

2023 年柳州市职业技能大赛 茶艺项目技术工作文件

2023 年柳州市职业技能大赛执委会赛务保障与技术服务组

2023 年 5 月

目 录

一、技术描述.....	3
（一）项目概要.....	3
（二）基本知识与能力要求.....	3
二、试题及评判标准.....	4
（一）试题具体内容.....	5
（二）评判标准.....	5
三、竞赛细则.....	6
四、赛场、设施设备等安排.....	7
（一）赛场规格要求.....	7
（二）场地布局图.....	7
（三）基础设施清单.....	11
五、安全、健康规定.....	14
六、申诉与仲裁.....	14
七、其他.....	15

一、技术描述

（一）项目概要

茶艺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。

（二）基本知识与能力要求

相关要求		权重比例（%）	
1	理论知识	20	
基本知识	知识考核点结合茶艺师职业岗位得技能要求，依据《茶艺师国家职业技能标准》（四级及以上）和《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS 3-2019）和《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018）、《茶叶感官审评术语》（GB/T14487-2017）等相关标准、文件要求制定。		
2	规定茶艺演示	80	25
基本知识	各类茶叶冲泡器具的选择 各类茶叶冲泡投茶量的比例 各类茶叶冲泡水温的高低 各类茶叶冲泡时间的长短		
工作能力	茶饮工作前后的茶具、茶叶准备 冲泡好色香味俱全的茶汤 标准的奉茶规范		
3	茶样品质鉴别		15
基本知识	茶叶审评用具的选择 审评茶样取样方法 茶叶审评操作步骤 茶叶审评因子审评要素		

	茶叶审评术语		
工作能力	根据不同茶类按规范审评流程操作审评 利用视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，准确判断茶叶品质特点 使用审评术语描述所审评茶叶		
4	茶汤质量比拼		
基本知识	各类茶叶冲泡的投茶量、水温、冲泡时间 茶具的搭配、茶席的布置		
工作能力	根据所泡茶叶，选择、搭配合适的泡茶器具 布置美观、适用的茶席 一款茶冲泡三次，调控每一泡茶汤质量 能准确表达出茶叶品质特点 具备良好的接待礼仪		30
5	自创茶艺演示		
基本知识	茶艺背景音乐的选择 茶席设计原理 茶艺服装的搭配		
工作能力	设计主题茶艺 根据主题设计、布置茶席 选择符合主题意境的背景音乐 演示主题茶艺，泡好茶艺所用茶品，将茶汤奉与宾客		30
合计			100

二、试题与评判标准

（一）试题

试题结合茶艺师职业岗位得技能要求，依据《茶艺师国家职业技能标准》（二级及以上）和《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS 3-2019）和《茶叶感官审评方法》

(GB/T23776-2018)、《 茶 叶 感 官 审 评 术 语 》(GB/T14487-2017)等相关标准、文件要求制定。题型为单项选择、多项选择及判断题，主要包括茶叶的分类、茶叶贮存、茶叶冲泡、泡茶用水、茶叶审评、茶艺音乐、茶叶插花等相关内容。试题命制由柳州市茶叶协会组织茶艺技能专家组出题，柳州市职业技能鉴定中心审核。

(二) 试题具体内容

1. 试题分为理论和实操模块。实操模块分为规定茶艺演示、茶样品质鉴定、茶汤质量比拼、自创茶艺演示四部分。

(三) 评判标准

1. 分数权重：理论考试为笔试，考试时间 60 分钟，题量 100 题，理论分值占总分 20%。实操模块为：规定茶艺演示、茶样品质鉴别、茶汤质量比拼、自创茶艺演示四个环节. 分值占总分 80%。其中，规定茶艺演示单项总分 100 分，占 25%；茶叶品质鉴别单项总分 100 分，占 15%；茶汤质量比拼单项总分 100 分，占 30%；自创茶艺演示单项总分 100 分，占 30%。

本赛项限额六十名选手参赛，进入茶样品质鉴别、茶汤质量和自创茶艺比拼环节的选手共计十六人。职工组、学生组分开排序，按理论考试和规定茶艺总分排序的名次，各选拔出八名选手进入下一环节竞赛。

