

# 第六届忻州市职业技能大赛 茶艺项目

## 技 术 文 件

第六届忻州市职业技能大赛组委会  
2024年9月

# 目 录

<b>一、技术描述</b> .....	<b>1</b>
(一) 项目概要 .....	1
(二) 基本知识与能力要求 .....	1
<b>二、试题与评判标准</b> .....	<b>2</b>
(一) 竞赛试题内容 .....	2
(二) 样题及赛题变化 .....	3
(三) 竞赛评判标准 .....	3
<b>三、竞赛细则</b> .....	<b>9</b>
(一) 竞赛时间安排 .....	10
(二) 裁判员分组和职责 .....	10
(三) 竞赛实施细则或赛场规则 .....	10
<b>四、竞赛场地、设施设备等安排</b> .....	<b>11</b>
(一) 赛场规格要求 .....	11
(二) 场地布局要求 .....	12
(三) 基础设施设备清单 .....	13
<b>五、健康、安全和环保要求</b> .....	<b>14</b>
(一) 选手安全防护要求 .....	14
(二) 赛事安全要求 .....	14
(三) 赛场要求 .....	14
(四) 绿色环保要求 .....	15
(五) 疫情防控 .....	15

# 一、技术描述

## （一）项目概要

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。用以赛引领的方式，加快建设“人人持证、技能社会”，更好的服务山西高质量转型发展，加快培养大批高素质劳动者和技术技能人才，弘扬精益求精的工匠精神。

本技术文件按照《茶艺师国家职业技能标准》国家职业资格三级的知识和技能要求为依据，适当吸收世界技能大赛相关技术要求编制，含项目技术描述、试题、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。正式比赛试题可做不超过30%的调整，未尽事宜，将在补充通知及赛前技术交流时予以说明。

## （二）基本知识与能力要求

本次竞赛项目的技术标准是结合《茶艺师国家职业技能标准》职业资格三级（高级工）中相关技能标准，参照目前国内成功的茶艺大赛标准而制定。

### 1. 基本知识

竞赛内容	知识要求	相关知识	权重比例 (%)
知识内涵	茶艺人员的礼仪	(1) 茶艺工作者的仪容仪表 (2) 茶艺工作者的仪态 (3) 茶艺工作者的职业修养	10%
	水为茶之母、器为茶之父	(1) 茶具的种类及产地 (2) 正确选择器皿泡茶 (3) 正确使用水泡茶	10%
	茶与健康	(1) 茶的主要内含物 (2) 茶的功效	10%
	食品与茶叶营养卫生	(1) 食品与茶叶卫生基础知识 (2) 饮食业食品卫生制度	10%

## 2. 能力要求

竞赛内容	技能要求	相关知识	权重比例 (%)
茶艺准备	能够正确选用与茶类相适宜的饮茶器具	(1) 茶叶相关知识 (2) 茶具相关知识	10%
茶艺演示	(1) 能掌握各类茶的冲泡技巧 (2) 能根据不同茶叶选择泡茶用水 (3) 能根据需要布置茶席 (4) 能够独立组织茶艺表演并介绍其文化内涵	(1) 茶艺冲泡的要素 (2) 泡茶用水要求 (3) 茶席布置方法 (4) 茶艺表演知识	30%
茶叶知识	茶叶的鉴别	(1) 茶叶的品类 (2) 茶叶的特点	20%

## 二、试题与评判标准

### (一) 竞赛试题内容

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二个模块：

#### 模块1. 指定茶艺竞技

选手按照赛前抽签决定竞技某一款茶的指定茶艺（正山小种茶、龙井茶）。

(1) 滇红茶（红茶）指定茶艺为盖碗泡茶技法。选手进入赛场，自行选择比赛用具及用茶，听工作人员指示到指定茶桌，布具-行茶礼-入座-入静-翻杯-温杯-示茶投茶-浸润摇香-冲泡-奉茶-礼敬众宾-共品佳茗-归置茶具-礼谢宾客。

(2) 安吉白茶（凤形绿茶）指定茶艺为玻璃杯泡茶技法。选手进入赛场，自行选择比赛用具及用茶，听工作人员指示到指定茶桌，布具-行茶

礼-入座-入静-轻展茶席-翻杯-温杯-示茶投茶-浸润泡-摇香-冲泡（凤凰三点头）--奉茶-礼敬众宾-共品佳茗-尽杯谢茶-归置茶具-礼谢宾客。

比赛统一茶样、统一器具、统一主题、统一音乐、统一时间。比赛服装自备，建议简洁大方，便于操作。演示过程不需要解说。比赛时间：茶艺演示不少于8分钟，不超过12分钟，以选手端茶具入场裁判长开始计时，以收具行礼作为结束，满分为100分，模块1占总成绩的40%。

