

内蒙古自治区第三届职业技能大赛
茶艺项目

技
术
文
件

内蒙古自治区第三届职业技能大赛组委会

2026 年 5 月

目 录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 基本知识与能力要求	1
二、试题与评判标准	3
(一) 竞赛试题范围	3
(二) 比赛时间及试题内容	3
(三) 口试题公布方式	7
(四) 茶样产生、征集及公布方式	7
(五) 评判标准	7
三、竞赛细则	15
(一) 茶样准备	15
(二) 比赛流程	16
(四) 裁判构成、职责与分组	19
(五) 关于计时	21
(六) 比赛纪律	21
四、竞赛场地、设施设备等安排	22
(一) 赛场规格	22
(二) 场地布局图	23
(三) 基础设施清单	24
五、安全、健康要求	29

一、技术描述

（一）项目概要

茶艺项目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茶席创作、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；⑥点茶等。

（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、奉茶和点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和点茶基本技能	
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	

	一茶席器物选配基本知识 一自创茶艺背景设计相关知识	
工作能力	一能根据不同题材，创作不同主题的茶席 一能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席创作 一能根据少数民族茶俗创作不同的茶席 一能根据茶席主题进行茶器搭配 一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	一茶艺演示台布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识 一服饰与茶艺演示相关知识 一音乐与茶艺演示相关知识 一各地风味茶饮和少数民族茶俗基本知识 一茶事艺文相关知识 一茶艺编创原理	
工作能力	一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 一能根据茶艺演示的主题设计制作背景 一能根据茶艺演示的主题选择相应的服饰 一能根据茶艺演示的主题选择合适的音乐 一能根据茶艺演示的主题确定演示内容和流程 一能根据茶艺编创原理编创茶艺作品并进行演绎 一能领会相关茶事艺文的内容并运用	20
4	水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控	
基本知识	一瓷器茶具分类与特点 一陶器茶具分类与特点 一不同泡茶用水的特点 一水浸出物浸出规律的相关知识 一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 一点茶相关知识	
工作能力	一能用不同的瓷器茶具与茶搭配 一能用不同的陶器茶具与茶搭配 一能为茶样选择合适的泡茶用水 一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 一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 一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 一能点出一盏沫饽白、浓、密、厚又品质佳茶汤	30
5	茶艺文本与解说	
基本知识	一茶的传说、典故 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	15

	—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	
工作能力	—能够根据宾客需求介绍有关茶的文化背景 —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

二、试题与评判标准

（一）竞赛试题范围

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》《中华人民共和国第二届职业技能大赛茶艺项目技术规则》《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS 3-2024）《第二届全国乡村振兴职业技能大赛茶艺项目技术文件》《内蒙古自治区第二届职业技能大赛茶艺项目》等要求制定。试题分为操作试题和口试题。操作试题分为：茶叶品质评鉴、茶汤质量比拼、规定茶艺演示、自创茶艺演示、点茶五个模块。口试题为单选题与判断题。

（二）比赛时间及试题内容

1. 比赛时间：茶艺项目分为六个模块，要求在规定时间内完成茶叶品质评鉴、茶汤质量比拼、规定茶艺演示、自创茶艺演示、点茶，口试在自创茶艺结束后进行。比赛时间：每位选手需 158 分钟，26 位选手，共计需要比赛时间 2.5 天。

模块号	竞赛模块	竞赛时间	分数		
			评价分 J	测量分 M	总分
A	规定茶艺演示	器具选配、备水 15 分钟 茶艺演示 6~10 分钟	14.5	10.5	25
B	茶叶品质评鉴	器具准备 15 分钟 茶叶鉴别 30 分钟	5	10	15
C	茶汤质量比拼	器具选配 15 分钟 茶汤比拼 10~15 分钟	14.5	10.5	25
D	点茶	器具准备 15 分钟， 点茶 10~15 分钟	7.5	2.5	10
E	自创茶艺演示	茶席布置 5 分钟 茶艺演示 8~15 分钟	16	4	20
F	口试	5 个题目，8 分钟		5	5
合计		158 分钟			100

