

陕西省职业培训协会

陕职协发〔2023〕7号

陕西省职业培训协会 关于举办第二届全国技能大赛“茶艺” 项目陕西省选拔赛的通知

各有关单位：

根据陕西省人力资源和社会保障厅《关于做好第二届全国技能大赛陕西省选拔赛有关工作的通知》（陕人社函〔2023〕150号）精神，为推动大赛顺利进行，选拔优秀“茶艺”项目参赛选手。陕西省职业培训协会拟于2023年6月上旬举办第二届全国技能大赛“茶艺”项目陕西省选拔赛，现就有关事项通知如下：

一、举办时间和地点

时间：6月上旬（具体时间地点另行通知）

二、组织机构

主办单位：陕西省人力资源和社会保障厅

承办单位：陕西省职业培训协会

三、参赛事项

（一）参赛条件

凡 16 周岁以上(2007 年 1 月 1 日以前出生), 法定退休年龄以内, 思想品德优秀, 具备“茶艺”职业技能, 具有较强学习能力、应变能力以及较好身体素质、心理素质的人员, 均可报名参加。

(二) 报名办法

各单位可报 1~2 人, 参赛选手须填写《第二届全国技能大赛“茶艺”项目陕西省选拔赛选手报名表》(附件 1) 并附大一寸彩色(红底)照片及身份证复印件, 报名表加盖单位公章后邮寄到西安市昆明路 22 号陕西省职业培训协会刘夏收, 同时提交报名资料电子版(电子表名称备注: 选手姓名+手机号码) 发送电子邮箱 3232259558@qq.com。

报名截止时间: 5 月 31 日逾期不再接收报名。

(三) 技术要求与竞赛规则

参照国家职业技能标准(三级/高级工及以上)或行业企业评价规范相应等级。技术文件、实施方案, 赛前一周予以公布。竞赛规则见附件 2。

(四) 遴选专家团队

根据国赛要求, 陕西省“茶艺”项目选拔赛同时遴选技术指导专家和教练(不超过 3 人), 承担与全国大赛组委会交流衔接, 做好技术准备工作。技术专家应具有良好的职业道德, 秉公执裁, 应具有本项目技师以上职业资格或职业等级认证及相关考评员证书, 具有全国或省级竞赛活动裁判员工作经验的优先考虑。表现突出的技术专家, 优先推进到第二届全国技能大赛担任裁判等工作。

(五) 赛务联系人

陕西省职业培训协会 刘夏 电话：13629206068

邮 箱：3232259558@qq.com

附件：1. 第二届全国技能大赛“茶艺”项目陕西省选拔赛选手报名表

2. 第二届全国技能大赛“茶艺”项目陕西省选拔赛竞赛规则



附件 1

第二届全国技能大赛“茶艺”项目陕西省选拔赛
选手报名表

参赛项目					
选手单位					
姓名		出生 年月		职业	
职业资格 (或技能等级)		手机		邮箱	
详细地址				邮政编码	
曾参加各类 技能大赛情况					
单位意见	选手单位 (签字盖章) 年 月 日				

附件2

第二届全国技能大赛“茶艺”项目陕西省竞赛规则

一、试题范围

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）、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。理论口试试题由竞赛组委会命制，试题保密，不公开。

二、试题内容

茶艺（国）项目分为三个模块，总分100分。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。其中，规定茶艺演示成绩单项总分100分，占 30%；茶汤质量比拼成绩单项总分100分，占 40%；自创茶艺演示成绩单项总分100分，占 30%。

（一）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，由竞赛组委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，对茶样进行品质鉴别；再分组进行冲泡演示，每组人数3~5人，具体根据参赛选手实际人数，由竞赛组委会确定。演示时间为6~10分钟，演示过程不需要解说。

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—端盘退场；

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

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—端盘退场。

（二）茶汤质量比拼

1. 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，由竞赛组委会提供，分别为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

2. 选手抽签确定茶样后，对茶样进行品质鉴别；再从执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；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。

(三) 自创茶艺演示及理论口试

1. 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）。

2. 自创茶艺作品主题要求符合社会主义核心价值观，弘扬中国精神，弘扬中国茶道精神，弘扬正能量，请选手自行把关。各有关单位推荐的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。报名结束前，将上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景，由竞赛组委会进行审核。

3. 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。