

ICS: 67.140.10

CCS: X55

团 体 标 准

T/GZTA XXX—2025

贵州手工制茶职业技能竞赛技术规程

Technical Regulations for the Guizhou Handmade Tea Vocational Skills Competition

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

贵州省茶叶协会 发布

目 录

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 命题范围	1
5 竞赛形式及成绩占比	1
6 技能操作评分标准	2
7 名次排名	10
8 附录	10

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州经贸职业技术学院、贵州省茶叶协会提出。

本文件由贵州省茶叶协会归口。

本文件起草单位：贵州经贸职业技术学院、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX

贵州手工制茶技能加工竞赛技术规程

1 范围

本文件规定了贵州手工制茶职业技能竞赛的术语和定义、命题范围、竞赛形式及成绩占比、技能操作评分标准、名次排名等。

本文件适用于以手工制茶为考察对象的技能竞赛。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1124 茶叶加工术语

GZB 6-02-06-10 茶叶加工工

3 术语和定义

GH/T 1124 适用于下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵州手工制茶职业技能竞赛

在贵州省境内通过手工制茶技艺对绿茶、红茶、白茶、黄茶、青茶进行加工的竞赛活动。

4 命题范围

竞赛依据 GZB 6-02-06-10，三级/高级工的技能要求为基础，适当增加二级/技师的技能要求，融入相关新知识、新技术、新技能等内容。

5 竞赛形式及成绩占比

包括理论考核、技能操作两种形式，其中技能操作包括手工制茶技艺、茶叶缺陷诊断两个模块，各竞赛模块成绩占比见表 2。

5.1 理论考核

考试时间为 90 分钟，题型为选择题、判断题。

5.2 手工制茶技艺

5.2.1 各茶类的竞技步骤

手工绿茶（卷曲形）：摊青、杀青、揉捻、做形、干燥。

手工绿茶（扁形）：摊青、青锅、辉锅、干燥。

手工红茶（条形、卷曲形）：萎凋、揉捻、发酵、毛火、做形、干燥。

手工青茶：萎凋、做青、炒青、做形、干燥。

手工白茶：萎凋、干燥。

手工黄茶：杀青、揉捻、闷黄、干燥。

5.2.2 竞赛时间

各茶类的竞赛时间见表 1。

表 1 竞赛时间表

项目	时间（小时）
手工绿茶（卷曲形、扁形）	2
手工红茶（条形、卷曲形）	24

手工青茶	24
手工白茶	72
手工黄茶	10

5.3 茶叶缺陷诊断

参赛选手领取缺陷样一份（50克），比赛时间为30分钟，按照GB/T23776的要求，写出茶叶外形和内质评语，指出主要缺陷，给出改进建议要点。

表2 各竞赛模块成绩占比

竞赛模块	考核内容	占总成绩比例
理论考核	选择题、判断题	10%
手工制茶技艺	手工制茶现场操作规范	5%
	成品茶制率及含水量	5%
	成品茶感官品质	60%
茶叶缺陷诊断	茶叶感官审评操作规范	5%
	茶叶缺陷诊断答题	15%

6 技能操作评分标准

包括手工制茶现场操作规范评分标准、茶叶感官审评操作规范评分标准、成品茶质量检测评分标准，见表3至表10。

表3 绿茶（卷曲形）手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
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，视情节严重程度扣1-10分	15
		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. 摊青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分 3. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣1-5分 4. 揉捻技能技术不娴熟，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. 使用未经赛项执行批准的器具器材等，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	15
		比赛时间	超过比赛规定时间每5分钟扣1分，扣完为止	5
合计				100

表4 绿茶(扁形)手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
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	15
		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. 摊青技能技术不娴熟,视不熟练程度扣1-5分 3. 青锅技能技术不娴熟,视不熟练程度扣1-5分 4. 辉锅技能技术不娴熟,视不熟练程度扣1-5分 5. 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. 使用未经赛项执行批准的器具器材等,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	15
		比赛时间	超过比赛规定时间每5分钟扣1分,扣完为止	5
合计				100

表5 红茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
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	15
		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 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. 毛火技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣 1-5 分 6. 做形技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣 1-5 分 7. 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. 使用未经赛项执委会批准的器具、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	15
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分, 扣完为止	5
合计				100

表6 青茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
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	15
		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程度	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. 做青技能技术不娴熟, 视不熟练程度扣1-5分 4. 炒青技能技术不娴熟, 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. 使用未经赛项执批准的器具、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	15
		比赛时间	超过比赛规定时间每5分钟扣1分, 扣完为止	5
合计				100

表7 白茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
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	15
		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程度	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. 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. 使用未经赛项执批准的器具、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	15
		比赛时间	超过比赛规定时间每5分钟扣1分,扣完为止	5
合计				100

