

# “巴渝工匠杯” 2022 年重庆市职业院校技能大赛

## 赛项规程

### 一、赛项名称

专业大类：农林牧渔大类

赛项名称：手工制茶

赛项组别：中职组

赛项编号：CQZZ-2022002

### 二、竞赛目的

拥抱“国际茶日”，助力“乡村振兴”。传承手工制茶技艺，传播一带一路精神。推进与落实茶叶职业教育过程中“专业与产业、职业岗位对接”、“专业课程内容与职业标准对接”、“教学过程与生产过程对接”、“职业教育与终身学习对接”，引导中国传统手工制茶技艺向“绿色、健康、创新”的方向发展。通过技能竞赛，深化职教改革，建设高质量茶叶教学体系，将竞赛引入教学，展示学生职业技能，强化学生应变能力，提升学生综合素质，提高茶职业教育竞争力，赋能职业教育吸引力。促进产教深度融合，撬动职业院校与社会力量深度合作，探索培养茶叶加工一线“工匠型”技能人才的新途径和新方法。

### 三、竞赛内容

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，每位选手要参加某一类茶（扁平绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、卷曲红茶）两个竞技环节，依次为手工现

场制茶竞技和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。

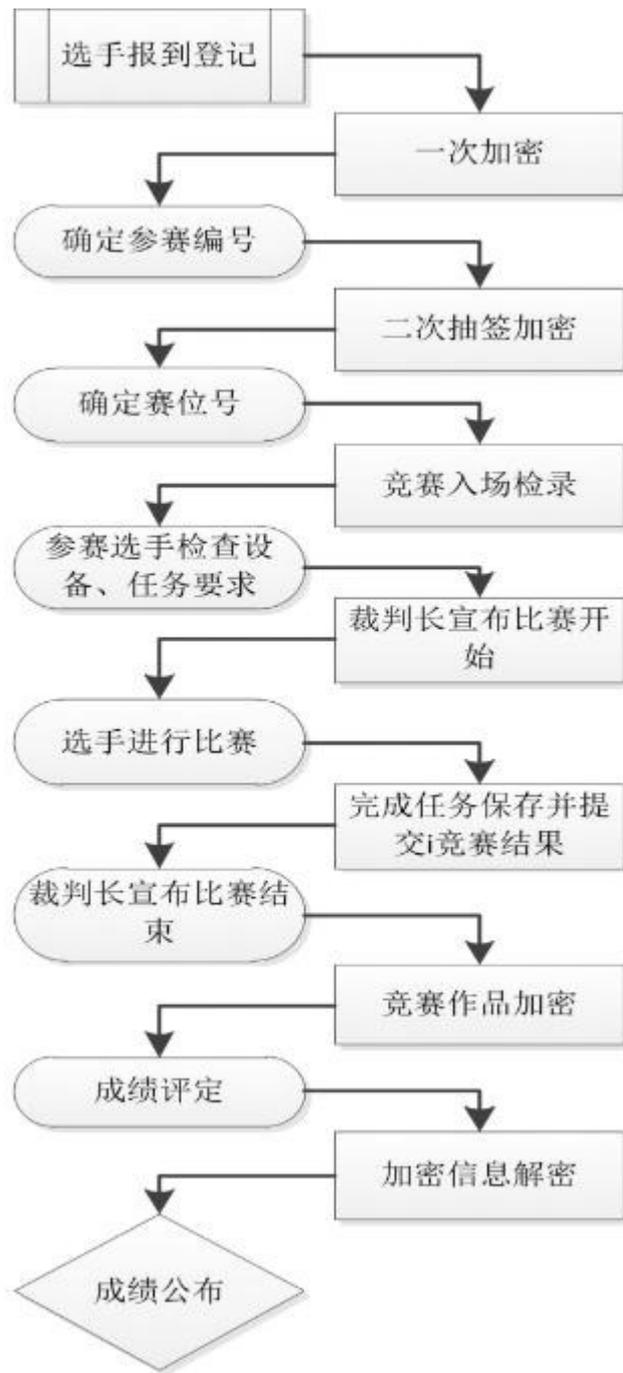
#### 四、竞赛方式

本竞赛为团体赛，以学校为单位组织报名参赛。参赛选手须为全日制中职学校一至三年级(含三年级)的同校在籍学生。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不得参加同一赛项。每位参赛选手限报 1 项制茶赛项，团队中的选手竞赛项目均不同。每个参赛队由 1 名领队、4 名选手和 1-2 名指导教师组成，参赛选手经确认后原则上不得变更。

