
晋中市第三届职业技能大赛

茶艺项目

技

术

文

件

2021年11月

目 录

一、赛项名称、地点	1
二、赛项标准	1
三、参赛对象	2
四、竞赛内容	2
五、竞赛形式	4
六、竞赛规则	4
七、竞赛物品清单	5
八、成绩评定	6
九、申诉与仲裁	9
十、其他竞赛须知	9

一、赛项名称、地点

1. 项目名称：茶艺
2. 赛项归属类别：创意艺术与时尚类
3. 比赛地点：

二、赛项标准

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. 知识要求

竞赛内容	知识要求	相关知识
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
	茶知识	(1) 茶的分类及加工工艺 (2) 茶诗词 (3) 识茶、辨茶的知识
	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
	茶席布置	(1) 茶席的元素要点 (2) 茶席与插花、焚香
	茶艺表演	(1) 确定主题 (2) 冲泡技巧 (3) 仪式感的训练要素
	茶与健康	(1) 茶的主要内含物 (2) 茶的功效

	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
--	-----------	----------------------------------

2. 技能要求

竞赛内容	技能要求	相关知识
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
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
茶叶知识	茶叶的鉴别	(1) 茶叶的品类 (2) 茶叶的特点

三、参赛对象

在我市从事相关专业（职业）的城乡劳动者，只要在法定年龄内不受学历、工作经验限制，均可报名。

四、竞赛内容

竞赛分为指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、茶叶外形评审，共三个环节。

模块具体内容如下：

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（红茶、绿茶、乌龙茶）。

(1) 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，听裁判长指示到指定茶桌，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)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，听裁判长指示到指定茶桌，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）-举杯示人--奉茶-礼敬众宾-共品佳茗-尽杯谢茶-归置茶具-礼谢宾客。

(3)乌龙茶指定茶艺为紫砂壶泡茶技法。选手进入赛场，自行选择比赛用具及用茶，听裁判长指示到指定茶桌，布具-行茶礼-入座-入静-翻杯-温杯-示茶投茶-温润泡-闻香杯-壶中续水冲泡-淋壶-倒茶分茶-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10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. 茶叶外形评审

茶叶外形评审，参赛选手抽签选取评审茶叶，在指定区域内争取识别该茶叶并通过对外形的鉴定，完成对所抽取茶叶的外形评审，并在规定时间内填写《茶叶外形评审表》。比赛时间：识别、鉴定茶叶时间为 2 分钟，填写《茶叶外形评审表》时间为 5 分钟。模块三满分为 100 分，模块 3 占总成绩 10%。

五、竞赛形式

1. 本次竞赛为个人赛形式。每位参赛选手需先后进行茶叶外形评审、指定茶艺竞技、创新茶艺竞技三个环节比赛，所有选手比赛结束后，把三项的得分相加，进行由高至低的排名，分数保留小数点后两位，如果总分成绩相同，模块 2 创新茶艺展示分数高者为先。

2. 三个竞赛环节分三场进行。第一场为茶叶外形评审，按 6 人一组进行；第二场为指定茶艺竞技，按五人一组进行；第三场为创新茶艺竞技，按一人进行。

3. 赛项场次安排将根据报名人数及抽签序号进行安排。

4. 第一天上午进行茶叶外形评审，6 人一组进行，指定茶艺竞技，5 人一组，绿茶、红茶、乌龙茶组为一轮轮次进行。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。

六、竞赛规则

1. 茶叶外形评审比赛中茶叶、样盘、《茶叶外形评审表》由组委会提供，所穿服装（不做要求）、填表所用笔由选手自备；指定

茶艺竞技比赛中的茶叶、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、提供行程绿码、健康绿码进入赛场。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，确定所评审茶叶的种类，确定参加指定茶艺竞技的茶类及比赛序号、工位号、以及所泡的茶品种类，确定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个人身份证。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。

七、竞赛物品清单

1. 竞赛项目所用主要器具清单

茶艺类别	茶具名称	规格	单套数量	
绿茶指定茶艺	竹盘	42cm×30cm	10	
	茶杯	规格：200ml 高度：8.0 cm 直径：6.5 cm	30	
	玻璃茶荷	10.4cm×8cm	10	
	玻璃茶托	直径：11.2cm	30	
	玻璃提梁壶	规格：1.2L 高度：13cm 直径：13cm	10	
	玻璃杯泡茶技法	水碗（盂）	最大处直径：12.0cm	10
		茶巾	30cm×30cm	10
		玻璃茶叶罐	规格：375ml 高度：12cm 直径：8cm	10
		竹色茶道组	15cm×4.5cm	10
		桌布	2.0m×1.6m	5
		奉茶盘	32cm×21cm	10
红茶指定茶艺	托盘	炭化色30cm×45cm	10	
	小品茗杯	高度：3.3cm 宽度：5.5cm	30	
	茶叶罐	高度：9cm 宽度：6cm	10	
	白瓷茶荷	10cm×8cm	10	
	滤网	直径：7cm	10	
	公道杯	高度：5 cm 宽度：12 cm	10	
盖碗泡茶技法	盖碗	容量：140ml 高度：5 cm 最大宽处宽度：9 cm	10	
	杯托	长宽6cm	30	
	黑色提梁壶	容量：1000ml	10	
	水碗（盂）	口直径：13.5cm 底直径：7.0cm 高度：5.0cm	10	
	茶巾	30cm×30cm	10	

