京津冀康养产业职业技能大赛

茶艺项目

技术工作文件

京津冀康养产业职业技能大赛技术保障组

2024年10月

目录

一、技术描述 1

1.项目名称..... 1

2.职业描述..... 1

3.相关文件..... 1

（一）项目概要 1

（二）基本知识与能力要求 1

二、竞赛项目与评判标准 4

1.竞赛范围 4

2.竞赛方式 4

3.竞赛试题 5

4.竞赛命题 5

（一）茶样产生、征集及公布方式 6

5.评判标准 6

①分数权重..... 6

②评价分（主观） 6

③测量分（客观） 7

④竞赛成绩 12

三、竞赛细则 12

（一）茶样准备 12

（二） 比赛流程 12

1.规定茶艺演示比赛流程 12

2.茶叶品质评鉴比赛流程 13

3.自创茶艺演示比赛流程 13

（三） 比赛日程安排 13

（四）裁判构成、职责与分组 13

（五）关于计时 15

（六） 比赛纪律 15

四、竞赛场地、设施设备等安排 16

（一）赛场规格要求 16

（二）场地布局图 17

（三）基础设施清单 17

五、安全健康要求 22

一、技术描述

（一）项目概要

1.竞赛项目名称：茶艺师

2.职业描述及竞赛说明

茶艺（国赛精选）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、茶席创作与茶汤质量调控；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。

3.相关文件

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/CTSS3- 2019)等相关标准和文件要求制定。试题分为操作试题和理论试题。操作试题分为规定茶艺演示、茶叶品质评鉴、自创茶艺演示三个模块。理论试题为单选题和判断题，选手现场试卷考试，考试时间为90分钟。

（二）基本知识与能力要求

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	**茶席创作**	15
基本知识	—茶席创作基本原理与技巧知识 —茶席类型知识 —少数民族茶俗与茶席知识 —茶席器物选配基本知识 —自创茶艺背景设计相关知识	
工作能力	—能根据不同题材，创作不同主题的茶席 —能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席创作 —能根据少数民族茶俗创作不同的茶席 —能根据茶席主题进行茶器搭配 —能根据茶席主题配置相关的其他器物	
3	**茶艺创作与演示**	20
基本知识	—茶艺演示台布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识 —服饰茶艺与演示相关知识 —音乐与茶艺演示相关知识 —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	—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 —能根据茶艺主题设计制作背景 —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 —能根据茶艺编创原理编创茶艺 —能领会相关茶事艺文的精神内涵	
4	**水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控**	30
基本知识	—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	—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 —能点出一盏沫饽白、浓、密、厚又品质佳的茶汤	
5	**茶艺文本与解说**	

基本知识	—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 —饮茶与健康相关知识	15
工作能力	—能够根据宾客需求介绍有关茶叶的文化背景 —能向宾客正确、通俗地介绍茶叶的色、香、味、形等性状 —能向宾客介绍选购茶具的技巧 —能撰写自创茶艺文本与解说词 —能在自创茶艺演示时现场解说 —能在茶汤质量比拼时说茶	
合计		100

总成绩计算公式＝实操成绩×80%＋理论成绩×20%.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)。

二、竞赛项目与评判标准

1.竞赛范围

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/CTSS3- 2019)等相关标准和文件要求制定。试题分为操作试题和理论试题。操作试题分为规定茶艺演示、茶叶品质评鉴、自创茶艺演示三个模块。理论试题为单选题、判断题.选手现场试卷考试，考试时间为90分钟。

2.竞赛方式

11月20日：理论考试（19:30 - 21:00）

11月21日：规定茶艺、茶叶品质评鉴、自创茶艺。竞赛时间为1天，每位选手共考核3个模块，选手按照抽签结果上场参加不同模块的竞赛内容。

模块	竞赛模块	竞赛时间

A	规定茶艺演示	器具准备、备水、备茶≤10min 茶艺演示 6min～10min
B	茶叶品质评鉴	器具准备、备水、备茶≤5min 茶叶鉴别≤20min
c	自创茶艺演示	布席≤5min 茶艺演示 8min～15min
合计		65 分钟

