

2023年“中银杯”安徽省职业院校技能大赛（高职组）

“中华茶艺”赛项竞赛规程

一、赛项名称

中华茶艺

二、竞赛目的

茶，源自中国，盛行世界。它既是全球同享的健康饮品，也是承载历史和文化的“中国名片”。作为中国传统待客之道和标志性文化符号，在多个外交场合，习近平总书记都“以茶会友”。中华茶艺在中国优秀传统文化的基础上又广泛吸收和借鉴了其它艺术形式，并扩展到文学、艺术、教育等领域，形成了具有浓厚民族特色的中国茶文化。本次大赛，以实际行动践行初心使命，重温习总书记的殷殷叮嘱：要统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章。

本次竞赛以“弘扬中华茶文化、创新徽茶产业”为宗旨，展示我省职业院校大学生热爱中国传统文化的精神风貌和创新徽茶的愿景。通过专业知识测试、指定茶艺竞技和创新茶艺竞技的比赛，检验学生认识茶品、冲泡技艺、茶席设计和解说词创作等茶艺师核心职业技能，发挥我省职业院校在培养茶艺优秀人才中的引领示范作用。通过本次竞赛，促进校企合作，指导旅游类专业建设和课程改革，探索茶艺技术技能型复合人才培养的新途径和新方法，服务“美好安徽”发展和地方经济新业态。

三、竞赛内容

本赛项为了适应现代服务业的茶文旅融合发展要求，通过技能竞赛，促进高职院校培养旅游服务领域的茶艺师高级技能人才，推动专业建设和教学改革。本赛项根据高职院校茶艺技能型人才培养的总体要求，重点考查选手的专业知识水平、茶叶冲泡技艺、创新设计能力。以茶艺技能为中心，竞赛内容分专业知识测试（20%）、指定茶艺竞技（35%）和创新茶艺竞技（45%）三个模块。

（一）专业知识测试：茶艺师基础知识，闭卷笔试，分单选、多选、判断，共100分，考试时间60分钟。

（二）指定茶艺竞技：选手按照赛前抽签决定演示某一茶类的指定茶艺（玻璃杯泡绿茶技法或碗盅单杯红茶技法或壶盅双杯乌龙茶技法）比赛时间不少于6分钟，不超过12分钟。

绿茶规定茶艺基本演示步骤：行礼—布具—赏茶—温杯—置茶—浸润泡—摇香—冲泡—奉茶—收具；

红茶规定茶艺基本演示步骤：行礼—布具—赏茶—温盖碗—置茶—冲泡—温盅及品茗杯—分茶—奉茶—收具；

乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：行礼—布具—赏茶—温壶—置茶—冲泡—温盅温杯—分茶—奉茶—收具。

（选手可根据实际茶样调整步骤，合理即可）

（三）创新茶艺竞技：参赛个人自选茶艺、设定主题、茶席，将解说、表演、泡茶融入其中。创作背景音乐、茶具、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备。比赛时间不少于 10 分钟，不超过 15 分钟。

模块	主要内容	比赛时长	分值
模块一	专业知识测试	60 分钟	满分 100 分，占总成绩的 20%
模块二	指定茶艺竞技	6-12 分钟完成	满分 100 分，占总成绩的 35%
模块三	创新茶艺竞技	10-15 分钟完成	满分 100 分，占总成绩的 45%

四、竞赛方式

- 1.赛项采取个人比赛形式。
- 2.每校报名参赛队不超过 2 支。
- 3.参赛队员条件依据《安徽省教育厅关于印发 2023 年安徽省职业院校技能大赛（高职组）方案的通知》（皖教秘高〔2023〕155 号）执行，需为旅游大类专业的在校生，报到时需携带身份证、学生证、报名信息表备查验。
- 4.参赛选手在竞赛现场按照竞赛任务要求，完成竞赛任务。
- 5.每支参赛队最多配备 1 名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。

五、竞赛规则

1.参赛队在规定的时间内到达指定地点报到，接受工作人员对选手身份证、学生证、参赛证的检查。参赛队报到时，提交学校为参赛师生购买的意外伤害保险单、学校盖章的参赛选手报名表。比赛当天，竞赛计时开始后，选手未到，视为自动放弃。