	竹制茶道组	15cm×4.5cm	10
	桌布	2m×1.6m	5
	奉茶盘	32cm×21cm	10
青茶指定茶艺 双杯泡茶技法	乌龙茶盘	46cm×29cm	10
	黑色提梁壶	容量：1000ml	10
	紫砂品茗杯	高度：2.5cm宽度：4.8cm	40
	紫砂闻香杯	高度：5cm直径：3.2cm	40
	杯托	长度：10.5cm宽度：5.5cm	40
	紫砂壶	容量：150ml	10
	茶叶罐	高度：10cm直径：6cm	10
	紫砂茶荷	10cm×8cm	10
	竹制茶道组	15cm×4.5cm	10
	茶巾	30cm×30cm	10
	奉茶盘	33cm×22 cm	10
	桌布	2m×1.6m	5

2. 竞赛项目所用茶叶清单

序号	名称	规格	数量（斤）	备注
1	红茶（正山小种）	一级	2	指定茶艺
2	绿茶（龙井）	一级	2	
3	乌龙茶（肉桂）	一级	2	茶叶评审
4	茶叶评审绿茶（龙井、安吉白茶、碧螺春）	一级	各0.2	
5	茶叶评审红茶（祁门红茶、滇红、正山小种）	一级	各0.2	
6	评审黑茶（六堡茶、熟普洱）	一级	各0.2	

八、成绩评定

（一）评分标准制定原则

茶艺技能大赛强调用科学的方法，充分展示茶的色、香、味、形，同时要求展示的过程优美，做到茶美、器美、水美、意境美、形态美、动作美，要求结果美与过程美完美的结合，让欣赏者得到物质和精神上的享受。

（二）评分方法

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。本次竞赛各项成绩按照百分制计分。总成绩(分)=指定茶艺竞技分数×40% + 创新茶艺竞技分数×50% + 茶叶评审分数×10%。参赛选手放弃任一环节将不参与比赛总分排名统计。在竞赛过程中，参赛选手如有不服从裁判判决、扰乱赛场秩序、舞弊等不文明行为，由裁判长按照规定扣减相应分数，情节严重的取消竞赛资格，竞赛成绩记 0 分。

1. 指定茶艺竞技，合计 100 分，占总成绩的 40%。

序号	项目	分值 (%)	要求和评分标准	扣分点
1	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 2 分。 神态木讷平淡，无交流，扣 2 分。 表情不镇定、眼神慌乱扣 2 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 2 分。 未行礼扣 2 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。

2	茶艺表演 45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5分，两处及以上扣9-10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。
		20	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。	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。 不注重礼貌用语扣2分。 其它不规范因素扣分。
3	茶汤质量 25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2分。 汤色差异明显扣2分。 水温不适宜扣2分。 其它不规范因素扣分。
		5	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。
4	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2分。 超时在1-2分钟内扣3分。 超时2分钟以上扣5分。 时间不足相应扣分。

2. 创新茶艺竞技，合计 100 分，占总成绩的 50%。

序号	项目	分值 (%)	要求和评分标准	扣分细则
1	创意 20分	10	主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远	(1) 主题立意不够新颖，没有原创性，扣4分 (2) 有原创性，但缺乏文化内涵，扣3分 (3) 意境欠高雅，缺乏深刻寓意，扣3分 (4) 其它因素酌情扣分
		10	场地、备具布置茶席设置有创新，与主题吻合	(1) 缺乏新意，扣3分 (2) 与主题不吻合扣3分 (3) 插花、挂画等背景布置缺乏创意，扣2分 (4) 场地布置缺乏美感、凌乱扣2分 (5) 其它因素酌情扣分
2	礼仪 仪表 仪容 10分	10	发型、服饰与茶艺演示类型相协调；形象自然、得体，优雅；动作、手势、姿态端正大方	(1) 发型、服饰与主题协调，欠优雅，扣2分 (2) 发型、服饰与茶艺主题不协调，扣4分 (3) 动作、手势、姿态欠端正，扣2分 (4) 动作、手势、姿态不端正，扣4分 (5) 仪容仪表礼仪缺乏审美情趣，扣2分 (6) 其它因素酌情扣分
3	茶艺 演示 30分	12	布景、音乐、服饰及茶具协调，表演具有较强艺术感染力，且茶艺动作及茶具布置具有美感，有实用性	(1) 布景、服饰及茶具等色调、风格不协调，扣3分 (2) 布景、服饰、音乐与主题不协调，扣3分 (3) 表演缺乏艺术感染力，扣2分 (4) 表演艺术感染力不强，扣1分 (5) 茶具或茶艺表演无实用性，扣2分 (6) 整体表演（器、人、境）欠协调，扣2分
		13	动作自然、手法连贯，冲泡程序合理，过程完整、流畅，形神兼备	(1) 动作不连贯，扣2分 (2) 操作过程水洒出来，扣2分 (3) 杯具翻倒，扣2分 (4) 冲泡程序不合茶理，有明显错误，扣3分 (5) 投茶方式不准确，扣1分 (6) 表演技艺平淡缺乏表情，扣2分 (7) 选手间协作无序，主次不分，扣3分

