

新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛

茶艺项目

技术工作文件

新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛组委会技术保障组

2022年6月

目 录

一、技术描述	0
(一) 项目概要	1
(二) 选手应具备的能力	1
二、竞赛项目	3
(一) 竞赛内容	3
(二) 竞赛时长	4
三、评判标准	5
(一) 分数和成绩统计方法	5
(二) 评分标准	6
(三) 评价分和测量分	10
(四) 裁判构成和分组	10
四、竞赛相关设施设备	11
(一) 赛场设备	11
(二) 赛场材料和工具	12
(三) 选手自备的设备和工具	14
(四) 禁止自带使用的工具材料	14
(五) 裁判员使用的设备和工具（在数量中写需求预估总数）	14
五、赛场布局要求	15
(一) 赛场面积和基础设施要求	15
(二) 场地布局示意图	15
六、项目特别规定	16
(一) 赛前	16
(二) 赛中	16
(三) 赛后	17
(四) 违规情形	17
七、健康、安全和环保要求	17
附件 1	19
附件 2	20

一、技术描述

(一) 项目概要

茶艺项目是以中国茶道精神为指导，以泡好一杯茶和呈现茶艺之美为目的，通过择水选器与水温、茶水比、浸泡时间等参数的科学设计与调控，充分展示茶的色、香、味、形等性状，强调茶汤质量和泡茶过程美结合的竞赛项目。

比赛中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。

(二) 选手应具备的能力

知识与能力要求：

相关要求		权重比例(%)
1	茶艺准备	20
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 —能识别常用玻璃茶具的品质 —能识别自来水、纯净水、矿泉水等常用泡茶用水 —能按照礼仪要求，接待不同的宾客 —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	15
基本知识	—茶席基本原理知识 —茶席设计类型知识 —茶席设计技巧知识 —少数民族茶俗与茶席设计知识 —茶席其他器物选配基本知识 —自创茶艺背景设计相关知识	

相关要求		权重比例(%)
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能根据不同题材,设计不同主题的茶席 —能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席设计 —能根据少数民族茶俗设计不同的茶席 —能根据茶席设计主题进行茶器搭配 —能根据茶席设计主题配置相关的其他器物 —能根据茶艺主题设计制作背景 	
3	茶艺创作与演示	20
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —茶艺演示台及空间布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识 —茶艺演示与服饰相关知识 —茶艺演示与音乐相关知识 —茶席设计主题与茶艺演示运用知识 —各地风味茶饮和少数民族茶俗基本知识 —茶事艺文相关知识 —茶艺编创原理 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —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 —能根据茶艺演示的主题选择相应的服饰 —能根据茶艺演示的主题选择合适的音乐 —能根据茶艺主题确定演示内容和流程 —能根据茶事艺文领会茶文化的精神 —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	30
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —瓷器茶具分类与特点 —陶器茶具分类与特点 —不同泡茶用水的特点 —水浸出物浸出的相关知识 —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	<ul style="list-style-type: none"> —能用不同的瓷器茶具与茶搭配 —能用不同的陶器茶具与茶搭配 —能为茶样选择合适的泡茶用水 —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 —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 —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	15
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —茶叶的传说、典故 —茶叶感观审评基本知识及专业术语 —陶器茶具的选购知识 —瓷器茶具的选购知识 —茶具的特点及养护知识 —茶文化内涵相关知识 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能够根据宾客需求介绍有关茶叶的文化背景 	

相关要求		权重比例(%)
	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	
合计		100

二、竞赛项目

竞赛试题结合茶艺师职业岗位的技能需求，并依据《茶艺师国家职业技能标准》（三级及以上）和《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS 3-2019），参照中华人民共和国第一届职业技能大赛竞赛技术规则等相关标准和文件要求制定。试题分为操作试题和理论口试试题。操作试题分为：规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示三个模块。理论口试试题为单选题，选手现场抽签并作答，每人试题不同。理论口试试题以茶艺师三级职业技能为标准，具体试题保密，不公开。

（一）竞赛内容

1. 规定茶艺演示

规定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，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、红茶瓷盖碗泡法、乌龙茶紫砂壶双杯（品茗杯、闻香杯）泡法共 3 套基础茶艺。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，分别为绿茶、红茶、乌龙茶三个大类，由所有裁判员推荐选样。

选手抽签确定组别和茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为 30 分钟；再分组进行冲泡演示，每组人数 5 人，具体根据参赛选手实际人数，由裁判长确定；选手备具、备水时间 15 分钟，演示时间为 6~10 分钟。演示过程不需要解说。