2. 评判方法：竞赛组委会为保证竞赛规范、客观、科学、公平、公正，本次大赛由柳州市茶叶协会和柳州市职

业技能鉴定中心把关，聘请符合条件的茶艺技能评定专家作为裁判人选，组成竞赛裁判委员会，裁判共计五人。理论考核机考评分；规定茶艺部分五位裁判同时评分取平均分；茶样品质鉴定由五位裁判共同审评茶样，得出标准术语，由一位裁判根据标准独立评分；茶汤质量比拼两位裁判一组评分取平均分；自创茶艺演示由五位裁判共同评分取平均分。在评价部分，如出现裁判员评分差异过大时，由裁判长组织裁判重新评议、打分。

3. 成绩并列：个人赛名次排定竞赛总成绩从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，技能成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以茶汤质量比拼成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以茶汤质量比拼中的茶汤质量单项成绩较高者排名在前。如成绩仍然相同，再依次以自创茶艺演示、规定茶艺演示、茶叶品质鉴别赛项的得分高低决定排序。

三、竞赛细则

1.参赛选手严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。

2.各参赛队应在竞赛开始前一天，在规定的时段进入赛场熟悉环境。

3.根据报名时确定的竞赛内容，比赛批次和工位将通过抽签决定。比赛期间参赛选手不得离开比赛场地，如有特殊情况，需经裁判人员同意后方可离开，但离开期间的时间一律计算在比赛时间内。

4.每批次参赛选手必须在正式比赛前 30 分钟到候考室报到，报到时应持本人身份证，并携带（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。

5.参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料（相关技术资料由组委会提供），不允许携带通讯工具和存储设备。现在操作考核项目的操作规程、数据记录纸、签字笔等将由组委会统一提供，现场提供的物品各参赛队可以根据竞赛需要自行选择使用。

6.竞赛时，在收到开赛信号前不得启动操作，各参赛选手需在抽签确定的工位上完成相应竞赛项目，严禁作弊行为。

7.比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，比赛过程不得透露个人信息；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。

8.在竞赛规定时间结束时，各参赛选手应立即停止答题或操作，不得再进行任何与竞赛有关的操作，不得以任何理由拖延竞赛时间,如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理。参赛选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如选手欲提前结束比赛，应向现场裁判员举手示意并记录比

赛终止时间。

9.竞赛操作结束时，各参赛选手均要按照大赛要求和赛题要求提交竞赛材料，按照现场考试要求的名字进行命名，如不符合命名规则，体现单位信息与编号信息的，该队竞赛成绩将被取消。

