

新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛

茶艺项目

技 术 工 作 文 件

大赛组委会

2024年9月

目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 考核目的.....	1
(三) 选手应具备的能力.....	1
二、竞赛项目.....	4
(一) 竞赛内容.....	4
(二) 竞赛时长.....	7
三、评判标准.....	8
(一) 分数和成绩统计方法.....	8
(二) 评判标准.....	9
(三) 评价分和测量分.....	13
(四) 裁判构成与分组.....	14
(五) 评判方式.....	15
(六) 评判确认.....	15
(七) 问题与争议处理.....	15
四、竞赛相关设施设备.....	16
五、赛场布局要求.....	19
(一) 赛场面积要求.....	19
(二) 场地布局图.....	20
六、项目特别规定.....	20
(一) 赛前.....	20
(二) 赛中.....	21
(三) 赛后.....	21
(四) 违规情形.....	21
七、安全、健康要求.....	21

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。

(二) 考核目的

茶艺项目对应《茶艺师国家职业技能标准》（三级）标准的基本要求为基础，旨在考核选手茶叶的鉴别、科学冲泡、茶艺编创等技能。

竞赛中对选手的技能要求主要包括：1. 识茶认茶；2. 茶叶品质鉴别；3. 水温、茶水比、浸泡时间等参数设计；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、茶艺流程演示等。

(三) 选手应具备的能力

1. 选手需了解和理解

根据提供的茶叶样品，能识别茶叶的名称和所属茶类；从六大茶类中抽取一款茶，进行感官审评，并写出五项因子的权数、评分和评语、计算出总分；根据统一提供的绿茶、红茶、乌龙茶和玻璃器具、白瓷器具、紫砂器具和桌椅等，进行规定茶艺演示；自带茶叶和所有器具物品等，进行茶自创茶艺演示。

2. 选手应具备的能力

竞赛以实际操作技能为主，为全面考查选手的职业综合素质和技术技能水平，对选手的知识与能力要求包括：茶艺准备，茶艺创作，茶艺创作与演示，水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控，茶艺文本与解说。具体的知识与能力要求如下表所示：

知识与能力要求及权重表：

相关要求		权重比例(%)
1	茶艺准备	20
基本知识	——识茶认茶	
	——茶叶品质鉴别 ——瓷器茶具的特点	

相关要求		权重比例(%)
	<ul style="list-style-type: none"> —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	<ul style="list-style-type: none"> —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	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —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 	15
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —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	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —茶艺演示台布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识 —服饰与茶艺演示相关知识 	20

相关要求		权重比例(%)
	<ul style="list-style-type: none"> —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	<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作品并进行演绎 —能领会相关茶事艺文的内容并运用 	
4	水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控	
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 	30
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 	

相关要求		权重比例(%)
	一茶叶感官审评基本知识及专业术语 一陶器茶具的选购知识 一瓷器茶具的选购知识 一茶具的特点及养护知识 一茶文化内涵相关知识 一饮茶与健康相关知识	
工作能力	一能向宾客正确、通俗地介绍茶叶的色、香、味、形等性状 一能够向宾客介绍有关茶叶的文化背景和科学饮茶知识 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	
合计		100

二、竞赛项目

本次竞赛仅包括实际操作部分。有关该项技能的知识理解将通过选手的技能表现予以考核，不设单独理论考试。

（一）竞赛内容

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）、《新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛技术规则》和《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS3-2019）等要求制定。试题为操作题，分别为识茶认茶、茶叶品质评鉴、规定茶艺演示、自创茶艺演示四个模块。

1. 识茶认茶

在规定的时间内，根据茶的外形特征和干茶香气，正确判定六大茶类及再加工茶样品的名称、所属茶类的比赛形式。（参考答卷见附件1）

执委会识茶认茶茶样准备：绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等六大茶类，

组成一套样共计 20 个。

识茶认茶比赛流程：

(1) 抽取识茶认茶分组签

选手抽取识茶认茶分组签，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备赛间，进行比赛。

2. 茶叶品质评鉴

选手抽签确定茶样后，准备器具；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，并填写答卷（参考答卷见附件 2）。

茶叶品质评鉴茶样准备：绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等六大茶类各一款，共计 6 个茶样组成一套样，茶样须经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。以上用于比赛的茶样，均需出具有关部门质检部门的检测报告，符合食品安全国家标准。

