

第六届长治技能大赛技术文件

茶 艺



第六届长治技能大赛组委会

2024年10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	2
(一) 比赛时间	2
(二) 竞赛试题内容	3
1. 规定茶艺演示	3
2. 茶叶品质评鉴	3
3. 茶汤质量比拼	3
4. 自创茶艺演示	3
(三) 茶样产生、征集及公布方式	3
(四) 评判标准	3
1. 分数权重	3
2. 评价分（主观）	3
3. 测量分（客观）	错误！未定义书签。
4. 竞赛成绩	7
三、竞赛细则	7
(一) 茶样准备	7
(二) 比赛流程	8
(三) 比赛日程安排	8
(四) 裁判构成、职责与分组	9
(五) 关于计时	9
(六) 比赛纪律	9
四、竞赛场地、设施设备安排	9
(一) 赛场规格要求	9
(三) 基础设施清单	10
五、安全健康要求	13
附件1	14
附件2	15
附件3	

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。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。

本文件按照茶艺师职业国家职业技能标准（三级）及以上要求，适当吸收全国职业技能大赛相关技术要求编制，含项目技术描述、试题与评判标准、场地设施设备安排、健康安全要求等内容。未尽事宜，将在补充通知或赛前项目技术说明时予以说明。

(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	<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 —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	
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	<ul style="list-style-type: none"> —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	<ul style="list-style-type: none"> —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

二、试题与评判标准

(一) 比赛时间

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	茶汤质量比拼	器具准备、备水、备茶≤10min茶汤比拼10min~15min
D	自创茶艺演示	布席≤5min, 茶艺演示8min~15min
合计		每位选手90分钟

（二）竞赛试题内容

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：备具一端盘上场—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：备具一端盘上场—布具—温盖碗—温盅及品茗杯—置茶—冲泡—分茶—奉茶—收具—端盘退场；

乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场—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. 茶汤质量比拼

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；同时准备茶叶和泡茶用水，时间不超过10分钟，带上茶、水、器进入茶汤质量比拼竞赛区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次。比赛时间为10~15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。

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。

自创茶艺文本，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。（附件1）

（三）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；

规定茶艺、茶叶品质评鉴茶样不公布等级、品牌等。

（四）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

模块号	竞赛模块	分数
A	规定茶艺演示	25
B	茶叶品质评鉴	25
C	茶汤质量比拼	20
D	自创茶艺演示	30
合计		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。

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	1	
M4	汤温		品茗杯中茶汤温度在40℃~60℃	2	
M5	汤量		品茗杯中茶汤量介于五分满至七分满之间	2	
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			2	
	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			3	
	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			8	
	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				
				25	

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
M	个人信息		不透露选手姓名	0.5	
M	时间控制		不超时	1	
M	选择茶样		选择抽签对应的茶样	1	
M	系数权重		五项权重，答对每项0.5分	2.5	
M	总分在标准评分 j_1 ±4分内		五项因子加权总分在标准评分 j_1 ±4分内，每项得1分； j_1 ±3内，得3分； j_1 ±2内，得5分。	5	
J1	评语			9	
	操作过程	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		
					6
J2		0	五项能正确完成两项		
		1	五项五项能正确完成三项		
		2	五项能完成四项		
		3	五项审评方法正确		

裁判员签名：

年 月 日

模块C茶汤质量比拼评判表

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	0.5	
M3	茶样选择		选择抽签的相应茶样	1	
M4	汤温		品茗杯中茶汤温度在40℃~60℃	1	
M5	汤量		品茗杯中茶汤量介于五分满至七分满之间	2	
M6	分杯		分杯均匀	2	
J1	茶汤质量			5	
	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				
J2	说茶			4	
	语言表达清晰，茶样品质特征描述准确且具有科学性，亲和力、感染力强，能准确介绍茶样健康功效或历史文化等，显文化意韵				
J3	礼仪、仪表、仪容、仪态			1	
	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				

J4	冲泡过程	3	
	茶具选择正确、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		

裁判员签名：

年 月 日

模块D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		不超时	1	
M3	解说		现场解说，不录制	3	
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	2	
J1	主题、创意与意境			4	
	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			3	
	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			5	
	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				

4. 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4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，则依次以自创茶艺演示、规定茶艺演示、茶汤质量比拼模块得分高低决定。

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员商议解决。

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. 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，组成三

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。详见附件 3。

3. 各类比赛用茶的具体茶样由裁判长决定。详见附件 3。

4. 自创茶艺演示茶样由选手自备（附件 1），并签署质量安全承诺。

（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）

（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 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 30 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、叶底等品质特征，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. 茶汤质量比拼比赛流程

（1）抽取茶汤质量比拼分组签

选手抽取茶汤质量比拼分组签，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）准备茶、水、器

选手根据茶类签结果，独立准备泡茶所需的茶、水、器，时间不超过 10 分钟。

（5）茶汤质量比拼

选手抽取组内上场顺序签，并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。

（三）比赛日程安排

时间	竞赛模块
C-1	报到，熟悉场地
C1	茶叶品质鉴别、茶汤质量比拼、自创茶艺比赛
C2	茶叶品质鉴别、茶汤质量比拼、自创茶艺比赛

C2	规定茶艺；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. 裁判长

裁判长编制技术文件，做好沟通协调，落实比赛各项技术工作；按照组委会要求和安排，做好本项目裁判员赛前培训；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；组织本项目开展技术点评。裁判长不参与评分。

2. 裁判员

（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。

评分小组根据裁判员总数分5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。

4. 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。

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。

（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。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、设施设备安排