2. 试题内容

(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、备水时间为 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

考核选手对茶叶品质评鉴水平的比赛形式。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、白茶、黄茶、黑茶六大类。

选手抽签确定茶样后，器具准备 15 分钟；按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776）的方法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 1），时间为 30 分钟。

（3）茶汤质量比拼

以冲泡出高质量的茶汤为目的，考量选手的茶汤调控能力、说茶能力以及接待礼仪能力的比赛形式。

称取茶叶品质评鉴时抽取的茶样，再从执委会提供的茶具中选择与所泡茶样相匹配的器具，同时准备泡茶用水，上述准备时间为 15 分钟。带上茶、水、器进入茶汤质量比拼竞赛区域，行礼，开始布置茶席后进行冲泡，冲泡三道茶汤后，收具，行礼，比赛结束，时间为 10~15 分钟。

（4）点茶赛

点茶赛是在中国茶道精神指导下，以冲点一碗色、香、味、

沫俱佳的末茶茶汤为目的，考量选手汤沫调控能力、分茶能力的比赛形式。

比赛所用的茶样为绿茶、乌龙茶、白茶加工而成的末茶，质量等级相当。点茶赛裁判组长抽签确定比赛茶样，所有选手点同一款茶样，并事先熟悉茶样，再从执委会提供的茶具中选择相匹配的茶具，准备时间共计 15 分钟。3-5 人为小组进行比赛，每位选手各点一碗茶，先请裁判员评判茶汤沫饽质量，再分成三小杯，评判分杯质量、汤温、汤量和茶汤浓度，比赛时间为 10~15 分钟。服装以简洁为主，中式或新中式均可。不需要设置主题、背景音乐和解说词。所使用的末茶和器具均由执委会提供。

（5）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。自创茶艺作品主题、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）。

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，各赛区上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景等电子版材料，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 2），纸质文本 10 份，于报到时提交，提交后不得修改。

（6）口试

共 5 题，其中 3 个选择题，2 个判断题，每答对 1 题得 1 分。需在 8 分钟内完成所有题目。

（三）口试题公布方式

按照保密工作要求由裁判长组织裁判员命题，试题范围为三级为主，包含部分二、一级的基本知识，试题保密，签署保密协议，赛前不公开。最终公开时间为该选手自创茶艺结束后从试题箱中抽取试题时，由自创茶艺裁判组长现场公布试题，由选手现场一一作答。

（四）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代表性茶样名单，由裁判长确定（茶样名称见附件 3）；

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。

（五）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。本次竞赛评分表按照全国选拔赛系统的格式，并使用竞赛专用评分系统自动计算和汇总分值。

1. 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

2. 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 2 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（批）选手操作完毕后开始打分。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	1	
M3	茶样选择		选择抽签对应的茶样	1	
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	1.5	
J1	仪容仪表仪态礼仪			1.5	
		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，具有艺术美感与创意		
J3	茶艺演示			4	
		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			6	
		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

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，并签署保密协议。

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 30 分钟内	0.5	
M3	选择茶样		选择抽签对应的茶样	1	
M4	系数权重		五项权重，答对每项得 0.5 分	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，为 0 分；±4 分内，得 1 分；±3 内，得 3 分；±2 内，得 5 分	5	
J1	评语			5	
		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		