茶叶品质评鉴流程：

(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，进行准备。

(3) 抽茶样签

选手按顺序进入准备间后，抽取茶样签。

(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。时间不超过 30 分钟。

3. 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、

乌龙茶各一款。比赛时间为 6min~10min。

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；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。

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，组成一套样。茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。

规定茶艺演示比赛流程：

(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。开汤了解茶叶品质。

(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。时间控制在 10 分钟内。

(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。

4. 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。

自创茶艺作品主题应符合社会主义核心价值观，弘扬正能量，请选手自行把关。各代表队推荐的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。赛前 10 天，各赛区裁判员上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景电子文本，由裁判长组织裁判员进行审核，如

有不妥，建议更换作品或取消参赛资格。

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 演示流程等内容（详见附件 3），纸质文本 10 份于报到时与背景视频等素材一并提交，提交后不得修改。

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 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。

5. 关于计时和操作时间

（1）**开始计时**：选手进场，放下茶盘或茶篮，行礼后，各模块裁判组组长，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，各裁判组组长，举“比赛结束”字样牌，计时结束。

计时结束时，选手停止所有操作。

6. 茶样征集

委托无参赛选手的第三方权威单位征集茶样；识茶认茶、规定茶艺、茶叶品质评鉴茶样与技术文件一同，在执委会平台上公布，只公布茶样名称，不公布等级、品牌等。（详见附件 4）

（二）竞赛时长

茶艺项目分为四个模块，要求在规定时间内完成识茶认茶、茶叶品质评鉴、规定茶艺演示、自创茶艺演示。比赛时间：每位选手需 95 分钟。共计需要比赛时间 2.0 天。

模块	竞赛模块	竞赛时间
----	------	------

模块	竞赛模块	竞赛时间
B	茶叶品质评鉴	器具准备、备水、备茶≤5min 茶叶鉴别≤30min
C	规定茶艺演示	器具准备、备水、备茶≤10min 茶艺演示 6min~10min
D	自创茶艺演示	布席≤5min 茶艺演示 8min~15min
合计		95 分钟

三、评判标准

(一) 分数和成绩统计方法

项目总分数为 100 分，各模块分数权重如下：

模块号	竞赛模块	分数		
		评价分 J	测量分 M	总分
A	识茶认茶	0	20	20
B	茶叶品质评鉴	7.5	12.5	20
C	规定茶艺演示	18	12	30
D	自创茶艺演示	21.5	8.5	30
合计		47	53	100

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，测量分合计 53，评价分合计 47，本次竞赛评分使用竞赛专用评分系统自动计算和汇总分值。

竞赛成绩：竞赛总成绩由识茶认茶、茶叶品质评鉴、规定茶艺、自创茶艺 4 部分的成绩组成，录入比赛系统，由系统算分，导出由高到低的成绩。

成绩相同：如选手总成绩相同，则依次以规定茶艺演示、自创茶艺演示、茶叶品质鉴别赛项的得分高低决定。

其他：参赛选手放弃任一赛项将不得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。

(二) 评判标准

表 1 识茶认茶（模块 A）评分表

评分类型	情况描述	评分	评分细则	合计分	
				分值	得分
M1		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M2		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M3		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M4		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M5		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M6		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M7		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M8		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M9		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M10		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M11		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M12		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M13		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M14		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M15		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M16		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M17		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M18		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M19		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
M20		1	名称正确 0.5 分，茶类正确 0.5 分		
合计	样品辨别茶叶名称、所属茶类全部与答案一致，答对一个给 1 分。			20	

裁判员签名：年月日

表 2 茶叶品质评鉴（模块 B）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 30min 以内	0.5	
M3	选择茶样		正确选择抽签对应的茶样	1	
M4	系数权重		五项权重，答对每项得 0.5	2.5	
M5	评分		五项因子加权总分在标准评分 >4 分或 <-4 分，得 0 分；±4 分内，得 3 分；±3 内，得 5 分；±2 内，得 7.5 分	7.5	
J1	评语			7.5	
		0	五项因子中，有 1 项描述正确		
		1	五项因子中，有 2 项~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		

裁判员签名：年月日

表 3 规定茶艺（模块 C）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八分满之间	3	
M6	分杯		分杯均匀	1	
J1	仪容仪表仪态礼仪			2	