绿茶规定茶艺基本演示步骤：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；

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；

乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场—布具—温壶—置茶—冲泡—温品茗杯及闻香杯—分茶—奉茶—收具—端盘退场。

2. 茶汤质量比拼

茶汤质量比拼是在中国茶道精神指导下，以冲泡出高质量的茶汤为目的，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质的表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由执委会提供，分别为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

选手抽签确定茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为 30 分钟；再从提供的茶具中选择与所泡茶样相匹配的器具，同时准备茶叶和泡茶用水，时间为 15 分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次。比赛时间为 10~15 分钟。

3. 自创茶艺演示及理论口试

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。作品主题、所用茶品不限，但必须含有茶叶。

比赛时间为 8~15 分钟。现场布置时间不超过 5 分钟（不计入比赛时间）。

自创茶艺作品主题要求符合社会主义核心价值观，弘扬劳动精神，传播茶文化，突出工匠精神，围绕强技能、稳就业、创未来开展竞赛。各地（州、市）参赛选手推荐的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。赛前 10 天，各赛区上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景，由裁判长组织裁判员进行审核，如有不妥，建议更换作品。

理论口试是指选手现场抽取理论试题并当场作答的茶艺比赛形式。考量选手对茶艺理论知识掌握程度。在自创茶艺演示奉茶结束后进行，选手抽签并回答 5 个单选题，时间为 10 分钟。

（二）竞赛时长

比赛时间：茶艺项目分为三个模块，要求在规定时间内完成规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示。比赛时间：共 2 天，每位选手需 150 分钟。

三、评判标准

(一) 分数和成绩统计方法

1. 各项目（模块）配分。总分 100 分。其中，规定茶艺演示成绩 30 分；茶汤质量比拼 40 分；自创茶艺演示 30 分。

实际操作技能竞赛配分表：

模块号	竞赛模块	竞赛时间	分数		
			评价分	测量分	总分
A	规定茶艺	器具选配 15 分钟 茶艺演示 6-10 分钟	16	14	30
B	茶汤质量比拼	茶样品质鉴别 30 分钟	0	10	40
		器具选配 15 分钟 茶汤比拼 10-15 分钟	5	25	
C	自创茶艺演示及 口试	茶艺演示 8-15 分钟	20	5	30
		理论口试 20 分钟	0	5	
合计		150 分钟	41	59	100

2. 选手成绩统计方法。各组裁判员对各自评判结果进行得分确认，并由裁判长进行明码成绩录入，待所有项目评判完成后，在裁判长的组织下，裁判员对试卷进行解密、对违规选手进行扣分后，由裁判长组织将成绩录入汇总表。

(1) 评判方法：竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。各赛项裁判具体人数根据报名情况，赛前裁判会确定，裁判尽量避免重复。规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示的得分为平均分。茶样品质鉴别每一位裁判就外形、汤色、香气、滋味、叶底 5 项因子中的一项因子打分，得分为 5 项因子得分总和，组长不打分，但有权组织对分数进行调整。

各赛项设置打分区间：规定茶艺演示部分的区间为 21.7-30 分，茶汤质量比拼操作部分的区间为 30.9-40 分，自创茶艺演示部分的区间为 19.1-30 分。

各裁判在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分，现场公布选手得分（平均分）。

规定茶艺演示和茶汤质量比拼赛项中茶样品质鉴别的标准答案由裁判长组织有茶叶感官审评专长的 3 位裁判员完成，并签署保密协议。

比赛过程如选手透露个人姓名，该模块赛项总分扣 2 分。

(2) 竞赛成绩：本次竞赛总成绩=规定茶艺演示得分+茶汤质量比拼得分+自创茶艺演示得分，选手成绩从高分到低分排名。计算过程保留三位小数，总成绩保留两位小数，数值修约参照国家数值修约标准执行（GB/T8170）。

3. 总分相同时的分数和排名处理。

选手总成绩相同时，按照以下原则确定排名顺序：

- (1) 模块 B 茶汤质量比拼分值高者排名靠前；
- (2) 当 (1) 依然相同时，以茶汤质量比拼中的茶汤质量部分得分高者排名靠前；
- (3) 当 (1)、(2) 依然相同时，以自创茶艺演示成绩高者排名靠前。

