

2024 年“中银杯”四川省职业院校技能大赛

中华茶艺赛项技术规程

2024 年“中银杯”四川省职业院校技能大赛

中华茶艺赛项组委会

2024 年 12 月

目 录

一、竞赛目的.....	1
二、竞赛内容.....	1
(一) 竞赛内容.....	1
(二) 具体安排.....	3
1. 时间安排.....	3
2. 竞赛试题.....	4
3. 比赛器具、茶样公布方式.....	6
(三) 评判标准.....	7
1. 分数权重.....	7
2. 评分细则.....	8
3. 成绩并列.....	13
4. 其他事项.....	13
三、竞赛细则.....	13
(一) 茶样准备.....	13
1. 决赛 B—茶叶品质鉴定.....	13
2. 决赛 C—规定茶艺演示.....	14
3. 决赛 D—茶汤质量比拼.....	14
(二) 比赛流程.....	14
1. 抽签.....	14
2. 决赛 A—茶艺理论测试.....	14
3. 决赛 B—茶叶品质鉴定.....	15
4. 决赛 C—规定茶艺演示.....	15
5. 决赛 D—茶汤质量比拼.....	16
(三) 赛事日程安排.....	16
1. 初赛.....	16
2. 决赛.....	17
(四) 专家、裁判构成、职责与分组.....	18
1. 专家、裁判构成.....	18
2. 专家组职责.....	18
3. 裁判长职责.....	19
4. 裁判员职责.....	19
4. 评判方式.....	20
5. 评判确认.....	20
(五) 关于计时和操作时间.....	20
(六) 赛事直播与录像.....	21
(七) 比赛纪律.....	21
(八) 问题与争议处理.....	22
1. 竞赛项目内解决.....	22
2. 赛项监督仲裁工作组解决.....	22
四、竞赛场地、设施设备等安排.....	23
(一) 赛场规格要求.....	23
(二) 场地布局图.....	23

1. 比赛区域整体分布.....	23
2. 各赛项分布区域图.....	24
(三) 基础设施清单.....	25
1. 模块 B—茶叶品质鉴定.....	25
2. 模块 C—规定茶艺演示.....	26
3. 模块 D—茶汤质量比拼.....	27
4. 裁判员席.....	29
5. 禁带物品.....	29
五、奖项设置.....	29
六、安全、健康要求.....	30
(一) 安全要求.....	30
(二) 观摩注意事项.....	30
附件 1 自创茶艺演示文本及解说词.....	31
附件 2 自创茶艺演示及视频拍摄要求.....	33
附件 3 茶叶品质鉴定答题卷(选手用).....	35
附件 4 中华茶艺赛项茶样清单.....	36
附件 5 提供材料清单.....	37

一、竞赛目的

习近平总书记指出：“要统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章”“作为茶叶生产和消费大国，中国愿同各方一道，推动全球茶产业持续健康发展，深化茶文化交融互鉴，让更多的人知茶、爱茶，共品茶香茶韵，共享美好生活”。

中华茶艺赛项是以中国茶道精神为指导，通过科学设计泡茶环境、茶器、用水、水温、茶水比、浸泡时间等参数，充分展示茶叶本身应具备的色、香、味、形等品质，并在泡茶过程中融合国学、书法、音乐、礼仪、美学等学科知识元素，追求茶艺技能与人文美学完美结合，是一项集技艺、美学、文化于一体的综合性竞赛项目。

比赛中对选手的知识和技能要求主要包括茶艺理论测试、自创茶艺演示、规定茶艺演示、茶叶品质鉴定和茶汤质量比拼，主要考察选手的：（1）茶文化基础理论；（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、茶汤质量调控；（4）温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等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、竞赛内容

（一）竞赛内容

本赛项为个人赛，其命题是以茶艺师职业岗位的所必须的知识和技能为依据，参照《国家职业技能标准 茶艺师（职

业编码: 4-03-02-07)》(茶艺师(三级)职业为基础,适当融入二级技师内容)、《中国茶叶学会团体标准 茶艺职业技能竞赛技术规程(T/CTSS 3-2024)》等文件进行制定,融入相关新知识、新技能的内容。

