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。 |  |
|  |  | 制茶流程规 | 1.设备操作不规范扣 1-10 分； |  |  |
|  |  | 范与关键技 | 2.制茶流程不正确，每错 1 个 | 25 |
|  |  | 术熟练程度 | 流程扣 3-5 分，扣完为止。 |  |
| 现场 |  |  | 1.标准掌握有偏差，视情节严重程度扣1-5分； |  |  |
| 手工 |  |  | 2.摊青技能技术不娴熟，视不  熟练程度扣1-5分； |  |
| 制茶 | 5% | 制茶技术娴  熟与掌控度 | 3.杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； | 40 |
| 操作 |  |  | 4.做形技能技术不娴熟，视不  熟练程度扣1-5分； |  |
| 规范 |  |  | 5.干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分。 |  |
|  |  | 保持场地干 | 1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 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。 |  |  |
|  |  | 净整洁、注意 |  |
|  |  | 卫生防护、工 | 20 |
|  |  | 具复原摆放 |  |
|  |  | 正确 |  |
|  |  | 比赛时间 | 超过比赛规定时间每5分钟扣1 分，扣完为止。 | 5 |  |

## （二）卷曲形绿茶制成品茶质量评分表

参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 茶含水量≤7%，不扣分 | 60 |  |
|  |  | 成品茶含 | 7%<茶含水量≤9%，判分依 |  |  |
|  |  | 水量 | 据：60-(茶含水量-7%)÷2% | 40 |
| 手工制 |  |  | ×40 |  |
| 茶成品 |  |  | 9%<水分含量 | 0 |  |
|  | 5% |  |  |  |
| 成品茶制 率（（**备注： 分筛孔径0.63mm，筛分 50 转**）） |  |  |  |
| 茶质量 |  | 绿茶制率≥20% | 40 |
| 检测 |  | 19%≤绿茶制率<20%，判分 |  |  |
|  |  | 依据：40-(20%-茶制率)÷ | 20 |
|  |  | 1%×20 |  |
|  |  | 绿茶制率<19% | 0 |  |

裁判签名： 日期：

## （三）卷曲形绿茶制品感官品质评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占**  **比** | **考核项**  **目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 卷曲形绿茶制品感官品质评分 | 50% | 外形  （35%） | 造型紧细卷曲、有毫，色泽嫩绿或翠绿或深绿或鲜绿，油润、匀整，净度好 | 90-99 |  |
| 造型较紧细卷曲，色泽墨绿或黄绿或青绿，较油润，较匀整，净度较好 | 80-89 |  |
| 造型不明显，色泽暗褐或陈灰或灰绿或偏黄，尚匀，净度尚好 | 70-79 |  |
| 汤色  （10%） | 绿明亮或黄绿明亮 | 90-99 |  |
| 黄绿尚明亮或绿黄亮 | 80-89 |  |
| 深黄或绿黄欠亮或浑浊 | 70-79 |  |
| 香气  （20%） | 高爽有栗香或清香持久或带花香 | 90-99 |  |
| 清香，尚高爽，火工香 | 80-89 |  |
| 生青，尚纯，熟闷，老火 | 70-79 |  |
| 滋味  （25%） | 醇厚鲜爽，浓醇鲜爽 | 90-99 |  |
| 清爽尚醇，浓尚醇，尚醇厚 | 80-89 |  |
| 尚醇或稍淡，浓涩，青涩 | 70-79 |  |
| 叶底  （10%） | 柔软多芽，匀齐，黄绿明亮 | 90-99 |  |
| 柔软有芽，尚匀齐，黄绿尚明亮 | 80-89 |  |
| 断碎，多青张或红茎红叶，黄暗，欠匀 | 70-79 |  |

裁判签名： 日期：

## （四）卷曲形绿茶加工技术缺陷诊断评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 茶加工技术缺陷诊断 | 20% | 茶叶审评操作规范 | 服装不规范扣2分；指甲  油，香水扣5分；扣完为止。 | 5 |  |
| 开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣  1-2分；扣完为止。 | 10 |  |
| 湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错  误扣1分；扣完为止。 | 10 |  |
| 茶样品质评审术语 | 采用五项因子评审茶样， 正确书写茶叶品质评语， 外形、汤色、滋味、香气、  叶底，每项 1-3分 | 30 |  |
| 缺陷茶样判断 | 正确填写缺陷茶样编号 | 5 |  |
| 制茶技术缺陷诊断与改进 | 依据茶样评审品质，指出  茶叶加工操作过程中主要技术不足 | 20 |  |
| 根据技术诊断结果给出技  术修正和茶样处理的合理化建议 | 20 |  |