(二) 评分标准

具体检测项目参见评分表，说明如下：

1. 规定茶艺演示赛项评分标准与评分细则

第_____组，选手顺序号：_____ 得分：_____

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	权重分值/测量标准	扣分	得分
1	礼仪 仪表 仪容 3分	1	发型、服饰端庄自然	(1) 发型、服饰尚端庄自然，扣 0.1 分 (2) 发型、服饰欠端庄自然，扣 0.2 分		
		1	形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力	(1) 表情木讷，眼神无恰当交流，扣 0.1 分 (2) 神情恍惚，表情紧张不自如，扣 0.2 分 (3) 神情恍惚，表情紧张不自如，妆容不当，扣 0.5 分		
		1	动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体	(1) 坐姿、站姿、行姿尚端正，扣 0.1 分 (2) 坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 0.2 分 (3) 坐姿、站姿、行姿欠端正，手势中有明显多余动作，扣 0.5 分		
2	茶席 布置 5分	3	器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调	(1) 茶具色彩欠协调，扣 0.1 分 (2) 茶具配套不齐全，或有多余，扣 0.1 分 (3) 茶具之间质地、形状不协调，扣 0.1 分		
		2	器具布置与排列有序、合理	(1) 茶具、席面欠协调，扣 0.1 分 (2) 茶具、席面布置不协调，扣 0.2 分		
3	茶艺 演示 8分	2	水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当	(1) 不能正确选择所需茶叶扣 0.5 分 (2) 冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣 0.1 分 (3) 选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣		

				0.1分 (4) 水量过多或太少,扣0.1分		
		2	操作动作适度,顺畅,优美,过程完整,形神兼备	(1) 操作过程完整顺畅,稍欠艺术感,扣0.2分 (2) 操作过程完整,但动作紧张僵硬,扣0.4分 (3) 操作基本完成,有中断或出错二次及以下,扣0.6分 (4) 未能连续完成,有中断或出错三次及以上,扣0.8分		
		2	泡茶、奉茶姿势优美端庄,言辞恰当	(1) 奉茶姿态不端正,扣0.1分 (2) 奉茶次序混乱,扣0.1分 (3) 不行礼,扣0.1分		
		2	布具有序合理,收具有序	(1) 布具、收具顺序混乱,扣0.1分 (2) 茶具摆放欠合理,扣0.1分		
4	茶汤 质量 12分	6	茶的色、香、味等特性表达充分	(1) 未能表达出茶色、香、味其一者,扣0.2分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者,扣0.5分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者,扣1分		
		3	所奉茶汤温度适宜	(1) 温度略感不适,扣0.2分 (2) 温度过高或过低,扣0.5分		
		3	所奉茶汤适量	(1) 过多(溢出茶杯杯沿)或偏少(低于茶杯二分之一),扣0.5分 (2) 各杯不均,扣0.5分		
6	时间 2分	2	在6分钟~10分钟内完成茶艺演示	(1) 误差30秒(含)以内,扣2分 (2) 误差1-10秒(含),扣0.5分		
合计:						

裁判签名:

年 月 日

2.茶汤质量比拼赛项评分标准与评分细则

选手顺序号: _____

得分: _____

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分细则	扣分	得分
1	茶样品质鉴别 5分	5	能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点	(1) 正确描述茶样的优缺点9个(含)以上,不扣分 (2) 正确描述茶样的优缺点7~8个,扣1分 (3) 正确描述茶样的优缺点5~6个,扣2分 (4) 正确描述茶样的优缺点3~4个,扣3分 (5) 正确描述茶样的优缺点1~2个,扣4分 (6) 正确描述茶样的优缺点0个,扣5分		
2	茶汤质量 20分	5	汤色明亮,深浅适度	(1) 过浅或过深,扣0.1分 (2) 混浊、欠清澈,或有茶渣,扣0.1分 (3) 暗沉、欠明亮,扣0.1分 (4) 三泡之间汤色差异过大,扣0.1分		

		5	汤香持久，能表现所泡茶叶品质特征	(1) 香低不持久，扣 0.2 分 (2) 茶香不纯正、有异味，扣 0.4 分 (3) 茶品具备的香型特征不显，扣 0.6 分 (4) 沉闷不爽，扣 1 分		
		5	滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品质特色	(1) 略浓或略淡，扣 0.1 分 (2) 过浓或过淡，扣 0.2 分 (3) 茶品本具备的滋味特征表现不够，扣 0.2 分 (4) 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差，扣 0.2 分 (5) 弃汤，扣 0.5 分 (6) 三泡混合，扣 0.5 分		
		3	所奉茶汤温度适宜	(1) 略高或略低，扣 0.2 分 (2) 过高或过低，扣 0.4 分		
		2	所奉茶汤适量	(1) 过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一）扣 1 分 (2) 各杯不匀，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
3	礼仪 仪容 神态 2 分	2	仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范	(1) 发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣 0.1 分 (2) 动作、手势、姿态欠端正，扣 0.2 分 (3) 动作、手势、姿态不端正，扣 0.4 分		
4	说茶 3 分	3	表达清晰、色香味描述准确，亲和力、感染力强	(1) 茶品色、香、味描述不准确，扣 0.2 分 (2) 亲和力不强，扣 0.2 分 (3) 茶品辨认错误，扣 0.2 分		
5	冲泡 过程 9 分	2	茶具准备有序，茶席布具有条理、合理	(1) 茶具准备不全，扣 0.2 分 (2) 茶席布具无序、不合理，扣 0.2 分		
		4	冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅	(1) 冲泡不符合茶性，洗茶，扣 0.2 分 (2) 未能连续完成，扣 0.2 分 (3) 冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣 0.2 分 (4) 奉茶姿态不端正，扣 0.2 分		
		3	收具动作有条理，干净、简洁	(1) 顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 0.2 分 (2) 动作仓促，出现失误，扣 0.2 分		
6	时间 1 分	1	在 10 分钟~15 分钟内完成演示	(1) 少时超时，扣 1 分		
合计：						

