

2021 年清远市广东技工职业技能大赛茶艺项目 技术文件

一、竞赛项目与内容

(一) 竞赛项目：茶艺师。

(二) 竞赛模式：竞赛为个人赛。

(三) 竞赛内容与方式

竞赛内容包括规定茶艺竞技、自创茶艺竞技两个模块。规定茶艺竞技占总成绩的 40%，满分 100 分，自创茶艺竞技占总成绩的 60%，满分 100 分。

1. 规定茶艺竞技（占总成绩 40%）

参赛选手按照赛前抽签决定表演某一茶类的规定茶艺（绿茶规定茶艺竞技、红茶规定茶艺竞技或乌龙茶规定茶艺竞技），绿茶规定茶艺为玻璃杯泡绿茶技法；红茶规定茶艺为盖碗泡红茶技法；乌龙茶规定茶艺为双杯泡乌龙茶技法。再由裁判长现场抽签确定出场顺序。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由组委会提供，分别为龙井绿茶、英红九号、颗粒乌龙茶。

赛前 5 分钟自行备水、布具，比赛统一茶样、统一器具、统一主题、统一音乐、统一时间，服装自备，比赛开始，建议止语演示。比赛时间不少于 8 分钟，不超过 13 分钟，占总成绩的 40%。

1. 绿茶规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温杯—置茶—浸润泡—摇香—冲泡—奉茶—收具—退场；

2. 红茶规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温盖碗—温盅及品茗杯—置茶—冲泡—分茶—奉茶—收具—退场；

3. 乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温壶—置茶—冲泡—温品茗杯及闻香杯—分茶—奉茶—收具—退场。

（二）自创茶艺竞技（占总成绩的 60%）

自创茶艺竞技，参赛选手按照赛前抽签决定出场顺序，自创茶艺竞技涵盖现场抽取理论知识题库。参赛选手自选茶艺，设定主题、茶席，将解说、表演、泡茶融入其中，创作背景音乐、茶具、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，布场时间不超过 5min，允许场外工作人员或志愿者协助布场，解说不允许录音，应为现场解说，比赛时间不少于 10 分钟，不超过 15 分钟，参赛选手需自行确定茶艺表演主题，茶席搭配及布置，并将解说、沏泡融入其中。背景音乐（限 U 盘，不设现场伴奏）、主题视频或多媒体、茶叶、茶具、桌布、铺垫，服装、鞋袜、化妆用品、字画、插花等参赛用品，由参赛选手自备，作品主题所用茶品不限，但必须含有茶叶。

自创茶艺竞技结束后，由现场人员进行撤场及下一选手上场布置，上下场时间为 5min。同时进行选手问答环节，由选手到达规定区域抽取理论题目（单选题）进行现场问答，题量为 5 道，由现场负责人进行提问，选手作答，现场公布答案，问答环节时间 5min。