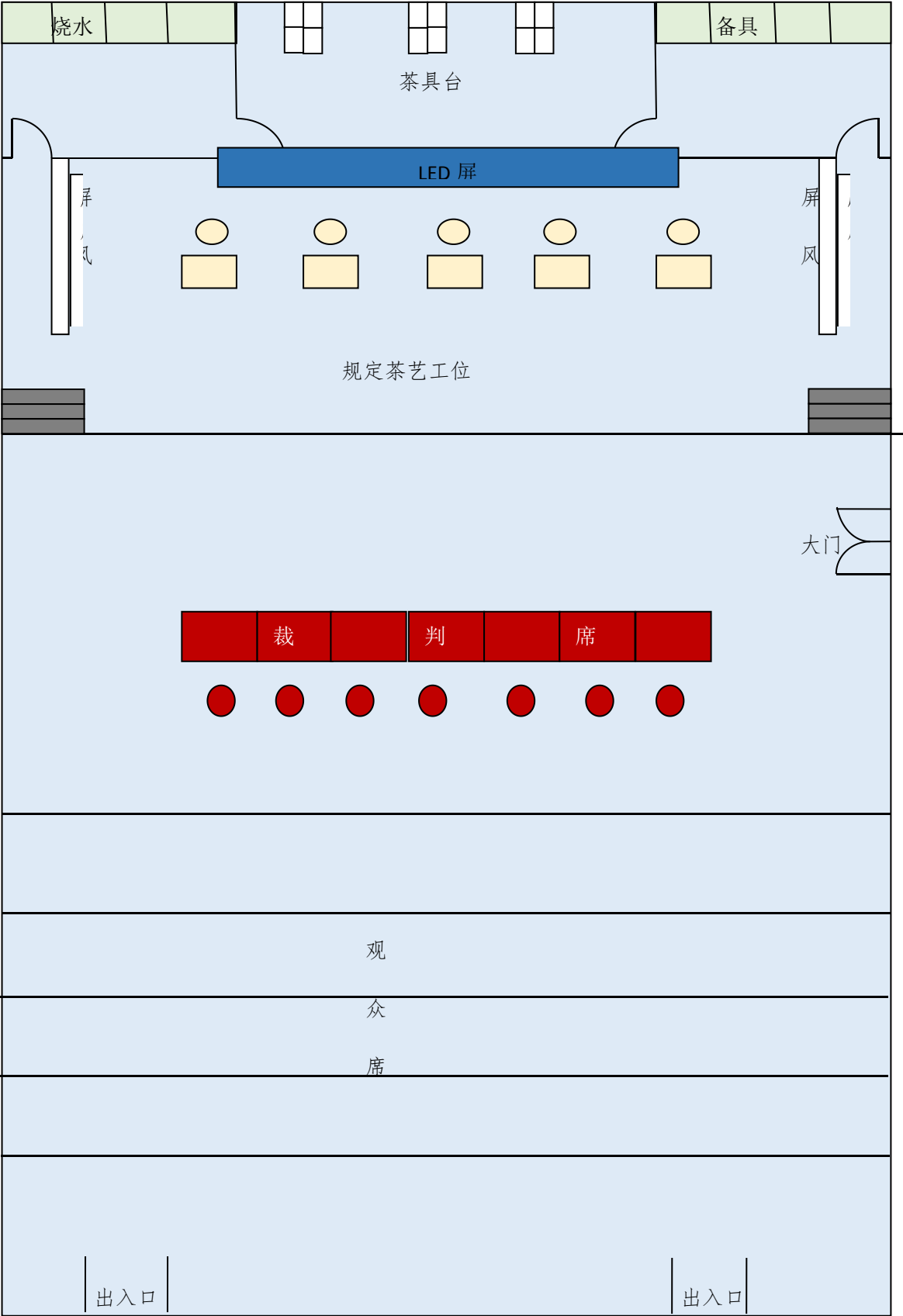
四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

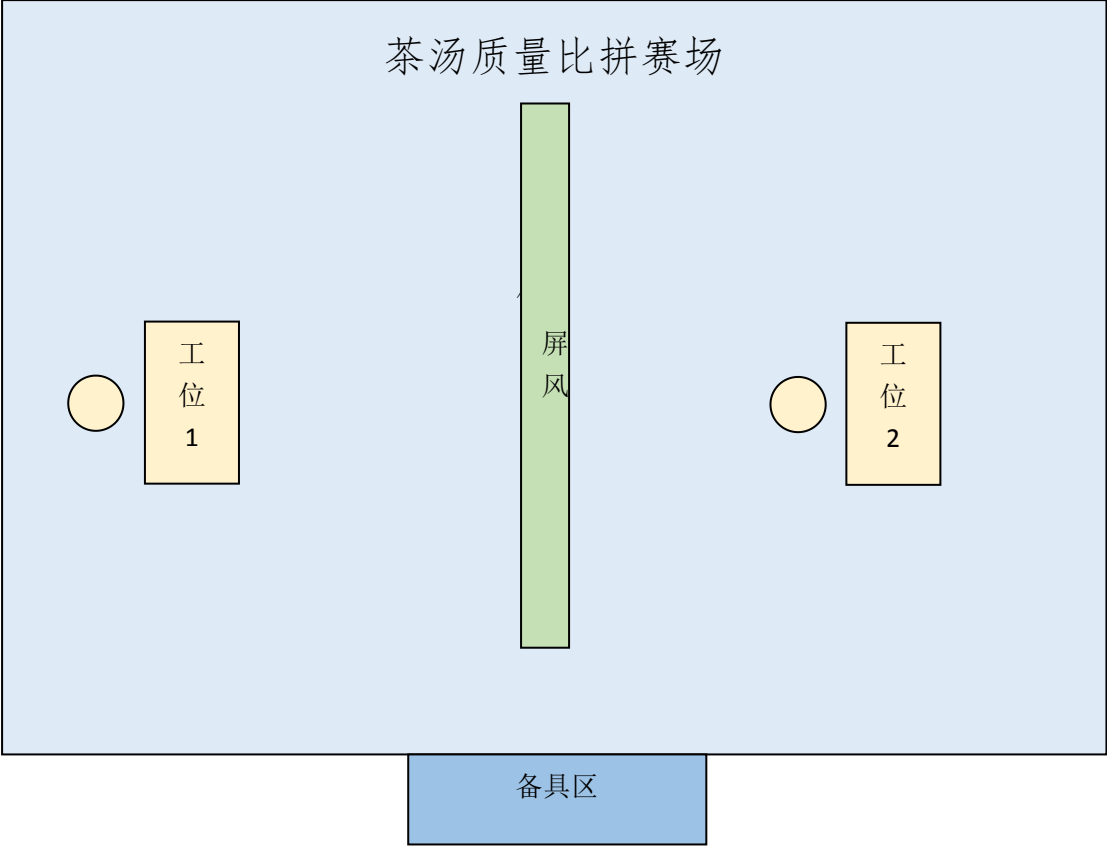
说明本项目场地根据理论考核、技能考核分为五个赛场，总体面积约 800 平方米。理论机考考场分两间机房，间隔一个机位设共四十个机位同时考核；规定茶艺演示设五个工位，每个工位面积约 2 平方米（160cm*120cm），茶叶品质鉴定、茶汤质量比拼各设两个工位，每个工位面积约 2 平方米（160cm*120cm）；自创茶艺演示设一个工位，面积约 8 平方米（400cm*200cm）。

