



河北省职业技能大赛  
HEBEI VOCATIONAL SKILLS COMPETITION

# 河北省第一届职业技能大赛 茶艺（国赛）项目技术工作文件

河北省第一届职业技能大赛组委会技术工作组

2020年6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) 评判标准.....	6
三、竞赛细则.....	13
(一) 茶样准备.....	13
(二) 比赛流程.....	14
(三) 比赛日程安排.....	18
(四) 裁判构成、职责与分组.....	18
(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.....	23
五、安全、健康要求.....	26

## 一、技术描述

### (一) 项目概要

茶艺（国）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。

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、茶席设计与茶汤质量调控；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。

### (二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例(%)
1	<b>茶艺准备</b>	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	<b>茶席设计</b>	15
基本知识	—茶席基本原理知识 —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	

相关要求		权重比例(%)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>—茶席其他器物选配基本知识</li> <li>—自创茶艺背景设计相关知识</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—能根据不同题材,设计不同主题的茶席</li> <li>—能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席设计</li> <li>—能根据少数民族茶俗设计不同的茶席</li> <li>—能根据茶席设计主题进行茶器搭配</li> <li>—能根据茶席设计主题配置相关的其他器物</li> <li>—能根据茶艺主题设计制作背景</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>茶艺创作与演示</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—茶艺演示台及空间布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识</li> <li>—茶艺演示与服饰相关知识</li> <li>—茶艺演示与音乐相关知识</li> <li>—茶席设计主题与茶艺演示运用知识</li> <li>—各地风味茶饮和少数民族茶俗基本知识</li> <li>—茶事艺文相关知识</li> <li>—茶艺编创原理</li> </ul>	<b>20</b>
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—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</li> <li>—能根据茶艺演示的主题选择相应的服饰</li> <li>—能根据茶艺演示的主题选择合适的音乐</li> <li>—能根据茶艺主题确定演示内容和流程</li> <li>—能根据茶事艺文领会茶文化的精神</li> <li>—能根据茶艺编创原理编创茶艺</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—瓷器茶具分类与特点</li> <li>—陶器茶具分类与特点</li> <li>—不同泡茶用水的特点</li> <li>—水浸出物浸出的相关知识</li> <li>—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</li> </ul>	<b>30</b>
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—能用不同的瓷器茶具与茶搭配</li> <li>—能用不同的陶器茶具与茶搭配</li> <li>—能为茶样选择合适的泡茶用水</li> <li>—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</li> <li>—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</li> <li>—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</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>茶艺文本与解说</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—茶叶的传说、典故</li> <li>—茶叶感观审评基本知识及专业术语</li> <li>—陶器茶具的选购知识</li> <li>—瓷器茶具的选购知识</li> <li>—茶具的特点及养护知识</li> <li>—茶文化内涵相关知识</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—能够根据宾客需求介绍有关茶叶的文化背景</li> <li>—能向宾客正确、通俗地介绍茶叶的色、香、味、形等性状</li> </ul>	<b>15</b>

相关要求		权重比例(%)
	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 一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》（三级及以上）和《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS 3-2019）、中华人民共和国第一届职业技能大赛竞赛技术规则等相关标准和文件要求制定。试题分为操作试题和理论口试试题。操作试题分为：规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示三个模块。理论口试试题为单选题，选手现场抽签并作答，每人试题不同。理论口试试题由裁判长命制，试题保密，不公开。

### (二) 比赛时间及试题内容

1. 比赛时间：茶艺（国）项目分为三个模块，要求在规定时间内完成规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示。比赛时间：共2天，每位选手需150分钟。

模块号	竞赛模块	竞赛时间	分数		
			评价分	测量分	总分
A	规定茶艺演示	茶样品质鉴别 30 分钟	15		100
		器具选配 15 分钟 茶艺演示 6-10 分钟	85		
B	茶汤质量比拼	茶样品质鉴别 30 分钟	10		100
		器具选配 15 分钟 茶汤比拼 10-15 分钟	90		

C	自创茶艺演示	茶艺演示 8-15 分钟	95		100
		理论口试 20 分钟		5	
合计		150 分钟	295	5	300

## 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，对茶样进行品质鉴别，时间为 30 分钟；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 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。

### (2) 茶汤质量比拼

茶汤质量比拼是在中国茶道精神指导下，以冲泡出高质量的茶汤为目的，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质的表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。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、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

选手抽签确定茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为 30 分钟；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，时间为 15 分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次。比赛时间为 10~15 分钟。

### (3) 自创茶艺演示及理论口试

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。各省市区推荐的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。赛前 15 天，各赛区上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景，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。

