2020年“湖北工匠杯”技能大赛

——湖北省“斗菊”职业技能竞赛

斗茶项目技术工作文件

**1．项目的技术描述**

**1.1 本项目的名称：**

菊花茶评比（含保健茶，艺术茶二类）

**1.2 本项目的技术描述：**

对白菊类胎菊进干花，金丝皇菊类干花进行评定、首先从外形的花色，朵形，匀净度，进行评价，然后用100度沸水闷泡约3分钟后进行湿评，先观其汤色，闻其香气，尝其滋味，观看底叶，综合多项因子进行综合评判。分项给分，总分100分，外观得分30分，内质70分。

**1.3 选手的能力要求**根据要求，因场地限制，干花制作时间周期长等原因。

此项目由参赛队选手自送样品，样品要求包装完好，按照审评要求数量送样。

**1.4 选手的知识要求**参赛样品必须具备sc认证，最低标准要求具有小作坊资质。

**2．裁判员和选手**

**2.1 裁判员的条件和组成：**

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，要熟悉比赛规则、评分方法、技术标准。

主裁及助裁要求，主裁具备国家茶类研究员，高级工程师，一级评茶师资质。政治品质过硬，道德品质优良，无不良记录。

**2.2 选手的条件和要求**

参赛单位及选手严格按照《食品生产安全法》进行生产经营活动，拥有菊花加工资质，无违法违规生产经营记录，无违法犯罪事类的企业（含sc及小作坊证）都可送样品参评。
**3．竞赛题目**

**3.1 竞赛项目的组成**

参评样品金丝皇菊选用一杯一朵的小泡包装，福白菊胎菊选用独立的无真空独立包装（5g），外置礼盒或铁听。金丝皇菊不得少于20朵，福白菊胎菊不得少于200g。

**3.2实操考核的评分标准**

评审标准：观其形，闻其香，品其味。专家组将根据《GH/T1091.2014》代用茶行业标准中的感官指标检验方法及《GB/T3776-2018》茶叶感官审评方法对茶品外形、汤色、香气、滋味、花底进行逐一评审。由不参评的工作人员随机抽样编号进行封闭评审。内质审评：金丝皇菊扦样一朵，用200ml公杯冲泡2分钟，胎菊扦样2g置于160ml盖杯中冲泡2分钟。外观审评：金丝皇菊扦样10朵，福白菊胎菊扦样50g。评分标准满分100分。

**4. 命题方式**

**4.1 命题流程**

根据本技术文件开发赛题，比赛前提前公布竞赛题目。结合竞赛基础设施材料准备情况，一般在比赛时不再变更题目内容。

**4.2 命题产生的方式**

组委会、赛区工作人员共同研究协商场地布局，制定竞赛所需场地、设备、材料等设计方案。除特殊情况，一般赛题正式公布后，不再改动。在赛前经过专家的讨论分析后，由专家组长组织确定赛题。

**5．成绩评判方式**

**5.1 评判流程**

赛前评判培训 — 现场评判记录 — 交接记录— 计分。

**5.2 评判的方法**

评分方法：感官品质评价标准制定与评价：感官品质评价标准包括干评和湿评两部分。干评包括干花花形和花色，湿评包括气味、汤色、汤花和口感，具体评分细则见表1-1。

表1-1 感官品质评价标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **指标** | **品质特征** | **分值** |
| 花形（干）（15分） | 花瓣完整，花形美观 | 11-15 |
| 花瓣基本完整，略微散瓣 | 6-10 |
| 部分散瓣，花形差 | 1-5 |
| 花色（干）（15分） | 鲜亮 | 11-15 |
| 稍暗无杂色 | 6-10 |
| 暗或有杂色 | 1-5 |
| 气味（10分） | 清香或芳香持久 | 8-10 |
| 香气平淡不持久 | 5-7 |
| 无香味 | 1-4 |
| 汤色（20分） | 色泽油润，清澈明亮 | 14-20 |
| 色泽欠亮或具特殊汤色 | 7-13 |
| 色泽暗淡 浑浊 | 1-6 |
| 汤花（20分） | 花朵舒展无散瓣，花形饱满优美 | 16-20 |
| 舒展，略微散瓣 | 11-15 |
| 部分散瓣，花形欠佳 | 6-10 |
| 卷曲散瓣 | 1-5 |
| 口感（20分） | 甘醇微苦 | 14-20 |
| 微苦 | 7-13 |
| 苦或其他味道 | 1-6 |

备注：总分值100分，其中，外形占30分，内质占70分。

**6．竞赛规则**

**6.1 裁判人员须知**

6.1.1依据评分标准和评分细则，公平、公正、真实、准确地完成竞赛评分工作，不徇私舞弊。

6.1.2参加赛前裁判员会议，了解掌握比赛各项技术规则、要求。

6.1.3 裁判员必须佩带裁判证，仪表整洁，举止文明、礼貌，接受参赛人员的监督。

6.1.4 服从裁判组技术工作安排，认真做好本职工作。

6.1.5 认真参与各项技术工作，对有争议的问题，应提出客观、公正、合理的意见建议。

6.1.6 大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得私自与参赛选手或代表队联系，不得透露有关情况。