评分类型	情况描述	评分	评分细则	合计分	
				分值	得分
		0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1 项~2 项不规范		
		1	仪容、仪表端庄、仪态端正、礼仪规范		
		2	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1 项~2 项优秀		
		3	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 3 项~4 项优秀		
J2	茶席布置			3	
		0	器具不齐全或有多余，席面布置不协调		
		1	器具布置合理，操作方便		
		2	器具布置合理有美感		
		3	器具布置合理，有艺术美感与创意		
J3	茶艺演示			6	
		0	冲泡程序不符合茶性，洗茶，动作多余或夸张，操作过程出错，奉茶姿势不正确，布具与收具混乱		
		1	操作过程顺畅，奉茶姿势正确，布具或收具有序		
		2	操作过程顺畅，奉茶姿势正确，布具或收具有序，显艺术美感		
		3	操作过程流畅，奉茶姿势优美，布具与收具有序，神情专注，显神韵美		
J4	茶汤质量			7	
		0	滋味过浓或过淡		
		1	滋味浓淡适合		
		2	滋味鲜醇爽口，香气浓郁		
		3	充分表达茶样的色、香、味特点		

裁判员签名：年月日

表 4 自创茶艺（模块 D）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 8min~15min	1	
M3	解说		现场解说，不录制	1	
M4	布席时间		布席时间不超过 5min	1	
M5	汤温		品茗杯中茶汤温度在 40℃~60℃	2	
M6	汤量		品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	2	
M7	分杯		分杯均匀	0.5	
J1	主题、创意与意境			5	
		0	主题不清晰、平淡无创新		
		1	主题清晰、有创新		
		2	主题突出、有创新与意境		
		3	主题突出、有创新，意境优美		
J2	仪容仪表仪态礼仪			2	
		0	仪容、仪表、仪态、礼仪中有 1 项~2 项不规范		
		1	仪容、仪表端庄，仪态端正，礼仪规范		
		2	仪容、仪表、仪态、礼仪中有 1 项~2 项优秀		
		3	仪容、仪表、仪态、礼仪中有 3 项~4 项优秀		
J3	茶席、背景及音乐			3.5	
		0	色彩不协调，茶具不齐全或有多余，茶具之间质地、形状不协调，席面布置不协调		
		1	色彩协调，茶具之间质地、形状协调，背景与主题基本相符，音乐与主题基本协调		
		2	色彩协调，茶具之间质地、形状协调，布设合理有美感，背景与主题相符，音乐与主题协调		

		3	色彩协调，茶具之间质地、形状协调，布设合理，富有美感与创意，背景烘托主题有艺术性，音乐与情感表达相符		
J4	茶艺演示及解说			4	
		0	冲泡流程不符合茶性，动作多余或夸张，行茶操作过程出错，弃汤或混合，奉茶姿势不正确，布具与收具混乱		
		1	行茶操作过程顺畅，奉茶姿势正确，布具或收具有序，解说与行茶动作基本协调		
		2	行茶操作过程顺畅，奉茶姿势正确，布具或收具有序，显艺术感，解说与动作协调，吐词清晰		
		3	行茶操作过程流畅，神情专注，显神韵美，奉茶姿势优美，布具与收具有序，解说感染力强，语言优美。		
J5	茶汤质量			7	
		0	滋味过浓或过淡		
		1	滋味浓度适合		
		2	滋味鲜爽（醇厚），香气浓郁		
		3	充分表达茶样的色、香、味特点		

裁判员签名：年月日

（三）评价分和测量分

1. 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

2. 测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 2-4 名裁判员构成。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只给出一个分值，根据评分细则给出“YES”或“NO”，或者固定值。

3. 规定茶艺演示、自创茶艺演示赛项前三个（批）选手操作完毕后，裁判员开始打分。

（四）裁判构成与分组

裁判的构成和分组参考技术规则相关内容，如有第三方裁判，建议事先约定其岗位、职责。

裁判组组长由裁判长确定。裁判员由各参赛代表团推荐，每代表团 1 人，经组委会审核后确定。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。主要包括负责竞赛日程、赛场次及选手抽签工作，具体详细日程安排，将在报名后，具体安排将在竞赛手册里。

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件封闭密码号。核查实际操作竞赛使用材料、设备；监督焊材发放；参与竞赛的抽签工作。