理论口试是指选手现场抽取理论试题并当场作答的茶艺比赛

形式。考量选手对茶艺理论知识掌握程度。在自创茶艺演示奉茶结束后进行，选手抽签并回答 5 个单选题，时间为 20 分钟。

### **（三）评判标准**

1. 分数权重：总分 100 分。其中，规定茶艺演示成绩单项总分 100 分，占 30%；茶汤质量比拼成绩单项总分 100 分，占 40%；自创茶艺演示成绩单项总分 100 分，占 30%。

2. 评判方法：竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。规定茶艺演示 5 位裁判，茶汤质量比拼 5 位裁判；自创茶艺演示 5 位裁判；茶样品质鉴别 5 位裁判。各模块实行分段打分，裁判尽量避免重复。规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示的得分为去掉一个最高分和一个最低分后的平均分。茶样品质鉴别每一位裁判就外形、汤色、香气、滋味、叶底 5 项因子中的一项因子打分，得分为 5 项因子得分总和，组长不打分，但有权作分数的调整。

各赛项设置打分区间：规定茶艺演示部分的区间为 65-85 分，茶汤质量比拼操作部分的区间为 70-90 分，自创茶艺演示部分的区间为 70-90 分，茶样品质鉴别与理论口试不设区间，依实际打分。

扣分项中如含 0.5 分者，最小扣分数值单位为 0.5 分。

各裁判在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分；现场公布选手得分（平均分）。

规定茶艺演示和茶汤质量比拼赛项中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 5 位裁判员完成，并签署保密协议。

比赛过程如选手透露个人姓名，该模块赛项总分扣 2 分。

具体评分细则如下：

(1) 规定茶艺演示赛项评分标准与评分细则

第\_\_\_\_\_组，选手顺序号：\_\_\_\_\_ 得分：\_\_\_\_\_

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分细则	扣分	得分
1	茶样品质鉴别 15分	15	能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点	(1) 正确描述茶样的优缺点 9 个（含）以上，不扣分 (2) 正确描述茶样的优缺点 7~8 个，扣 2 分 (3) 正确描述茶样的优缺点 5~6 个，扣 4 分 (4) 正确描述茶样的优缺点 3~4 个，扣 6 分 (5) 正确描述茶样的优缺点 1~2 个，扣 8 分 (6) 正确描述茶样的优缺点 0 个，扣 10 分 (7) 其它因素扣分		
2	礼仪仪表仪容 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、站立姿、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		
3	茶席布置 5分	3	器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调	(1) 茶具色彩欠协调，扣 0.5 分 (2) 茶具配套不齐全，或有多余，扣 1 分 (3) 茶具之间质地、形状不协调，扣 1 分 (4) 其它因素扣分		
		2	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		
4	茶艺演示 30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，洗茶，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		
		10	操作动作适度，顺畅，优美，过程完	(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		

			整，形神兼备	(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) 茶具摆放欠合理，扣 0.5 分 (4) 茶具摆放不合理，扣 1 分 (5) 其它因素扣分		
5	茶汤 质量 35 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		
		5	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		
		5	所奉茶汤适量	(1) 过多(溢出茶杯杯沿) 或偏少(低于茶杯二分之一)，扣 1 分 (2) 各杯不均，扣 1 分 (3) 其他因素扣分		
6	时间 5 分	5	在 6 分钟~10 分钟内完成茶艺演示	(1) 误差 3 分钟(含) 以内，扣 1 分 (2) 误差 3 分钟~5 分钟(含)，扣 2 分 (3) 超过 5 分钟，扣 5 分 (4) 其它因素扣分		