表1 基本知识与能力要求表

内容	知识要求	能力要求
1. 泡茶准备	<ul style="list-style-type: none"> ①茶叶品质鉴别 ②瓷器茶具的特点 ③陶器茶具的特点 ④玻璃茶具的特点 ⑤礼仪接待相关知识 	<ul style="list-style-type: none"> ①能区别六大茶类品质高低 ②能鉴别茶样的优点和不足 ③能识别常用瓷器茶具的品质 ④能识别常用陶器茶具的品质 ⑤能识别常用茶具玻璃的品质 ⑥能识别自来水、纯净水、矿泉水等常用泡茶用水 ⑦能按照礼仪要求,接待不同的宾客
2. 茶席设计	<ul style="list-style-type: none"> ①茶席基本原理知识 ②茶席设计类型知识 ③茶席设计技巧知识 ④少数民族茶俗与茶席设计知识 ⑤茶席其他器物选配基本知识 ⑥自创茶艺背景设计相关知识 	<ul style="list-style-type: none"> ①能根据不同题材,设计不同主题的茶席 ②能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席设计 ③能根据少数民族的茶俗设计不同的茶席 ④能根据茶席设计需要进行茶器搭配 ⑤能根据茶席设计主题配置相关的其他器物 ⑥能根据茶艺主题设计制作背景
3. 茶艺创作与演示	<ul style="list-style-type: none"> ①茶艺演示台布置及茶艺插花、薰香、挂画等基本知识 ②茶艺演示与服饰相关知识 ③茶艺演示与音乐相关知识 ④茶席设计主题与茶艺演示运用知识 ⑤各地风味茶饮和少数民族茶饮基本知识 ⑥茶事艺文相关知识 ⑦茶艺创作原理 	<ul style="list-style-type: none"> ①能按照不同茶艺演示要求布置演示台选择和配置适当的插花、薰香、挂画 ②能根据茶艺演示的主题选择相应的服饰 ③能根据茶艺演示的主题选择合适的音乐 ④能根据茶艺主题确定演示内容和流程 ⑤能根据茶事艺文领会茶文化的精神 ⑥能根据创作原理创作自创茶艺
4. 冲泡参数	<ul style="list-style-type: none"> ①瓷器茶具分类与特点 	<ul style="list-style-type: none"> ①能用不同的瓷器茶具与茶搭配

设计与茶汤质量调控	<ul style="list-style-type: none"> ②陶器茶具分类与特点 ③不同泡茶用水的特点 ④水浸物浸出的相关知识 ⑤不同茶类水温、茶水比、浸泡时间参数设计相关知识 	<ul style="list-style-type: none"> ②能用不同的陶器茶具与茶搭配 ③能为茶样选择合适的泡茶用水 ④能根据水浸出物浸出规律设计规定茶艺所泡茶的冲泡参数 ⑤能根据水浸出物浸出规律设计茶汤质量比拼茶样的冲泡参数 ⑥能根据水浸出物浸出规律设计自创茶艺所选茶样的冲泡参数
5. 茶艺解说与说茶	<ul style="list-style-type: none"> ①茶叶的知识、传说、典故 ②茶叶感观审评基本知识及专业术语 ③紫砂茶具的选购知识 ④瓷器茶具的选购知识 ⑤不同茶具的特点及养护知识 ⑥茶文化内涵相关知识 	<ul style="list-style-type: none"> ①能够根据宾客需求介绍有关茶叶的传说、典故 ②能使用评茶的专业术语向宾客通俗介绍茶叶的色、香、味、形 ③能向宾客介绍选购茶具的技巧 ④能撰写自创茶艺文本与解说词 ⑤能在自创茶艺演示时现场解说 ⑥能在茶汤质量比拼时说茶

(二) 具体安排

1. 时间安排

中华茶艺赛项分为 5 个模块，要求在规定时间内完成自创茶艺演示、茶艺理论测试、茶叶品质鉴定、规定茶艺演示和茶汤质量比拼。

本次比赛分初赛和决赛，其中初赛为自创茶艺演示，以视频作品形式提交后，执委会组织裁判进行评选，初赛成绩排在前 60%的选手入围决赛。决赛在宜宾职业技术学院现场开展，决赛时间共 3 天。