#### 五、竞赛流程

日期	时 间	项 目	地 点
报到	08:00-14:00	报到	重庆市经贸中等专业学校
	14:30-16:30	选手熟悉场地、指导教师参观场地	分批次
	16:00-17:30	领队会议	抽签
比赛	09:30-11:30	制茶比赛 ( 绿茶组 )	茶叶加工竞赛场
	09:30-01:30 ( 第二天 )	制茶比赛 ( 红茶组 )	茶叶加工竞赛场
	12:00-13:00	就餐	工作餐
比赛	09:00-10:00	缺陷诊断	缺陷诊断竞赛场
	10:00-11:00	闭幕式	报告厅

竞赛流程如下：



## 六、竞赛赛卷

本赛项是公开赛题，团体参赛，4位选手参赛单项均不同。共分手工现场制茶竞技和茶叶加工技术缺陷诊断竞技2个环节。

### （一）手工现场制茶竞技环节（占总成绩75%）

参赛选手按照报名参加的茶类如扁平绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、

卷曲红茶，在规定时间内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 500g，竞赛时间 2h；红茶鲜叶 2500g，竞赛时间 16h；每项赛事，器具统一、鲜叶统一、场地统一、时间统一；评委从制茶现场操作规范、制成品茶质量和茶叶品质感官评审三个方面进行评比。其中制茶现场操作规范占分 10%、制成品茶质量占分 5%（制茶率 2%、茶含水量 3%）及茶叶品质感官评审占分 60%。

**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 0.5kg	2 小时	电炒锅、鬃刷、毛巾、茶油、砂纸、水筛、簸箕、卷纸、纯净水
卷曲形绿茶	一芽一叶 0.5kg	2 小时	电炒锅、鬃刷、毛巾、茶油、砂纸、水筛、簸箕、卷纸、纯净水
直条红茶	一芽二叶 2.5kg	16 小时	水筛、簸箕、毛巾、烘焙机、卷纸、纯净水
卷曲红茶	一芽二叶 2.5kg	16 小时	水筛、簸箕、毛巾、烘焙机、卷纸、纯净水

**（二）茶叶加工技术缺陷诊断竞技环节（占总成绩 25%）**

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 10%及茶叶加工技术缺陷诊断占分 10%（诊断技术不足 5%、给出技术改进 5%）。竞赛时间 1h，答题样卷如下：

## 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

外形\_\_\_\_\_

汤色\_\_\_\_\_

滋味\_\_\_\_\_

香气\_\_\_\_\_

叶底\_\_\_\_\_

### 2. 茶叶技术缺陷诊断

主要加工技术不足是：\_\_\_\_\_；

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 1-5 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每条加 8-12 分，有对应的针对改进措施每条加 8-12 分。
3. 答题卷得分占参赛选手总成绩的 20%。

## 七、竞赛规则

### （一）选手参赛守则

1. 本竞赛为团体赛。参赛选手须为全日制中职学校一至三年级(含三年级)的同校在籍学生，年龄不超过 21 周岁(当年)。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不再参加同一项目的比赛。每

位参赛选手应确定参赛项目 4 个单项中限报 1 项，团队中的 4 位选手参赛单项均不同。指导教师须为本校专兼职教师，每个参赛团队限报 1-2 名指导教师。

2.赛前一天，各领队和选手在工作人员组织下，有序参观赛场及竞赛设备。领队会议上组织领队抽取“参赛编号”，确定比赛各比赛环节的批次，参赛选手必须带身份证和学生证，并佩带参赛证件，提前 30 分钟到候考室检录，在引导员带领下至相应赛场，并抽取赛位号到指定的位置就位，完成相应竞赛任务。等比赛正式开始后，方可进行操作；比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。

3.比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它物品一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗；爱护竞赛场地的设备和器材，严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该名选手比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

## （二）赛场组织规则

1.各类赛务人员必须统一佩戴相应证件，着装整齐；各赛场除裁判、仲裁、监督及赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场；新闻媒体等进入赛场必须经过赛项执委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

2.本赛项根据比赛场地情况要求，嘉宾、观摩团队、参赛队参赛选手和指导教师等均可到指定观摩区域观摩比赛；观摩比赛时各观摩

人员应严格遵守各项观摩纪律，观摩人员须按指定路线进入指定区域就座，就座后不得随意走动、大声喧哗，比赛过程中不允许摄像，并服从现场工作人员安排。

### （三）裁判人员守则

1.坚持原则、公正评判、不徇私情，遵守赛事保密规则；按大赛规定的时间到达赛场，不迟到早退；执裁全过程坚守岗位，恪尽职守；裁判长全面负责裁判组的工作并裁决有争议的技术问题。