裁判签名： 日期：

# 五、扁形绿茶评分细则

## （一）扁形绿茶现场制茶操作规范评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 1.比赛开始前没有进行必要的 |  |  |
|  |  |  | 设备检查，扣 3 分； |  |
|  |  |  | 2.出现故障未经裁判允许，私 |  |
|  |  | 职业素养 | 自拆卸设备、电源线，扣 5 分； | 10 |
|  |  |  | 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。 |  |
|  |  | 制茶流程规 | 1.设备操作不规范扣 1-10 分； |  |  |
|  |  | 范与关键技 | 2.制茶流程不正确，每错 1 个 | 25 |
|  |  | 术熟练程度 | 流程扣 3-5 分，扣完为止。 |  |
| 现场 |  |  | 1.标准掌握有偏差，视情节严重程度扣1-5分； |  |  |
| 手工 |  |  | 2.摊青技能技术不娴熟，视不  熟练程度扣1-5分； |  |
| 制茶 | 5% | 制茶技术娴  熟与掌控度 | 3.杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； | 40 |
| 操作 |  |  | 4.做形技能技术不娴熟，视不  熟练程度扣1-5分； |  |
| 规范 |  |  | 5.干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分。 |  |
|  |  | 保持场地干 | 1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 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。 |  |  |
|  |  | 净整洁、注意 |  |
|  |  | 卫生防护、工 | 20 |
|  |  | 具复原摆放 |  |
|  |  | 正确 |  |
|  |  | 比赛时间 | 超过比赛规定时间每5分钟扣1 分，扣完为止。 | 5 |  |

、裁判签名： 日期：

## （二）扁形绿茶制成品茶质量评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 茶含水量≤7%，不扣分 | 60 |  |
|  |  | 成品茶含 | 7%<茶含水量≤9%，判分依 |  |  |
|  |  | 水量 | 据：60-(茶含水量-7%)÷2% | 40 |
| 手工制 |  |  | ×40 |  |
| 茶成品 |  |  | 9%<水分含量 | 0 |  |
|  | 5% |  |  |  |
| 成品茶制 率（（**备注： 分筛孔径0.63mm，筛分 50 转**）） |  |  |  |
| 茶质量 |  | 绿茶制率≥20% | 40 |
| 检测 |  | 19%≤绿茶制率<20%，判分 |  |  |
|  |  | 依据：40-(20%-茶制率)÷ | 20 |
|  |  | 1%×20 |  |
|  |  | 绿茶制率<19% | 0 |  |

裁判签名： 日期：

## （三）扁形绿茶制品感官品质评分表

参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 造型扁平光滑紧实，色泽嫩绿或 | 90-99 |  |
|  |  |  | 黄绿，油润、匀整，净度好 |  |
|  |  | 外形 | 造型较扁平较光滑较紧实、色泽  墨绿或黄绿或青绿，较润，尚匀 | 80-89 |  |
|  |  | （35%） | 整，净度较好 |  |
|  |  |  | 造型欠扁平，色泽暗褐或黄暗或 | 70-79 |  |
|  |  |  | 灰绿暗，欠匀整，净度尚好 |  |
|  |  |  | 绿明亮或黄绿明亮 | 90-99 |  |
|  |  | 汤色（10%） | 黄绿尚明亮或绿黄明亮 | 80-89 |  |
| 扁形 |  |  | 深黄或绿黄欠亮或浑浊 | 70-79 |  |
| 绿茶制品  感官 | 50% |  |
|  | 高爽有栗香或清香持久或带花  香 | 90-99 |  |
| 清香，尚高爽，火工香 | 80-89 |  |
| 品质 |  | 香气（20%） |
| 评分 |  |  |
| 尚纯，熟闷，老火，生青 | 70-79 |  |
|  |  |  | 醇厚鲜爽，浓醇鲜爽 | 90-99 |  |
|  |  | 滋味（25%） | 清爽，浓尚醇，尚醇厚 | 80-89 |  |
|  |  |  | 尚醇或稍淡，浓涩，青涩 | 70-79 |  |
|  |  |  | 柔软多芽，黄绿明亮，匀齐 | 90-99 |  |
|  |  | 叶底（10%） | 柔软有芽，黄绿尚明亮，尚匀齐 | 80-89 |  |
|  |  |  | 断碎，多青张或红茎红叶，绿黄 | 70-79 |  |
|  |  |  | 或黄暗，欠匀齐 |

