2025年中等职业学校技能竞赛

教师组茶艺赛项技能大赛

2025年7月

目 录

[一、技术描述 1](#_TOC_250004)

（一）项目概要 **1**

（二）基本知识与能力要求 **1**

（三）竞赛参考相关文件 **1**

（四）竞赛参考相关文件 **3**

[二、试题与评判标准 3](#_TOC_250003)

（一）试题 3

（二）比赛时间及试题具体内容 4

（三）评判标准 6

[三、竞赛细则 7](#_TOC_250002)

（一）竞赛日程安排 7

（二）竞赛流程 7

（三）问题及争议处理 9

（四）违规行为处理 9

[四、竞赛场地、设施设备等安排 10](#_TOC_250001)

（一）场地布局 10

（二）设施设备 10

[五、安全健康要求 12](#_TOC_250000)

附件：评分标准与细则 13

# 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完美结合的竞赛项目。

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茶席设计、文本撰写与现场解说、茶艺流程演示等。

**（二）竞赛方式**

竞赛以教师个人赛进行，按照同一标准，师生不分组同时进行比赛。

**（三）基本知识与能力要求**

**表一：基本知识及能力要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **相关要求** | | **权重比例(%)** |
| **1** | **理论笔试** | **30** |
| **2** | **茶席设计** | 20 |
| 基本知识 | —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 |
| 工作能力 | —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  —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 |
| **3** | **茶艺演示** | 50 |
| 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、黑茶和花茶  —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 |  |
| 合计 |  | 100 |

**（四）竞赛参考相关文件**

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。

# 二、试题与评判标准

**（一）试题**

本次竞赛试题为理论试题和操作试题。理论试题分为单选和判断题，选手现场考试，考试时间为60分钟。操作试题分为：茶席设计、规定茶艺演示，共三个模块。

本次竞赛，按照同一标准不分组同时进行比赛。最终按竞赛成绩分别进行排序。

**（二）比赛时间及试题具体内容**

**1.比赛时间**

茶艺项目分为三个模块，要求在规定时间内完成理论试题，茶席设计（包含口试），规定茶艺演示。比赛时间共 1 天。各比赛模块具体用时见表二：

**表二：各模块比赛用时**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块** | **竞赛模块** | **竞赛用时** |
| A | 理论笔试 | 考试时间60分钟 |
| B | 茶席设计 | 现场准备10-15分钟 |
| 茶席解说3-5分钟 |
| C | 规定茶艺演示 | 器具选配、备水 15分钟 |
| 茶艺演示8-10分钟 |
| 合计 | | 90分钟 |

**2.试题具体内容**

**(1)茶席设计**

茶席设计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，并将现场解说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。

教师独立完成茶席布置，时间不超过 10-15 分钟。并进行茶席设计讲解介绍，时间为 3～5 分钟。

茶席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。本模块比赛抽签结束后，选手上交茶席设计作品的文本、解说词，由裁判长进行审核**。**

**(2)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，由大赛组委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，进行冲泡演示，每组人数 3 人，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—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

（三）评判标准

**1.分数权重**

总分 100 分。其中，理论试题成绩单项总分100分，占30% ；规定茶艺演示成绩单项总分 100 分，占 50%；茶席设计（布置）成绩单项总分 100 分，占 20%。

**2.评判方法**

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。理论试题3位裁判，规定茶艺演示 5 位裁判；茶席设计 5 位裁判，各模块实行分段打分，取去掉一个最高分和一个最低分后的平均分。每个模块裁判评分差别不得超过 10 分，裁判长审核裁判打分结果。如有异议，需各模块裁判组长及时处理。

各裁判在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分。

比赛过程如选手透露个人姓名，该模块赛项总分扣 2 分。具体评分细则见附件。

3.竞赛成绩

本次竞赛总成绩=规定茶艺演示得分×50%+理论成绩× 30%+茶席设计得分×20%。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）。

