

广州市荔湾区人力资源和社会保障局 广州市荔湾区总工会

广州市荔湾区人力资源和社会保障局 广州市荔湾区总工会关于印发《2023年荔湾区“广东技工——匠心传承”评茶职业技能竞赛实施方案》的通知

区属各有关单位、各街道办事处，辖区相关企业：

现将《2023年荔湾区“广东技工——匠心传承”评茶职业技能竞赛实施方案》印发给你们，请加强宣传发动，认真贯彻执行。

广州市荔湾区人力资源
和社会保障局

广州市荔湾区总工会
2023年5月12日

（联系人：刘婷婷，联系电话：81574012）

2023年荔湾区“广东技工——匠心传承”评茶职业技能竞赛实施方案

为深入贯彻落实习近平总书记对技能人才工作的重要指示精神，落实国家、省、市关于发挥职业技能竞赛在技能人才选拔培养中的“指挥棒”和“助推器”作用的部署安排，深入推进荔湾区“广东技工”工程，打造展示精湛技能、相互切磋技艺的评茶员竞赛平台，进一步壮大技术工人队伍，认真办好本次竞赛，精益求精，优中选优，特制定本方案。

一、竞赛主题

技能领航·圆梦荔湾

二、竞赛职业及标准

（一）竞赛项目：评茶员

（二）竞赛等级：国家职业技能标准三级（高级）

（三）竞赛方式：个人赛，分为初赛和决赛。初赛成绩及格（ ≥ 60 分）方可进入决赛，参加决赛人数原则上不超过70人。

（四）竞赛标准：本次竞赛以《评茶员国家职业技能标准》（国家职业资格三级）规定的应具备的理论和实际操作技能要求作为主要依据，注重操作技能，适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容。

（五）参考书籍：《职业技能等级认定培训教材》、《评茶员培训教材》、《茶学概论》。

（六）裁判成员：竞赛裁判人员由组委会聘请评茶相关的资深专家组成。

（七）组织架构：本次竞赛由广州市荔湾区人力资源和社会保障局、广州市荔湾区总工会主办，广州市荔湾区艺鸿职业培训学校承办，技术指导单位为广州市职业能力建设指导中心，发证单位为广州市荔湾区艺鸿职业培训学校。

三、竞赛报名条件

所有参赛选手都必须遵守国家有关法律法规，具有良好的职业道德，爱岗敬业，锐意进取，刻苦钻研技术，勇于创新。在此基础上，还须分别具备以下参赛条件：

所有合法经营的荔湾区茶业企业、茶馆、茶叶店等单位取得相应工种中级工（四级）国家职业资格证书（职业技能等级证书）的从业人员以及具备以上资格的社会从业者。原则上不接受技师（二级）及以上级别人员参赛。

四、竞赛方式及时间地点安排

本次竞赛分初赛和决赛两个阶段进行。

（一）初赛

理论知识竞赛，采用闭卷无纸化（机考）考试形式，包括单选、多选、判断等题型，试卷满分为 100 分，成绩 ≥ 60 分为及格，考试时间为 120 分钟。

竞赛时间：8 月上旬，分批次进行。

竞赛地点：广州市荔湾区艺鸿职业培训学校（广州市荔湾区花地大道北 88 号壹号文化广场二楼）

（二）决赛

茶叶审评操作技能竞赛，采用现场实际操作方式进行，实操试卷满分为 100 分，成绩 ≥ 60 分为及格，考试时间为 60 分钟。

考核范围包括：①感官品质评定：茶叶外形与内质的审评操作；②茶叶审评术语的应用、品质得分及计算；③茶叶品类、品名、香气特征与滋味特征的评定。具体见技术文件。

竞赛时间：8 月中旬，分批次进行。

竞赛地点：待地点确定后另行通知。

（三）综合成绩

最终综合成绩=初赛成绩 $\times 30\%$ +决赛成绩 $\times 70\%$ ，排名按综合成绩进行，如出现综合成绩并列，则以决赛成绩高的靠前，如出现综合成绩、决赛成绩均并列，则以理论成绩高的靠前。