3.竞赛试题

（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，由执委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，开汤了解该茶样品质特征；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，由裁判长确定；选手备具、备水时间不超过 10 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—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；

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；

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。

（2）茶叶品质评鉴

选手抽签确定茶样后，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T23776-2018），对茶样进行五项因子感官审评后进行评判，并填写答卷，时间为 20 分钟。

（3） 自创茶艺演示

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。

比赛的时间为 8～15 分钟。现场布置的时间不超过 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，弘扬中国精神，弘扬中国茶道精神，弘扬正能量，请选手自行把关。

自创茶艺文本，字数要求不少于 600 字，包括 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. 创新点 7. 演示流程，于报到时提交，提交后不得修改。

4.竞赛命题　（茶样产生、征集及公布方式）

茶样产生：按照全国各主要产区茶园面积和产量提出茶样候选名单，由裁判长确定；

茶样征集：在做好保密的前提下，委托无参赛选手的第三方权威单位征集；

规定茶艺、茶叶品质评鉴茶样于比赛前由组委会公布茶样名称，不公布等级、品牌等。

5.评判标准

本项目评分标准为测量和评价两类 。凡可采用客观数据表述的评价为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

①分数权重（实操）

模块号	竞赛模块	分数		
		评价分 J	测量分 M	总分
A	规定茶艺演示	27	13	40
B	茶叶品质评鉴	15	10	25
C	自创茶艺演示	26	9	35
合计		59	41	100

②评价分（主观）

评价分（Judgement）打分方式： 3 名裁判员为一组，各自单独评分，计算出平均权重分， 除以3后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判员相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由并在裁判长的监督下进行调分。

权重表如下：

权重分值	要求描述

0	表现水平低于行业标准
1	达到行业标准
2	达到行业标准，且部分超过行业标准
3	表现全部超过行业标准，达到行业期待的优秀水平

③测量分（客观）

测量分（Measurement）打分方式： 按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判员构成。每个组所有裁判员一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值，根据评分细则给出“YES”或“NO”，或者固定值。

各裁判员在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分；选手得分为平均分。具体评分细则如下：

模块 A 规定茶艺评判表

评分类型	情况描述	评分	评分细则	合计分	
				分值	得分
M1	个人信息		不透露选手姓名	1	
M2	时间控制		时间控制在 6min～ 10min	2	
M3	茶样选择		选择抽签对应的茶样	2	
M4	汤温		品茗杯中茶汤温度在40℃ ~60℃	3	
M5	汤量		品茗杯中茶汤量介于五分满至七分满之间	3	
M6	分杯		分杯均匀	2	
J1	仪容仪表仪态礼仪			2	
	仪容、仪表端庄，仪态端正，礼仪到位，发型、服饰搭配适合、协调等；形象自然、得体，高雅，表演中身体语言得当，表情自然，具有亲和力等；动作、手势、站姿、坐姿、行姿端正得体等				
J2	茶席布置			3	
	茶器具选配、布置与排列有序、合理等，冲泡茶过程中席面器具保持有序、合理等				
J3	茶艺演示			10	
	冲泡方式及程序契合茶理，投茶量适宜，水温、水量合理等，操作动作圆绵、优美，过程连续完整，节奏协调，形神兼备等，奉茶姿态及姿势自然、大方得体，礼貌用语等，收具规范有序、优雅等				
J4	茶汤质量			12	
	茶汤汤色表现突出等，茶汤香气、滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品类特色等，所奉茶汤适量、温度适宜、茶汤一致等				