如选手总成绩相同，则依次以茶席设计、规定茶艺演示赛项的得分高低决定。

**3.其他**

在竞赛过程中，有争议的技术性问题由各竞赛模块组长组织讨论解决，非技术性问题由裁判长请示大赛组委会解决。

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。

# 三、竞赛细则

**（一）竞赛日程安排**

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。具体比赛时间安排见表三：

**表三：比赛时间安排**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 日期 | 时间 | 内容 |
| 7月3日 | 9:00-10:00 | 理论试题 |
| 10:20-12：00 | 茶席设计 |
| 13:30-18：00 | 规定茶艺演示 |

**（二）竞赛流程**

**1.理论试题比赛流程**

本项目比赛时间为60分钟，提前10分钟进入考场等候。

**2.规定茶艺演示比赛流程**

比赛流程如下：

**（1）抽签确定分组**

选手检录后抽签确定分组，并签字确认。

**（2）确定分组茶类**

裁判长抽签确定茶样套别和各组对应的茶类。

**（3）抽取组内参赛号**

选手抽取组内参赛号，并将参赛号贴于左胸前，并签字确认。

**（4）准备茶、水、器**

选手根据分组顺序依次进入准备区域，独立准备所需的茶、水、器。时间 15 分钟。

**（5）规定茶艺演示**

以组为单位，每场比赛 3 人。选手根据组内参赛号，从小到大依次上场和入席。演示时间为 8～10 分钟。

**3.茶席设计比赛流程**

比赛流程如下：

**（1）抽签确定茶席设计顺序号**

选手提前 30 分钟检录，抽取团队茶席设计（布置）顺序号，将顺序号贴于左胸前，根据顺序号从小到大参赛。

**（2）茶席展示**

选手按团队根据自创茶席主题进行茶席布置，布置时间需控制在 10-15 分钟以内。

**（3）茶席介绍**

茶席布置完成后，选一名选手向评委介绍茶席设计解说，时间为3～5 分钟，超时立即停止讲解。

**（三）问题及争议处理**

在评判过程中，裁判长有权抽查评判结果，发现裁判的评判结果有较大差异时，可要求重新评定。如裁判之间意见存在争议，先由各竞赛模块组长协商讨论，再由裁判长判定。

各参赛选手如果对比赛成绩有异议，或者发现比赛过程中出现有失公正或有关人员违规等现象影响成绩的，应在该选手向大赛组委会提出书面申诉。书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是地叙述，并由申诉人亲笔签名。非书面申诉不予受理。

**（四）违规行为处理**

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 30 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.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。

四、竞赛场地、设施设备等安排

**（一）场地布局**

本项目比赛区域分为操作区和非操作区，其中操作区划分为竞赛笔试区 规定茶艺演示舞台、茶席设计（布置）区、茶水器准备区 1 个、煮水备器区 1 个以及相应的评委席、计分席等区域。

**（二）设施设备**

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、设备见表四：

**表四：规定茶艺项目设施、设备清单表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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：紫砂茶叶罐 | 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：瓷茶叶罐 | 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：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） | | 1 |

