**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

二、手工制茶方案设计及技术关键点答题卷（样卷） 2

三、手工制茶方案设计及技术关键点评分细则 3

四、卷曲形绿茶评分细则 4

（一）卷曲形绿茶现场制茶操作规范评分表 4

（二）卷曲形绿茶制成品茶质量评分表 4

（三）卷曲形绿茶制品感官品质评分表 5

（四）卷曲形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 6

五、扁形绿茶评分细则 8

（一）扁形绿茶现场制茶操作规范评分表 8

（二）扁形绿茶制成品茶质量评分表 9

（三）扁形绿茶制品感官品质评分表 10

（四）扁形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 11

六、条形红茶评分细则 13

（一）条形红茶现场制茶操作规范评分表 13

（二）条形红茶制成品茶质量评分表 14

（三）条形红茶制品感官品质评分表 15

（四）条形红茶加工技术缺陷诊断评分表 16

七、卷曲形红茶评分细则 18

（一）卷曲形红茶现场制茶操作规范评分表 18

（二）卷曲形红茶制成品茶质量评分表 19

（三）卷曲形红茶制品感官品质评分表 20

（四）卷曲形红茶加工技术缺陷诊断评分表 21

八、卷曲形青茶评分细则 23

（一）卷曲形青茶现场制茶操作规范评分表 23

（二）卷曲形青茶制成品茶质量评分表 24

（三）卷曲形青茶制茶品质感官审评评分表 25

（四）卷曲形青茶加工技术缺陷诊断评分表 26

九、条形青茶评分细则 28

（一）条形青茶现场制茶操作规范评分表 28

（二）条形青茶制成品茶质量评分表 29

（三）条形青茶制茶品质感官审评评分表 30

（四）条形青茶加工技术缺陷诊断评分表 31

附件 1：手工制茶赛项所使用鲜叶原料及竞赛时间表 33

附件 2：手工制茶赛项技术平台 34

附件 3：手工制茶赛项题库 38

# 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。