

第四届晋城市职业技能大赛

茶艺赛项

技术文件

2024 年 3 月

目 录

1. 项目介绍	2
1.1 项目描述	2
1.2 考核标准	2
1.3 选手应具备的能力	2
2. 竞赛项目	错误！未定义书签。
2.1 竞赛内容	4
2.2 竞赛时间安排	5
3. 评判标准	5
3.1 分数和成绩计算方法	5
3.2 评分标准	5
3.3 客观和主观评分	7
3.4 裁判员组成和分工	7
4. 竞赛相关设施设备	7
4.1 竞赛设施设备和工具	7
4.2 选手自带物品及禁止自带使用的设备、工具和材料	8
5. 项目特别规定	9
5.1 赛前	9
5.2 赛中	9
5.3 违规情形	错误！未定义书签。0
6. 健康、安全和环保要求	错误！未定义书签。
6.1 比赛环境	错误！未定义书签。0
6.2 安全教育	错误！未定义书签。0
6.3 环境保护	错误！未定义书签。0

本文件按照国家职业技能标准（三级）及以上要求，适当吸收国家技能大赛相关技术要求编制，含项目技术描述、试题（确需保密的项目公布样题）、评判标准、本项目竞赛特别规定、常见违规行为的处罚、健康安全具体要求、设备设施安排及清单等。其中，试题可做不超过 30%的调整，在赛前裁判员集中培训时讨论确定修改内容并予以说明。未尽事宜，将在补充通知及赛前项目技术交流时予以说明。

1. 项目介绍

1.1项目描述

茶艺师技能竞赛是指综合对茶叶专业知识、表演、服务、管理技能等内容的竞赛项目。对选手的技能要求主要包括：①茶叶品质鉴别；②水温、茶水比、浸泡时间等参数设计；③茶水器选配、茶席设计与茶汤质量调控；④温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等泡茶基本技能演示和礼仪接待；⑤茶艺作品编创、文本撰写与现场解说、茶艺流程演示、背景设计、音乐选用等。

1.2考核标准

2018 年颁布的《茶艺师国家职业技能标准》
T/CTSS 3-2019《全国茶艺职业技能竞赛技术规程》

1.3选手应具备的能力

相关要求	
1	茶艺准备
基本知识	—茶叶品质鉴别 —瓷器茶具的特点 —陶器茶具的特点 —玻璃茶具的特点 —礼仪接待相关知识 —温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等动作要领基本知识
工作能力	—能区分绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶 —能鉴别茶样的优点和缺点 —能识别常用瓷器茶具的品质 —能识别常用陶器茶具的品质

相关要求	
	一能识别常用玻璃茶具的品质 一能识别自来水、纯净水、矿泉水等常用泡茶用水 一能按照礼仪要求，接待不同的宾客 一能演示温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等泡茶基本技能
2	茶席设计
基本知识	一茶席基本原理知识 一茶席设计类型知识 一茶席设计技巧知识 一少数民族茶俗与茶席设计知识 一茶席其他器物选配基本知识 一自创茶艺背景设计相关知识
工作能力	一能根据不同题材，设计不同主题的茶席 一能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席设计 一能根据少数民族茶俗设计不同的茶席 一能根据茶席设计主题进行茶器搭配 一能根据茶席设计主题配置相关的其他器物 一能根据茶艺主题设计制作背景
3	茶艺创作与演示
基本知识	一茶艺演示台及空间布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识 一茶艺演示与服饰相关知识 一茶艺演示与音乐相关知识 一茶席设计主题与茶艺演示运用知识 一各地风味茶饮和少数民族茶俗基本知识 一茶事艺文相关知识 一茶艺编创原理
工作能力	一能按照不同茶艺演示要求布置演示台及空间并选择和配置适当的插花、薰香、茶挂 一能根据茶艺演示的主题选择相应的服饰 一能根据茶艺演示的主题选择合适的音乐 一能根据茶艺主题确定演示内容和流程 一能根据茶事艺文领会茶文化的精神 一能根据茶艺编创原理编创茶艺
4	水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控
基本知识	一瓷器茶具分类与特点 一陶器茶具分类与特点 一不同泡茶用水的特点 一水浸出物浸出的相关知识 一不同茶类的冲泡水温、茶水比、浸泡时间等参数设计相关知识
工作能力	一能用不同的瓷器茶具与茶搭配 一能用不同的陶器茶具与茶搭配 一能为茶样选择合适的泡茶用水 一能根据水浸出物浸出规律设计规定茶艺所泡茶样的冲泡参数 一能根据水浸出物浸出规律设计茶汤质量比拼所泡茶样的冲泡参数 一能根据水浸出物浸出规律设计自创茶艺所选茶品的冲泡参数
5	茶艺文本与解说