裁判签名： 日期：

## （四）扁形绿茶加工技术缺陷诊断评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 茶加工技术缺陷诊断 | 20% | 茶叶审评操作规范 | 服装不规范扣2分；指甲  油，香水扣5分；扣完为止。 | 5 |  |
| 开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣  1-2分；扣完为止。 | 10 |  |
| 湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错  误扣1分；扣完为止。 | 10 |  |
| 茶样品质评审术语 | 采用五项因子评审茶样， 正确书写茶叶品质评语， 外形、汤色、滋味、香气、  叶底，每项 1-3分 | 30 |  |
| 缺陷茶样判断 | 正确填写缺陷茶样编号 | 5 |  |
| 制茶技术缺陷诊断与改进 | 依据茶样评审品质，指出  茶叶加工操作过程中主要技术不足 | 20 |  |
| 根据技术诊断结果给出技  术修正和茶样处理的合理化建议 | 20 |  |

裁判签名： 日期：

# 六、条形红茶评分细则

## （一）条形红茶现场制茶操作规范评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 现场手工制茶操作规范 | 5% | 职业素养 | 1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，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。 | 10 |  |
| 制茶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 1 个   流程扣 3-5 分，扣完为止。 | 25 |  |
| 制茶技术娴熟与掌控度 | 1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣1-5分 2. 萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 3. 揉捻技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 4. 发酵技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 5. 毛火（做形）技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 6.足火技能技术不娴熟，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，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器 具、材料等，视情节严重程度扣 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。 | 20 |  |
| 比赛时间 | 超过比赛规定时间每5分钟扣1 分，扣完为止。 | 5 |  |

裁判签名： 日期：

## （二）条形红茶制成品茶质量评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 手工制茶成品茶质量检测 | 5% | 成品茶含水量 | 茶含水量≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%  ×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制 率（**备注： 分筛孔径0.63mm，筛分 50 转**） | 红茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤红茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷ 1%×20 | 20 |  |
| 红茶制率<19% | 0 |  |

裁判签名： 日期：

## （三）条形红茶制品感官品质评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 占比 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 | 得分 |
| 红茶制品感官品质评分 | 50% | 外形  （30%） | 条细紧或紧结、显芽锋，色泽乌润或乌褐润，显金毫，匀整 | 90-99 |  |
| 条较细紧或紧结、有芽锋，色泽较乌润或乌褐润，较匀整 | 80-89 |  |
| 条形松、大或较断碎，色泽暗或带青褐红褐色，欠匀整， | 70-79 |  |
| 汤色  （10%） | 红亮、橙红明亮 | 90-99 |  |
| 红尚亮、橙红尚明亮 | 80-89 |  |
| 金黄色、或红欠亮、红暗或有沉  淀物 | 70-79 |  |
| 香气  （25%） | 花香、甜香鲜爽,火功恰当 | 90-99 |  |
| 甜香，尚高爽，火工香 | 80-89 |  |
| 带青气,熟闷气、酸馊气、高火老火气 | 70-79 |  |
| 滋味  （25%） | 鲜、甜、醇、爽,不苦不涩 | 90-99 |  |
| 清爽，浓尚醇，尚甜醇 | 80-89 |  |
| 淡薄、青涩,苦涩味、熟闷味、酸馊味、老火味 | 70-79 |  |
| 叶底  （10%） | 嫩匀有芽、芽叶完整、红匀明亮， 无花青(青张)，无暗条 | 90-99 |  |
| 嫩尚匀，红尚亮，稍有花青、暗条 | 80-89 |  |
| 断碎、多碎末，色泽红欠匀，多花青或红暗条 | 70-79 |  |

裁判签名： 日期：

## （四）条形红茶加工技术缺陷诊断评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 茶加工技术缺陷诊断 | 20% | 茶叶审评操作规范 | 服装不规范扣2分；指甲  油，香水扣5分；扣完为止。 | 5 |  |
| 开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣  1-2分；扣完为止。 | 10 |  |
| 湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错  误扣1分；扣完为止。 | 10 |  |
| 茶样品质评审术语 | 采用五项因子评审茶样， 正确书写茶叶品质评语， 外形、汤色、滋味、香气、  叶底，每项 1-3 分 | 30 |  |
| 缺陷茶样判断 | 正确填写缺陷茶样编号 | 5 |  |
| 制茶技术缺陷诊断与改进 | 依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要  技术不足 | 20 |  |
| 根据技术诊断结果给出技  术修正和茶样处理的合理化建议 | 20 |  |