### 模块2. 创新茶艺竞技

创新茶艺竞技，参赛选手自选茶艺，所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶。参赛选手设定主题、茶席，将解说（现场解说）、表演、泡茶融入其中，创作背景音乐、茶具（不得带有企业或团体或个人明显标识）、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，竞赛时不可邀请助演，由选手现场独立完成。赛前5分钟时间布置茶席及其他，比赛时间不少于8分钟，不超过15分钟，满分为100分，模块2占总成绩的50%。

### 模块3. 茶叶品质鉴定竞技

大赛组委会统一提供茶样，选手抽茶样，填写茶叶的干茶审评专业术语。时间10分钟，满分为100分，模块3占总成绩的10%。

## （二）样题及赛题变化

如果正式比赛时的试题超过 30%的调整（调整方式不限于裁判组共同商定或裁判长独立修定），必须由裁判长在赛前裁判员集中培训和选手赛前技术说明会予以说明。

## （三）竞赛评判标准

### 1. 竞赛试题配分

序号	竞赛项目	竞赛时间	所占分值比例
模块一	指定茶艺竞技	8-12 分钟	40
模块二	创新茶艺竞技	8-15分钟	50

模块三	茶叶品质鉴定竞技	10分钟	10
-----	----------	------	----

## 2. 成绩计算方式

每个项目都采用 100 分制。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）。

## 3. 评判方法

模块一：规定茶艺竞技（本科目总分 **100** 分，项目扣分最多不超过本项配分）

第六届忻州市职业技能大赛茶艺项目（指定茶艺竞技）评分表

参赛号:

茶品:

项目	分值 (%)	要求和评分标准	扣分点	扣分
礼仪 仪表 仪容 25分	5	发型、服饰与茶艺表演类型相协调。	穿无袖扣1分。 发型突兀扣1分。 服饰与茶艺明显不协调扣分。	
	10	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。	视线不集中或低视或仰视，扣1分。 神态木讷平淡，无交流，扣1分。 表情不镇定、眼神慌乱扣1分。 其它不规范因素扣分。	
	10	动作、手势、站立姿势端正大方。	抹指甲油扣1分。 未行礼扣1分。 坐姿脚分开扣1分。 手势中有明显多余动作，扣2分。姿态摇摆，扣1分。其它不规范因素扣分。	
茶艺 表演 40分	15	冲泡程序契合茶理，投茶量适用，冲水量及时间把握合理。	泡茶顺序颠倒或遗漏一处扣2分，两处及以上扣4分。 茶叶用量及水量不均衡不一致扣3分。 茶叶掉落：扣2分。 其它不规范因素扣分。	
	15	操作动作适度，手法连绵、轻柔，顺畅，过程完整。	动作不连贯扣3分。 操作过程中水洒出来扣3分。 杯具翻倒扣5分。 器具碰撞发出声音扣2分。 其它不规范因素扣分。	

	10	奉茶姿态及姿势自然、大方得体。	茶艺气质欠佳扣2分 奉茶时将奉茶盘放置茶桌上扣2分。 未行伸掌礼扣2分。 脚步混乱，扣2分。 其它不规范因素扣分。	
茶汤 质量 30分	20	茶汤的汤色、香气、滋味表达充分。	色、香、味有一项表达不充分扣4分。 汤色差异明显扣4分。 水温不适宜扣4分。 其它不规范因素扣分。	
	10	投茶量适当。	茶量过多扣2分。 茶量过少扣2分。 其它不规范因素扣分。	
时间 5分	5	在8-12分钟内完成茶艺表演。	超时在1分钟内扣1分。 超时在1-2分钟内扣2分。 超时2分钟以上扣3分。 时间不足相应扣分。	
得分				