2.裁判组全体成员应坚持公平、公正的原则，认真执行裁判工作，严格遵照技术比赛要求、规则及评分标准对其所评判的内容给予正确检验、评分，每项内容应经仔细核对，由参加评判的裁判组成员在有关记录表上签字，再交裁判长审核后签字确认并依规公布。

3.裁判人员负责核对选手身份，检查场次和工位号等；比赛过程中，监督选手按大赛安全操作规程进行；在比赛过程中，如遇特殊情况，裁判人员应及时向裁判长或联络员反应，以便及时做出处理。

4.裁判组全体成员要严格遵守保密制度。不得互相串通检验、评分情况，在竞技评比成绩未正式向外公布之前，任何人不得以任何理由泄露评判情况。

### （四）领队（技术指导）守则

1.负责本队的管理，包括赛事、生活和赛场外的安全等事宜。

2.代表本队参加领队和技术指导会议，及时与赛项执委会保持联系。

3.以身作则，顾全大局，共同维护比赛秩序。

4.竞赛期间，在指定休息室休息，不得进入比赛区域。

#### （五）大赛工作人员守则

- 1.严守大赛岗位职责，听从组委会指挥调度。
- 2.必须佩带大赛工作证上岗，举止文明热情，工作主动。
- 3.验收竞赛保密要求，不得相互打听、传递比赛情况。

### 八、竞赛环境

本次竞赛在指定比赛赛场进行，比赛地点按两个环节（茶叶手工制作、茶叶感官审评）分别设置，其中茶叶现场制作分两个区域，扁平化和卷曲绿茶制作区、条索和卷曲红茶制作区；茶叶感官审评分两个区域，一是裁判评判手工制茶品质区，二是选手诊断茶叶加工技术缺陷区。室内赛场环境照明、控温良好，能提供稳定水、电，备有供电应急设备和消防设备；每个分项赛场面积为 200-350m<sup>2</sup>，设有相对独立的操作台/凳，每个操作台按照每个赛项每批次参赛人数不同分为不同展示区，每个展示区标明编号。比赛时每位选手占用一个展示区作为比赛台，面积为 10-15m<sup>2</sup>，比赛场地设有制茶设备（评审茶器具）、电插座，供选手使用。

### 九、技术规范

赛项命题结合茶叶手工制茶职业岗位的技能需求，并参照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）和《茶叶加工国家职业标准》（高级工）相关标准制定。

绿茶手工操作规范：鲜叶摊放→杀青→造形→干燥；

红茶手工操作规范：鲜叶萎凋→揉捻→发酵→(做形)干燥；

## 十、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	龙井茶电炒锅	64CM 口径, 3500W 功率	40
2	茶叶烘干机	KX-8AS (旋转式)	10

### 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%)	500 克/人
2	竹编	常规	1 只/人
3	棕帚	常规	1 把/人
4	大簸箕	常规	1 只/人
5	小簸箕	常规	1 只/人
6	毛巾	白色	1 条/人
7	茶油	标配	1 份/人
8	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 (一芽一叶 不低于 80%)	2500 克/人
2	竹编	常规	3 只/人
3	棕帚	常规	1 把/人

4	大簸箕	常规	1 只/人
5	小簸箕	常规	1 只/人
6	毛巾	白色	1 条/人
7	斜面烘盘	常规	1 只/人
8	矿泉水	500ml	2 瓶/人

茶叶加工技术缺陷诊断按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）要求配备审评用具，每个工位提供 3 套。

## 十一、成绩评定

### （一）评分标准

手工制茶竞赛成绩评定依据茶叶加工国家职业标准和茶叶感官审评方法（GB/T23776-2018）相关规定，本着“公平、公正、公开、科学、规范”原则，充分展现参赛者手工制茶综合技能，为选拔与培养传统手工技艺工匠人才，制定评价体系。