裁判员签名：

年 月 日

模块 C 茶汤质量比拼评判表

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 10 min~15 min	1	
M3	茶样选择		正确选择抽签的相应茶样	1	
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	分汤		三泡分杯均匀	1.5	
J1	茶汤质量			6	
		0	滋味过浓或过淡		
		1	滋味浓淡适合		
		2	滋味鲜爽（醇厚），香气浓郁		
		3	充分表达茶样的色、香、味特点		
J2	说茶			4	
		0	茶品色、香、味描述不准确		
		1	茶品色、香、味描述较通俗、准确，吐字清晰		
		2	茶品色、香、味描述通俗、准确，吐字清晰，有亲和力，能准确介绍健康功效或历史文化等		
		3	解说通俗、科学性强、亲和力强，富含文化意蕴		
J3	仪容仪表仪态礼仪			2	
		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、礼仪中有 3 项~4 项优秀		
J4	冲泡过程			2.5	
		0	冲泡流程不符合茶性，洗茶，动作多余或夸张，操作过程出错，弃汤或三泡混合，奉茶姿势不正确，布具与收具混乱		
		1	操作过程顺畅，无表演痕迹		
		2	操作过程顺畅，姿态自然，布具与收具有序		
		3	操作过程流畅，姿态自然优美、布具与收具有序，显端庄、大气、自然、舒适		

裁判员签名：

年 月 日

模块 D 点茶评判表

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 10—15 分钟	0.5	
M3	三大茶类中选择茶样		选择抽签的相应茶样	1	
J1	沫饽与茶汤质量			5	
		0	沫饽盖不住汤、见水痕、汤味苦涩		
		1	沫饽不厚，仅仅盖住汤、未见水痕，汤味浓度适合，汤温适宜		
		2	沫饽丰厚（具体厚度视茶而定）、不够细腻、沫和汤滋味较好，汤温适宜		
		3	沫饽丰厚（具体厚度视茶而定）、沫饽细腻绵密，色泽白洁、咬盏，沫汤比例适宜，汤和沫香气凸显，滋味好，汤温适宜。		
J2	礼仪仪表仪容			0.5	
		0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1-2 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 1-2 项优秀		
		3	仪容、仪表端庄，仪态端正，礼仪其中有 3-4 项优秀		
J3	点茶过程与奉茶			0.5	
		0	冲泡流程不符合茶性，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，自然，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	分茶			1.5	
		0	沫、汤比例不协调，分茶不均		
		1	沫、汤比例协调，分茶均匀		
		2	沫、汤比例协调，分茶均匀，汤量适宜		
		3	沫、汤比例协调，分茶均匀，汤量、汤温适宜		

裁判员签名：

年 月 日

模块 E 自创茶艺评判表

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 8—15 分钟	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	
J1	主题、创意与意境			3	
		0	主题不清晰、无创新与意境		
		1	主题清晰、有创新与意境		
		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			1	
		0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1-2 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 1-2 项优秀		
		3	仪容、仪表端庄, 仪态端正, 礼仪其中有 3-4 项优秀		
J3	茶席、背景及音乐			2	
		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, 左右交叉		
		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, 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			3	
		0	冲泡流程不符合茶性, 洗茶, 动作多余或夸张, 行茶操作过程出错, 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, 显神韵美, 解说感染力强, 语言优美。		
J5	茶汤质量			7	
		0	滋味过浓或过淡, 汤温过高或过低茶量过多或过		

			少，各杯不匀		
		1	滋味浓度适合，汤温适宜，茶量合适		
		2	滋味鲜爽（醇厚），香气浓郁，茶量适合，汤温适宜		
		3	充分表达茶叶的色、香、味和该茶的个性，汤温合适，齿颊留香，茶量合适		

裁判员签名：

年 月 日

模块 F 口试评判表

模块	情况描述	评分	评分细则	合计分	
				分值	得分
M1	第一题		与答案一致	1	
M2	第二题		与答案一致	1	
M3	第三题		与答案一致	1	
M4	第四题		与答案一致	1	
M5	第五题		与答案一致	1	

裁判员签名：

年 月 日

3. 竞赛成绩：竞赛总成绩由规定茶艺、自创茶艺、茶叶品质评鉴、茶汤质量比拼、点茶、口试 6 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。

如选手总成绩相同，则依次以茶汤质量比拼、规定茶艺演示、自创茶艺演示、茶叶品质鉴别、点茶、口试赛项的得分高低决定。

4. 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。

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，组成二套样。茶样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。（茶样见附件 4）