裁判签名：

年 月 日

3. 自创茶艺演示赛项评分标准与评分细则

选手顺序号：_____

得分：_____

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	创意 5分	3	主题鲜明，立意新颖，有原创性；意境美好	(1) 有立意，意境不足，扣0.2分 (2) 有立意，欠文化内涵，扣0.4分 (3) 无原创性，立意欠新颖，扣0.6分		
		2	茶席与背景有创意	(1) 尚有创意，扣0.2分 (2) 有创意，欠合理，扣0.3分 (3) 布置、背景与主题不符，扣0.4分 (4) 背景喧宾夺主，扣0.6分		
2	礼仪 仪表 仪容 1分	1	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，欠优雅得体，扣0.1分 (2) 发型、服饰与茶艺主题不协调，扣0.2分 (3) 动作、手势、姿态欠端正，扣0.3分 (4) 动作、手势、姿态不端正，扣0.5分		
3	茶艺 演示 7分	2	根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力	(1) 音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣0.1分 (2) 音乐情绪与主题欠协调，扣0.2分 (3) 音乐情绪与主题不协调，扣0.4分		
		4	动作自然、手法连贯，冲泡程序合理，过程完整、流畅，形神兼备，符合美的规则	(1) 能基本顺利完成，表情欠自然，扣0.2分 (2) 未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣0.4分 (3) 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣0.6分 (4) 有明显的多余动作，扣1分		
		1	奉茶姿态、姿势自然，言辞得当	(1) 姿态欠自然端正，扣0.1分 (2) 次序、脚步混乱，扣0.1分 (3) 未行礼，扣0.2分		
4	茶汤 质量 8分	4	茶汤色、香、味等特性表达充分	(1) 未能表达出茶色、香、味其一者，扣0.2分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者，扣0.4分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者，扣0.6分		
		2	所奉茶汤温度适宜	(1) 与适饮温度有相差，扣0.2分 (2) 过高或过低，扣0.4分		
		2	所奉茶汤适量	(1) 过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一），扣0.2分 (2) 分杯不匀，扣0.4分		
5	文本 及解 说 3分	3	文本阐释有内涵，讲解准确，口齿清晰，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受	(1) 文本阐释无深意、无新意，扣0.2分 (2) 无文本，扣1分 (3) 讲解与演示过程不协调，扣0.2分 (4) 讲解欠艺术感染力，0.2扣分 (5) 解说不合时宜，扣1分 (6) 解说事先录制或部分录制，扣1分		
6	时间	1	在8分钟~15分钟内完	(1) 少时超时，扣1分		

	1分		成茶艺演示		
7	理论口试5分	5	现场正确回答茶知识单选题	(1) 答错1题,扣1分 (2) 答错2题,扣2分 (3) 答错3题,扣3分 (4) 答错4题,扣4分 (5) 答错5题,扣5分	
合计					

裁判签名:

年 月 日

(三) 评价分和测量分

1.评价分（主观）

评价分打分方式：各模块实行分段打分，裁判尽量避免重复。各自单独评分，计算出平均权重分，除以裁判数后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于0.3分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

2.测量分（客观）

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组。每个组所有裁判一起对该选手作品的某一测量点进行评估扣分。

(四) 裁判构成和分组

由裁判长、裁判长助理、裁判员组成。裁判长由组委会遴选和任命。裁判长助理由裁判长推荐，组委会任命。裁判员由参赛队选派一人组成，并要求符合以下两个条件：一是具有茶艺、评茶员高级以上职业资格（职业技能等级）或具有近三年省（行业）级或国家级茶艺类职业技能竞赛执裁经历。