裁判员签字：

裁判长签名：

年 月 日

## 第六届忻州市职业技能大赛茶艺项目（创新茶艺竞技）

### 评分表

参赛号：

参赛作品：

项目	分值 (%)	要求和评分标准	扣分点	扣分
创新 30分	15	主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远。	主题立意不够新颖，没有原创性，扣4分。 有原创性，但缺乏文化内涵，扣3分。 意境欠高雅，缺乏深刻寓意，扣3分。	
	15	符合茶礼，泡茶手法、音乐、服饰有新意，且符合主题，符合茶文化的基本理念。	仪容仪表不和茶礼扣3分。 泡茶手法平淡无新意，扣2分。 音乐、服饰无新意，扣3分。 音乐、服饰有新意，但与主题不相符，扣2分。其他扣分	
茶艺演示 30分	20	动作适度、手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅。	动作不连贯扣3分。 赛场气质不佳扣3分 操作过程水洒出来扣2分。 杯具翻到扣2分。 冲泡程序有明显错误，扣3分。表演技艺平淡缺乏表情，扣2分。 投茶方式不准确，扣2分。 其他	
	10	奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。	奉茶时姿态不端正，扣2分。 未行伸掌礼扣2分。 不注重礼貌用语，扣2分。 其他	
茶汤 质量 25分	15	茶汤色、香、味表达充分。	未能充分表达出茶色、香、味，扣9分。 仅能表达出茶色、香、味其一者，扣6分。 能表达出茶色、香、味二者，扣3分。 其它不规范因素扣分。	

	10	茶汤适量，温度适宜。	茶汤过量或过少扣2分。 茶汤温度不适宜，扣2分。 茶汤浓度过浓或过淡扣2分。 其它不规范因素扣分。	
解说 10分	10	有创意，讲解口齿清晰婉转，文字表达明确，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。	解说词缺乏创意、立意欠深远，扣2分； 解说词无法引导理解茶艺，扣2分。 讲解不脱稿扣2分。 讲解口齿不清晰，扣2分。 讲解欠艺术表达力，扣2分。	
比赛时间 5分	5	在8-14分钟内完成茶艺表演。	超时在1分钟内扣1分。 超时在1-2分钟内扣2分。 超时2分钟以上扣3分。 时间不足相应扣分。	
得分				

裁判员签字：

裁判长签名：

年 月 日

## 第六届忻州市职业技能大赛茶艺项目（茶样品质鉴别）

### 评分表

茶样名称：

选手号：

内容（分数）	审评术语	权重	扣分
外形			
得分			

裁判员签字：

裁判长签名：

年 月 日

#### 4、成绩并列

按比赛总成绩从高到低排列名次。比赛总成绩相同，按第二模块成绩较高的名次在前；如总成绩、第二模块成绩均相同，按完成竞赛任务所用时间少的名次在前。

### 三、竞赛细则

#### （一）竞赛时间安排

1、三个竞赛环节分三场进行。第一场为指定茶艺竞技，按三人一组进行；第二场为创新茶艺竞技，按一人进行；第三场茶样品质鉴定竞技，按三人进行。

2. 赛项场次安排将根据报名人数及抽签序号进行安排。

3. 第一天上午进行指定茶艺竞技和茶样品质鉴定竞技，3人一组，按组首先进行指定茶艺竞技，然后本组选手到另外赛场进行茶样品质鉴定

竞技，依次进行。从下午开始进行创新茶艺竞技，单独进行，每人上台到下台时间预计20分钟，一个小时3人，下午进行4个小时比赛。第二天8个小时比赛。所有选手比赛完毕，第二天，合计最后得分。

## （二）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长，2名裁判员组成。

### 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。

### 2. 裁判员

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。

根据裁判员的相关工作经验以及赛前培训的情况，3名裁判员是评分员与核分员。

### 3. 工作人员分组

检录组：负责对参赛选手签到及赛场引导。

加密组：主要负责选手的检录、核实证件身份并对选手所提交的作品进行加密和解密工作。

时间记录组：负责记录每位选手的实际工作时间。

## （三）竞赛实施细则

1. 指定茶艺竞技和茶样品质鉴定竞技比赛中的茶叶、茶具、水、音乐由组委会提供，服装自备；创新茶艺竞技的服装、茶具、茶叶、背景音乐、茶席设计所需用品选手赛前自备，背景视频（音乐需与视频一体）需赛前提前交于会务组。

2. 参赛选手凭参赛证、身份证进入赛场。报名者必须符合参赛资格，不得弄虚作假。在资格审查中一旦发现问题，将取消其报名资格；在竞赛过程中发现问题，将取消其竞赛资格；在竞赛后发现问题，将取消其竞赛成绩。

3. 赛前选手需抽签，确定参加指定茶艺竞技的茶类及比赛序号、茶样品质鉴定竞技的比赛序号、创新茶艺竞技的比赛序号。

4. 参赛选手提前30分钟到达比赛现场报到，比赛开始后迟到选手不得入场参加比赛，报到时佩戴大赛组委会签发的参赛证并携带本人身份证。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

5. 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，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，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。