2.工位由抽签确定，不得擅自变更、调整。

3.参赛选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，须经裁判员同意。

4.参赛队自备的设备、工具、材料等在竞赛当天经工作人员检查后带入竞赛场地。

5.为保障公平、公正，竞赛现场实施网络安全管制，防止场内外信息交互，各参赛队不得将手机等具有通信功能的工具带入竞赛场地，否则按作弊处理。

6.所有人员在赛场内不得喧哗，不得有影响其他选手完成工作任务的行为。

7.参赛队提交创新茶艺竞赛作品及技术文件。参赛队须按照程序提交比赛文件，各队完成的全部文件存放在“2023 中华茶艺××”（××为2位数字，即选手抽签号）文件夹中，PPT 或者视频能确保通用软件正常播放，并统一设置为自动播放形式，由工作人员在现场点击开始自动播放。因保密要求，在全部文件中不得出现学校名称、参赛选手姓名等信息；电子文件名称如不符合命名规则，体现参赛队信息的，该项竞赛成绩将被取消。

8.比赛过程中，选手须严格遵守安全操作规程，并接受裁判员的监督和警示，以确保人身及设备安全。选手因个人误操作造成人身安全事故和设备故障时，裁判长有权中止该队比赛；如非选手个人原因出现设备故障而无法比赛，由裁判长视具体情况做出裁决。

六、技术规范

（一）理论知识点

竞赛项目的命题结合茶艺师职业岗位的知识和技能需求，并参照《中国茶文化概论》《茶艺师国家职业标准》等相关标准制定，具体见赛项题库。

（二）技能点及要求

竞赛内容	技能点要求	相关知识
1.实际操作能力	具有选茶、择水、备具、冲泡等方面的实际能力，熟练掌握茶艺程序和冲泡技巧。	茶艺冲泡的要素 三种基本茶类泡法

2.语言表达能力	准确介绍所泡茶叶的种类、特点、产地等相关内容。在冲泡过程中，有同步解说，解说且能结合进该茶叶的历史文化背景。语言标准、自然、流畅，用词准确，语速适中。	茶叶品质知识 茶叶产地知识 茶艺编创写作与茶艺解说知识
3.茶艺创新能力	主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远。能根据茶艺展示的需要进行舞台美学和服装搭配。	茶叶的品质特征 茶艺美学知识的运用 各种茶类的泡茶手法

(三) 技术平台

1、指定茶艺项目设备清单。

设备名称	规格（误差约 10%左右）	参考图片
茶艺桌椅	桌：长 120cm，宽 50cm，高 70cm；凳：长 30cm，宽 30cm，高 45cm。	
玻璃杯（3 只）	高：8.5cm，口径：7.5cm，容积：220ml。	
玻璃杯垫（3 只）	11.6×2cm。	
玻璃提梁壶 （玻璃杯泡法用）	容量 1200ml。	

<p>玻璃茶叶罐</p>	<p>容量 350ml。高约 15cm，口径约 6.4cm。</p>	
<p>玻璃水盂</p>	<p>容量 660ml。高度 6.5cm，底直径 7.8cm，口径直径 15.5cm。</p>	
<p>竹茶荷</p>	<p>长 16.6cm，宽 6cm，高 2.6cm。</p>	
<p>茶巾</p>	<p>30×30cm。</p>	
<p>茶道六君子</p>	<p>黄色款：整体高度约 21cm；筒身高度 11.3cm；筒身直径约 6.5cm。 黑色款：整体高度约 20cm；筒身高度约 10.8cm；筒身直径约 6.3cm。</p>	

<p>茶匙架</p>	<p>直径约 3.6cm，宽度 1.8cm。由于取天然材质，个体间尺寸存在差异。</p>	
<p>大号奉茶盘</p>	<p>37×26×2.6cm。</p>	
<p>品茗杯（3 个）</p>	<p>口径 5.3cm，高度 4.8cm，容量 48ml。</p>	
<p>杯垫（3 个）</p>	<p>直径 7.5cm。</p>	
<p>盖碗</p>	<p>容量 150ml。</p>	

<p>玉瓷公道杯</p>	<p>容量 200ml。</p>	
<p>玉瓷水盂</p>	<p>容量 660ml。</p>	
<p>茶叶罐</p>	<p>9×7.8cm。</p>	
<p>玉瓷茶荷</p>	<p>10×7.5cm。</p>	
<p>茶漏与茶漏架</p>	<p>漏斗口径 7.5cm，整体高度 6.5cm，整体长度 9cm。</p>	

<p>随手泡 (碗盅单杯泡法或壶 盅双杯泡法用)</p>	<p>容量约 800ml。</p>	
<p>玉瓷盖置</p>	<p>约 4×2.5cm。</p>	
<p>小号奉茶盘</p>	<p>30×20×2.2cm。</p>	
<p>黑砂陶茶叶罐</p>	<p>容量 230ml，高度 10cm，宽度 7cm。</p>	
<p>紫泥公道杯</p>	<p>160ml。</p>	
<p>紫泥西施壶</p>	<p>160ml。</p>	