裁判长职责

- (1) 认真履行职责，按时、认真完成本项目技术工作文件的编制工作；
- (2) 加强各方配合，做好沟通协调，落实比赛各项技术工作；
- (3) 带头坚持并维护公平公正原则，遵守保密纪律，不得透露影响比赛公平公正的技术信息；
- (4) 按照组委会要求和安排，做好本项目裁判员赛前培训；
- (5) 根据组委会安排，组织本项目开展技术点评。

裁判长助理职责

协助裁判长做好执裁各项组织工作；完成裁判长安排的相关工作。

裁判员职责

- (1) 参加赛前培训和技术讨论，认真理解技术文件，熟练掌握竞赛技术规则；
- (2) 对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；
- (3) 服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；
- (4) 公平公正执裁，不徇私舞弊；
- (5) 坚守岗位，严格遵守时间安排，保证执裁工作正常进行；
- (6) 凡未经批准不参加赛前培训、未签署《竞赛行为规范承诺》的，不得从事执裁工作；
- (7) 评分裁判员必须于比赛前，用感官审评方法，熟悉相应比赛所用茶样；
- (8) 未经裁判长同意裁判员不得发布与茶艺比赛有关的信息。

裁判组下设 3 个工作组，各组的职责如下：

1. 赛务组

负责有关赛务工作安排。主要包括负责竞赛场次安排及选手抽签工作。

2. 监考组

负责竞赛现场的检录、监考工作，主要包括：核对选手证件；维护赛场纪律；控制竞赛时间；记录赛场情况，做好监考记录；纠正违规选手，情节严重者及时向裁判长报告；按程序与选手一起对实际操作试卷封闭密码号。核查实际操作竞赛使用材料、设备；监督耗材发放；参与竞赛的抽签工作。

3. 评分组

负责竞赛试卷的主、客观评判、成绩复核和汇总工作。

四、竞赛相关设施设备

(一) 赛场设备

舞台和 LED 尺寸：（单位：米）

舞台尺寸：5.6（深）×9（宽）×0.2（高）

LED屏尺寸：4（高）×7（宽）

（二）赛场材料和工具

以下清单中的物品数量为1位选手竞赛所需器具数量。

1. 规定茶艺演示项目赛场提供设施、设备清单表（5套）

种类	设备名称	技术规格	数量
茶艺桌、凳	茶艺桌	长：1200mm，宽：600mm，高：650mm	1
	茶艺凳	长：400mm，宽：300mm，高：400mm	1
绿茶玻璃杯泡法	盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	1
	盛水用具：玻璃壶	容量：1200mL	1
	泡茶用具：绿茶玻璃杯	高：85mm，口径：70mm，容量：200mL	3
	泡茶用具：玻璃杯垫	直径：120mm	3
	盛水用具：玻璃水盂	容量：600mL	1
	盛茶用具：竹茶荷	长：145mm，宽：55mm	1
	盛茶用具：茶叶罐	直径：80mm，高：160mm	1
	拨茶用具：茶匙	长：165mm	1
	辅助用具：茶巾	长：300mm，宽：300mm	1
	备选用具：奉茶盘	长：380mm，宽：230mm	1
乌龙茶双杯泡法	盛放茶具：双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	1
	盛放茶具：奉茶盘	长：380mm，宽：230mm	1
	泡茶用具：紫砂壶	容量：110mL	1
	品茶用具：紫砂闻香杯	容量：25mL	5
	品茶用具：紫砂品茗杯	容量：25mL	5
	泡茶用具：紫砂杯垫	长：105mm，宽：55mm	5
	煮水用具：随手泡	容量：800mL	1
	盛茶用具：白瓷茶荷	长：100mm，宽：80mm	1
	盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm，高：110mm	1
	辅助用具	茶道组	1
	辅助用具：茶巾	长：300mm，宽：300mm	1
红茶瓷盖碗泡法	盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	1
	泡茶用具：白瓷盖碗	容量：150mL	1
	品茶用具：白瓷品茗杯	直径：65mm，高：45mm，容量：70mL	3
	泡茶用具：杯垫	长：75mm，宽：75mm	3
	盛汤用具：白瓷茶海	容量：220mL	1
	盛水用具：瓷壶	容量：500mL	1
	盛茶用具：白瓷茶荷	长：100mm，宽：80mm	1
	盛水用具：瓷水盂	容量：500mL	1
	盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm，高：110mm	1
	拨茶用具：茶匙	长：170mm	1
辅助用具：茶匙架	长：40mm	1	