裁判签名： 日期：

# 七、卷曲形红茶评分细则

## （一）卷曲形红茶现场制茶操作规范评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 现场手工制茶操作规范 | 5% | 职业素养 | 1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，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。 | 10 |  |
| 制茶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 1 个   流程扣 3-5 分，扣完为止。 | 25 |  |
| 制茶技术娴熟与掌控度 | 1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣1-5分 2. 萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 3. 揉捻技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 4. 发酵技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 5. 毛火（做形）技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 6.足火技能技术不娴熟，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，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器 具、材料等，视情节严重程度扣 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。 | 20 |  |
| 比赛时间 | 超过比赛规定时间每5分钟扣1 分，扣完为止。 | 5 |  |

裁判签名： 日期：

## （二）卷曲形红茶制成品茶质量评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 手工制茶成品茶质量检测 | 5% | 成品茶含水量 | 茶含水量≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%  ×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制 率（**备注： 分筛孔径0.63mm，筛分 50 转**） | 红茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤红茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷ 1%×20 | 20 |  |
| 红茶制率<19% | 0 |  |

裁判签名： 日期：

## （三）卷曲形红茶制品感官品质评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 占比 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 | 得分 |
| 卷曲红茶制品感官品质评分 | 50% | 外形  （30%） | 条卷曲、紧实，色泽乌润或乌褐润，显金毫，匀整 | 90-99 |  |
| 条较卷曲或紧结，色泽较乌润或乌褐润，较匀整 | 80-89 |  |
| 条索松、大或较断碎，色泽暗或带青褐红褐色，欠匀整， | 70-79 |  |
| 汤色  （10%） | 红亮、橙红明亮 | 90-99 |  |
| 红尚亮、橙红尚明亮 | 80-89 |  |
| 金黄色、或红欠亮、红暗或有沉  淀物 | 70-79 |  |
| 香气  （25%） | 花香、甜香鲜爽,火功恰当 | 90-99 |  |
| 甜香，尚高爽，火工香 | 80-89 |  |
| 带青气,熟闷气、酸馊气、高火老火气 | 70-79 |  |
| 滋味  （25%） | 鲜、甜、醇、爽,不苦不涩 | 90-99 |  |
| 清爽，浓尚醇，尚甜醇 | 80-89 |  |
| 淡薄、青涩,苦涩味、熟闷味、酸馊味、老火味 | 70-79 |  |
| 叶底  （10%） | 嫩匀有芽、芽叶完整、红匀明亮， 无花青(青张)，无暗条 | 90-99 |  |
| 嫩尚匀，红尚亮，稍有花青、暗条 | 80-89 |  |
| 断碎、多碎末，色泽红欠匀，多花青或红暗条 | 70-79 |  |

裁判签名： 日期：

## （四）卷曲形红茶加工技术缺陷诊断评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 茶加工技术缺陷诊断 | 20% | 茶叶审评操作规范 | 服装不规范扣2分；指甲  油，香水扣5分；扣完为止。 | 5 |  |
| 开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣  1-2分；扣完为止。 | 10 |  |
| 湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错  误扣1分；扣完为止。 | 10 |  |
| 茶样品质评审术语 | 采用五项因子评审茶样， 正确书写茶叶品质评语， 外形、汤色、滋味、香气、  叶底，每项 1-3分 | 30 |  |
| 缺陷茶样判断 | 正确填写缺陷茶样编号 | 5 |  |
| 制茶技术缺陷诊断与改进 | 依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要  技术不足 | 20 |  |
| 根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理  化建议 | 20 |  |

# 八、卷曲形青茶评分细则

## （一）卷曲形青茶现场制茶操作规范评分表

参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 占比 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 | 得分 |
| 现场手工制茶操作规范 | 5% | 职业素养 | 1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，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。 | 10 |  |
| 制茶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 1 个流   程扣 3-5 分，扣完为止。 | 25 |  |
| 制茶技术娴熟与掌控度 | 1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣1-5分 2. 晒青与萎凋技能技术不娴熟， 视不熟练程度扣1-5分； 3. 做青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 4. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 5. 做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 6. 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，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 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。 | 20 |  |
| 比赛时间 | 超过比赛规定时间每5分钟扣1 分，扣完为止。 | 5 |  |

裁判签名： 日期：

## （二）卷曲形青茶制成品茶质量评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 手工制茶成品茶质量检测 | 5% | 成品茶含水量 | 茶含水量≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%  ×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制 率（**备注： 分筛孔径0.45mm，筛分 50 转**） | 青茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤青茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷ 1%×20 | 20 |  |
| 青茶制率<19% | 0 |  |