### （二）评分方式

茶叶手工制作主要考核选手制茶规范、制茶品质及成茶质量等三个方面，占比赛总分 75%，其中制茶规范占 10%、制茶品质占 60%及成茶质量占 5%；茶叶加工技术缺陷诊断主要考核选手茶叶审评规范、茶叶品质审评及茶品弊病诊断等三个方面，占比赛总分 25%，其中审评规范占 5%、品质审评占 10%及弊病诊断占 10%。赛项最终得分按百分制计分：选手比赛成绩= 手工制茶成绩×75%+茶叶加工技术缺陷诊断成绩×25%；团队竞赛成绩=Σ（选手 1+选手 2+选手 3+选手 4）/4，出现成绩相同团队排名顺序依照茶叶手工制作成绩、茶

叶加工技术缺陷诊断成绩再进行排名。

(三) 评分表

**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
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	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. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 做形技能技术不娴熟，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：

### 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
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率	绿茶制率 $\geq 19\%$	40	
			$18\% \leq \text{绿茶制率} < 19\%$ ，判分依据： $40 - (19\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			绿茶制率 $< 18\%$	0	

裁判签名：

日期：

## 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
绿茶 制品 感官 品质 评分	60%	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：

## 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	25%	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 1-5 分	25	
		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	25	
			根据技术诊断结果给出技	25	

			术修正和茶样处理的合理化建议		
--	--	--	----------------	--	--

裁判签名：

日期：

## 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	10%	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	
		制茶技术娴熟与掌握度	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：

### 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 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率	红茶制率 $\geq 20\%$	40	
			$19\% \leq \text{红茶制率} < 20\%$ ，判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			红茶制率 $< 19\%$	0	

裁判签名：

日期：

## 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	60%	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：

## 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	25%	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 1-5 分	25	
		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	25	
			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	25	

裁判签名：

日期：

## 十二、奖项设定

本赛项设团体奖。以实际手工制茶参赛团队数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%（小数点后四舍五入）；同时，颁发荣誉证书。获得一等奖的参赛团队的指导教师获得“优秀指导教师奖”。

## 十三、赛场预案

（一）在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，欢迎各界人员沿指定路线、在指定区域内到现场观赛。为了使大赛安全顺利地进行，保障参赛及工作人员的人身安全，按照比赛技术规范制订安全操作规程，参赛选手和工作人员必须按规程操作，同时制定突发安全事故应急预案，及时处理大赛期间突发安全事故。

（二）赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。承办单位赛前按照赛项执委会要求排除安全隐患。比赛现场内参照相关职业岗位的要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

## 十四、赛项安全

（一）成立竞赛安全工作组，分设安全用电、用气、防火等安保人员，对赛场内所有设施设备进行安全检查，排除各种安全隐患。大赛期间，在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。

（二）对竞赛中可能出现的伤害事故，做好相应的应急准备，备好急救药品及车辆，确保及时实施救助。

(三) 制定赛场指示图，竞赛期间遇有突发或紧急情况，有关人员按赛场疏散图指标指示，有指定专人指引、带领及时做好疏散。

## 十五、竞赛须知

### (一) 参赛队须知

1. 参赛队名称统一使用规定地区的院校名称；同一院校只能组一个参赛队参加比赛，指导教师须为本校专兼职教师。

2. 参赛队对大赛执委会发布的所有文件都要仔细阅读，确切了解大赛时间安排、评判细节等，以保证顺利参加比赛。

3. 参赛队伍负责本参赛队的参赛组织和大赛的联络，并按时参加领队会议；参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥。

4. 参赛队按照赛项赛程安排，凭赛项执委会颁发的参赛证和有效身份证件参加竞赛及相关活动；通过抽签决定比赛场地和比赛顺序。

5. 对于本规定没有规定的行为，裁判组有权作出裁决。在有争议的情况下，裁判的裁决是最终裁决，任何媒体资料都不做参考。

6. 参赛队选手必须购买在竞赛期间的意外伤害保险。

### (二) 指导教师须知

1. 做好赛前抽签工作，确认比赛出场顺序及场地，协助大赛承办方组织好本单位比赛选手的各项赛事相关事宜。

2. 做好本单位比赛选手的业务辅导、心理疏导和思想引导工作，对参赛选手及比赛过程报以平和、包容的心态；共同维护竞赛秩序。

3. 自觉遵守竞赛规则，尊重和支持裁判工作，不随意进入比赛现场和其他禁止进入的区域，确保比赛进程的公平、公正、顺畅、高效。

4.当本单位参赛选手对比赛中出现异常或疑问，应及时了解情况，客观作出判断，做好选手的安抚工作。内部协商，认为确有必要时，在规定时限内向赛项仲裁工作组反映情况或提出书面仲裁申请。