相关要求	
基本知识	一茶叶的传说、典故 一茶叶感官审评基本知识及专业术语 一陶器茶具的选购知识 一瓷器茶具的选购知识 一茶具的特点及养护知识 一茶文化内涵相关知识
工作能力	一能够根据宾客需求介绍有关茶叶的文化背景 一能向宾客正确、通俗地介绍茶叶的色、香、味、形等性状 一能向宾客介绍选购茶具的技巧 一能撰写自创茶艺文本与解说词 一能在自创茶艺演示时现场解说 一能在茶汤质量比拼时说茶

2. 竞赛项目

2.1 竞赛内容

本次竞赛所有比赛模块不设团体竞赛，参赛选手仅限单人。技能操作竞赛项目包括以下：

2.1.1 模块一：规定茶艺竞技

规定茶艺竞技是在中国茶道精神指导下，以泡好一杯茶汤、呈现茶艺之美为目的，统一茶样、统一器具、统一基本流程，动态地演示泡茶过程的茶艺比赛形式。本模块指定绿茶玻璃杯泡法、乌龙茶紫砂壶双杯（品茗杯、闻香杯）泡法共2套基础茶艺。

1. 比赛统一茶样、统一器具、统一主题、统一音乐、统一时间段。比赛服装建议简洁大方，便于操作，演示过程不需要解说。
2. 参赛者抽签确定茶样后，提前熟悉茶样。赛前 5 分钟自行备具、备水（不计入比赛时间内）。
3. 选手按照赛前抽签决定竞技某一款茶的指定茶艺，比赛时长8--12分钟。
4. 绿茶规定茶艺竞技步骤：备具一端盘上场一布具一温杯一置茶一浸润泡一摇香一冲泡一奉茶一收具一端盘退场。
5. 红茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场一布具一温盖碗一置茶一冲泡一温盅及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。
6. 乌龙茶规定茶艺竞技步骤：备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温品茗杯及闻香杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。
6. 比赛以主持人或裁判宣布“计时开始”为开始，以收具行礼为结束。

2.1.2模块二：自创茶艺竞技

自创茶艺演示是在中国茶道精神指导下，以泡好一杯茶汤、呈现茶艺之美为目的，选手自行设定主题、茶席和背景、流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体的茶艺比赛形式。

1. 自选茶艺，题材、所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶。
2. 选手根据自己事先设计确定的主题，现场布置一个完整的茶席，时间不超过5分钟。
3. 对茶席设计的立意茶艺冲泡时进行解说（选手事先准备好文字说明开始比赛前交给评委），比赛时长8--15分钟。
4. 背景音乐、茶具、茶席、服装等参赛用品不得带有企业或品牌或个人明显标志。
5. 比赛以主持人或裁判宣布“计时开始”为开始，以收具行礼为结束。

2.2竞赛时间安排

茶艺项目竞赛总时间 30分钟。模块一规定茶艺竞技 13分钟，模块二自创茶艺竞技 17分钟，每名选手按规定的竞赛时间要求完成。提前完成不单独加分，在规定的时间内必须立即停止操作。

正式比赛赛项场次安排根据报名人数及抽签序号分组进行。

3. 评判标准

3.1分数和成绩计算方法

本次竞赛各项成绩按照百分制计分。选手竞赛成绩由多名裁判为 1 名选手分别打分，选手得分为裁判评分的平均值。各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入（如 1.055 计 1.06，1.054 计 1.05）。参赛选手放弃任一环节将不参与比赛总分排名统计。