裁判签名： 日期：

## （三）卷曲形青茶制茶品质感官审评评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 外形圆结或卷曲重实，色泽黄绿褐或绿褐润； | 90-99 |  |
|  |  | 外形  （30%） |  |  |
| 外形尚圆结或卷曲尚重实，色泽  黄褐或绿褐； | 80-89 |  |
| 外形松、大，欠卷曲、欠重实； |  |  |
|  |  |  | 条索松泡、欠紧结，多碎片末， | 70-79 |
|  |  |  | 色泽暗、黄、无光泽 |  |
|  |  |  | 金黄绿明亮、金黄或浅橙黄明 | 90-99 |  |
|  |  |  | 亮，有层次感 |
|  |  | 汤色 | 黄绿尚明亮、橙黄尚明亮，稍有 | 80-89 |  |
|  |  | （5%） | 层次感 |
|  |  |  | 浅淡或青绿、混浊不清，多沉淀 | 70-79 |  |
|  |  |  | 物 |
| 青茶 |  |  | 清花香或花香、蜜香显，香高持 | 90-99 |  |
| 制品 |  |  | 久，火功恰当 |
| 感官 | 50% | 香气 | 清花香或花香、蜜香尚显，香高， | 80-89 |  |
| 品质 |  | （25%） | 火功尚合适 |
| 评分 |  |  | 青气、浊闷气，酵气、老火气 | 70-79 |  |
|  |  |  | 清醇，醇爽，有回甘，不苦不涩 | 90-99 |  |
|  |  | 滋味 | 尚清醇、醇爽，回甘不明显，稍 | 80-89 |  |
|  |  | （30%） | 有苦涩味 |
|  |  |  | 青涩或苦涩，浊闷味、酵味、老 | 70-79 |  |
|  |  |  | 火味 |
|  |  |  | 叶张尚柔软、完整，叶色黄绿明 |  |  |
|  |  |  | 亮，红镶边鲜艳，无青张、死红 | 90-99 |
|  |  | 叶底  （10%） | 叶 |  |
| 叶张尚柔软较完整，叶色黄绿，  有红镶边，稍有青张、死红叶 | 80-89 |  |
|  |  |  | 叶张稍硬或断碎，叶色青绿或多 | 70-79 |  |
|  |  |  | 死红叶 |

裁判签名： 日期：

## （四）卷曲形青茶加工技术缺陷诊断评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 茶加工技术缺陷诊断 | 20% | 茶叶审评操作规范 | 服装不规范扣2分；指甲  油，香水扣5分；扣完为止。 | 5 |  |
| 开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣  1-2分；扣完为止。 | 10 |  |
| 湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错  误扣1分；扣完为止。 | 10 |  |
| 茶样品质评审术语 | 采用五项因子评审茶样， 正确书写茶叶品质评语， 外形、汤色、滋味、香气、  叶底，每项 1-3 分 | 30 |  |
| 缺陷茶样判断 | 正确填写缺陷茶样编号 | 5 |  |
| 制茶技术缺陷诊断与改进 | 依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要  技术不足 | 20 |  |
| 根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理  化建议 | 20 |  |

# 九、条形青茶评分细则

## （一）条形青茶现场制茶操作规范评分表

参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 占比 | 考核项目 | 考核要点 | 分值 | 得分 |
| 现场手工制茶操作规范 | 5% | 职业素养 | 1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，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。 | 10 |  |
| 制茶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 1 个流   程扣 3-5 分，扣完为止。 | 25 |  |
| 制茶技术娴熟与掌控度 | 1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣1-5分 2. 晒青与萎凋技能技术不娴熟， 视不熟练程度扣1-5分； 3. 做青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 4. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 5. 做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分； 6. 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，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 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。 | 20 |  |
| 比赛时间 | 超过比赛规定时间每5分钟扣1 分，扣完为止。 | 5 |  |

裁判签名： 日期：

## （二）条形青茶制成品茶质量评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 手工制茶成品茶质量检测 | 5% | 成品茶含水量 | 茶含水量≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%  ×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制 率（**备注： 分筛孔径0.45mm，筛分 50 转**） | 青茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤青茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷ 1%×20 | 20 |  |
| 青茶制率<19% | 0 |  |