（一）赛场规格要求

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、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3个工位，每个工位面积3.36平方米（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；茶汤质量比拼赛区1个工位，面积约4.8平米。茶叶品质品鉴区3个工位，面积58.75平米

(二) 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、分饮勺等器具均由承办单位提供。

茶艺项目承办方提供工具、材料清单表

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) (数量根据实际情况提供)	套		
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	茶汤质量比拼家具	茶艺桌长: 2000mm, 宽: 1000mm, 高: 700mm 茶艺凳长: 400mm, 宽: 300mm, 高: 420mm 每套含1张桌子、5把椅子、1张茶水柜、1把小矮凳	套	2	
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	3	
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 3杯/套	个	15	
9	水银温度计		个	10	
10	绿茶盛水用具: 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: 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	绿茶备用用具: 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 5个/套	个	60	
20	乌龙茶品茶用具： 紫砂品茗杯	容量：25mL 5个/套	个	60	
21	乌龙茶泡茶用具： 长方形杯垫	长：105mm，宽：55mm 5个/套	个	60	
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	5	
30	红茶品茶用具：白瓷品茗杯	直径：65mm，高：45mm，容量：70mL 3个/套	个	20	
31	红茶泡茶用具：杯垫	长：75mm，宽：75mm 3个/套	个	20	
32	红茶盛汤用具：白瓷茶海	容量：220mL	个	5	
33	红茶盛水用具：瓷壶	容量：600mL	个	5	
34	红茶盛茶用具：竹制茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	5	
35	红茶盛水用具：瓷水盂	容量：300mL	个	5	
36	红茶盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm，高：110mm	个	5	
37	红茶拨茶用具：茶匙	长：180mm	个	5	
38	红茶辅助用具：茶匙架	长：40mm	个	5	
39	红茶辅助用具：茶巾（深色）	长：300mm，宽：300mm	个	5	
40	红茶备选用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	个	5	

茶汤质量比拼					
41	白瓷壶	容量：140mL、160mL、200mL	个	5	
42	玻璃壶	容量：140mL、160mL、200mL	个	5	
43	紫砂壶	容量：110mL、130mL、160mL	个	5	
44	白瓷盖碗	容量：140mL、160mL、180mL	个	5	
45	玻璃盖碗	容量：140mL、160mL、180mL	个	5	
46	白瓷茶海	容量：200mL、250mL、300mL	个	5	
47	玻璃茶海	容量：200mL、250mL、300mL	个	5	
48	紫砂茶海	容量：200mL、250mL、300mL	个	5	
49	白瓷品茗杯	容量：25mL、30mL、50mL、70mL	个	5	
50	玻璃品茗杯	容量：25mL、30mL、50mL、70mL	个	10	
51	紫砂品茗杯	容量：25mL、30mL	个	10	
52	紫砂闻香杯	容量：25mL	个	10	
53	茶叶罐	直径：65mm，高：85mm 不同类型	个	5	
54	茶荷	长：100mm，宽：80mm 不同材质	个	5	
55	水盂	容量：500mL 不同类型	个	5	
56	茶滤	直径：65mm	个	5	
57	随手泡	容量：1200mL（吉谷电器）	个	5	
58	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒	个	5	
59	茶巾（白色、茶色、全棉）	长：300mm，宽：300mm	个	10	
60	茶匙架	长：40mm	个	5	
61	盖置	高：40mm；高10-20mm 每个规格各5个	个	5	
62	杯垫	圆形和方形（尺寸不限） 不同材质、形状	个	20	
63	壶承	圆形和方形（尺寸不限） 不同材质、形状	个	5	
64	茶篮	长：450mm，宽：310mm，高：200mm	个	20	
65	计时器	电子计时器，精确到秒	个	5	
66	电子秤	可精确到0.1g	个	5	

审评器具					
67	干性审评台	高：800~900mm，宽：600~750mm，台面为黑色亚光	个	5	
68	湿性审评台	高：750~800mm，宽：450~500mm，台面为白色亚光	个	5	
69	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	
70	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	
71	审评碗	白瓷，碗高56mm；上口外径95mm；容量240ml	个	10	
72	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	
73	计时器	电子计时器，精确到秒	个	5	
74	茶匙	白瓷，容量10ml	个	10	
75	品茗杯	白瓷，容量：30~50ml	个	10	
76	电子秤	可精确到0.1g	个	10	
77	天平	可精确到0.1g	个	3	
78	吐茶筒	盛放茶渣和废水的桶	个	5	
79	随手泡	容量：800-1200ml（吉谷电器）	个	5	
80	纯净水	5L	桶	30	

备注：

除自创茶艺竞赛项目外，选手无需自带工具、材料；赛场不负责提供参赛选手自创茶艺项目的工具、材料等。

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

第六届长治技能大赛

自创茶艺演示文本

选手号：	赛区：	作品名称：
文本（请按照提纲逐项说明。可另附页）	<ol style="list-style-type: none"> 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 	
本人承诺	<p>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。</p> <p>承诺人签字：_____ 时间：_____ 年 _____ 月 _____ 日</p>	
裁判长审核意见		
备注	<p>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。</p>	

附件2

茶样品质鉴别答题卷（选手）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：大赛茶样

第六届长治技能大赛茶艺赛项茶样清单

绿茶	黄山毛峰	安吉白茶	龙井茶
红茶	祁门红茶	英德红茶	信阳红
青茶	武夷水仙	凤凰单丛	武夷肉桂
白茶	白牡丹	贡眉	寿眉
黄茶	蒙顶黄芽	霍山黄芽	莫干黄芽
黑茶	普洱	六堡茶	天尖