裁判签名：

年 月 日

## (2) 茶汤质量比拼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	要求和评分标准	扣分细则	扣分	得分
1	茶样品质鉴别 10分	10	能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点	(1) 正确描述茶样的优缺点 9 个（含）以上，不扣分 (2) 正确描述茶样的优缺点 7~8 个，扣 2 分 (3) 正确描述茶样的优缺点 5~6 个，扣 4 分 (4) 正确描述茶样的优缺点 3~4 个，扣 6 分 (5) 正确描述茶样的优缺点 1~2 个，扣 8 分 (6) 正确描述茶样的优缺点 0 个，扣 10 分 (7) 其它因素扣分		
2	茶汤质量 60分	10	汤色明亮，深浅适度	(1) 过浅或过深，扣 1 分 (2) 混浊、欠清澈，或有茶渣，扣 1 分 (3) 暗沉、欠明亮，扣 1 分 (4) 三泡之间汤色差异过大，扣 1 分 (5) 其它因素扣分		
		20	汤香持久，能表现所泡茶茶叶品质特征	(1) 香低不持久，扣 1 分 (2) 茶香不纯正、有异味，扣 1 分 (3) 茶品具备的香型特征不显，扣 2 分 (4) 沉闷不爽，扣 2 分 (5) 其它因素扣分		
		20	滋味浓淡适度，能突出所泡茶茶叶的品质特色	(1) 略浓或略淡，扣 1 分 (2) 过浓或过淡，扣 2 分 (3) 茶品本具备的滋味特征表现不够，扣 2 分 (4) 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差，扣 2 分 (5) 弃汤，扣 1 分 (6) 三泡混合，扣 1 分 (7) 其它因素扣分		
		7	所奉茶汤温度适宜	(1) 略高或略低，扣 2 分 (2) 过高或过低，扣 3 分 (3) 其它因素扣分		
		3	所奉茶汤适量	(1) 过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一）扣 1 分 (2) 各杯不匀，扣 1 分 (3) 其它因素扣分		
3	礼仪仪容神态 5分	5	仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范	(1) 发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣 1 分 (2) 动作、手势、姿态欠端正，扣 1 分 (3) 动作、手势、姿态不端正，扣 2 分 (4) 其它因素扣分		
4	说茶 10分	10	表达清晰、色香味描述准确，亲和力、感染力强	(1) 茶品色、香、味描述不准确，扣 1 分 (2) 亲和力不强，扣 1 分 (3) 茶品辨认错误，扣 5 分 (4) 其它因素扣分		

5	冲泡过程 10分	3	茶具准备有序，茶席布具有条理、合理	(1) 茶具准备不全，扣1分 (2) 茶席布具无序、不合理，扣1分 (3) 其它因素扣分		
		4	冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅	(1) 冲泡不符合茶性，洗茶，扣2分 (2) 未能连续完成，扣1分 (3) 冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣0.5分 (4) 奉茶姿态不端正，扣0.5分 (5) 其它因素扣分		
		3	收具动作有条理，干净、简洁	(1) 顺序混乱，茶具摆放不合理，扣0.5分 (2) 动作仓促，出现失误，扣0.5分 (3) 其它因素扣分		
6	时间 5分	5	在10分钟~15分钟内完成演示	(1) 误差3分钟(含)，扣1分 (2) 误差3分钟~5分钟(含)，扣2分 (3) 超过5分钟，扣5分 (4) 其它因素扣分		

裁判签名：

年 月 日

### (3) 自创茶艺演示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	要求和评分标准	扣分标准	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, 形神兼备, 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(溢出茶杯杯沿)或偏少(低于茶杯二分之一), 扣1分 (2) 分杯不匀, 扣1分 (3) 其它因素扣分		
5	文本	5	文本阐释有内涵,	(1) 文本阐释无深意、无新意, 扣0.5分		

	及解说 5分		讲解准确，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	(2) 无文本，扣1分 (3) 讲解与演示过程不协调，扣0.5分 (4) 讲解欠艺术感染力，0.5扣分 (5) 解说不合时宜，扣1分 (6) 解说事先录制或部分录制，扣2分 (7) 其它因素扣分		
6	时间 5分	5	在8分钟~15分钟内完成茶艺演示	(1) 误差3分钟以内，扣1分 (2) 误差3分钟~5分钟，扣2分 (3) 超过规定时间5分钟，扣4分 (4) 茶席布置时间超过5分钟，扣1分 (5) 其它因素扣分		
7	理论 口试 5分	5	现场正确回答茶知识单选题	(1) 答错1题，扣1分 (2) 答错2题，扣2分 (3) 答错3题，扣3分 (4) 答错4题，扣4分 (5) 答错5题，扣5分		

裁判签名：

年 月 日

3. 竞赛成绩：本次竞赛总成绩=规定茶艺演示得分×30%+茶汤质量比拼得分×40%+自创茶艺演示得分×30%，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，则依次以茶汤质量比拼、茶汤质量比拼中的茶汤质量部分、自创茶艺演示、规定茶艺演示赛项的得分高低决定。

4. 其他：参赛选手放弃任一赛项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、乌龙茶等三大茶类，每类各选取三款茶样，组成三套样。每套茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。比赛前，裁判长抽签决定比赛的茶样套别。