裁判签名： 日期：

## （三）条形青茶制茶品质感官审评评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
|  |  |  | 条索紧结或壮结，尚重实，色泽黄褐或乌褐润 | 90-99 |  |
|  |  | 外形  （30%） |  |  |
| 条索尚紧结或壮结，尚重实，色泽黄褐或乌褐 | 80-89 |  |
| 颗粒松、大，欠卷曲、欠重实； |  |  |
|  |  |  | 条索松泡、欠紧结，多碎片末， | 70-79 |
|  |  |  | 色泽暗、黄、无光泽 |  |
|  |  |  | 金黄绿明亮、金黄或浅橙黄明亮， | 90-99 |  |
|  |  |  | 有层次感 |
|  |  | 汤色 | 黄绿尚明亮、橙黄尚明亮，稍有 | 80-89 |  |
|  |  | （5%） | 层次感 |
|  |  |  | 浅淡或青绿、混浊不清，多沉淀 | 70-79 |  |
|  |  |  | 物 |
| 青茶制品感官品质 | 50% | 香气（25%） | 清花香或花香、蜜香显，香高持久，火功恰当 | 90-99 |  |
| 清花香或花香、蜜香尚显，香高，  火功尚合适 | 80-89 |  |
| 青气、浊闷气，酵气、老火气 | 70-79 |  |
| 评分 |  |  |
|  |  |  | 清醇，醇爽，有回甘，不苦不涩 | 90-99 |  |
|  |  | 滋味（30%） | 尚清醇、醇爽，回甘不明显，稍有苦涩味 | 80-89 |  |
|  |  |  | 青涩或苦涩，浊闷味、酵味、老 | 70-79 |  |
|  |  |  | 火味 |
|  |  |  | 叶张尚柔软、完整，叶色黄绿明 |  |  |
|  |  |  | 亮，红镶边鲜艳，无青张、死红 | 90-99 |
|  |  |  | 叶 |  |
|  |  | 叶底（10%） | 叶张尚柔软较完整，叶色黄绿， 有红镶边，稍有青张、死红叶 | 80-89 |  |
|  |  |  | 叶张稍硬或断碎，叶色青绿或多死红叶 | 70-79 |  |

裁判签名： 日期：

## （四）条形青茶加工技术缺陷诊断评分表

### 参赛选手编号： 总分：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **占比** | **考核项目** | **考核要点** | **分值** | **得分** |
| 茶加工技术缺陷诊断 | 20% | 茶叶审评操作规范 | 服装不规范扣2分；指甲  油，香水扣5分；扣完为止。 | 5 |  |
| 开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣  1-2分；扣完为止。 | 10 |  |
| 湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错  误扣1分；扣完为止。 | 10 |  |
| 茶样品质评审术语 | 采用五项因子评审茶样， 正确书写茶叶品质评语， 外形、汤色、滋味、香气、  叶底，每项 1-3 分 | 30 |  |
| 缺陷茶样判断 | 正确填写缺陷茶样编号 | 5 |  |
| 制茶技术缺陷诊断与改进 | 依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要  技术不足 | 20 |  |
| 根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理  化建议 | 20 |  |

裁判签名： 日期：

# 附件 1：手工制茶赛项所使用鲜叶原料及竞赛时间表

### 鲜叶原料及竞赛时间表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核分项** | **加工原料** | **比赛时间** | **设备条件** |
| 卷曲绿茶 | 一芽一叶 1 kg | 8h | 摊青架、电炒锅 |
| 扁形绿茶 |
| 条形红茶 | 一芽二叶 2.5kg | 24h | 竹匾、萎凋架、揉捻台、发酵机、五斗烘干机、电炒锅、烘焙机 |
| 卷曲形红茶 |
| 卷曲形青茶 | 开面二、三叶或同等嫩度对夹叶 2.5kg | 24h | 水筛、晾青架、电炒锅、  揉捻台、（包揉布）揉捻盘、烘焙机 |
| 条形青茶 |

# 附件 2：手工制茶赛项技术平台

竞赛项目所用主要大型设备清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格 | 单套数量 |
| 1 | 电炒锅 | 64CM 口径，3500W 功率 | 40 |
| 2 | 红茶发酵机 | 6CFX-8（双门） | 10 |
| 3 | 茶叶烘干机 | KX-8AS（旋转式） | 10 |
| 4 | 独立控温控风（圆斗式） | 10 |
| 5 | 发酵箱 | 20×35cm | 40 |
| 6 | 晾青架与竹筛 | 标配 | 20 |
| 7 | 萎凋架与竹筛 | 标配 | 20 |
| 8 | 摊青架与竹筛 | 标配 | 30 |