3.1.1分值分配

序号	竞赛项目	竞赛时间	配分
模块一	规定茶艺竞技	12分钟	40

模块二	自创茶艺竞技	15分钟	60
-----	--------	------	----

3.1.2比赛成绩

本次竞赛各项成绩按照百分制计分。总成绩(分)=规定茶艺竞技分数×40% + 自创茶艺竞技分数×60% 。

3.1.3成绩排序

按比赛总成绩从高到低排列名次。当出现总成绩相同时，以模块二自创茶艺竞技成绩高者名次在前。

3.2评分标准

3.2.1模块一：规定茶艺竞技

（本项目总分 100 分，项目扣分最多不超过本项配分）

1. 仪容仪表、礼仪：发型、服饰与茶艺表演类型相协调；形象自然、得体，高雅，表情自然，具有亲和力；动作、手势、站姿、坐姿、行姿端正大方。分值：15分。
2. 茶席布置：席面布置合理、美观，有序，茶具空间符合操作要求，分值：10分。
3. 茶艺演示：动作连绵、轻柔、圆和，程序设计合理，全过程完整流畅。分值：40分。
4. 茶汤质量：要求茶汤温度适宜，汤色透亮均匀，滋味鲜醇爽口，香高持久，叶底完美，符合所泡茶类要求。分值：30分。
5. 比赛时间：不低于8分钟，不超过12分钟，分值：5分。

3.2.2模块二：自创茶艺竞技

（本项目总分 100 分，项目扣分最多不超过本项配分）

1. 仪表仪容、礼仪：发型、服饰协调，形象自然得体，身体语言得当，表情自然，动作、手势等端正大方。分值：5分。
2. 创新：主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远；茶席布置、茶具配置及泡茶手法、音乐服饰等方面均有创意。分值：20分。
3. 茶艺演示：布景、音乐、服饰及茶具协调，行茶动作连绵、协调并有创新，编程科

学合理、全过程完整、流畅；表演具有较强艺术感染力。分值：35分。

4. 茶汤质量：茶汤温度适宜，茶量水量适中，茶汤色、香、味俱全，要求最充分表达茶的质量。分值：30分。

5. 解说：有创意，讲解口齿清晰婉转，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。分值：5分。

6. 比赛时间：不低于8分钟，不超过15分钟。分值：5分。

茶席设计文稿样例

选手编号：

茶席名称：

主题阐述：

茶具使用：

冲泡茶品：

配乐说明：

3.3客观和主观评分

茶艺项目分为两个模块，要求在规定时间内完成规定茶艺竞技、自创茶艺竞技及茶汤质量比拼。

序号	竞赛模块	竞赛时间	主观分	总分
一	规定茶艺竞技	12	100	100
二	自创茶艺竞技	15	100	100

3.4 裁判员组成和分工

本次竞赛设立专家组，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（含工具物料）保障。本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长，若干名裁判员组成。裁判长由专家组长兼任。

3.4.1 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

3.4.2 裁判员

裁判人员需在本项目领域有工作经验、大赛管理或执裁经验，赛前需参加技术规则培训，掌握大赛技术规则、项目技术文件等要求。裁判员应服从本项目裁判长的工作安排，诚实、客观和公正执裁。

4. 竞赛相关设施设备

4.1 竞赛设施设备和工具

4.1.1 规定茶艺竞技项目赛场提供设施、设备清单表

分类	名称	规格	单套数量
比赛用茶	绿茶		
比赛用茶	乌龙茶		
茶艺桌凳	茶艺桌	长：1200mm，宽：600mm，高：650mm	1
	茶艺凳	长：400mm，宽：300mm，高：400mm	1