2. 茶汤质量比拼茶样准备：绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等六大茶类，组成二套样，茶样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。（茶样见附件 4）

3. 各类比赛用茶的具体茶样经专家委员会讨论后，由裁判长确定。

4. 自创茶艺演示茶样由选手自备，并签署质量安全承诺书（见附件 2）。

（二）比赛流程

1. 规定茶艺演示比赛流程

（1）抽规定分组签

选手检录后按规定分组签，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 15 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

（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（附件1）。时间30分钟。

3. 茶汤质量比拼比赛流程

（1）比赛顺序同茶叶品质鉴别，选手签字确认。

（2）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）称取茶样

选手按顺序进入准备间后，称取茶叶品质评鉴所用茶样。

（4）准备茶、水、器

独立准备泡茶所需的茶、水、器。时间15分钟。

（5）茶汤质量比拼

选手根据签号从小到大依次上场，每次1人。时间10~15分钟。

无需自我介绍，不得透露或暗示个人信息，一经发现，按作弊处理。

4. 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. 口试比赛流程

(1) 自创茶艺结束后，选手现场抽取试题箱中的口试题目，裁判组长现场拆封，确保题目保密。裁判组长现场提问。

(2) 选手在规定 8 分钟内回答完毕。（口试样题见附件 3）

6. 点茶比赛流程

(1) 抽茶类签

由裁判组长抽取茶类签。

(2) 抽取点茶分组签

选手抽取点茶分组签，并签字确认。

(3) 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。

(4) 选手开汤熟悉茶样品质和准备茶、水、器

选手根据茶类签结果，独立准备点茶所需的茶、水、器。时间 15 分钟。

(5) 点茶比赛

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 10~15 分钟。

(三) 比赛日程安排

时间	竞赛模块
C1	报到，熟悉场地
C2	茶叶品质鉴别、茶汤质量比拼、自创茶艺比赛、口试
C3	规定茶艺、点茶；技术点评

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。裁判员由组委会遴选，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. 裁判长助理职责

协助裁判长做好执裁各项组织工作；完成裁判长安排的相关工作。

4. 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。

5. 预期分组与分工方案

裁判长和裁判长助理不参与评分。

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，茶汤质量检录（1-2 人）一组，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分成 5 个组，3 人一组，按照排名，第一人为组长（由裁判长提出，讨论确定）。

6. 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，由裁判长按 4 名裁判员一组组成评判小组，1 号裁判员为组长，2-3 号为组员，4 号为监督与替补裁判员，所有裁判员不对本（区、市）选手打分。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。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。

7. 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，放下茶盘或茶蓝，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。