茶艺提倡展现多样化、自创性的茶艺演示，体现清远特色的茶文化。自创茶艺表演成绩占总成绩的 60%。

（四）竞赛标准

以茶艺师国家职业标准（三级）为依据。命题在上述标准

要求的基础上，适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容。

1. 操作技能部分

(1) 规定茶艺项目及分值

①礼仪及形象：形象端庄、得体，表情自然，发型服饰与茶艺表演类型相协调，语言、举止姿态优雅。分值 10 分。

②泡茶用具选配及布局：茶器具识别、选配快速准确，布置与排列正确、有序、合理。分值 10 分。

③茶艺表演程式：按规定茶艺表演全过程流畅地完成动。分值 20 分。

④茶艺表演艺术：表演艺术姿态和艺术特色塑造和流畅应用，艺术特色明显。分值 25 分。

⑤茶汤质量：要求充分表达茶的色、香、味、形，茶汤适量，均匀一致，温度适宜，符合所泡茶类要求。分值 30 分。

⑥时间：表演时间不少于 8min，不超过 13min。误差 1min 扣 1 分，误差不足 1min 按 1 分计，分值 5 分。

(2) 自创茶艺项目及分值

①礼仪及形象：形象端庄、得体，表情自然，发型服饰与茶艺表演类型相协调，语言、举止姿态优雅。分值 10 分。

②茶席设计：泡茶用具选配及布局正确、有序、合理；与主题吻合。分值 10 分。

③茶艺解说、音乐及文本：能清晰准确流畅的介绍所表演的茶艺主题内涵，茶叶品类与主题相符。分值 10 分。

④茶艺表演程式：按规定茶艺表演全过程流畅地完成动。分值 15 分。

⑤茶艺表演艺术：表演艺术姿态和艺术特色塑造和流畅应用，艺术特色明显，音乐背景主题融合。分值 15 分。

⑥茶汤质量：要求充分表达茶的色、香、味、形，茶汤适量，均匀一致，温度适宜，符合所泡茶类要求。分值 30 分。

⑦时间：总体时间不少于 10 分钟，不超过 15 分钟，误差 1min 扣 1 分，误差不足 1min 按 1 分计，分值 5 分。

⑧问答环节：共 5 道单选题，每道 1 分。问答时间 5min，分值 5 分。

二、成绩评定方法

（一）参赛选手的成绩评定由大赛技术工作委员会的裁判组负责。

（二）操作技能竞赛的成绩，按照现场操作规范评分标准，去掉一个最高分和一个最低分，依据现场裁判员的赛场纪录，由现场裁判组集体评判成绩，评分为现场亮分。

（三）本次竞赛从高分到低分排位，参赛选手个人的最终名次依据操作技能竞赛成绩排定，在技能操作成绩相同的情况下，以自创茶艺竞技分值较高者名次在前。

三、竞赛场地与设备

（一）操作技能竞赛在规定场地进行，由组委会提供规定茶艺竞技所需茶台、茶具、茶叶和水等用具（设备清单见表1）。参赛选手自行准备茶艺表演所需服饰、鞋袜、化妆用品等其他个

人所需物品。

表1 规定茶艺竞技项目所用主要设备清单

分类	茶具名称	规格	单套数量	
桌椅	茶艺台、凳 (规定茶艺)	茶艺桌:高 645×长 1200×宽 595 (mm); 茶艺凳:高 440mm	1	
绿茶规定茶艺	竹盘	44cm×28cm	1	
	玻璃杯	规格: 310ml 高度: 16.4 cm 直径: 5.8 cm	3	
	白瓷茶荷	10.4cm×8cm	1	
	茶托	直径: 11.2cm	3	
	玻璃茶壶	规格: 1.2L 高度: 13cm 直径: 13cm	1	
	玻璃杯 冲泡技 法	水碗	最大处直径: 12.0cm	1
		茶巾	29cm×29cm	1
		玻璃茶叶罐	规格: 375ml 高度: 9.5cm 直径: 8.4cm	1
		茶道组	高度: 16.3cm 直径: 5.1cm	1
		桌布	2.0m×1.6m	1
奉茶盘		35.6cm×22.5cm	1	
红茶规定茶艺	竹席	炭化色 30cm×45cm	1	
	小品茗杯	高度: 5.5cm 宽度: 5.5cm	3	
	茶叶罐	高度: 9.7 cm 宽度: 6.4cm	1	
	白瓷茶荷	10.4cm×8cm	1	
	滤网	高度: 3.9cm 宽度: 7.1cm	1	
	公道杯	高度: 8.0cm 宽度: 7.4 cm	1	
	盖碗	容量: 110ml 高度: 5.1 cm 最大宽处宽度: 9.2cm	1	
	盖碗冲 泡技法	杯托	长宽 6.3cm	3
		煮水壶	容量: 800ml 高度: 20cm 宽度: 14cm	1
		杯洗	口直径: 13.5cm 底直径: 10.0cm 高度: 7.0cm	1
茶巾		29cm×29cm	1	
茶道组		高度: 16.3cm 直径: 5.1cm	1	
奉茶盘	35.6cm×22.5cm	1		
乌龙茶 规定茶 艺	双层茶盘	44cm×28cm	1	
	煮水壶	容量: 800ml 高度: 20cm 宽度: 14cm	1	
紫砂壶 冲泡技	紫砂品茗杯	高度: 3.1cm 宽度: 5.2cm	4	
	紫砂闻香杯	高度: 5cm 直径: 2.8cm	4	
	杯托	长度: 10.5cm 宽度: 5.5cm	4	

法	紫砂壶	容量：150ml	1
	茶叶罐	高度：9.5cm 直径：8.4cm	1
	白瓷茶荷	10.4cm×8cm	1
	茶道组	高度：16.3cm 直径：5.1cm	1
	茶巾	29cm×29cm	1
	奉茶盘	35.6cm×22.5 cm	1
	桌布	2m×1.6m	