		5	奉茶姿态、姿势自然，言辞得当	(1) 奉茶时将奉茶盘放置茶桌上，扣2分 (2) 未行伸掌礼扣1分 (3) 脚步混乱，扣1分 (4) 不注重礼貌用语，扣1分
4	茶汤质量 25分	15	茶汤色、香、味等特性表达充分	(1) 茶汤不纯正、有异味，各扣1分 (2) 茶汤涩感明显、不爽，各扣1分 (3) 茶汤滋味过浓或过淡，各扣1分 (4) 茶汤颜色过浅或过深，各扣1分 (5) 茶汤欠清澈、浑浊或有茶渣，各扣1分 (6) 茶品本具备的香型特征不显，扣2分 (7) 茶品本具备的滋味特征表现不够，扣2分 (8) 其它因素酌情扣分
		10	所奉茶汤适量、温度、浓度适宜	(1) 奉茶量过多或过少，各扣2分 (2) 茶汤温度不适宜，扣2分 (3) 冲泡后茶汤浓度过浓或过淡，各扣2分 (4) 其它因素酌情扣分
5	文本及解说 10分	10	文本阐释有内涵，讲解准确，口齿清晰，引导和启发观众对茶艺理解，给人美的享受	(1) 无展示茶艺作品纸质文本，扣3分 (2) 文本阐释缺乏深意与新意，扣2分 (3) 解说词立意欠深远、无创意，扣1分 (4) 解说词无法引导理解茶艺，扣2分 (5) 讲解与演示过程不协调一致，扣1分 (6) 不脱稿、口齿不清、欠感染力，扣2分
6	时间 5分	5	在10-15min内完成茶艺演示	(1) 超1min之内，扣1分 (2) 超1-2min，扣3分 (3) 超2min及以上扣5分 (4) 少于8min，扣5分 (5) 8-9min，扣2分 (6) 9-10min，扣1分

3、茶叶评审竞技，总分100分，占比10%。

《茶叶外形审评表》填写用国家标准审评用词。分值：100分。

(三) 成绩产生方法

1. 评分计算：

(1) 指定茶艺竞技：由裁判各自打分，所得平均分为选手的当项得分，平均分保留小数点后两位。满分为 100 分，占总成绩的 40%。

(2) 创新茶艺竞技：由裁判各自打分，所得平均分为选手的当项得分，平均分保留小数点后两位。满分为 100 分，占总成绩的 50%。

(3) 茶叶评审竞技：由裁判批阅《茶叶评审表》所得分数为选手得分，满分为 100 分，占总成绩的 10%。

竞赛总成绩由指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、茶叶评审竞技三部分的加权成绩组成，合计 100 分。本次大赛不进行当场亮分。

2. 成绩审核方法：

各项打分均由裁判员签字，工作人员对裁判员的成绩进行核对无误后进行成绩录入。成绩录入完毕后，工作人员交换岗位进行核对，无误后按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩，并排名，打印完毕交至裁判长审核签字。

3. 成绩公布方法：待成绩录入审核无误后，在通告栏进行公布。

九、申诉与仲裁

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和备件，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. 选手申诉均须通过本代表队领队，按照规定时限用书面形式向仲裁委员会（或仲裁组）提出。仲裁委员会要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见通知领队或当事人。

3. 仲裁委员会的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

十、其他竞赛须知

（一）参赛选手须知

1. 参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从大赛统一管理。比赛结束后，撤离赛场。期间发现问题，应在当天向组委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3. 参赛选手应认真检查比赛用具，整个操作过程中须保持环境整洁。

4. 参赛选手比赛期间佩戴选手证件。

（二）工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 在比赛过程中，不得随意向外界透露与比赛有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一着大赛工作服，佩戴工作证件。