（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

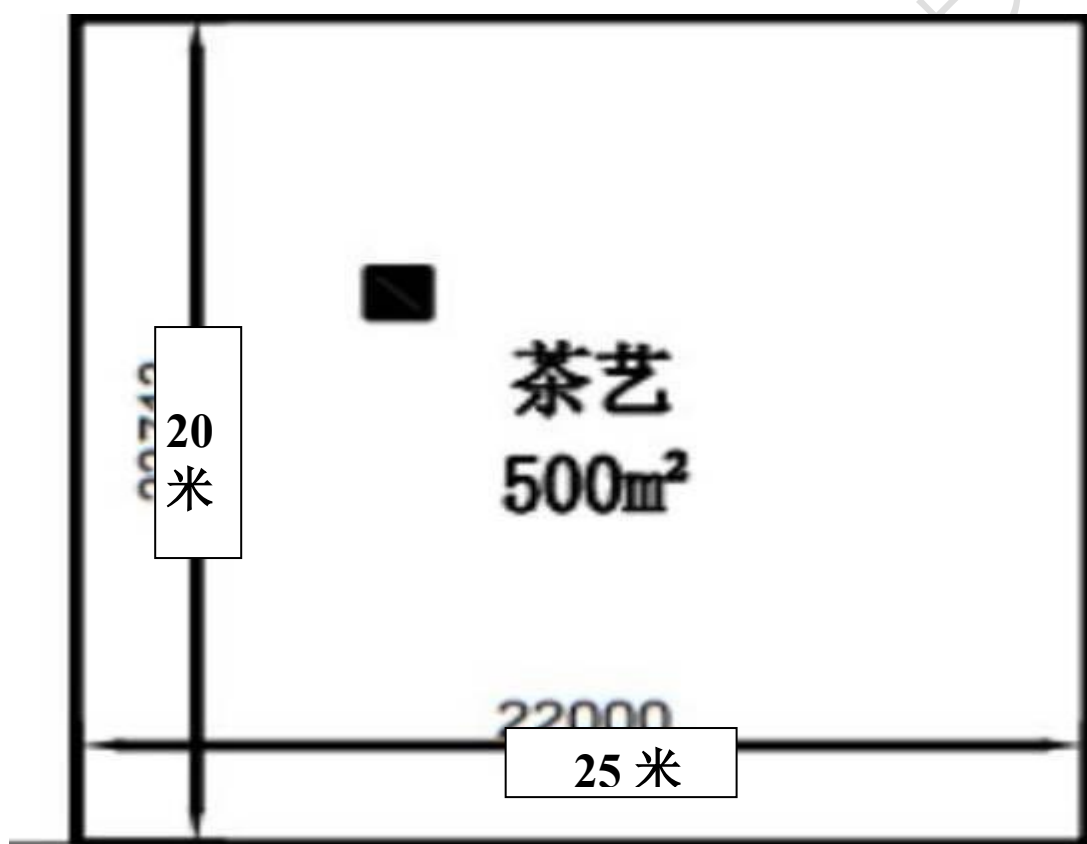
（一）赛场规格

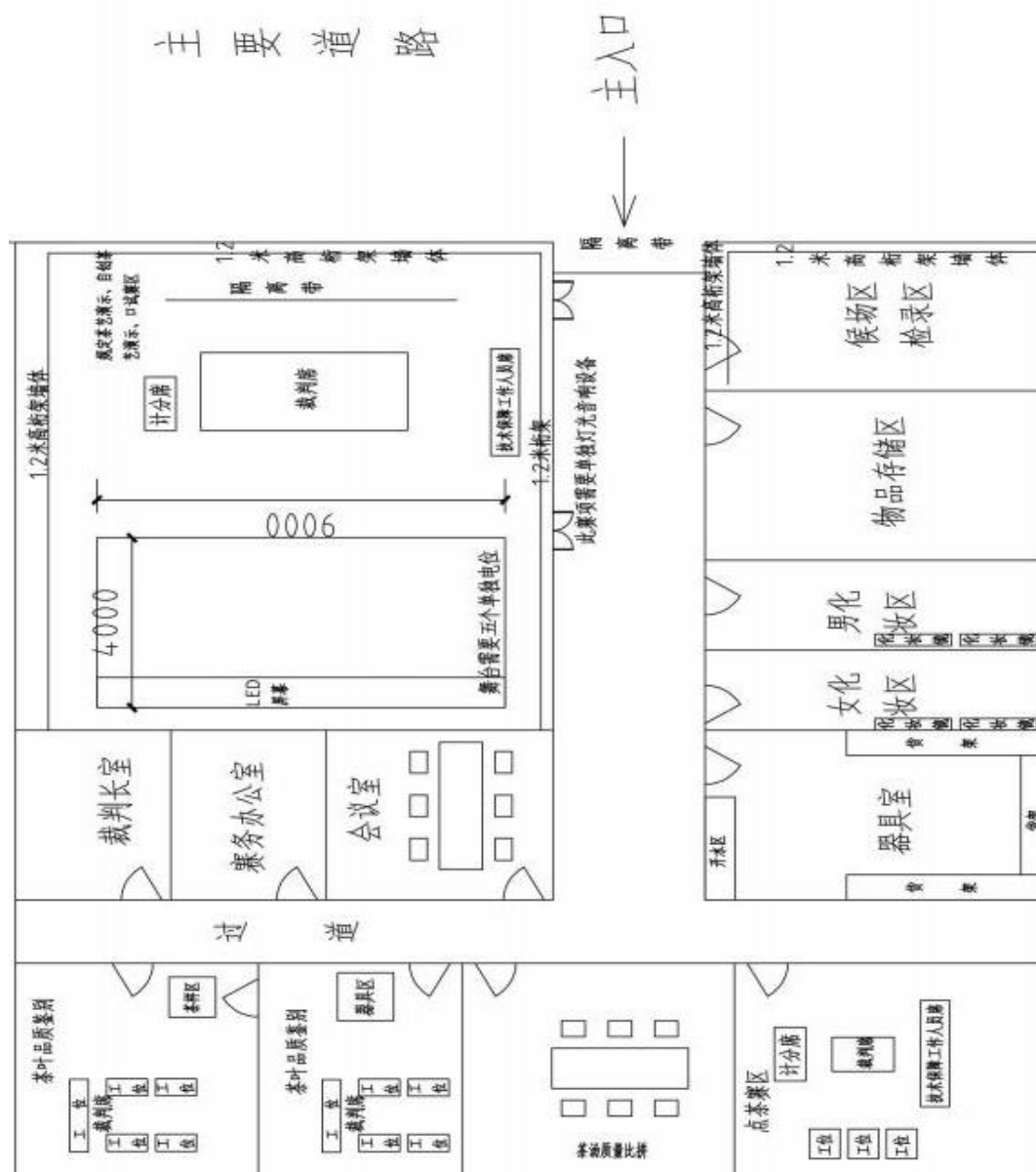
本项目场地总体面积 500 平米（总长度 25 米、总宽度 20 米）。比赛区域分为操作区和非操作区，其中，操作区划分为：规定茶艺、自创茶艺演示舞台、茶汤质量比拼竞赛区、茶样品质评鉴区，以及茶汤质量比拼备器间、点茶竞赛区、煮水备器间各 1 个，相应的评委席、计分席等区域；非操作区划分为化妆间、更衣间、储物间、裁判长室、录分室、裁判员会议室、赛务保障办公室、