裁判员签名：　　年　　月　　日

模块 B 茶叶品质评鉴评判表

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 位裁判员现场改卷前完成。

模块	情况描述	评分	评分细则	合计分	
				分值	得分
M1	个人信息		不透露选手姓名	0.5	
M2	时间控制		不超时	1	
M3	选择茶样		选择抽签对应的茶样	1	
M4	系数权重		五项权重，答对每项 0.5	2.5	
M5	总分在标准评分±4 分内		五项因子加权总分在标准评分±4 分内，每项得1分；±3 内，得3分；±2 内，得5分。	5	
J1	评语			9	
		0	五项因子中，有 1 项描述正确		
		1	五项因子中，有2-3项描述正确		
		2	五项因子中，有 4 项描述正确		
		3	五项因子中，有 5 项描述正确		
J2	审评操作过程			6	
		0	五项能正确完成两项		
		1	五项能正确完成三项		
		2	五项能正确完成四项		
		3	五项审评方法正确		

裁判员签名：　　年　　月　　日

模块　C　自创茶艺评判表

评分类型	情况描述	评分	评分细则	合计分	
				值　分	分　得
M1	个人信息		不透露选手姓名	1	
M2	时间控制		不超时	1	
M3	解说		现场解说，不录制	1	
M4	布席时间		布席时间不超过 5 分钟	1	
M5	汤温		品茗杯中茶汤温度为 40-60 度	2	
M6	汤量		品茗杯中的汤量介于五分满--七分满	2	
M7	分杯		分杯均匀	1	
J1	主题、创意与意境			5	
	主题鲜明，立意新颖，原创性，意境美好，文案创编符合要求，有新意、文案上交及时等，茶席与背景有创意				
J2	仪容仪表仪态礼仪			3	
	仪容、仪表端庄，仪态端正，礼仪到位，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				
J3	茶席、背景及音乐			3	
	茶、水、具与主题结合度，配置协调、齐全、有序等				
J4	茶艺演示及解说			5	
	根据主题配置的服饰、选配的音乐、背景、视频等具有较强艺术感染力等，动作适度，手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅等，沏泡过程中语言运用恰当，语气、语调得体等，讲究仪容仪表，奉茶礼运用恰当，言辞规范 恰当等，现场解说情感丰富、有创意，讲解口齿清晰婉转，能引导和启发观众 对茶艺的理解，给人以美的享受等(不可录制配音)				
J5	茶汤质量			10	
	茶汤色、香、味、形表达充分等，所奉茶汤适量、温度适宜、茶汤一致等				

裁判员签名：　　年　　月　　日

④ 竞赛成绩

竞赛总成绩由理论成绩和实操成绩（规定茶艺、自创茶艺、茶叶品质评鉴3部分的成绩组成）按由高到低的成绩排名。如选手总成绩相同，则依次以规定茶艺演示、自创茶艺演示、茶叶品质评鉴模块得分高低决定。

参赛选手放弃任一模块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员判决、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。

三、竞赛细则

（一）茶样准备

1.规定茶艺演示茶样准备：绿茶、红茶、乌龙茶三大茶类，每类各选取一款茶样，组成三套样。茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。详见附件3.

2.各类比赛用茶的具体茶样经专家委员会讨论后，由裁判长决定。详见附件3.

3.自创茶艺演示茶样由选手自备，并签署质量安全承诺书（附件1）。

（二）比赛流程

1.规定茶艺演示比赛流程

本项目比赛时间20分钟,比赛流程如下：

（1）抽规定分组签

选手检录后抽规定分组签,并签字确认。

（2）抽顺序签

选手抽取组内顺序签,并将顺序签贴于左胸前,并签字确认。

（3）准备茶、水、器

选手根据分组顺序依次进入准备间,独立准备所需的茶、水、器。时间10分钟。

（4）规定茶艺演示

以组为单位,每场比赛3～5人。选手根据组内顺序签的序号大小，从小到大依次上场和入席。演示时间为6～10分钟。

2.茶叶品质评鉴比赛流程

（1）抽取茶叶品质评鉴分组签

选手抽取茶叶品质评鉴分组签，并签字确认。

（2）抽顺序签

选手按照分组签所示时间，提前 15 分钟检录，抽取入场顺序签，并签字确认。将顺序签贴于左胸前，并根据签号从小到大依次进入准备间。

（3）抽茶类签

选手按顺序进入准备间后，抽取茶类签。

（4）茶叶品质鉴别

选手对所冲泡的茶样用感官审评器具，进行感官审评，正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋 味、叶底的品质特征，填写答卷（附件2） 。时间 20 分钟。备器、备水、备茶时间不超过 5 分钟。