3. 评分组

负责竞赛试题的主、客观评判、成绩复核和汇总工作。

裁判长和裁判长助理不参与评分。

每一大组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、识茶认茶与茶叶感官审评检录（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若干个组，4 人一组，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，监督裁判员对前 3 名裁判员所在的地区选手打

分。

（五） 评判方式

采取测量方式评判的，由裁判长按 2-4 名裁判员一组组成评判小组，由裁判员按照评判标准独立评判后，裁判组长审核，统一给分；其中 1 名为监督与替换裁判员，所有裁判员不对地区选手打分。

采取评价方式评判的，由裁判长按 4 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。所有裁判员不对本地区选手打分。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。

（六） 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。

（七） 问题与争议处理

与大赛有关的问题或争议，应按新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛（以下简称大赛）技术工作规则确定的程序反映或申诉，先填写《新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛问题及争议处理记录表》不得擅自传播、扩散不实言论或信息。

1. 竞赛项目内解决。选手、裁判员发现竞赛过程中的问题或争议，可及时向裁判长反映。裁判长依据本规则、技术工作文件及相关规定进行处理或组织裁判员研究解决。如需全体裁判员表决的，须获半数以上通过。最终处理意见应及时向组委会、执委会报告并告知意见反映人。处理过程中，组委会技术组可给予指导。

2. 监督仲裁组解决。对竞赛项目内处理结果有异议的，在最终成绩确认锁定前或竞赛第 2 天 24 时前（以先到者为准），各参赛代表团领队可向监督仲裁组书面反映并举证，超期不再受理。监督仲裁组应及时对问题或争议的性质进行确认，其中，属技术性的，仍交由相关竞赛项目裁判长负责研究解决，必要时组委会技术组给予指导；属非技

术性的，由监督仲裁组核查，及时作出仲裁决定，并告知组委会技术组、裁判长和当事人参赛代表团。此决定为最终裁决。

四、竞赛相关设施设备

1. 规定茶艺、识茶认茶、茶叶品质鉴别赛项设施设备清单和场地，将在执委会指定的平台上公布。

2. 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。

3. 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、水银温度计、水盂、品茗杯、分饮勺等器具，由保障单位提供。

表 1 基础设施清单

序号	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	2	
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	识茶认茶茶样盘及茶叶罐	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。 大号茶叶罐，30个~40个	个	各30	
4	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	
5	消毒柜	立式消毒柜（分层）	个	2	
绿茶玻璃杯泡法					
6	绿茶盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	6	
7	绿茶盛水用具：玻璃壶	容量：1200mL	个	12	
8	绿茶泡茶用具：绿茶玻璃杯	高：85mm，口径：70mm，容量：200mL	个	36	3杯/套
9	绿茶泡茶用具：玻璃杯垫	直径：120mm	个	36	3个/套
10	绿茶盛水用具：玻璃水盂	容量：600mL	个	12	
11	绿茶盛茶用具：竹茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	12	
12	绿茶盛茶用具：玻璃茶叶罐	直径：80mm，高：160mm	个	12	
13	绿茶拨茶用具：茶匙	长：165mm	个	12	
14	绿茶辅助用具：茶巾(深色)	长：300mm，宽：300mm	个	12	
15	绿茶备选用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	个	5	
乌龙茶紫砂双杯泡法					
16	乌龙茶盛放茶具：双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	12	
17	乌龙茶盛放茶具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	个	12	
18	乌龙茶泡茶用具：紫砂壶	容量：110mL	个	12	

19	乌龙茶品茶用具：紫砂闻香杯	容量：25mL	个	60	5个/套
20	乌龙茶品茶用具：紫砂品茗杯	容量：25mL	个	60	5个/套
21	乌龙茶泡茶用具：长方形杯垫	长：105mm，宽：55mm	个	60	5个/套
22	乌龙茶煮水用具：随手泡（电加热）	容量：800mL	个	12	
23	乌龙茶盛茶用具：竹制茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	12	
24	乌龙茶盛茶用具：茶叶罐	直径：65mm，高：85mm	个	12	
25	乌龙茶辅助用具	茶道组	个	12	
26	乌龙茶茶匙 （竹制的，一头有弯曲的）	长：180mm	个	12	
27	乌龙茶辅助用具：茶巾（深色）	长：300mm，宽：300mm	个	12	
红茶瓷盖碗泡法					
28	红茶盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	6	
29	红茶泡茶用具：白瓷盖碗	容量：150mL	个	12	
30	红茶品茶用具：白瓷品茗杯	直径：65mm，高：45mm，容量：70mL	个	36	3个/套
31	红茶泡茶用具：杯垫	长：75mm，宽：75mm	个	36	3个/套
32	红茶盛汤用具：白瓷茶海	容量：220mL	个	12	
33	红茶盛水用具：瓷壶	容量：600mL	个	12	
34	红茶盛茶用具：竹制茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	12	
35	红茶盛水用具：瓷水盂	容量：300mL	个	12	
36	红茶盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm，高：110mm	个	12	
37	红茶拨茶用具：茶匙	长：180mm	个	12	