竞赛结束后，竞赛成绩排名及获奖情况将在广州荔湾政府网公示 5 个工作日，并在公示无异议后 10 个工作日内，将竞赛结果相关资料报广州市职业能力建设指导中心。

五、报名须知

（一）报名时间：2023 年 6 月 30 日前。

（二）联系方式及邮寄地址：

1.竞赛报名邮箱：13433022@qq.com

2.邮寄地址：广州市荔湾区花地大道北 88 号壹号文化广场二楼艺鸿学校

3.报名咨询电话：13533311424/020-81978900/020-81978911

（三）报名材料

1.报名登记表、报名汇总表（见附件1）。

2.近期大1寸免冠白底彩色电子相片（源文件必须采用正规照相馆所拍证件照片，JPG或JPEG格式，白色背景，大于10K，小于40K，像素 $\geq 295 \times 413$ 。相片文件名称以“姓名+身份证号码”命名，如有字母必须大写）。

3.相关证明、证书、证件扫描件。

（四）提交方式

将报名登记表、报名汇总表签名盖章版，以及其他相关材料于6月30日前全部扫描发竞赛报名邮箱，纸质件邮寄至广州市荔湾区艺鸿职业培训学校。

六、奖励办法

（一）综合成绩前三名，授予金奖、银奖、铜奖，金奖1人、银奖1人、铜奖1人。参加决赛人数在60人（含60人）以上的，原则上按1:2:3的比例分设一二三等奖，获奖人数占比不超过决赛总人数的20%。

（二）获得金奖、银奖、铜奖的选手，同时竞赛理论、实操成绩均合格者，授予“荔湾区技术能手”称号。

（三）竞赛理论与实操成绩均合格的选手，按有关要求组织核发高级工（三级）职业技能等级证书。对已获得同一职业同一等级证书的人员，不再重复颁发相应证书。

（四）对积极组织参赛的单位给予优秀组织奖，对支持单位给予特别贡献奖。

七、申诉与仲裁

（一）申诉

1.参赛选手对不符合竞赛规定的设备，对有失公正的检测、评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2.选手申述（申诉）均须通过企业领队，限用书面形式向仲裁工作组提出。仲裁工作组要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见尽快通知领队或当事人。

（二）仲裁

1.为体现公平公正原则，为确保竞赛顺利进行，组委会下设仲裁工作组。仲裁工作组负责受理竞赛中出现的所有申诉并进行仲裁。

2.仲裁工作组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因对裁决结果不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

附件：1.广州市荔湾区 2023 年“技能领航·圆梦荔湾”职业技能竞赛报名登记表、报名汇总表
2.2023 年荔湾区“广东技工——匠心传承”评茶职业技能竞赛技术文件

附件 1

广州市荔湾区2023年“技能领航·圆梦荔湾”
职业技能竞赛报名登记表

参赛项目：

姓 名		性别		(电子 照片)
出生年月日		民族		
身份证号码				
户口所在地			政治面貌	
工作单位			专业	
手 机		电子邮箱		
联系地址				
个人工作情况介绍： 本人从事本职业工作共 年，工作简历如下： 年 月至 年 月，在（单位名称）从事（何种岗位工作），主要业绩是 ；……				
特此声明： 本人已认真阅读并了解本次大赛的报名须知和参赛规则的全部内容，在此郑重声明，以上填写的所有内容完全真实、有效、准确和完整，如有不实，愿负相应法律责任，承担由此产生有一切后果，并承诺严格遵守大赛章程和规则。 参赛者签名： 年 月 日				
所在单位意见： 单位盖章： 年 月 日				

广州市荔湾区2023年“技能领航·圆梦荔湾”职业技能竞赛报名汇总表

参赛单位名称（盖章）：

序号	参赛项目	参赛组别	选手姓名	性别	身份证号码	联系电话	电子邮箱
1		三级					
2							
3							
.....							

领队姓名：

性别：

职务：

手机：

附件 2

2023年荔湾区“广东技工一匠心传承”评茶职业技能竞赛技术文件

一、竞赛项目

(一) 竞赛项目：评茶员

(二) 竞赛等级：国家职业技能标准三级（高级）

(三) 竞赛内容与时间：

1.初赛：初定于8月上旬，理论知识竞赛，高级评茶员理论题库，采用闭卷无纸化（机考）考试形式。

2.决赛：初定于8月中旬，采用现场实际审评操作方式进行。

二、竞赛方式

个人赛，本次竞赛分初赛和决赛两个阶段进行，初赛以理论知识竞赛方式进行，初赛成绩及格（ ≥ 60 分）方可进入决赛。

三、竞赛标准与要求

竞赛标准：本次竞赛以《评茶员国家职业技能标准》（国家职业资格三级）规定的应具备的理论和实际操作技能要求作为主要依据，适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容。