表 8 黄茶手工制茶现场操作规范评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
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	15
		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程度	1. 标准掌握有偏差,视情节严重程度扣 1-5 分 2. 杀青技能技术不娴熟,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. 闷黄技能技术不娴熟,视不熟练程度扣 1-5 分 5. 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. 使用未经赛项执批准的器具、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	15
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分,扣完为止	5
合计				100

表 9 成品茶质量检测评分标准

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
成品茶质量检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 \leq 7%，不扣分	60
			7% $<$ 茶含水量 \leq 9%， 判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40
			9% $<$ 水分含量	0
		成品茶制率	绿茶制率 \geq 20% 红茶制率 \geq 20% 青茶制率 \geq 20% 白茶制率 \geq 20% 黄茶制率 \geq 20%	40
			19% \leq 绿茶制率 $<$ 20% 19% \leq 红茶制率 $<$ 20% 19% \leq 青茶制率 $<$ 20% 19% \leq 白茶制率 $<$ 20% 19% \leq 黄茶制率 $<$ 20% 判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20
			绿茶制率 $<$ 19% 红茶制率 $<$ 19% 青茶制率 $<$ 19% 白茶制率 $<$ 19% 黄茶制率 $<$ 19%	0
			合计	100

表 10 茶叶缺陷诊断操作评分表

类别	占比	考核项目	考核要点	分值
茶叶缺陷 诊断操作	5%	茶叶审评操作 规范	服装不规范扣 2 分，涂指甲油、香水扣 5 分，扣完为止	10
			把盘动作生疏酌情扣 1-5 分，取样不规范扣 1-5 分，收样不规范扣 1-5 分，称样错误扣 1-5 分，冲泡动作不规范扣 1-5 分，沥汤动作不规范扣 1-5 分，扣完为止	40
			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 3-5 分，尝滋味动作错误扣 3-5 分，评叶底动作错误扣 3-5 分，扣完为止	40
			归类整理、区域卫生、摆设位置距离等是否正确合适，视情节严重程度扣 1-10 分	10
合计				100

7 名次排名

按竞赛总成绩从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，技能操作成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以茶叶弊病诊断单项成绩较高者排名在前。

8 附录

附录 A

表 A1 茶叶缺陷诊断竞技样卷

参赛选手编号: _____ 茶样类别: _____ 总分: _____

1. 茶叶品质评语 (40分)

外形 _____

汤色 _____

香气 _____

滋味 _____

叶底_____

2. 茶叶缺陷诊断 (60分)

(1) 主要缺陷是_____

(2) 改进要点建议_____

裁判签名:

日期:

附录 B 技术平台

表 B 1 竞赛项目所用主要大型设备清单

序号	设备名称	规格
1	电炒锅	64CM 口径, 3500W 功率
2	红茶发酵机	6CFX-8 (双门)
3	茶叶烘干机	KX-8AS (旋转式)
4		独立控温控风 (圆斗式)
5	晾青架与竹筛	标配
6	萎凋架与竹匾	标配
7	摊青架与竹匾	标配
8	揉捻台	标配

表 B 2 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%)	1 斤/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	矿泉水	500 毫升	2瓶/人

表 B 3 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%）	5 斤/人
2	棕帚	常规	1把/人
3	大簸箕	常规	3只/人
4	小簸箕	常规	2只/人
5	毛巾	白色	1条/人
6	手套	面纱类	1套/人
7	矿泉水	500 毫升	2瓶/人
8	纱布	1米*1 米	1条/人

表 B 4 白茶制作器材

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%）	3 斤/人
2	大簸箕	常规	3只/人
3	毛巾	白色	2条/人
4	手套	面纱类	1套/人

5	矿泉水	500 毫升	2瓶/人
---	-----	--------	------

表 B 5 黄茶制作器材

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%)	2斤/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	矿泉水	500 毫升	2瓶/人
8	纱布	1米*1米	1条/人

表 B 6 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	4斤/人
2	包揉布	1.2米*1.2米	1张/人
3	棕帚	常规	1把/人
4	水筛	常规	3只/人
5	小簸箕	常规	2只/人
6	毛巾	白色	1条/人
7	手套	面纱类	1套/人

8	矿泉水	500 毫升	2 瓶/人
---	-----	--------	-------

附录 C

表 C-1 裁判人员需求

序号	专业技术	能力要求	执裁、教学、工作经历	专业技术职称、职业资格等级	人数
1	加密领域	熟悉信息管理	/	/	2
2	茶叶加工领域	精通茶叶加工技能	3-5年	中级职称或技师以上	8
3	茶叶审评领域	精通茶叶审评技能	3-5年	中级职称或技师以上	7
裁判总人数		17			