(二) 自创茶艺竞技参赛选手自行准备茶艺表演所需用具(含茶席布置)、服饰、鞋袜、化妆用品等其他个人所需物品。

(三) 食宿问题：所有参赛选手自行前往比赛地点参加比赛，自行解决食、宿、行问题。

四、竞赛细则

(一) 竞赛规则

1、规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；自创茶艺竞技的服装、茶具、茶叶、背景音乐、茶席设计所需用品选手赛前自备，作品内容不能包括企业广告性内容，也不得透露参赛学校、参赛选手等相关信息。

2、参赛选手凭参赛证进入赛场。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，收回获奖证书。

3、赛前组织抽取参赛编号，确定各比赛环节的批次(比赛时间)、同时抽签确定参赛选手参加规定茶艺竞技的茶类，再由裁判长抽取各茶类比赛顺序；自创茶艺竞技比赛环节前参赛选手再抽取自创茶艺竞技的参赛顺序赛号。

4、选手需根据清远市职业技能大赛组委会相关防疫要求进行防

疫工作及提供相关证明。

5、参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场报到，并进行签到，上交自创茶艺文本，比赛开始后不得入场参加比赛，报到时应持本人身份证或学生证，佩戴大赛组委会签发的参赛证、胸牌。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

6、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，裁判长有权终止该队比赛；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。

7、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。

8、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。

（二）竞赛环境

本次竞赛在规定比赛赛场进行，比赛地点在广东科贸职业学院（清远校区）举行。

1、各比赛场地环境照明、控温良好，能提供稳定的水、电，并备有供电应急设备和消防设备。

2、每个环节场地内设有相对独立的茶艺台/凳，每个茶艺台按照竞赛环节要求分为不同展示区，每个展示区标明编号。比赛时每队选手占用一个展示区作为比赛用台，其使用面积为 4-5m²，比赛场地设有音响设备、投影设备、热水瓶，供选手使用。

3、在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，可在规定区域内现场观赛。

（三）技术规范

竞赛项目的命题结合茶艺师职业岗位的技能需求，并参照《茶艺师国家职业标准》（国家职业资格三级）中相关标准制定。

比赛知识点

1. 茶文化基本知识

- (1) 中国用茶的源流；
- (2) 饮茶方法的演变；
- (3) 茶文化的精神；
- (4) 中外饮茶风俗。

2. 茶叶知识

- (1) 茶树基本知识；
- (2) 茶叶种类；
- (3) 名茶及其产地；
- (4) 茶叶品质鉴别知识；
- (5) 茶叶保管方法。

3. 茶具知识

- (1) 茶具的种类及产地；
- (2) 瓷器茶具；
- (3) 紫砂茶具；
- (4) 其他茶具。

4. 品茗用水知识

- (1) 品茶与用水的关系；
- (2) 品茗用水的分类；
- (3) 品茗用水的选择方法。

5. 茶艺基本知识

- (1) 品饮要义；
- (2) 冲泡技巧；
- (3) 茶席布置；
- (4) 茶艺礼仪。

6. 科学饮茶

- (1) 茶叶主要成分；
- (2) 科学饮茶常识。

7. 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。

(四) 选手须知

1. 参赛选手须持本人有效身份证及清远市职业技能大赛组委会要求的相关防疫证明，佩戴大赛组委会签发的选手证参加比赛。

2. 参赛选手必须按比赛时间提前20分钟检录进入赛场，并按规定编号就位；离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3. 参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况需经评审人员同意后作特殊处理。

4. 参赛选手在比赛过程中如遇问题需举手向裁判人员提问。

5. 参赛选手若提前结束竞赛，应举手向裁判员示意提前结束；竞赛终止时间由裁判员记录在案，选手提前结束比赛后不得再进行任何操作。

(五) 赛场规则

1. 各类赛务工作人员须统一佩戴大赛组委会的相关证件及考评员证，着装整齐。

2. 除现场裁判、评委、安全巡视和赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3. 新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响比赛进行。

(六) 竞赛现场操作违规、违例扣分办法

现场监考人员、裁判在竞赛过程中发现有下列行为者，按有关规定予以扣分并记录在案。(仅列入评分标准,不作为违规、

违纪处理)：

1. 操作竞赛时选手服装、用具及口头报告等不得提示参赛单位名称，违反规定者扣10分。

2. 选手违反规定在背景、茶具、服饰等出现单位标志扣10分。