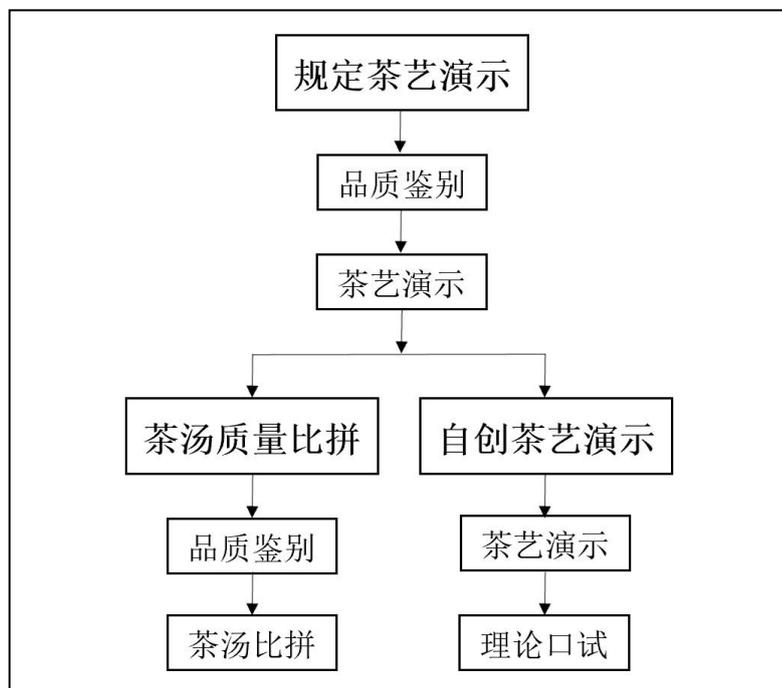
2. 茶汤质量比拼茶样准备：绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等六大茶类，每类各选取三款茶样，组成三套样，每套茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。比赛前，由裁判长抽签决定比赛的茶样套别。以上用于比赛的茶样，均需出自有生产资质的厂家的合格产品，符合食品安全国家标准。

3. 各类比赛用茶的具体茶样由裁判提名后，依据提名统计结果，综合考虑有关因素，由裁判长决定。

4. 自创茶艺演示茶样由选手自备，并签署质量安全承诺书。

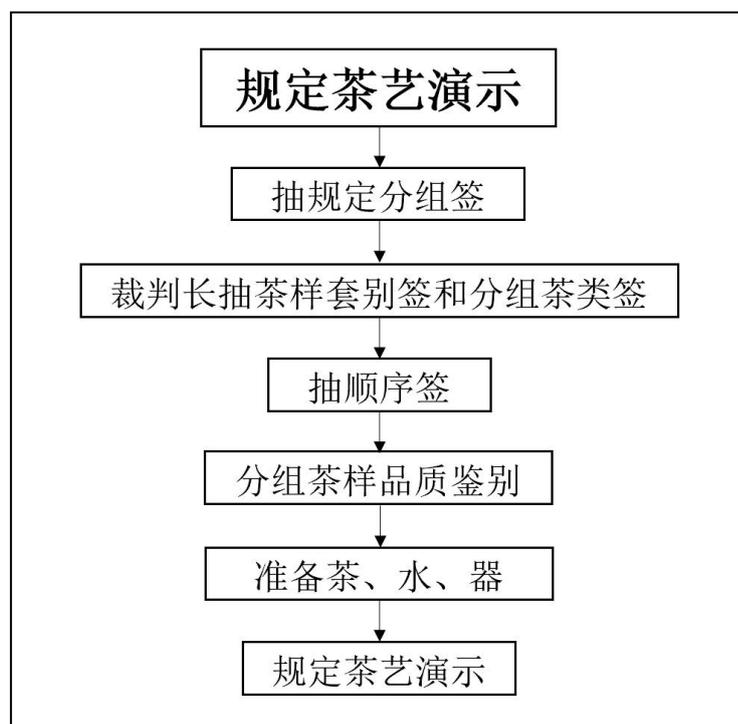
## (二) 比赛流程

### 1. 选手参赛总流程图



### 2. 规定茶艺演示比赛流程

本项目比赛时间 55 分钟，比赛流程如下：



(1) 抽规定分组签

选手检录后抽规定分组签，并签字确认。

(2) 确定茶样套别和分组茶类

裁判长抽签确定茶样套别和各组对应的茶类，每 1 组抽一次签。

(3) 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。茶叶品质鉴别。

(4) 分组茶样品质鉴别

选手对所冲泡的茶样，用标准的感官审评器具，按 GB/T 23776-2018 进行感官审评，正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点，并书写于试卷上。时间 30 分钟。

(5) 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。

(6) 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。

### 3. 茶汤质量比拼比赛流程

本项目比赛时间 60 分钟，比赛流程如下：

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/986054003144011001>