38	红茶辅助用具：茶匙架	长：40mm	个	12	
39	红茶辅助用具：茶巾（深色）	长：300mm，宽：300mm	个	12	
40	红茶备选用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	个	12	

表 2 茶叶品质鉴别使用设备及器具清单

种类	设备名称	技术规格
审评台	干性审评台	高：800mm~900mm，宽：600mm~750mm，台面为黑色亚光
	湿性审评台	高：750mm~800mm，宽：450mm~500mm，台面为白色亚光
审评用具	审评盘	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
	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
	审评碗	白瓷，碗高56mm；上口外径95mm；容量240mL
	叶底盘	黑色、正方形：外径边长100mm，高15mm；或白色搪瓷盘，长方形：长230mm，宽170mm，高30mm
	计时器	电子计时器，精确到秒
	茶匙	白瓷，容量10mL
	品茗杯	白瓷，容量：30mL~50mL
	电子秤	可精确到0.1g
辅助用具	吐茶筒	盛放茶渣和废水的桶
	随手泡	容量：1000mL
泡茶用水	纯净水（应符合 GB5749 的要求）	

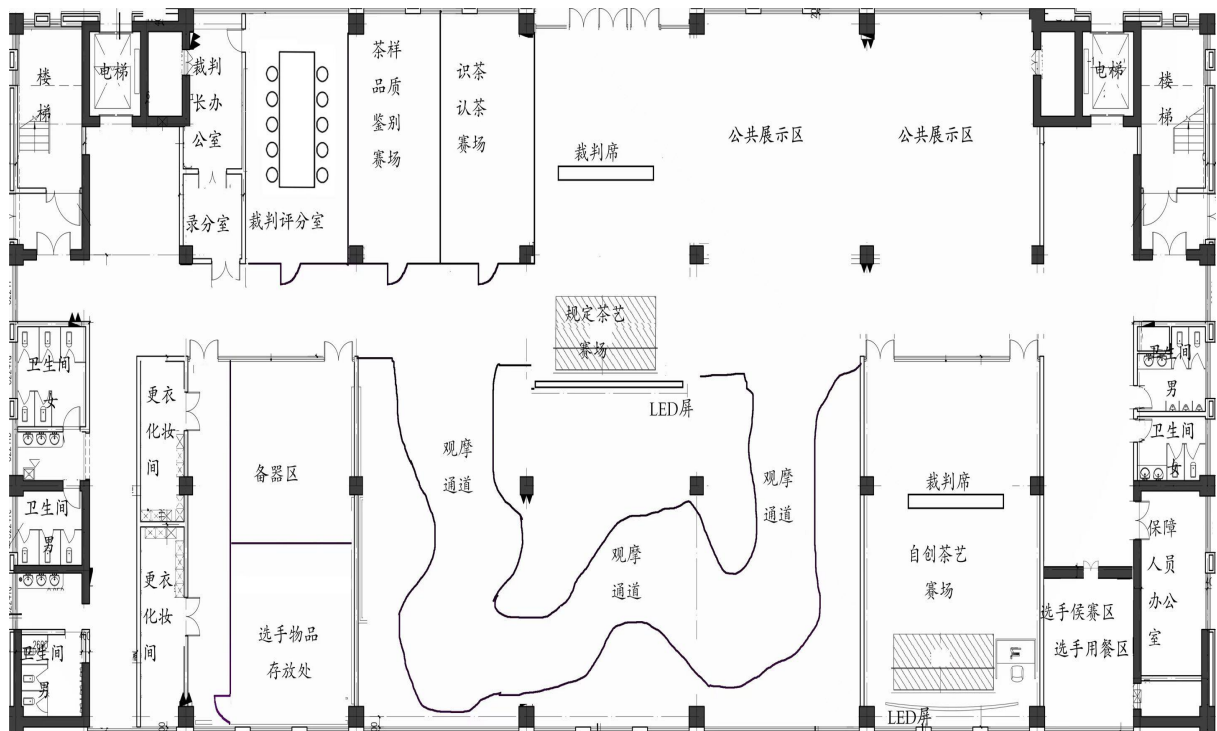
五、赛场布局要求

（一）赛场面积要求

本项目场地总体面积 602 平米。比赛区域分为操作区和非操作区，其中，操作区主要划分为有四个区域，区域一为规定茶艺演示舞台，尺寸是 9 米*5 米，右前方摆放有

100 寸电子计时器，舞台后有可播放音视频的 LED 显示屏，工位设置分为规定茶艺演示 5 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；区域二为自创茶艺演示舞台，尺寸是 5 米*4.5 米，面积为 22.5 平米，只设置一个工位，舞台后有可播放音视频的 LED 显示屏；区域三为识茶认茶赛区，尺寸是 9 米*5 米，总面积约 45 平米，靠两边有 0.45 米*6 米设置两个工位，中间为选手竞赛区域；区域三为茶样品质评鉴区，尺寸是 9 米*5 米，总面积约 45 平米，内设置两个工位，每个工位尺寸为 4 米*4 米；操作区还包含煮水备器间，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。

(二) 场地布局图



六、项目特别规定

(一) 赛前

1. 参赛选手应在竞赛前 25 分钟，凭竞赛抽签单和身份证进入考场。
2. 参赛选手不得携带除竞赛抽签单、身份证及规定的必备物品以外的任何物品进入考场。
3. 选手在熟悉设备前通过抽签决定竞赛顺序和比赛用设备

4. 参赛选手应准时参赛，未按时参加检录，迟到 30 分钟以上时，按自动弃权处理。

(二) 赛中

1. 参赛选手应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. 选手在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备。不得携带和使用自带的任何存储设备。

3. 选手在比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不允许主动与选手接触或交流。