绿茶规定茶艺	茶盘	50cm×30cm	1
	玻璃茶杯	以实物为准	3
	白瓷茶荷	以实物为准	1
	随手泡	以实物为准	1
	茶巾	38cm×30cm	1
	瓷质茶叶罐	高9cm， 口径7cm	1
	茶道组	以实物为准	1
	奉茶盘	以实物为准	1
	水盂	以实物为准	1
乌龙茶规定茶艺	双层茶盘	43cm×28cm	1
	随手泡	以实物为准	1
	紫砂品茗杯	以实物为准	4
	紫砂闻香杯	以实物为准	4
	木杯托	以实物为准	4
	紫砂壶	以实物为准	1
	瓷质茶叶罐	高9cm， 口径7cm	1
	白瓷茶荷	以实物为准	1
	茶道组	以实物为准	1
	茶巾	38cm×30cm	1
	奉茶盘	以实物为准	1

4.2选手自带物品及禁止自带使用的设备、工具和材料

4.2.1选手自带物品

序号	设备名称	型号（备注）
1	身份证	
2	参赛证	
3	职业装	仪容仪表符合茶艺师职业要求，服装上不得有任何文字标识
4	模块二自创茶艺全套用具	不得带有个人信息或企业LOGO

注：若选手自带设备工具少于表中所列项目，赛场不负责提供。

4.2.2禁止自带使用的设备、工具和材料

序号	设备名称
1	明火、酒精、炭、香等易燃易爆物品
2	强酸强碱等腐蚀性液体和有毒有害物品
3	通讯设备及复习资料

此外，未经允许请勿移动或借用场内布置和器具。赛场配发的各类工具、材料、茶样等，选手一律不得带离赛场。

5. 项目特别规定

发生设备异常，选手迟到、缺席、弃权、中途离场与违纪，安全事故、安全隐患，外围干扰等情况时的相应处理措施说明。

除模块一规定茶艺竞技和模块三茶汤质量比拼所用茶席、茶具和茶叶外，参赛选手比赛中所用的茶席布置以及比赛中需要的材料自备。

参赛选手应严格遵守赛场规则，对违反赛场规则，不服从裁判员劝阻者，经裁判长裁决取消比赛资格，因违反安全操作规程造成设备或人身安全事故者，竞赛成绩无效并按规定追究相关责任。

5.1赛前

1. 根据本项目实际需要，裁判长与承办单位于赛前 1-2 天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；本项目裁判长与裁判员于赛前 1 天进行集中培训、技术对接和设备设施、耗材确认。

2. 参赛选手报到时需凭相关证件领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手编号，并将背景音乐拷贝至指定电脑，报到完毕后提前前往赛场，熟悉场地。参赛选手需在规定的时间内进行自创茶艺现场调试和确定，逾期视为已确认。

3. 选手的出场顺序以参赛个人为单位抽签决定。

4. 赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到 15 分钟的选手视为自动放弃比赛。

5. 检录完毕，每位选手按照选手抽签工位号到指定位置。可携带本竞赛模块允许自备的用具。所有通讯、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

6. 禁带物品。选手不得携带以下物品进入赛场：明火、酒精、炭等易燃易爆物品，强酸强碱等腐蚀性液体，通讯设备及复习资料。

此外，未经允许请勿移动或借用场内布置和器具。赛场配发得各类工具、材料、茶样等，选手一律不得带离赛场。

5.2赛中

1. 竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用具。各参赛选手间不能走动、交谈。

2. 由裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。

3. 竞赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律由工作人员陪伴，否则算弃赛，所用时间一律计算在竞赛操作时间内。

4. 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

5. 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或用具损坏时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的用具损坏或故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换用具要求，同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

6. 选手必须遵守竞赛日程安排和抽签顺序参加各项比赛，不得私下调换顺序、无故离开。如有特殊情况，需经裁判长同意后作特殊处理。

7. 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

5.3违规情形

1. 不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、机具、材料等参赛，不听劝告的取消比赛资格。

2. 竞赛过程中，选手不得接受场外送进的材料、加工过的半成品等。

3. 选手不得损坏、拆卸、改装赛场提供的设备、工具和工作台等设施。

4. 选手不得在任何竞赛区域、位置、赛件上作任何涉嫌作弊的标记。如比赛开始前发现有明显痕迹，可上报裁判员进行处理，严重者可按作弊处理。

5. 在完成竞赛任务的过程中，因操作不当导致事故，扣 10~20 分，情况严重者取消比赛资格。

6. 因违规操作损坏赛场提供的设备、污染赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣5~10分。