### （三）参赛选手须知

1.参赛选手严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；各参赛队应在竞赛开始前一天规定时间段进入赛场熟悉环境。

2.根据报名时确定的竞赛内容，比赛批次和工位将通过抽签决定。比赛期间参赛选手不得离开比赛场地，如有特殊情况，需经裁判人员同意后方可离开，但离开期间的的时间一律计算在比赛时间内。

3.每批次参赛选手必须在正式比赛前 30 分钟到候考室报到，报到时应持本人身份证或学生证，并携带（佩戴）赛项执委会签发的参赛证、胸牌。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

4.参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料（相关资料由赛项执委会提供），不允许携带通讯工具和存储设备。现在操作考核项目的操作规程、数据记录纸、签字笔等将由赛项执委会统一提供，现场提供的物品各参赛队可以根据竞赛需要自行选择使用。

5.比赛期间，各参赛选手需在抽签确定的工位上完成相应竞赛项目，严格遵守赛场纪律，不得在赛场内大声喧哗，并接受裁判员的监督和警示。竞赛规定时间结束时各参赛队应立即停止答题或操作，不得以任何理由拖延竞赛时间。

6.参赛队欲提前结束比赛，应向现场裁判员举手示意并记录比赛终止时间，比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。竞赛操作结束时，各参赛队要按照大赛要求和赛题要求提交竞赛材料，按照现场考试要求的名字进行命名，否则该队竞赛成绩将被取消。

#### （四）工作人员须知

1.竞赛前一周熟悉赛项的有关规定，认真执行比赛规则，严格按照工作程序办事；举止文明，态度和气，服务热情。

2.严守大赛岗位职责，听从组委会指挥调度，提前 15 分钟到达岗位地点，佩带大赛工作证上岗。

3.在赛项执委会及下设工作机构负责人的领导下，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好工作。

4.服务大赛工作期间，不相互打听、传递比赛情况；更不得以任何形式协助参赛选手进行手工制茶竞技比赛。

### 十六、申诉与仲裁

（一）各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁工作组提出申诉。

（二）申诉主体为参赛队领队。

（三）申诉启动时，参赛队以该队领队亲笔签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁工作组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

（四）提出申诉应在赛项比赛结束后2小时内提出。超过2小时不予受理。

（五）赛项仲裁工作组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向大赛组委会提出申诉。大赛组委会的仲裁结果为最终结果。

（六）申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序；仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

## **十七、竞赛观摩**

贯彻公开、公平、公正的比赛原则，本赛项特别设置专用观摩通道。在不干扰竞赛正常进行的前提下，嘉宾、观摩团队等各界人员在指定时间，由专人引导进入观摩通道，沿指定路线、在指定区域内现场观赛。各观摩人员需事先申领观摩证，并佩戴观摩证参加观摩。为保证竞赛的公平性，谢绝参赛选手、指导教师和领队观摩。观摩比赛时各观摩人员应严格遵守各项观摩纪律，现场观摩时，观摩人员须按指定路线进入指定区域，不得随意走动、大声喧哗，比赛过程中不允许摄像，并服从现在工作人员安排；没有观摩证不得进入比赛场地观摩；不得发表不雅评论或在评论中透露竞赛院校信息。

## **十八、竞赛直播**

竞赛全过程（包括开幕式、技能操作竞赛环节、闭幕式（颁奖仪式）、领队会议、选手参观场地等）进行现场摄像，刻盘存档。本赛项将聘请专业人士负责竞赛的摄影、摄像工作。特别是在选手抽签检录、竞赛现场、裁判工作等，与竞赛公正性直接相关，且为参赛院校普遍关注的环节，适当增加拍摄的频率和密度。在不干扰竞赛正常进行的前提下，力争全方位、多角度、真实的记录竞赛全貌。

## 十九、资源转化

大赛教学资源转化严格按照教育部标准执行，进一步挖掘传统手工制茶非遗技艺与茶叶加工技术创新生产资源转化渠道。茶叶现场手工制作和茶叶加工技术缺陷诊断两个竞技环节的教学资源转化：本次技能大赛的项目邀请职教专家和行业企业专家组成赛项专家组共同合作开发，按照企业岗位要求和职业标准设计赛项、研制赛题，组织裁判工作和提供技术保障。赛后专家组及时收集、整理手工制茶竞技环节的设计、实施过程和评分标准，前者制订手工制茶教学规范，后者转化为教学项目或案例及考核方案，公布在共享网站上，从而推动全国各高职院校茶教学改革与建设。