4. 选手遇到问题举手示意裁判，由裁判通知裁判长处理。

(三) 赛后

1. 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。

2. 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

(四) 违规情形

涉及违规，根据违规程度，该选手将会受到扣 10-20 分、不获得名次、取消竞赛资格等不同级别的处罚。

七、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) 根据地方安全健康要求做好准备和现场管控。

(五) 确保舞台安全稳定（舞台承重有限），结合劳动法搬运标准，选手自备单个道具长、宽和高分别尽量控制在 2.5 米、1.3 米和 2.3 米以内，单个道具重量尽量不超过 30 公斤，所有道具重量总和不超过 90 公斤。

(六) 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、摄像；

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。

（七）应急处突：

为应对赛场竞赛期间突发事件，明确告诉选手和裁判员安全通道和安全门位置，配备有灭火设备，并置于显著位置，赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件，出现突发火情、触电、受伤及时、有序、疏散及处置。

赛场必须在明显区域设立医疗处，配备医护人员和必须的药品。选手受伤，必须立即离开竞赛工位，到医疗处进行医疗卫生处理，不得继续操作和比赛。

附件 1

第二届职业技能大赛茶艺赛项识茶认茶答题卷（选手用）

选手编号：

装订线

序号	茶类	茶名	得分
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

裁判员签名：年月日

附件 2

第二届职业技能大赛茶艺赛项茶样品质鉴别答题卷（选手用）

选手编号：

-----封条线-----

茶类

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：

裁判员签名：年月日

附件 3

第二届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:	
推荐赛区审核意见	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《第二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。 审核人签字: 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。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。	

附件 4

规定茶艺、茶叶品质评鉴、识茶认茶样品清单

绿茶	龙井茶、都匀毛尖茶、恩施玉露茶、信阳毛尖茶、径山茶
红茶	祁门工夫红茶、滇红工夫红茶、CTC 红碎茶
乌龙茶	凤凰单丛（枞）茶、铁观音、肉桂、水仙、大红袍
白茶	白毫银针、白牡丹、贡眉
黄茶	莫干黄芽、蒙顶黄芽
黑茶	六堡茶、普洱茶（熟茶）