（二）场地布局图

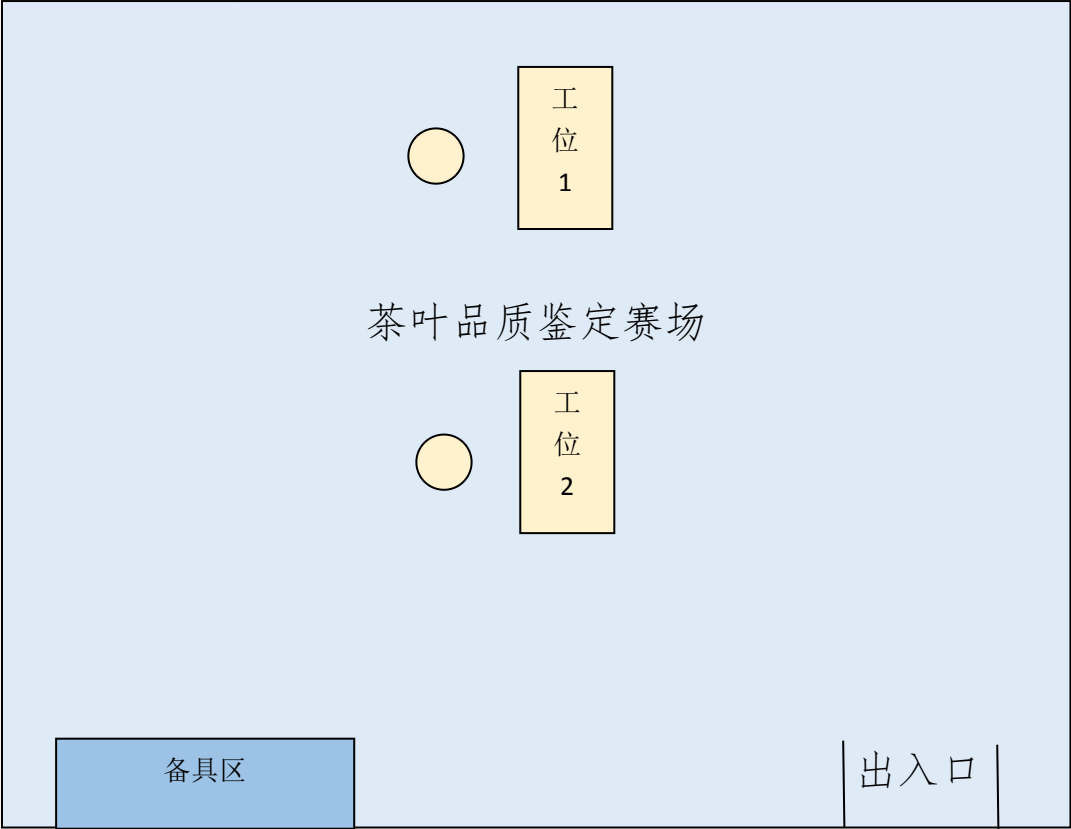
规定茶艺考场：



茶汤质量比拼考场：



茶叶品质鉴定考场：



(三) 基础设施清单

规定茶艺项目提供设施及设备清单表

种类	设备名称	规格型号	每组数量
茶艺桌、凳	茶艺桌	长：1200mm，宽：800mm，高：750mm	1
	茶艺凳	长：400mm，宽：300mm，高：430mm	1
绿 茶	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：300mm，宽：200mm	1
乌龙茶	盛放茶具：双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	1
	盛放茶具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	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：1000mL	1
	盛茶用具：白瓷茶荷	长：100mm，宽：	1
	盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm，高：90mm	1
	辅助用具	茶道组	1
	辅助用具：茶巾	长：300mm，宽：300mm	1
	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

红 茶	盛汤用具：白瓷茶海	容量：220mL	1
	盛水用具：瓷壶	容量：600mL	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
	辅助用具：茶巾	长：300mm，宽：300mm	1
	备选用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	1

茶汤质量比拼使用设备及器具清单

种类	设备名称	规格型号
茶艺桌、凳	茶艺桌	长：1600mm，宽：800mm，高：750mm
	茶艺凳	长：400mm，宽：300mm，高：430mm
泡茶用具	白瓷壶	容量：140mL、160mL、200mL
	玻璃壶	容量：140mL、160mL、200mL
	紫砂壶	容量：110mL、130mL、160mL
	白瓷盖碗	容量：140mL、160mL、180mL
	玻璃盖碗	容量：140mL、160mL、180mL
盛汤用具	白瓷茶海	容量：200mL、250mL、300mL
	玻璃茶海	容量：200mL、250mL、300mL
	紫砂茶海	容量：200mL、250mL、300mL
品茶用具	白瓷品茗杯	容量：25mL、30mL、50mL、70mL
	玻璃品茗杯	容量：25mL、30mL、50mL、70mL
	紫砂品茗杯	容量：25mL、30mL
	紫砂闻香杯	容量：25mL、30mL
盛茶用具	茶叶罐	直径：75mm，高：110mm
	茶荷	长：100mm，宽：80mm
盛水用具	水盂	容量：500mL
过滤用具	茶滤	直径：65mm
煮水用具	随手泡	容量：1200mL

辅助用具	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒
	茶巾(白色、茶色)	长：300mm，宽：300mm
	茶匙架	长：40mm
	盖置	高：40mm
	杯垫	圆形和方形（尺寸不限）
	壶承	圆形和方形（尺寸不限）
	茶篮	长：450mm，宽：310mm，高：200mm
	奉茶盘	长：300mm，宽：200mm
泡茶用水	应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准	

茶叶品质鉴定提供国家标准茶叶审评器具。自创茶艺演示项目，选手可自带茶桌、茶具及相关茶艺演示用到的器具。

五、安全、健康要求

为贯彻公开、公平、公正的比赛原则，赛事设置观摩通道，在不干扰竞赛正常进行的前题下，嘉宾、观摩人员在现场工作人员的指引下，沿指定路线，在指定区域内现场观赛。观摩人员不得发表不雅评论或透露选手信息。参赛、观摩人员较多，公共场合请佩戴口罩。组委会提供的茶样均符合各茶类产品国家标准，各参赛选手自备自创茶艺演示茶叶及茶点等入口食品，需符合食品健康要求，确保饮用、食用健康。

六、申诉与仲裁

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具、软件，有失公正的评判，以及对工作人员等有违公平的行为可现场提出申诉。

2. 申诉应在竞赛结束后 2 小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定程序由参赛队领队向仲裁组递交书面申诉报告。报告应对申诉事件的现象、发生的时间、涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。申诉报告须有申诉的参赛选手、领队签名。

3. 大赛仲裁组负责受理大赛中出现的申诉复议并进行仲裁，以保证竞赛顺利进行和竞赛结果公平、公正。仲裁组的裁决为最终裁决，参赛队不得因申诉或对仲裁处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。

七、其他

1. 本技术文件适用于 2023 年柳州市职业技能大赛茶艺项目。

2. 本技术文件最终解释权归 2023 年柳州市职业技能大赛组委会所有。