品茗杯（4个）	30ml。	
闻香杯（4个）	25ml。	
杯垫（4个）	11.7×6.3cm。	
双层茶盘	38×25×5.5cm。	

2、自创茶艺演示项目。

现场提供茶艺桌椅（参数见上表）、水、电源及音响、麦克风1个（耳麦）、壶以及备用茶具（参数见上表）设备，其他需由参赛选手自备，如茶叶、器具、服饰、背景、音乐等。

3、指定茶艺茶叶清单。

序号	名称	规格
1	绿茶	一级
2	红茶	一级
3	乌龙茶	一级

（四）评分方法及相关说明

- 1.竞赛评分严格按照公平、公正、公开、科学、规范的原则。
- 2.裁判根据评分表和评分细则，进行评分。
- 3.参赛队成绩由赛项裁判组统一评定，竞赛名次按照总得分高低排序。如有总成绩分数一样，以创新茶艺竞技得分高低排名。
- 4.在竞赛过程中，参赛选手如有舞弊、不服从裁判判决、扰乱赛场秩序等行为，裁判长按照规定扣减相应分数。情节严重的取消竞赛资格，竞赛成绩记为零分。

(五) 评分细则

- 1.专业知识测试（占总成绩 20%）：赛前由组委会提供题库并上传至网站。
- 2.指定茶艺竞技（占总成绩 35%）。

序号	项目	分值 分配	要求和 评分标准	扣分细则	扣分	得分
1	礼仪 仪容 仪表 10分	3	发型、服饰端庄自然	(1) 发型、服饰尚端庄自然，扣 0.5 分 (2) 发型、服饰欠端庄自然，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
		3	形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力	(1) 表情木讷，眼神无恰当交流，扣 0.5 分 (2) 神情恍惚，表情紧张不自然，扣 1 分 (3) 妆容不当，扣 1 分 (4) 其它因素扣分		
		4	动作、手势、站姿、坐姿、行姿端正得体	(1) 坐姿、站姿、行姿尚端正，扣 1 分 (2) 坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 2 分 (3) 手势中有明显多余动作，扣 1 分 (4) 其它因素扣分		
2	茶席 布置 10分	6	器具选配与茶类协调	(1) 茶具配套不齐全，或有多余，扣 1 分 (2) 茶具选配与茶类不协调，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
		4	器具布置与排列有序、合理	(1) 茶具、席面欠协调，扣 0.5 分 (2) 茶具、席面布置不协调，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		

3	茶艺 演示 35分	10	水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当	(1) 不能正确选择所需茶叶扣 5 分 (2) 冲泡程序不符合茶性，扣 3 分 (3) 选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣 1 分 (4) 水量过多或太少，扣 1 分 (5) 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	(1) 操作过程完整顺畅，稍欠艺术感，扣 0.5 分 (2) 操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣 1 分 (3) 操作基本完成，有中断或出错二次及以下，扣 2 分 (4) 未能连续完成，有中断或出错三次及以上，扣 3 分 (5) 其它因素扣分		
		5	泡茶、奉茶姿势优美端庄，言辞恰当	(1) 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分 (2) 奉茶次序混乱，扣 0.5 分 (3) 不行礼，扣 0.5 分 (4) 其它因素扣分		
		5	布具有序合理，收具有序	(1) 布具、收具欠有序，扣 0.5 分 (2) 布具、收具顺序混乱，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
4	茶汤 质量 40分	25	茶的色、香、味等特性表达充分	(1) 未能表达出茶色、香、味其一者，扣 5 分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者，扣 8 分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者，扣 10 分 (4) 其它因素扣分		
		8	所奉茶汤温度适宜	(1) 温度略感不适，扣 1 分 (2) 温度过高或过低，扣 2 分 (3) 其它因素扣分		
		7	所奉茶汤适量	(1) 过多或偏少，扣 1 分 (2) 各杯不均，扣 1 分 (3) 其他因素扣分		
5	时间 5分	5	在6分钟——12分钟内完成茶艺演示	(1) 超 1 分钟之内，扣 1 分； (2) 超 1-2 分钟，扣 3 分； (3) 超 2 分钟及以上扣 5 分； (4) 少于 6 分钟，扣 2 分； (5) 少于 4 分钟，扣 5 分； (6) 得分扣完为止，不倒扣。		