7. 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣 5~10 分，情况严重者取消比赛资格。

6. 健康、安全和环保要求

6.1 比赛环境

1. 竞赛场地为室内，光线良好，照明充足；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁。竞赛场地设置隔离带，非裁判员、参赛选手、工作人员不得进入比赛场地；每个赛位占地不小于 $3\text{m} \times 3\text{m}$ ，且标明赛位号。
2. 竞赛场地设置检录区、器具物料区、竞赛操作区、裁判评判区、音控区、选手休息（候赛）区等区域，并根据需要设置选手自带工具材料区等。
3. 各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。
4. 竞赛场地模块二自创茶艺竞赛配备有供播放背景音乐的多媒体及屏幕。
5. 赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

6.2 安全教育

1. 选手参赛前应接受过系统的职业安全教育。
2. 赛前裁判长宣读竞赛规则、安全注意事项。
3. 任何时候，参赛选手不得私自接插线板。
4. 裁判、选手应严格遵守设备安全操作规程。

6.3 环境保护

1. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生，垃圾集中存放。
2. 交通路线、走廊、楼梯、紧急疏散通道必须保持畅通无障碍，灭火器等消防救生设备齐全有效。
3. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序，赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能回收利用。
4. 赛场严格遵守我国环境保护法。

附件一：

模块一 规定茶艺竞技答题样卷

第 场

参赛选手编号：

冲泡茶类：

序号	项目	评分要素	配分	扣分	得分
1	礼仪 仪表 仪容	发型、服饰搭配适合、协调等	1		
		形象自然、得体，高雅，表演中身体语言得当，表情自然，具有亲和力等	2		
		动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体等	2		
2	茶席 布置	茶器具选配、布置与排列有序、合理等	6		
		冲泡茶过程中席面器具保持有序、合理等	4		
3	茶艺 演示	冲泡方式及程序契合茶理，投茶量适宜，水温、水量合理等	5		
		操作动作圆融、优美，过程连续完整，节奏协调，形神兼备等	8		
		奉茶姿态及姿势自然、大方得体，礼貌用语等	5		
		收具规范有序、优雅等	2		
4	茶汤 质量	茶汤汤色表现突出等	5		
		茶汤香气、滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品类特色等	10		
		所奉茶汤适量、温度适宜、茶汤一致等	5		
5	时间	在6-10min内完成茶艺演示	5		
总分			60		

裁判签名：

年 月 日

附件二：

模块二 自创茶艺竞技答题样卷

第 场 参赛选手编号:

序号	竞赛内容	评分要素	配分	扣分	得分
1	创新	主题明确，与比赛要求契合度高，立意新颖，有原创性，意境高深等	5		
		文案创编符合要求，有新意、文案上交及时等	5		
		茶品选用、茶席设置、泡茶程序、音乐服饰有新意等	5		
2	茶席布置	茶、水、具与主题结合度，配置协调、齐全、有序等	5		
3	茶艺演示与奉茶	根据主题配置的服饰选配、音乐、背景、视频等具有较强艺术感染力等	10		
		动作适度、手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅等	15		
		沏泡过程中语言运用恰当，语气、语调得体等	7		
		讲究仪容仪表，奉茶礼运用恰当，言辞规范恰当等	8		
4	茶汤质量	茶汤色、香、味、形表达充分等	15		
		所奉茶汤温度适宜等	10		
		茶汤适量、水位一致等	5		
5	解说	现场解说情感丰富、有创意，讲解口齿清晰婉转，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受等（不可录制配音）	5		
6	时间	在规定时间内8-15min内完成茶艺表演，超时扣分，每超时1min扣1分，最多扣5分，少于5min扣3分。	5		
总分			100		

裁判签名:

年 月 日