种类	设备名称	技术规格	数量
	辅助用具：茶巾	长：300mm，宽：300mm	1
	备选用具：奉茶盘	长：380mm，宽：230mm	1
泡茶用水	纯净水（应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准）；大桶水，矿泉水		1
茶具置物架	放置在储物间，供选手使用		6
排插	排插线至少 5 米长，插孔至少 4 个以上		6

2. 茶汤质量比拼项目赛场提供设施、设备清单表（3 套）

种类	设备名称	技术规格	数量
茶艺桌、凳	茶艺桌	长：1800~2000mm，宽：900mm，高：650mm	1
	茶艺凳	长：400mm，宽：300mm，高：400mm	6
泡茶用具	白瓷壶	容量：140mL、160mL、200mL	1
	玻璃壶	容量：140mL、160mL、200mL	1
	紫砂壶	容量：110mL、130mL、160mL	1
	白瓷盖碗	容量：140mL、160mL、180mL	1
	玻璃盖碗	容量：140mL、160mL、180mL	1
	盛汤用具	白瓷茶海	容量：200mL、250mL、300mL
	玻璃茶海	容量：200mL、250mL、300mL	1
	紫砂茶海	容量：200mL、250mL、300mL	1
品茶用具	白瓷品茗杯	容量：25mL、30mL、50mL、70mL	6
	玻璃品茗杯	容量：25mL、30mL、50mL、70mL	6
	紫砂品茗杯	容量：25mL、30mL	6
	紫砂闻香杯	容量：25mL、30mL	6
盛茶用具	茶叶罐	直径：75mm，高：110mm	1
	茶荷	长：100mm，宽：80mm	1
盛水用具	水盂	容量：500mL	1
过滤用具	茶滤	直径：65mm	1
煮水用具	随手泡	容量：1000mL	1
辅助用具	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒	1
	茶巾(白色、茶色)	长：300mm，宽：300mm	1
	茶匙架	长：40mm	1
	盖置	高：40mm	1
	杯垫	圆形和方形（尺寸不限）	1
	壶承	圆形和方形（尺寸不限）	1
	茶篮	长：390mm，宽：300mm，高：180mm	1
	奉茶盘	长：380mm，宽：230mm	1
	电子秤	可精确到 0.1g	1
泡茶用水	纯净水（应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准）		1

3. 茶叶品质鉴别赛场提供设施、设备清单表（6 套）

种类	设备名称	技术规格	数量
审评台	干性审评台	高：800~900mm，宽：600~750mm，台面为黑色	1

种类	设备名称	技术规格	数量
		亚光	
	湿性审评台	高：750~800mm，宽：450~500mm，台面为白色亚光	1
审评用具	审评盘	木质，白色无味，正方形，一角开有倒等腰梯形的缺口，外围边长：230mm，边高：33mm	1
	审评杯	白瓷，圆柱形，高66mm；外径67mm；容量150ml，具盖，杯口上缘有锯齿	1
	审评碗	白瓷，碗高56mm；上口外径95mm；容量240ml	1
	叶底盘	黑色、正方形，外径边长100mm；边高15mm	1
	计时器	电子计时器，精确到秒。	1
	茶匙	白瓷，容量10ml	1
	品茗杯	白瓷，容量：30~50ml	1
辅助用具	电子秤	可精确到0.1g	1
	吐茶筒	盛放茶渣和废水的桶	1
	随手泡	容量：1000ml	1
泡茶用水	纯净水（应符合GB 5749 生活饮用水卫生标准）；大桶水，矿泉水		1

（三）选手自备的设备和工具

自创茶艺演示项目除了统一配备指定用水、电源及音响、麦克风（耳麦）等舞台设备外，其他演示器具需由参赛选手自备，如茶叶、器具、服饰、背景、音乐等。赛场提供茶艺桌（长：1200mm，宽：600mm，高：650mm）、茶艺凳（长：400mm，宽：300mm，高：400mm）、纯净水、电水壶等，可供选手选用。