3. 自创茶艺演示比赛流程

（1）抽取自创茶艺演示分组签。选手抽取自创茶艺演示分组签，并签字确认。

（2）抽顺序签。选手按照分组签所示时间，提前 30 分钟检录，抽取上场顺序签，将顺序签贴于左胸前，根据签号从小到大依次上场。

（3）自创茶艺演示。选手茶席布置自上台起，至布置完毕，需控制在 5 分钟以内。选手演示个人原创的茶艺作品。演示时间 8～15 分钟。

（三）比赛日程安排

时间	竞赛模块
11-20	报到，熟悉场地。理论考试。
11-21	规定茶艺演示、茶叶品质评鉴
11-21	自创茶艺比赛
11-22	闭幕式

竞赛日程依据组委会要求可能会稍有调整，最终日程安排以现场公布为准。

（四）裁判构成、职责与分组

1.裁判组

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。裁判员由各市推荐，配合裁判长、裁判长助理编制技术文件，进行现场执裁，裁判员不得为本代表队选手评分。裁判员应具有坚定的理

想信念、良好的职业道德和敬业奉献精神，积极践行社会主义核心价值观；掌握职业技能竞赛政策和裁判方法，具备较高的专业理论知识、实操技能和工作经验，一般应具有国家职业资格(职业技能等级)二级/技师或专业技术职务中级及以上，并具有市级及以上相关竞赛执裁经验。

2. 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）组织全体裁判员采取分模块执裁、分段执裁等多种措施，保证公平、公正，做好本项目评判和相关技术工作；

（6）根据组委会安排，组织本项目开展技术点评。

3.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《竞赛行为规范承诺书》 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。

4. 预期分组与分工方案

裁判长不参与评分。裁判员将被分成若干小组，规定茶艺检录（ 1-2 人）一组、 自创茶艺检录（ 1-2 人）一组，时间管理（ 1-3 人）二组、健康与安全管理（1-2人）一组、比赛过程监督以及材料管理（ 1-2 人）等，比赛主持（ 1-2 人）。评分小组根据裁判员总数划分，按照排名，第一人为组长（由裁判长提出，讨论确定），最后 1 人为监督。

5.评判方式

采取测量方式评判的，由裁判员按照评判标准和裁判长安排独立评判。

采取评价方式评判的，由裁判长安排 3 名裁判员一组组成评判小组，每名裁判员按照“0-3”四个分数等级独立评判，如任意 2 名裁判员之间的评判结果差距超出 1 个分数等级，则重新进行评判。在评判过程中，裁判长有权抽查评判完成的赛项，发现作品与评判标准结果数据有较大差异时，可要求重新评定。各地方代表裁判不对本市选手打分。如裁判员之间发生争议，先协商解决，协商不成由裁判长组织投票最终裁决。如发现裁判员多次判定失误、故意抬高或压低分数等恶意打分，裁判长有权调整裁判员的工作岗位，沟通及争议处理。

6.评判确认

各阶段（模块）评判结束后，裁判长组织裁判员核对本人本阶段（模块）评判成绩（含纸质评分表及系统录入后输出成绩单）并签字确认；在全部阶段（模块）竞赛结束后，由裁判长对总成绩签字确认并通过系统锁定。

（五）关于计时

1. 开始计时：选手进场，放下茶盘或茶篮，行礼后，各模块评分组组长，举“比赛开始”字样牌，计时开始。

2. 结束计时：选手奉茶、收具后（除自创茶艺外），行礼毕，各评分组组长，举“比赛结束”字样牌，计时结束。

（六）比赛纪律

1. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，尊重裁判员和竞赛工作人员，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。