2.茶席设计（布置）项目演示器具需由参赛选手自备，如茶叶、器具、服饰、背景等。

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。

3.音响、电脑

用于播放背景音乐。

# 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。

附件：2024年中等职业学校技能竞赛教师组

（茶艺）项目评分标准与评分细则

**附件一：**

第 组 选手顺序号： 得分：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值分配 | 要求评分标准 | 扣分细则 | 扣分 | 得分 |
| 1 | 礼仪仪表仪容  10 分 | 3 | 发型、服饰端庄自然 | ⑴发型、服饰尚端庄自然，扣 0.5 分  ⑵发型、服饰欠端庄自然，扣 1 分  ⑶其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 形象自然得体，优雅，表情自然，具有亲和力 | ⑴表情木讷，眼神无恰当交流，扣 0.5 分  ⑵神情恍惚，表情紧张不自如，扣 1 分  ⑶妆容不当，扣 1 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体 | ⑴坐姿、站姿、行姿尚端正，扣 1 分  ⑵坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 2 分  ⑶手势中有明显多余动作，扣 1 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 茶席布置 10 分 | 4 | 器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调 | ⑴茶具色彩欠协调，扣 0.5 分  ⑵茶具配套不齐全，或有多余，扣 1 分  ⑶茶具之间质地、形状不协调，扣 1 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 器具布置与排列有序、合理 | ⑴茶具、席面欠协调，扣 0.5 分  ⑵茶具、席面布置不协调，扣 1 分  ⑶其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 茶艺演示 40 分 | 10 | 水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当 | ⑴冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣 3 分  ⑵选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣 2分  ⑶水量过多或太少，扣 1 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |
| 15 | 操作动作适度，顺畅优美，过程完整，形神兼备 | ⑴ 操作过程完整顺畅，稍欠艺术感，扣 0.5 分  ⑵ 操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣 1 分  ⑶ 操作基本完成，有中断或出错二次及以下，扣 2 分  ⑷ 未能连续完成，有中断或出错三次及以上，扣 3 分  ⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 10 | 泡茶、奉茶姿势优美端庄，言辞恰当 | ⑴奉茶姿态不端正，扣 0.5 分  ⑵奉茶次序混乱，扣 0.5 分  ⑶不行礼，扣 0.5 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 布具有序合理，收具有序 | ⑴布具、收具欠有序，扣 0.5 分  ⑵布具、收具顺序混乱，扣 1 分  ⑶茶具摆放欠合理，扣 0.5 分  ⑷茶具摆放不合理，扣 1 分  ⑸其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶汤质量 35 分 | 25 | 茶的色、香、味等特性表达充分 | ⑴未能表达出茶色、香、味其一者，扣 5 分  ⑵未能表达出茶色、香、味其二者，扣 8 分  ⑶未能表达出茶色、香、味其三者，扣 10 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤温度适宜 | ⑴温度略感不适，扣 1 分  ⑵温度过高或过低，扣 2 分  ⑶其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤适量 | ⑴过多(溢出茶杯杯沿) 或偏少（低于茶杯二分之一），扣 1 分  ⑵各杯不均，扣 1 分  ⑶其他因素扣分 |  |  |
| 5 | 时间 5 分 | 5 | 在 6 分钟～10 分钟内完成茶艺演示 | ⑴误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分  ⑵误差 3 分钟～5 分钟（含），扣 2 分  ⑶超过 5 分钟，扣 5 分  ⑷其它因素扣分 |  |  |

裁判签名： 年 月 日

**附件二：**

## 茶席设计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** | **要求评分标准** | **扣分细则** | **扣 分** | **得分** |
| **1** | 创新  30分 | 15 | 主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远。 | 主题立意不够新颖，没有原创性，扣 5 分。  有原创性，但缺乏文化内涵，扣 3 分。  意境欠高雅，缺乏深刻寓意，扣 2 分。 |  |  |
| 15 | 茶席设置、茶具配置有新意。 | 茶席、茶具布置合理，但缺乏新意，扣5分。  茶席、茶具布置合理，有新意，与主题不相符，扣 3分。 |  |  |
| **2** | 茶席布置 50 分 | 50 | 茶具、及辅助用具的搭配。 | 茶具色彩不够协调，扣2 分。  茶具之间质地、大小不协调，扣 2 分。  茶具摆放错乱，扣 10 分。  茶具、茶席相协调，欠艺术感，扣 5 分。 |  |  |
| **3** | 解说  15分 | 15 | 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。 | 讲解不能很好地表达主题，扣 2 分。  讲解口齿不清晰，扣 2 分。 |  |  |
| **4** | 时间  5 分 | 5 | 在 10-15 分钟内完成茶席布置。 | 茶席布置时间超 1分之内，扣 1 分。  茶席布置时间超 1-2分，扣 3 分，超2分扣 5 分。 |  |  |

裁判签名： 年 月 日