（四）禁止自带使用的工具材料

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。

除以上允许自带的工具外，其他工具材料除非经裁判组全体成员讨论同意一律不得擅自带入赛场。

（五）裁判员使用的设备和工具

序号	名称	规格/型号	单位	数量
1	品茗杯	70ml/白瓷	个	40
2	碳素笔	0.5mm/黑色	支	40

3	计时器	/	个	1
4	打印纸	A4	包	3
5	打印机	/	个	1
6	插线板	10 米	个	2
7	笔记本电脑	可借用	台	1

五、赛场布局要求

（一）赛场面积和基础设施要求

1. 赛场面积要求

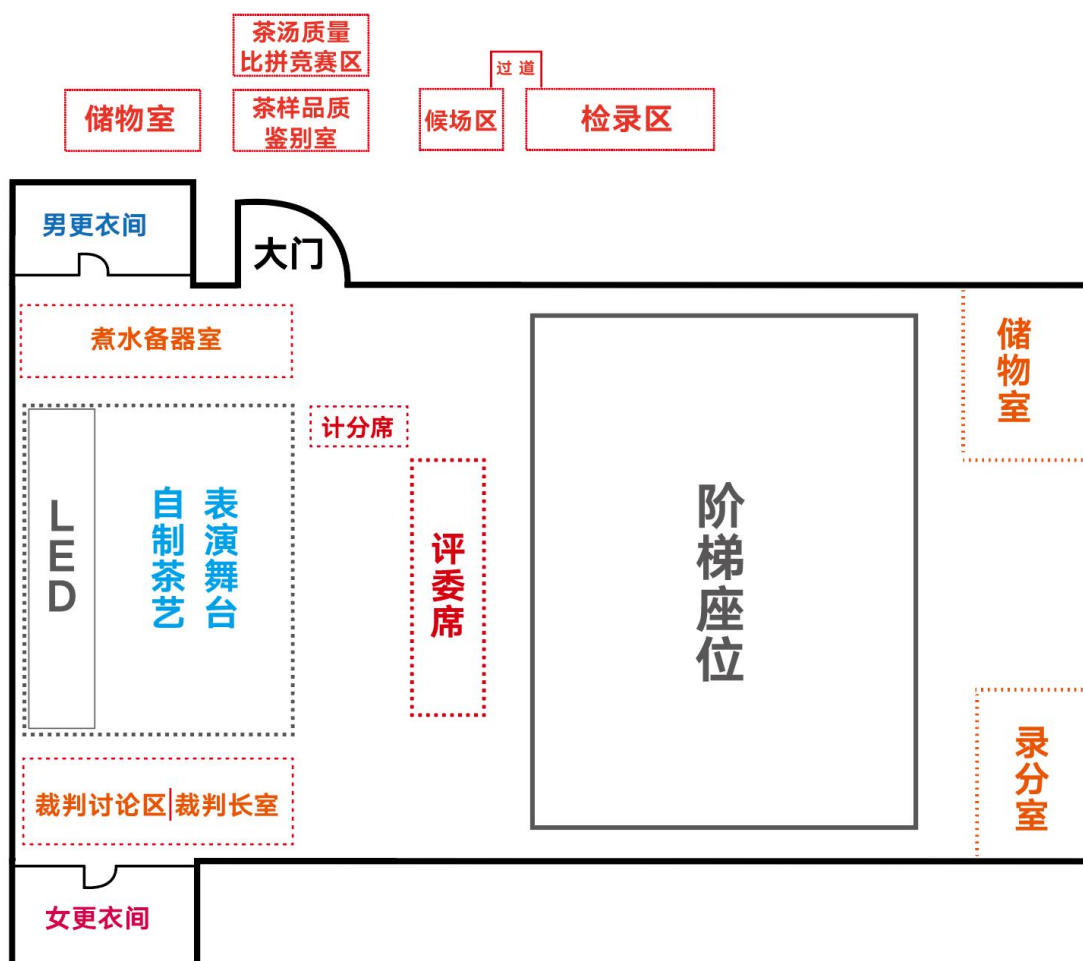
本项目场地总体面积 1122 平米（总长度 34 米、总宽度 33 米）。

2. 赛场基础设施要求

比赛区域分为操作区和非操作区，其中操作区划分为规定/自创茶艺演示舞台、茶汤质量比拼竞赛区、茶样品质鉴别室、茶水器准备室、煮水备器室 2 个以及相应的评委席、计分席等区域；非操作区划分为更衣室 2 个、化妆间 1 个、储物室 3 个、裁判办公室 2 个、录分室 1 个、技能展示区以及观摩区等区域。

（二）场地布局示意图

最终以场地实际布局为准。



六、项目特别规定

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，由裁判长判定扣减相应分数，情节严重者取消竞赛资格，竞赛成绩记0分。未尽事宜，由裁判长组织相关裁判组长商议解决。

（一）赛前

1. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，尊重裁判和竞赛工作人员，服从竞赛组委会和执委会的指挥和安排，自觉维护赛场秩序。
2. 选手不得以任何形式透露个人信息。