绿茶制作器材

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 材料与工具 | 规格说明 | 数量 |
| 1 | 茶鲜叶 | 一芽一、二叶  （一芽一叶不低于80%） | 1000克/人 |
| 2 | 棕帚 | 常规 | 1把/人 |
| 3 | 大簸箕 | 常规 | 1只/人 |
| 4 | 小簸箕 | 常规 | 1只/人 |
| 5 | 毛巾 | 白色 | 2条/人 |
| 6 | 手套 | 面纱类 | 1套/人 |
| 7 | 茶油 | 标配 | 1份/人 |
| 8 | 炒茶专用布搨 | 标配 | 1只/人 |
| 9 | 矿泉水 | 500ml | 2瓶/人 |

红茶制作器材

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 材料与工具 | 规格说明 | 数量 |
| 1 | 茶鲜叶 | 一芽一、二叶  （一芽二叶不低于80%） | 2500克/人 |
| 2 | 棕帚 | 常规 | 1把/人 |
| 3 | 大簸箕 | 常规 | 2只/人 |
| 4 | 小簸箕 | 常规 | 1只/人 |
| 5 | 毛巾 | 白色 | 1条/人 |
| 6 | 纱布 | 白色、一米以上长度 | 1条/人 |
| 7 | 手套 | 面纱类 | 1套/人 |
| 8 | 矿泉水 | 500ml | 2瓶/人 |

青茶制作器材

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 材料与工具 | 规格说明 | 数量 |
| 1 | 茶鲜叶 | 开面二、三叶  或同等嫩度对夹叶 | 2500 克/人 |
| 2 | 包揉布 | 1.2m×1.2m | 1 张/人 |
| 3 | 揉捻台（揉捻盘） | 常规 | 1 个/人 |
| 4 | 棕帚 | 常规 | 1 把/人 |
| 5 | 水筛 | 常规 | 3 只/人 |
| 6 | 小簸箕 | 常规 | 1 只/人 |
| 7 | 毛巾 | 白色 | 1 条/人 |
| 8 | 矿泉水 | 500ml | 2 瓶/人 |

茶叶加工技术缺陷诊断器材

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 参考图片 |
| 1 | 锯齿口审评杯碗 |  |
| 2 | 乌龙茶审评杯碗 |  |
| 3 | 搪瓷叶底盘 |  |
| 4 | 黑色叶底盘 |  |
| 5 | 审评盘（木质） |  |
| 6 | 品茗杯 |  |
| 7 | 汤勺 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 序号 | 名称 | 参考图片 |  |
| 8 | 电子天平 |  |
| 9 | 计时器 |  |
| 10 | 茶样罐 |  |
| 11 | 茶渣桶 |  |

# 附件 3：手工制茶赛项题库

一、手工制茶竞赛样题

本赛项为团体赛，主要考核选手传统手工制茶技艺和制茶弊病诊断技术，4 位选手组成一个团队。统一参加理论考试；实操竞技环节中每位选手要参加某一类茶（扁平绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、卷曲形红茶、卷曲形青茶、条形青茶）二个竞技环节，依次为手工现场制茶竞技、茶叶加工技术缺陷诊断竞技，一个团队中的选手参赛单项均不同。

（一）理论考试环节（占总成绩10%）

以国家职业标准《茶叶加工工》（三级）要求为依据，适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容，占竞赛总分10%，理论考试时间为90分钟。题型：选择题、判断题。

（二）手工现场制茶竞技环节（占总成绩70%）

参赛选手按照报名参加的茶类如扁形绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、卷曲形红茶、卷曲形青茶及条形青茶，在规定时间按照该类茶典型手工制作规范现场进行竞技比赛。其中绿茶鲜叶1000g，竞赛时间8h；红茶和青茶鲜叶2500g，竞赛时间24h；每项赛事，器具统一、鲜叶统一、场地统一、时间统一。

鲜叶原料及竞赛时间表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考核分项 | 加工原料 | 比赛时间 | 设备条件 |
| 扁形绿茶 | 一芽一叶1kg | 8h | 竹匾、摊青架、电炒锅 |
| 卷曲形绿茶 |
| 卷曲形青茶 | 开面二、三叶  或同等嫩度对夹叶 2.5kg | 24h | 水筛、晾青架、电  炒锅、烘焙机、揉捻台 |
| 条形青茶 |
| 条形红茶 | 一芽二叶 2.5kg | 24h | 竹匾、萎凋架、揉捻台、发酵机、五斗烘干机、电炒锅、烘焙机 |
| 卷曲形红茶 |