(一) 初赛

理论知识竞赛：包括单选、多选、判断等题型，题目200题，试卷满分为100分，考试时间为120分钟。

表 1.理论知识竞赛考核范围

项目	内容范围	考核方式
----	------	------

基本要求	职业道德	职业道德基本知识、职业守则等	机考
相关知识	样品接收	公关与接待基本知识	
	感官品质 评定	六大茶类不同级别外形与内质的审评知识；茶叶加工与品质的关系知识；不同产区、品种、季节和储藏的与茶叶品质关系的知识	
	综合判定	茶叶加工工艺与机械的相关知识；茶叶拼配技术知识；茶叶等级与精制的相关知识	
	指导与培 训	茶叶初制和精制的加工理论知识	
	组织管理	物价政策、市场与地区消费的相关知识；实物标准样的制备知识；企业人事与先进管理的知识；信息搜集整理与国内外茶叶科技动态的知识	

（二）决赛

采用现场实际审评操作方式进行，试卷满分为 100 分，考试时间为 60 分钟。

1.现场实际审评操作竞赛范围和考核模块：

(1) 样品接收管理 (占比 5%): 辨别茶样类别、名称, 对来样进行编号;

(2) 茶叶感官审评准备 (占比 15%): 根据考核内容做好审评器具的准备和清洁, 会调整和使用称量工具 (包括天平、电子称等) 等准备工作;

(3) 感官品质评定 (占比 40%): 茶叶外形与内质的审评操作; 茶叶审评术语的应用、品质得分及计算; 茶叶品类、品名、香气类型与滋味类型的评定;

(4) 综合判定 (占比 40%): 茶叶品质审评判定与级别评定, 记录汇总茶叶的外形内质八项因子, 按照各项因子的得分与评分系数计算审评结果。

四、竞赛基础设施

(一) 场地设施要求

1. 比赛场地配有足够数量的操作台、选手候考室、裁判阅卷室等。并有醒目的工位标识, 指示牌等。

2. 裁判阅卷室配备桌椅、电脑、投影仪、打印机、文件柜等办公设备。

3. 选手候考室配备桌椅、饮用水等。

(二) 比赛仪器设备、工具

表 2. 现场实际审评操作竞赛仪器设备、工具

序号	设备名称	数量	单位
1	审评盘	20	个

2	审评杯	90	个
3	审评碗	90	个
4	叶底盘	20	个
6	定时器	20	个
7	汤碗	20	个
8	茶匙	60	个
9	煮水壶	20	个
10	吐茶桶	10	个
11	干评台	15	张
12	湿评台	15	张
13	号码牌	30	张
14	审评服	20	件
15	茶样罐	15	个
16	茶样秤	10	个

五、赛场纪律

（一）参赛选手应按照技术文件和考核项目试题要求，在规定的时间内独立完成。

（二）参赛选手务必按时到达指定竞赛场地集合，并接受裁判员的检查。

（三）参赛选手进入赛场时，除按大赛技术文件规定携带比赛用品外，严禁携带其他技术资料、工具书、通讯工具进入竞赛场地。

（四）竞赛过程中，参赛选手须严格遵守安全操作规程，并接受裁判员的监督和警示，以确保参赛的人身及设备安全。选手因个人误操作造成人身安全事故和设备故障时，裁判长有权中止该选手竞赛；如非选手个人因素出现设备故障而无法竞赛，由裁判长视具体情况做出裁决(调换到备用工位或调整至最后一场次参加竞赛)；如裁判长确定设备故障可由技术支持人员排除故障后继续竞赛，将给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。

（五）参赛选手在竞赛过程中不得擅自离开竞赛场地，如遇有特殊情况需经裁判员同意后特殊处理。

（六）裁判长在竞赛结束前 15 分钟、5 分钟进行竞赛剩余时间提醒，裁判长发布竞赛结束指令后，参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，经裁判员检查许可后，参赛选手方可离开竞赛场地，工位由工作人员恢复。

（七）竞赛过程中因违反安全操作规程造成设备或人身安全事故者，按相关规定追究责任。

公开方式：主动公开

抄送：广州市职业能力建设指导中心。