清洗区以及观摩区等。

工位设置分为规定茶艺、点茶演示 3 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，尺寸是 4 米*6 米，面积约 24 平米；茶汤质量比拼赛区 1 个工位，面积约 4.8 平米。

（二）场地布局图





三) 基础设施清单

1. 规定茶艺、茶汤质量比拼、茶叶品质鉴别、点茶赛项设施设备清单和场地，将在赛事选手群里公布。

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，执意要带入，裁判长将有权决定取消其该项比赛资格。

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。

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： LED 屏尺寸： 像素间距 P3 大屏；音响（小蜜蜂（）>3 个，手持话筒>2 个）、灯光（）（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：750mm 茶艺凳长：400mm，宽：300mm，高：420mm	套	6	
3	茶汤质量比拼家具	茶艺桌长：2000mm，宽：800mm，高：750mm 茶艺凳长：400mm，宽：300mm，高：420mm 茶水柜：与茶艺桌配套	套	1	每套包括 1 张桌子、5 把椅子 1 张茶水柜、1 把小矮凳
4	自创茶艺家具	茶艺桌长：1200mm，宽：600mm，高：750mm 茶艺凳长：400mm，宽：300mm，高：420mm	套	3	

5	消毒柜	立式消毒柜（分层）	个	1	
绿茶玻璃杯泡法					
6	绿茶盛放 茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	15	
7	绿茶盛水 用具：玻璃壶	容量：1000mL	个	7	
8	绿茶泡茶用具： 绿茶玻璃杯	高：85mm，口径：75mm，容量：220mL	个	21	3 杯/套
9	茶泡茶用具：玻璃 杯垫	直径：100mm	个	21	3 个/套
10	绿茶盛水 用具：玻璃水盂	容量：550mL	个	7	
11	绿茶盛茶用具： 竹茶荷	长：180mm，宽：70mm	个	7	
12	绿茶盛茶用具： 玻璃茶叶罐	直径：65mm，高：85mm	个	7	
13	绿茶拨茶 用具：竹茶匙	长：180mm	个	7	
14	绿茶辅助 用具：茶巾（各色）	长：300mm，宽：300mm	个	7	
15	绿茶备选 用具：奉茶盘	长：350mm，宽：240mm	个	7	
乌龙茶紫砂双杯泡法					
16	乌龙茶盛放 茶具：双层茶盘	长：430mm，宽：280mm	个	7	
17	乌龙茶盛放 茶具：奉茶盘	长：350mm，宽：240mm	个	7	
18	乌龙茶泡茶 用具：紫砂壶	容量：110mL	个	7	
19	乌龙茶品茶用 具：紫砂闻香杯	容量：25mL	个	35	5 个/套
20	乌龙茶品茶用 具：紫砂品茗杯	容量：35mL	个	35	5 个/套
21	乌龙茶泡茶用 具：长方形双杯垫	长：110mm，宽：65mm	个	35	5 个/套
22	乌龙茶煮水 用具：随手泡 （电加热）	容量：1000mL	个	10	

23	乌龙茶盛茶 用具：竹制茶荷	长：180mm，宽：60mm	个	7	
24	乌龙茶盛茶 用具：茶叶罐	直径：60mm，高：80mm	个	7	
25	乌龙茶 辅助用具	茶道组	个	7	
26	乌龙茶 茶匙（竹制）	长：180mm	个	7	
27	乌龙茶辅助用 具：茶巾（各色）	长：300mm，宽：300mm	个	7	
红茶瓷盖碗泡法					
28	红茶盛放 茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	7	
29	红茶泡茶 用具：白瓷盖碗	容量：150 mL	个	7	
30	红茶品茶用具： 白瓷品茗杯	容量：45mL	个	21	3 个/套
31	红茶泡茶 用具：杯垫	直径：80mm	个	21	3 个/套
32	红茶盛汤 用具：白瓷茶海	容量：250mL	个	7	
33	红茶盛水 用具：瓷壶	容量：900mL	个	7	
34	红茶盛茶 用具：瓷制茶荷	长：100mm，宽：70mm	个	7	
35	红茶盛水 用具：瓷水盂	容量：300—400mL	个	7	
36	红茶盛茶 用具：茶叶罐	直径：45mm，高：80mm	个	7	
37	红茶拨茶 用具：茶匙	长：180mm	个	7	
38	红茶辅助 用具：茶匙架	长：40mm	个	7	
39	红茶辅助 用具：茶巾（各色）	长：300mm，宽：300mm	个	7	
40	红茶备选 用具：奉茶盘	长：350mm，宽：240mm	个	7	
茶汤质量比拼					
41	白瓷壶	容量：140mL、160mL、200mL	个		
42	玻璃壶	容量：140mL、160mL、200mL	个		
43	紫砂壶	容量：110mL、130mL、160mL	个		

44	白瓷盖碗	容量：140mL、160mL、180mL	个		每个规格 2 个，下同
45	玻璃盖碗	容量：140mL、160mL、180mL	个		
46	白瓷茶海	容量：200mL、250mL、300mL	个		
47	玻璃茶海	容量：200mL、250mL、300mL	个		
48	茶篮	长：450mm，宽：310mm，高：200mm	个	5	
49	白瓷品茗杯	容量：30mL、50mL、70mL	个		每个规格 13 个
50	玻璃品茗杯	容量：50mL、70mL 90mL	个		
51	紫砂品茗杯	容量：25mL、30ml	个		
52	紫砂闻香杯	容量：25mL	个		
53	茶叶罐	直径：65mm，高：85mm	个	5	不同类型
54	茶荷		个	5	不同材质
55	水盂	容量：500mL-1000mL	个	5	不同类型
56	茶滤	直径：65mm	个	6	
57	随手泡	容量：1000mL（金灶电器）	个	10	
58	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒	个	2	
59	茶巾 (各色、全棉)	长：300mm，宽：300mm	个	13	
60	茶匙架	长：40mm	个	13	
61	盖置	高：40mm；高 10-20mm	个	2 组	个规格各 2 个
62	杯垫	圆形和方形（尺寸不限）	个	3 组	不同材质、形状
63	壶承	圆形和方形（尺寸不限）	个	5 个	不同材质、形状
点 茶					
64	建盏	容量：300mL	个	10	
65	玻璃品茗杯	容量：约 70mL	个	30	
66	茶粉罐	直径：45mm，高：75mm	个	10	
67	(大) 茶粉储存罐	直径：120mm，高：150mm	个	6	每个约放 500g 茶粉
68	汤瓶	容量：350mL	个	10	
69	水盂	容量：500mL	个	10	
70	粉勺	长：160mm	个	10	
71	分饮勺	长：120mm	个	10	
72	分饮勺垫	圆形，直径：10mm	个	10	
73	茶筴	竹穗约 100 根	个	15	