6.1.7坚守岗位，不迟到、早退，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

**6.2 选手须知**

6.2.1参赛选手必须佩带参赛证入场，2020年11月4日14：30开始斗茶。

6.2.2 在竞赛过程中如遇特殊情况经裁判员同意后特殊处理。

6.2.3 竞赛在规定时间结束时，参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，随后进行相关的清理工作。

6.2.4 参赛选手应爱护赛场设备，自觉维护竞赛场所的环境卫生。

**7.基础设施**

**7.1 设施要求**

7.1.1 比赛场地配有标准的品评室、品茶桌和品茶杯。并有醒目的工位标识，指示牌等。

7.1.2 比赛场地配备现场摄像。

7.1.3 选手休息室配备饮水机等。

7.1.4 裁判工作室配备电脑、打印机、文件柜等办公设备。

**7.2 设备及平台**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审评用具** | **说明** | **备注** |
| 1 | 审评室 | 选择在光线良好，视觉效果好的室内 |  |
| 2 | 干评台 | 木质黑色工作台长约5米，宽约0.8米，高0.8米 |  |
| 3 | 湿评台 | 木质白色工作台长25米，宽约0.8米，高0.8米 |  |

7.2.1 竞赛设备及平台型号及说明。

**7.3 仪器设备、工具、量具**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审评用具名称** | **规格及作用** | **备注** |
| 1 | 审评盘（木质） | 干看范形花色 |  |
| 2 | 审评杯（瓷质） | 高65mm×内径62mm，外径66mm，容量150ml |  |
| 3 | 审评碗 | 广口白瓷（外径95mm内径80mm，高52mm，容量150-250ml) |  |
| 4 | 叶底盘 | 长方形（长12cm，宽8.5cm，边高2cm）棕深色。 |  |
| 5 | 定时器（秒表） |  |  |
| 6 | 网匙 | 细密铜丝网 |  |
| 7 | 茶匙（白瓷） | 5容量 |  |
| 8 | 汤杯 | 白瓷，盛水用 |  |
| 9 | 吐茶筒 | 装废茶水用 |  |
| 10 | 烧水壶、茶巾 |  |  |

选手必须严格按照维修手册的要求，选择适合的仪器、设备、工具、量具。并能安全、规范、熟练地操作。

**7.4 辅助用品清单**

辅助用品清单

|  |  |
| --- | --- |
| **竞赛项目（模块）** | **斗茶** |
| **序号** | **类型** | **名称** | **规格型号** | **数量** | **备注** |
| 1 | 资料 | 评审登记表 |  |  |  |
| 2 | 文具 | 笔 |  |  |  |
| 3 | 计算器 |  |  |  |

**8.竞赛场地**

**8.1 场地布置要求**

应在专业化品茶室内进行，符合标准品茶室要求。

**8.2 场地照明要求**

赛场采光、照明和通风良好，选手能够在赛位正常操作。在竞赛区设置裁判评委工作区1个，成绩评判登录区1个，光线充足，便于办公。在不影响选手比赛的情况下，设置参观通道。

**8.3 场地消防和逃生要求**

8.3.1 比赛场地内必须悬挂“紧急情况安全疏散图”，并有醒目的“安全出口”指示牌。

8.3.2 比赛场地内应留有至少1.5米宽的“安全疏散通道”，地面画有清楚的“安全通道标识线”。

8.3.3 比赛场地内必须配备足够的灭火器。

**9.安全要求**

**9.1 选手安全防护措施要求**

9.1.1遵守安全操作规程，如果发生严重的创伤或类似的情景，取消选手比赛。

9.1.2在自己的比赛区域，确保自己的材料不会干扰旁边参赛者的比赛区域，个人的行为也不妨碍他人工作。

9.1.3保持地面整洁，环境卫生，做到整理、整顿、清扫、清洁和职业素养。

**9.2 场地整洁保持要求（有毒有害物品的管理和限制）**

9.2.1 比赛场地内必须配备垃圾分类回收箱，保证及时处理垃圾。

9.2.2 比赛场地内必须配备扫帚、拖把、纸巾等，保证及时清除垃圾。

**9.3 医疗设备和措施**

场地备有医疗站点，放置医药急救箱，包括外伤处理和急救药物。

**9.4 疫情防控措施**

比赛场地入口检测体温，所有人员凭绿色健康码入进。

**10.绿色环保**

**10.1 环境保护**

参赛者应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作用符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛。

**10.2 循环利用**

垃圾分类放置。

**11.竞赛安排**

**11.1 报到**

11.1.1 报到时间：2020年11月4日中午12：00前

11.1.2 报到地点：湖北省麻城市维也纳大茶店（公园店）

11.1.3 茶店位置：湖北省麻城市湖广大道与京九大道交叉（移

民公园西大门对面，电话：0713-2525555）

**11.2 熟悉场地及设备**

11.2.1 熟悉场地及设备时间:2020年11月4日

11.2.2 地点：湖北省麻城市孝感乡移民文化公园龙湖书院

**11.3 正式竞赛**

11.3.1 时间：2020年11月4日14：30——17：00

11.3.2 地点：湖北省麻城市孝感乡移民文化公园龙湖书院

**11.4 技术点评及成绩公布**

11.4.1 时间：2020年11月5日上午11：30

11.4.2 地点：湖北省麻城市移民文化公园龙湖书院

11.4.3 参加人员：专家裁判组及参赛单位选手