3. 参赛选手必须持选手证和身份证按时到达指定场地并按组委会统一着装候场，并接受裁判员的检录。选手迟到15分钟取消比赛资格。

4. 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。

5. 参赛选手需在规定时间内进行自创茶艺背景与音乐现场调试和确定，逾期视为已确认。

6. 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。

7. 除现场裁判员、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。

8. 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。

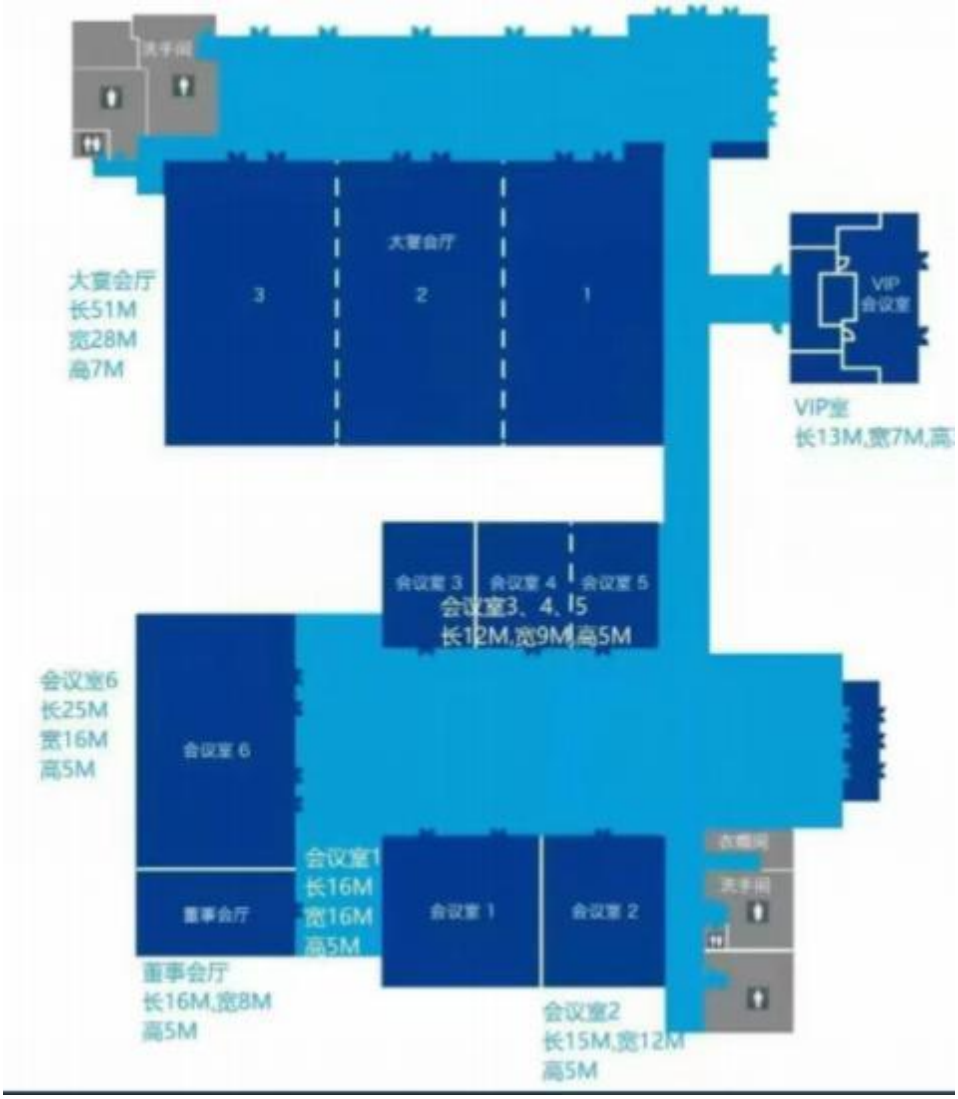
四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

本项目场地总体面积450平方米。比赛区域分为操作区和非操作区，其中，操作区划分为：规定茶艺、自创茶艺演示舞台、茶叶品质评鉴区，以及备器间、煮水间各 1 个，相应的评委席、计分席等区域；非操作区划分为化妆间、更衣间、储物间、裁判长室、录分室、裁判员会议室、赛务保障办公室、清洗区以及观摩区等。