（二）赛中

1. 参赛选手应严格并严格遵守安全操作规程，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。

2. 开始计时：选手进场，准备完毕，行礼后，各评分组组长，举“比赛开始”字样牌，计时开始。

3. 结束计时：选手奉茶后，行礼完毕，各评分组组长，举“比赛结束”字样牌，计时结束。

4. 操作完毕，参赛选手应将试卷交监考裁判，会同监考裁判、工作人员在工位内将试卷封号，并在竞赛监考记录表上签字确认。

5. 监考裁判发出结束竞赛的时间信号后，参赛选手应立即停止操作，整理完工位后，依次有序地离开赛场。

6. 除现场裁判、安全巡视和配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入竞赛场地警戒区域。

7. 新闻媒体等必须听从现场工作人员的统一安排和管理，不得影响比赛进行。

（三）赛后

1. 切断电源、插线等，回收剩余设备材料，清扫操作场地；

2. 操作完毕，参赛选手在观摩区进行等待，闭幕式结束后方可离开。

（四）违规情形

1. 参赛选手必须持选手证和身份证按时到达指定场地候场，并接受裁判员的检录。选手迟到 15 分钟取消比赛资格。

2. 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。

3. 参赛选手需在规定时间内进行自创茶艺现场调试和确定，逾期视为已确认。

4. 爱护竞赛场地的设备和器材。竞赛过程中如因竞赛设备等发生故障，应由裁判长进行评判；若因选手个人原因造成设备故障而无法继续比赛，裁判长有权决定终止该选手比赛，并由当事人承担赔偿责任；若非选手原因造成设备故障或器具损坏的，由裁判长视具体情况做出裁决。

七、健康、安全和环保要求

（一）比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线，合理划分竞赛区域和观摩区。

(二) 赛前检查设施设备的安全性。

(三) 设专门安保人员巡查现场各种安全隐患，制定应急预案。

(四) 根据地方防疫要求做好疫情防控准备和现场管控。

(五) 观摩注意事项：

1. 须凭本人嘉宾证、选手证、领队证、观摩证等相关证件，佩戴口罩，查验健康码后，方可进入比赛现场观赛；

2. 观赛期间请将手机关闭或调至静音状态，保持现场安静，不得在场地内接打电话，严禁大声喧哗，严禁饮食，文明观赛；

3. 严禁对比赛作品进行录音、录像、直播；

4. 听从现场工作人员的指挥与安排，保持会场干净与整洁；

5. 如有违反者，主办方有权采取相应措施进行制止。

附件：

1. 新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛茶艺项目茶汤质量技能试卷
2. 新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛茶艺项目自创茶艺演示文本及解说词

附件 1

新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛

茶艺项目

茶汤质量技能试卷

选手组别：_____

选手顺序号：_____

一、竞赛项目说明

茶汤质量比拼是在中国茶道精神指导下，以冲泡出高质量的茶汤为目的，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质的表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由执委会提供，分别为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

选手抽签确定茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为 30 分钟；再从组委会提供的茶具中选择与所泡茶样相匹配的器具，同时准备茶叶和泡茶用水，时间为 15 分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次。比赛时间为 10~15 分钟。

二、成绩占比及考核内容

（一）茶样品质鉴别（满分 10 分）

通过茶叶感官审评的方式，判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点。每个空格内只能填写一个准确描述。

1. 茶样品质鉴别答题表

茶样号：_____

选手得分：_____

鉴别内容	优点	缺点
外形		
汤色		
香气		
滋味		
叶底		

2. 茶汤质量比拼

茶类抽签结果 (请在£处打钩)	绿 茶	£
	白 茶	£
	黄 茶	£
	乌龙茶	£
	红 茶	£
	黑 茶	£
选手得分		

附件 2

新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛

茶艺项目

自创茶艺演示文本及解说词

作者姓名：	赛区：	作品名称：《	》
文本 (字数要求不少于 600 字, 请按照提纲逐项说明。可另附页。)	<ol style="list-style-type: none">1. 主题思想2. 创作思路3. 茶叶品名4. 背景与茶席5. 茶艺音乐6. 演示流程7. 创新点		
解说词 (字数不限, 可另附页。)			

本人承诺	<p>本参赛作品为本人原创，作品相关所有内容均符合社会主义核心价值观，作品中不出现任何个人信息，所泡茶叶质量安全。以上情况内容真实，如有虚假，本人承担一切责任。</p> <p>承诺人签字： 时间：</p>
推荐赛区审核意见	<p>已对选送作品的主题、解说词、背景、音乐等内容进行全面审查，均符合《新疆维吾尔自治区第一届职业技能大赛茶艺项目技术工作文件》自创茶艺主题的要求。</p> <p>审核人签字： 时间：</p>
裁判长审核意见	
备注	<p>请同时附上作品的背景与茶席照片（正面图、侧面图、局部特写，3张以上，每张2M以上）、背景和音乐等电子版材料。请打包发送，文件夹名为作品名称。请于赛前10天发送至指定邮箱。</p>