3.创意茶艺竞技（占总成绩45%）。

序号	项目	分值分配	要求和评分细则	扣分细则	扣分	得分
1	创意 25分	15	主题鲜明，立意新颖，有原创性；意境美好	(1) 有立意，意境不足，扣2分 (2) 有立意，欠文化内涵，扣4分 (3) 无原创性，立意欠新颖，扣6分 (4) 其它因素扣分		
		10	茶席与背景有创意	(1) 尚有创意，扣2分 (2) 有创意，欠合理，扣3分 (3) 布置、背景与主题不符，扣4分 (4) 背景喧宾夺主，扣6分 (5) 其它因素扣分		
2	礼仪 仪表 仪容 5分	5	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	(1) 发型、服饰与主题协调，欠优雅得体，扣0.5分 (2) 发型、服饰与茶艺主题不协调，扣1分 (3) 动作、手势、姿态欠端正，扣0.5分 (4) 动作、手势、姿态不端正，扣1分 (5) 其它因素扣分		
3	茶艺 演示 25分	5	根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力	(1) 音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣0.5分 (2) 音乐情绪与主题欠协调，扣1分 (3) 音乐情绪与主题不协调，扣1.5分 (4) 其它因素扣分		
		15	动作自然、手法连贯，冲泡程序合理，过程完整、流畅，形神俱备，符合美的规则	(1) 能基本顺利完成，表情欠自然，扣1分 (2) 未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣3分 (3) 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣5分 (4) 有明显的多余动作，扣3分 (5) 其它因素扣分		

		5	奉茶姿态、姿势自然，言辞得当	(1) 姿态欠自然端正，扣 0.5 分 (2) 次序、脚步混乱，扣 0.5 分 (3) 未行礼，扣 1 分 (4) 其它因素扣分		
4	茶汤质量 30 分	20	茶汤色、香、味等特性表达充分	(1) 未能表达出茶色、香、味其一者扣 2 分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者扣 3 分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者扣 5 分 (4) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 与适饮温度有相差，扣 1 分 (2) 过高或过低，扣 2 分 (3) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤适量	(1) 过多或偏少，扣 1 分 (2) 分杯不匀，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
5	解说 10 分	10	解说准确，口齿清晰，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受	(1) 解说无深意、无新意，扣 0.5 分 (2) 解说与演示过程不协调，扣 0.5 分 (3) 解说欠艺术感染力，扣 0.5 分 (4) 解说不合时宜，扣 1 分 (5) 解说事先录制或部分录制，扣 2 分 (6) 其它因素扣分		
6	时间 5 分	5	在 10 分钟—15 分钟内完成茶艺表演	(1) 超 1 分钟之内，扣 1 分； (2) 超 1-2 分钟，扣 3 分； (3) 超 2 分钟及以上扣 5 分； (4) 少于 10 分钟，扣 2 分； (5) 少于 8 分钟，扣 5 分； (6) 得分扣完为止，不倒扣。		

七、赛项安全

赛项执委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观众的人身安全。比赛期间发生意外事故，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施避免事态扩大。执委会应立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，是否停赛由执委会决定。事后，执委会应

向组委会报告详细情况。若发生相关意外情况，按照以下条款处理：

- 1.因参赛队原因造成重大安全事故的，终止比赛。
- 2.参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，取消其继续比赛的资格。
- 3.赛事工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

八、竞赛须知

- 1.严格遵守赛场的规章制度，服从裁判，文明竞赛。
- 2.在整个竞赛的规定时段内，不允许教师进入赛场进行现场指导。
- 3.若发现指导教师通过通讯手段与竞赛场内参赛队员进行交互，则取消该参赛队的比赛资格。
- 4.竞赛选手严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。
- 5.选手凭身份证、学生证、参赛证进入赛场检录。
- 6.各参赛队应在规定的时间段进入赛场熟悉环境，入场后，赛场工作人员与参赛选手共同确认现场操作条件及设备状况。

九、申诉与仲裁

（一）申诉

- 1.参赛队对不符合大赛和赛项规程规定的仪器、设备、竞赛执裁、赛场管理，以及对工作人员的不规范行为等，可由领队提出申诉。
- 2.申诉时，应由参赛队领队向赛项仲裁组递交含领队签字的书面报告，报告应对申诉事件的内容、发生的时间、涉及的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。对事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。
- 3.申诉时效：申诉应在竞赛结束后 2 小时内提出，超过时效将不予受理。
- 4.申诉处理：监督仲裁组受理申诉后，2 小时内进行复议处理，并将处理结果以书面形式告知申诉方，且由申诉人签收，不能代收，如在约定时间和地点申诉人离开，视为自动放弃申诉。
- 5.申诉方对监督仲裁组的复议结果仍有异议，可由领队向大赛办提出申诉，大赛办的仲裁结果为最终结果。

（二）仲裁

1.组委会下设监督仲裁工作组，负责受理大赛中出现的所有申诉并进行复议，以保证竞赛的顺利进行和竞赛结果公平、公正。

2.仲裁工作组的裁决为最终裁决，参赛队不得因申诉或对处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。

十、附则

本规程由安徽城市管理职业学院赛点组委会负责解释。未尽事宜，另行通知。

（大赛领队 QQ 群：731381874 联系人：罗老师 15055123032）