工位设置分为规定茶艺4个工位，每个工位面积 3.36 平米（长 2.4 米、宽 1.4 米）每个工位间隔 1.2 米；自创茶艺舞台演示 1 个工位，面积约 4.8 平米；茶叶品质品鉴区2个工位，面积约为4.平米

（二）场地布局图



（三）基础设施清单

1. 自创茶艺演示项目除了统一配备电源及音响、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。赛场提供规定茶艺用桌、纯净水、电水壶等，可供选手选用。选手自备清单如下：茶具、茶叶、背景、音乐、饰物、服饰等。

2. 禁带物品。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。如有带入，予以没收处理。

此外，未经允许请勿移动或借用场内布置和器具。赛场配发的各类工具、材料、茶样等，选手一律不得带离赛场，如有带出酌情扣分。

裁判员席另需配计时器、水盂、品茗杯、分饮勺等器具，由保障单位提供。

	名称	型号/技术参数	单位	数量	备注
1	舞台搭建茶艺展示屏（ LED ）（含音响设备、灯光）	舞台尺寸： 6 米*9.6 米 LED 大屏尺寸：4m（高） × 7m（宽） 像素间距：1.5mm P3 大屏；音响（小蜜蜂（索尼无线头戴式麦 克风）＞3 个，手持话筒＞2 个） 、灯光（面光灯，冷白光）（数量根据实际情况由技术人员提供）	套	1	
2	规定茶艺家具	茶艺桌长：1200mm， 宽：600mm，高：700mm 茶艺凳长 ：400mm， 宽 ：300mm，高 ：420mm	套	5	
3	自创茶艺家具	茶艺桌长： 1200mm， 宽：600mm，高：700mm 茶艺凳长：400mm， 宽：300mm，高：420mm	套	2	
4	消毒柜	立式消毒柜（分层）	个	2	
绿茶玻璃杯泡法					
5	绿茶盛放茶具：茶盘	长：500mm， 宽：300mm	个	8	
6	绿茶盛水用具：玻璃壶	容量：1200mL	个	8	

7	绿茶泡茶用具：绿茶玻璃杯	高：85mm， 口径：70mm，容量： 200mL	个	24	3 杯/套
8	绿茶泡茶用具：玻璃杯垫	直径：120mm	个	24	3 个/套
9	绿茶盛水用具：玻璃水盂	容量：600mL	个	8	
10	绿茶盛茶用具：竹茶荷	长： 145mm， 宽：80mm	个	8	
11	绿茶盛茶用具：玻璃茶叶罐	直径：80mm，高： 160mm	个	8	
12	绿茶拨茶用具：茶匙	长： 165mm	个	8	
13	绿茶辅助用具：茶巾(深色)	长 ：300mm， 宽 ：300mm	个	8	
14	绿茶备选用具：奉茶盘	长 ：300mm， 宽 ：200mm	个	8	
乌龙茶紫砂双杯泡法					
15	乌龙茶盛放茶具：双层茶盘	长 ：500mm， 宽 ：300mm	个	8	
16	乌龙茶盛放茶具：奉茶盘	长 ：300mm， 宽 ：200mm	个	8	
17	乌龙茶泡茶用具：紫砂壶	容量： 110mL	个	8	
18	乌龙茶品茶用具：紫砂闻香	容量： 25mL	个	40	5 个/套