74	茶巾	长：300mm，宽：300mm	个	15	
75	茶匙架	长：30mm	个	10	
76	杯垫	圆形 直径：80mm	个	30	
77	奉茶盘	长：350mm，宽：240mm	个	15	
78	茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	10	
审评器具					
79	干性审评台	高：800~900mm，宽：600~750mm，台面为黑色亚光	个	3	
80	湿性审评台	高：750~800mm，宽：450~500mm，台面为白色亚光	个	3	
81	审评盘 (样茶盘)	质，木色无味，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	
82	柱形审评杯	白瓷，圆柱形，高66mm；外径67mm；容量150ml，具盖，杯口上缘有锯齿	个	10	
83	审评碗	白瓷，碗高56mm；上口外径95mm；容量240ml	个	10	
84	叶底盘	白色搪瓷盘，长方形：长230mm，宽170mm，高20mm	个	10	
85	计时器	电子计时器，精确到秒	个	6	
86	茶匙	白瓷，容量10ml	个	10	
87	品茗杯	白瓷，容量：30~50ml	个	20	
88	电子秤	可精确到0.1g	个	5	
89	茶渣筒	盛放茶渣和废水的桶	个	15	
90	随手泡	容量：800-1200ml（金灶电器）	个	10	
91	纯净水	25L	桶	20	
测温工具					
92	电子温度计	量程：0-100℃	个	10	
93	量杯	250ml	个	4	

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）根据地方防疫要求做好疫情防控准备和现场管控。

（五）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

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：

裁判员签字：

附件 2

内蒙古第三届职业技能大赛茶艺项目自创茶艺 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《第三届内蒙古自治区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，（指定邮箱地址在选手群里告知）	

附件 3

口试样题

选择题，四选一

1、唐代专门论水的著作是_____。

A、《煎茶水记》 B、《水品》 C、《水经注》 D、《煮泉小品》

2、“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。寻常一样窗前月，才有梅花便不同”的作者是_____。

A、杜育 B、杜茶村 C、杜甫 D、杜耒

3、景德镇青花以_____为着色剂，按照花样勾勒出预想的图案，再上一层透明釉高温烧制而成。

A、钴 B、铜 C、铁 D、银

判断题，对或错

() 4、我国四大茶区是华南茶区、西南茶区、江南茶区、江北茶区。

() 5、龙井茶按其加工工艺，属于烘青绿茶。

附件 4

内蒙古自治区第三届职业技能大赛 茶艺项目茶样清单

绿茶	龙井茶、恩施玉露、信阳毛尖茶、都匀毛尖茶、黄山毛峰
红茶	祁门工夫红茶、滇红工夫红茶、利川红、英红九号红茶
乌龙茶	铁观音、大红袍、武夷水仙、凤凰单丛（枞）茶
白茶	白毫银针、白牡丹
黄茶 (传统工艺)	莫干黄芽、远安黄茶
黑茶 (散)	六堡茶、天尖、普洱茶（熟茶）