裁判从制茶现场操作规范、手工制茶方案设计与关键技术控制、成品茶质量和茶叶品质感官审评四个方面进行评比。其中制茶现场操作规范占分5%、手工制茶方案设计与关键技术控制占分10%、制茶得率占分2%、成品茶含水量占分3%、茶叶品质感官审评质量占分50%。

在手工制茶过程中，参赛选手根据各自青叶原料进行分析并写出加工预案（100-200字），包含青叶质量分析，所制茶类的工艺流程、关键技术、加工步骤及各步骤的所需时间等，体现参赛选手看茶做茶，解决实际问题的能力。样卷如下:

手工制茶方案设计与技术关键点

参赛选手编号： 茶样类别： 总 分：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 选手填写内容 | 分值 | 得分 |
| 1 | 鲜叶品质 | 10 |  |
| 2 | 所制茶类工艺流程 | 10 |  |
| 3 | 根据青叶原料特点，写出利用该原料加工成优质茶的关键技术点及方法 | 40 |  |
| 4 | 每步骤完成后原料所达到的程度 | 40 |  |
| 5 | 累计 | 100 |  |

裁判员： 日期：

（三）茶叶加工技术缺陷诊断竞技环节（占总成绩 20%）

参赛选手根据赛组委提供的一份同本人手工制茶同类的 50g 茶叶，在规定时间内，统一茶叶评审场所，按照《茶叶感官审评方法》

（GB/T 23776-2018）标准要求，对茶叶品质弊病进行评审诊断，写出茶叶外形和内质评语，并指出该茶叶加工技术主要缺陷，给出茶叶加工技术改进建议要点。其中茶叶感官审评操作规范占分5%、茶叶品质审评术语占分 6%及茶叶加工技术缺陷诊断占分 9%（缺陷茶样判断1%、诊断技术不足 4%、给出技术改进 4%）。竞赛时间 1h，答题样卷如下：

茶叶加工技术缺陷诊断

选手参赛编号： 茶样类别： 总分：

1. 茶叶品质感官审评评语

1号茶：

外形 、

汤色 、

滋味 、

香气 、

叶底 。

2号茶

外形 、

汤色 、

滋味 、

香气 、

叶底 。

2.茶叶技术缺陷诊断

（1）缺陷茶编号：

（2）主要加工技术不足是

；

（3）工艺改进要点建议

。

二、手工制茶竞赛题库

（一）理论考试（占总成绩10%）

（二）手工现场制茶竞技（占总成绩 70%）

根据报名选定的手工制茶茶类和外形特征要求，依照该类茶的相关制茶技术及对应标准，在规定的时间和规定场地内，用规定的制茶器具，将统一提供茶叶鲜叶原料，手工制成符合要求的茶叶，并完成手工制茶方案设计记录卷。

1.卷曲形绿茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（一芽一叶，不低于 80%）鲜叶原料 1kg，按照绿茶手工操作规范流程“鲜叶摊放→杀青→造形→干燥”，比赛从鲜叶摊放开始计时，重点考核卷曲形造形绿茶手工制作技艺，比赛时间8h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

2.扁形绿茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（一芽一叶，不低于 80%）鲜叶原料1kg，按照绿茶手工操作规范流程“鲜叶摊放→杀青→造形→干燥”，比赛从鲜叶摊放开始计时，重点考核扁形造形绿茶手工制作技艺，比赛时间8h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

3.条形红茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（含一芽二叶，不低于 80%）鲜叶原料 2.5kg，按照红茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→揉捻→发酵→（做形）干燥”， 比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核条形造形红茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

4.卷曲形红茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（含一芽二叶，不低于 80%）鲜叶原料 2.5kg，按照红茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→揉捻→发酵→（做形）干燥”， 比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核卷曲形造形红茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

5.卷曲形青茶手工制茶赛项

开面二、三叶（或同等嫩度对夹叶）鲜叶原料 2.5kg，按照青茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→做青→杀青→揉捻（做形）→干燥”， 比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核卷曲形造形青茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

6.条形青茶手工制茶赛项

开面二、三叶（或同等嫩度对夹叶）鲜叶原料 2.5kg，按照青茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→做青→杀青→揉捻（做形）→干燥”， 比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核条索造形青茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

（三）茶叶加工技术缺陷诊断竞技（占总成绩 20%）

根据赛组委提供的一份同本人手工制茶同类的茶叶 50g，在规定时间内，统一茶叶评审场所，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）标准要求，用茶叶审评规范操作，对茶叶品质弊病进行评审诊断，写出茶叶外形和内质评语，并指出该茶叶加工技术主要缺陷，给出茶叶加工技术改进建议要点。