	杯				
19	乌龙茶品茶用具：紫砂品茗杯	容量： 25mL	个	40	5 个/套
20	乌龙茶泡茶用具：长方形杯垫	长 ： 105mm， 宽 ：55mm	个	40	5 个/套
21	乌龙茶煮水用具：随手泡（电 加热）	容量： 800mL	个	8	
22	乌龙茶盛茶用具：竹制茶荷	长 ： 145mm， 宽 ：80mm	个	8	
23	乌龙茶盛茶用具：茶叶罐	直径 ：65mm，高 ：85mm	个	8	
24	乌龙茶辅助用具	茶道组	个	8	
25	乌龙茶茶匙（竹制的，一头有弯曲的）	长 ： 180mm	个	8	
26	乌龙茶辅助用具：茶巾（深色）	长 ：300mm， 宽 ：300mm	个	8	
红茶瓷盖碗泡法					
27	红茶盛放茶具：茶盘	长 ：500mm， 宽 ：300mm	个	8	
28	红茶泡茶用具：白瓷盖碗	容量： 150mL	个	8	
29	红茶品茶用具：白瓷品茗杯	直径 ：65mm，高 ：45mm，容量 ：70mL	个	24	3 个/套

30	红茶泡茶用具：杯垫	长 ：75mm， 宽 ：75mm	个	24	3 个/套
31	红茶盛汤用具：白瓷茶海	容量： 220mL	个	8	
32	红茶盛水用具：瓷壶	容量： 600mL	个	8	
33	红茶盛茶用具：竹制茶荷	长 ： 145mm， 宽 ：80mm	个	8	
34	红茶盛水用具：瓷水盂	容量： 300mL	个	8	
35	红茶盛茶用具：茶叶罐	直径 ：75mm，高 ： 110mm	个	8	
36	红茶拨茶用具：茶匙	长 ： 180mm	个	8	
37	红茶辅助用具：茶匙架	长 ：40mm	个	8	
38	红茶辅助用具：茶巾（深色）	长 ：300mm， 宽 ：300mm	个	8	
39	红茶备选用具：奉茶盘	长 ：300mm， 宽 ：200mm	个	8	
审评器具					
40	干性审评台	高：800～900mm ，宽：600～750mm，台面为黑色 亚光	个	6	
41	湿性审评台	高：750～800mm ，宽：450～500mm，台面为白色亚光	个	6	
42	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	个	10	

43	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	个	10	
44	审评碗	白瓷，碗高 56mm；上口外径 95mm；容量 240ml	个	10	
45	叶底盘	黑色、正方形，外径边长 100mm；边高 15mm；或白色搪瓷盘，长方形：长230mm，宽170mm ，高30mm	个	10	
46	计时器	电子计时器 ，精确到秒	个	5	
47	茶匙	白瓷，容量 10ml	个	10	
48	品茗杯	白瓷，容量：30～50ml	个	20	
49	电子秤	可精确到 0.1g	个	5	
50	天平	可精确到 0.1g	个	5	
51	吐茶筒	盛放茶渣和废水的桶	个	10	
52	随时泡	容量：800-1200ml（吉谷电器）	个	10	
53	纯净水	25L	桶	20	
测温工具					
54	水银温度计	量程： 0-100℃	个	10	

五、安全健康要求

（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）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

京津冀康养产业职业技能大赛茶艺赛项

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。）	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	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。作品中不出现选手姓名；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。 承诺人签字：　　时间：	
裁判长审核意见		
备注	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。	

附件 2

茶样品质鉴别答题卷（选手用）

选手编号：

封条线----------

茶样号：茶类茶样名称

鉴别内容	**权数（%）**	**品质评分（各项 100）**	**品质特征（评茶术语）**
外形			
汤色			
香气			
滋味			
叶底			
计算评分结果，品质总分=			

选手得分：

裁判组长签名：

附件 3

2024年京津冀康养产业职业技能大赛

茶艺项目茶样清单

绿茶	信阳毛尖茶、黄山毛峰、安吉白茶（龙型）、西湖龙井、恩施玉露
红茶	祁门红茶、滇红工夫红茶、英红九号红茶、坦洋工夫红茶、小种红茶
乌龙茶	大红袍、凤凰单丛1、凤凰单丛2、铁观音、东方美人
白茶	白毫银针、白牡丹、贡眉
黄茶（传统工艺黄茶）	蒙顶黄芽、莫干黄芽茶、霍山黄芽
黑茶	六堡茶、普洱茶（熟茶）、安化黑茶