6. 比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理。

7. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

#### 8. 问题或争议处理

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《问题或争议处理记录表》。

## 四、竞赛场地、设施设备等安排

竞赛各区域应设置合理，符合安全、健康和环保要求。

### （一）赛场规格要求

1、竞赛场地设置检录区、器具物料区、竞赛操作区、裁判评判区、更衣室（男女各一）、音控区、选手休息（候赛）区、观摩通道等区域。并根据需要设置选手自带工具材料区等。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。

2、竞赛区面积不低于80m<sup>2</sup>，划分为比赛区和裁判区。模块一指定茶艺竞技划分三个赛位。模块二创新茶艺竞技为一个赛位。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；且标明赛位号。

3、竞赛场地光线充足，照明良好；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁；

4、竞赛场地第一个区域需配备有电子屏和舞台。第二个区域配有大赛主背景背板、投影仪和幕布。

5、有就近清洗茶具的条件。

6、赛场设有保安、公安、消防、医疗、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件。

7、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。

### （二）场地布局要求

场地面积不少于300平米。设检录处、候赛区、茶具区、比赛场等。

### （三）基础设施设备清单

#### 1. 竞赛项目所用主要器具清单

分类	茶具名称	规格	单套数量
桌椅	茶艺台椅	茶桌：长×宽×高 80cm×60cm×70cm 椅子：高42cm	10
比赛用具	茶盘	44cm×33cm	3

	白瓷品茗杯	以实物为准	12
	白瓷茶荷	以实物为准	5
	玻璃公道杯	以实物为准	6
	白瓷盖碗	150cc	6
	杯垫	以实物为准	12
	随手泡	以实物为准	5
	茶巾	38cm×30cm	5
	茶道组	以实物为准	5
	奉茶盘	以实物为准	5
	水洗	以实物为准	3
	茶旗	以实物为准	3
	玻璃杯	以实物为准	3
	茶桶	以实物为准	6
	电子秤可精确到0.1g	以实物为准	3
	纯净水	以实物为准	6
	插线板	以实物为准	10
裁判用具	签字笔（红色与黑色）	以实物为准	15
	塑料盆	以实物为准	3
	秒表	以实物为准	1
	白色勺子	以实物为准	3
	白瓷品茗杯	以实物为准	5
	A4白纸	以实物为准	

## 2. 竞赛项目所用茶叶清单

序号	名称	规格	克	备注
1	滇红	一级	200	指定茶艺、茶叶品质鉴定
2	安吉白茶（凤形）	一级	200	
1	霍山黄芽	二级	200	茶叶品质鉴定
2	白牡丹	一级	200	
3	碧螺春	二级	200	

### 3、选手自备的设备和工具

要求化好淡妆，发型、穿着应符合该茶类将进行表演的主题茶艺，表演服装由选手自备（若大赛现场有统一规定，服从大赛要求）。

根据自己的茶席设计主题，自备所需的器具和茶品。

选手事先准备好“茶席设计方案”文稿比赛前交给裁判。

## 五、健康、安全和环保要求

### （一）安全教育

选手参赛前应接受过系统的职业安全教育。

- 1、赛前裁判长宣读竞赛规则、安全注意事项。
- 2、疫情防控已转为常态化，参赛前尽量减少不必要外出，比赛全程请做好个人防疫措施，请务必全程带好口罩。
- 3、服从竞赛现场防疫工作人员测温、登记工作，出现发烧、咳嗽、呕吐等特殊症状的人员第一时间向大赛组委会报告。
- 4、任何时候，参赛选手不得私自接插线板。
- 5、裁判、技术人员、选手应严格遵守设备安全操作规程。
- 6、竞赛过程中，技术支持人员有责任对选手使用的设备安全进行监护，发现问题及时制止，避免发生设备损坏。

### （二）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、竞赛相关人员必须保持场地秩序，有序进入规定线路和区域。
- 3、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。

4、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。

5、赛场严格遵守我国环境保护法。

### （三）绿色环保要求

1. 赛场严格遵守我国环境保护法。

2. 赛场所有废弃物应有效分类处理，并尽可能地回收利用。

3. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生，垃圾集中存放。

4. 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。

### （四）疫情防控

请大家按照国家及本地疫情防控的相关规定，对赛前集拢术工作对接，比赛报到、住宿、交通，以及赛场人流控制、核酸检测、体温检测等。

明确要求和具体措施。各参赛队及各类相关人员须遵照执行。

**如无特殊要求，请统一为“执行国家及本次大赛疫情防控的相关规定。”**