

广东省农业农村厅

粤农农函〔2022〕824号

关于印发2022年第五届全国农业行业 职业技能大赛茶叶加工赛项广东省 选拔赛实施方案的通知

各地级以上市农业农村局，深圳市市场监督管理局：

根据《农业农村部 人力资源社会保障部 中华全国总工会关于举办2022年第五届全国农业行业职业技能大赛的通知》（农人发〔2022〕6号）、《关于印发〈2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项实施方案〉的通知》（农产综函〔2022〕33号）要求，为广泛动员我省广大茶叶加工技术人员参与竞赛（此次竞赛茶种为绿茶），切实组织好广东省选拔赛，现将《2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛实施方案》印发给你们，请认真落实。



2022年8月3日

2022年第五届全国农业行业职业技能大赛 茶叶加工赛项广东省选拔赛实施方案

根据《农业农村部 人力资源社会保障部 中华全国总工会关于举办2022年第五届全国农业行业职业技能大赛的通知》（农人发〔2022〕6号）、《关于印发〈2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项实施方案〉的通知》（农产综函〔2022〕33号）要求，为切实组织好2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛（以下简称为“广东省选拔赛”），特制定如下方案：

一、组织机构

2022年广东省选拔赛由广东省农业农村厅、广东省人力资源和社会保障厅、广东省总工会主办，梅州市农业农村局、丰顺县农业农村局协办。

二、竞赛内容及要求

广东省选拔赛采取理论知识考试（闭卷）和现场技能操作考核相结合的形式进行。

（一）理论知识考试：以《茶叶加工工国家职业技能标准》中的国家高级工（职业资格三级）及部分职业资格二级的知识和技能要求为基础，理论考试适当增加新知识、新技术、新技能及国家法律法规、方针政策、技术规范等内容。通过理论知识考试，前30名选手方可进入现场技能操作考核环节。

(二) 现场技能操作考核分操作环节和所制成品茶质量考核两部分。(详细竞赛技术规程及相关要求见附件 1)

(三) 理论知识考试和现场技能操作考核总成绩排名前 3 位选手将代表广东省参加 2022 年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项总决赛。

三、参赛人员

竞赛选手主要面向从事绿茶加工的广大农业农村技能人才和涉农企事业单位的一线职工(不包括科研院校在职研究人员、教职工及在读生)。需满足以下三项基本要求:

(一) 政治合格、爱岗敬业、具有扎实的烘炒青绿茶加工专业知识和良好的操作技能;

(二) 从事烘炒青绿茶加工职业满 4 年以上(2017 年 12 月 31 日前);

(三) 已获得“全国五一劳动奖章”“中华技能大奖”“全国技术能手”称号的人员,不得以选手身份参赛。具有全日制学籍的在校创业学生不得以职工身份参赛。

四、竞赛流程及时间地点

(一) 理论知识考试(闭卷)

时间: 由农业农村部乡村产业发展司统一确定(另行通知);

地点: 广州国家现代农业产业科技创新中心(广东省广州市天河区柯木塱南路 30 号)。

(二) 现场技能操作考核

时间：2022年8月19-21日；

地点：梅州市丰顺县韩山生态茶园（广东省梅州市丰顺县丰良镇韩山历史文化生态区）。

五、有关要求

各地要高度重视，精心组织，积极发动，严格把关参赛人员资格，组织符合条件的人员参赛，于8月12日前将《2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛选手推荐表》（附件2）、《2022年全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛报名汇总表》（附件3）以地市为单位发送至邮箱 a37288354@126.com。

六、联系方式

广东省农业农村厅乡村产业发展处

联系人：毛蕊 020-37288539

郑晓文 020-37288354、18825186703

电子邮箱：a37288354@126.com

- 附件：1. 2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛技术规程及相关要求
2. 2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛选手推荐表
3. 2022年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项广东省选拔赛报名汇总表

附件 1

2022 年第五届全国农业行业职业技能大赛 茶叶加工赛项广东省选拔赛技术规程 及相关要求

广东省选拔赛包括理论知识（闭卷）和现场技能操作。理论知识考试（闭卷）前 30 名选手方可进入现场技能操作考核阶段。最终竞赛成绩总分为 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、理论考试

（一）理论考试内容

理论知识考试（A）总分为 100 分。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。考试内容纲要及分值详见表 1。

表 1 绿茶加工技能竞赛技术规程理论考试内容纲要及分值

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。	10

类型	具体内容	分值
	(4) 应急措施与抢救常识。 (5) 安全事故申报知识。	
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) 考试时间及题型

理论考试时间为 90 分钟，考试题型包括是非题(30 题，1 分/题)、选择题(30 题，1 分/题)、多项选择题(20 题，1 分/题)、填空题(20 题，1 分/题)等。

二、现场技能操作考核

(一) 现场技能操作考核的内容

包括操作环节的考核和所制成品茶质量的考核两部分，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) 现场操作环节的考核

1. 考核内容

现场操作环节考核(B)的内容包含: 竞赛选手的职业素养、

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、茶样拼配技术熟练度等。

毛茶精制技术熟练度的考核，要求选手采用竞赛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。

茶样拼配技术熟练度的考核，要求选手根据竞赛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。

（三）成品茶的质量考核

1. 考核内容

选手制作的成品茶的质量考核（C）包含：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：

$$C=D \times E \times F \times 10^{-4}$$

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。

2. 考核方法

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。得率和水分评分符合表5的规定。

表5 绿茶加工技能竞赛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	得率	过16目筛(孔径1.25mm),得率≥90%	(1) 得率≥90%, 100分 (2) 80%≤得率<90%, 90分 (3) 60%≤得率<80%, 60分 (4) 得率<60%, 0分
2	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

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，成品茶的得率计算公式如下：

$$G = \frac{t}{f \star 1 - w}$$

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：水分的测定采用 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按权重相加组成，计算公式如下：

$$\text{总成绩} = A \times 20\% + B \times 32\% + C \times 48\%$$

A：理论考试得分；B：现场操作环节得分；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、制得的成品茶感官品质得分相同，则以现场操作环节得分高者排名靠前。若总分相同、制得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高者排名靠前。

附件 2

**2022年第五届全国农业行业职业技能大赛
茶叶加工赛项广东省选拔赛
选手推荐表**

地市：_____

姓名		性别		民族		近期免冠照片 (2寸)
出生年月		文化程度		毕业院校		
职称/职务		身份证号码				
工作单位				参加工作时间		
电子邮箱				联系电话		
工作简历						
所在单位意见	(公章) 年 月 日					
市级农业农村部门推荐意见	(公章) 年 月 日					

注：报名时须交身份证复印件、近3个月的二寸蓝底彩色照片电子版（应与本推荐表所用照片一致）。

附件 3

2022 年第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项 广东省选拔赛报名汇总表

年 月 日

填表人：

名称	姓名	性别	民族	所在单位	职务/职称	身份证号	办公电话	手机
地市负责人								
选手								
选手								
选手								
....								
....								

注：本表由各地农业农村部门汇总后上报省农业农村厅乡村产业发展处，只需要将电子版报邮箱 37288354@126.com。

公开方式：主动公开