表 2 比赛时间安排表

模块号	竞赛模块	竞赛要求	权重
初赛-A	自创茶艺演示	自创茶艺演示视频，茶艺演示 8-12min	25%
决赛-A	茶艺理论测试	以茶艺师（三级）职业为基础，适当融入二级技师内容，题型为单选、多选和判断题。采用机考考试方式，时间 90min	20%
决赛-B	茶叶品质鉴定	茶叶香味排序 ≤25min	10%

决赛-C	规定茶艺演示	器具准备、备水、备茶≤10min 茶艺演示 6-10min	20%
决赛-D	茶汤质量比拼	茶具准备、备水、备茶≤10min 茶汤质量比拼 10-15min	25%

2. 竞赛试题

试题分为初赛和决赛，初赛为自创茶艺演示，决赛包括茶艺理论测试、茶叶品质鉴定、规定茶艺演示、茶汤质量比拼 4 个模块。

(1) 初赛——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、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 8-12 分钟。

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，请选手把关。参赛作品需由参赛选手所在单位党组织进行意识形态审查，未开展意识形态审查的，或后期发现存在意识形态问题的，将取消该项成绩。初赛前 3 天，将双机位拍摄且无剪接加工的参赛作品视频发组委会邮箱。具体拍摄要求详见附件 2。

初赛成绩排前 60%的选手进入决赛。初赛成绩带入总成绩。

（2）决赛——茶艺理论测试

以茶艺师（三级）职业为基础，适当融入二级技师内容，题型为单选、多选和判断题。

（3）决赛——茶叶品质鉴定

选手抽签确定工位号后，对组委会提供的茶样，按照《中华人民共和国国家标准 茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），通过嗅辨香气和尝滋味，按品质从高到低将5个茶样的香气（审评杯）和5个茶样的滋味（审评碗）次序进行排列，并将排序结果填入记录表。

（4）决赛——规定茶艺演示

以泡好一杯茶、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，由组委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别，由裁判长/组长抽签确定所泡茶样，选手先熟悉茶样，再分组进行冲泡演示，每组人数3人。选手备具、备水时间10分钟，演示时间为6-10分钟。演示过程不需要解说。所使用的茶叶和器具均由组委会提供。

①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；

②红茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场一布具一温盖碗一置茶一冲泡一温盅及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场；

③乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温品茗杯及闻香杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

（5）决赛——茶汤质量比拼

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，由组委会提供，分别为绿茶、白茶、乌龙茶、红茶。

选手抽签确定茶样后，从组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10分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡3次。比赛时间为10-15分钟。所使用的茶叶和器具均由组委会提供。

3. 比赛器具、茶样公布方式

茶叶品质鉴定、规定茶艺展示、茶汤质量比拼模块，所使用的桌椅、器具（提供照片、尺寸，不公布品牌）和所使用的茶样（只公布茶名，不公布等级、品牌、生产企业等信息），见本文件附件。

(三) 评判标准

1. 分数权重

项目总分数为 100 分，其中各模块总分按照 100 分计，并分列权重，权重分数如下表。

表 3 各模块权重分数

模块号	竞赛模块	分数			
		测量分 M	评价分 J	模块分值	权重分数 (%)
初赛	自创茶艺演示	30	70	100	25
决赛-A	茶艺理论测试	100	0	100	20
决赛-B	茶叶品质鉴定	100	0	100	10
决赛-C	规定茶艺演示	35	65	100	20
决赛-D	茶汤质量比拼	35	65	100	25

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判为测量，凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

经过权重计算后，测量分合计 53.25 分，评价分合计 46.75 分。

(1) 测量分 (Measurement) 打分方式

①茶艺理论测试、茶叶品质鉴定：由赛事专家制作参考答案，裁判根据参考答案，客观评定参赛选手实际得分。

②规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示模块：评分表中用 M 标识。每组 2 名裁判，每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分给出一个分值，根据评分细则给出 *YES* 或 *NO*，或固定值。

(2) 评价分 (Judgement) 打分方式

评分表中用 J 标识。

3-5 名裁判员为一组，各自单独评权重得分 (J)，计算出平均权重得分 (\bar{J})，除以 3 后，再乘以该子项的赋分值计算出该子项得分 (S)。

$$\text{子项得分 (S)} = \text{赋分值} \times \frac{\bar{J}}{3}$$

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。

表 4 权重分值表

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	全部表现超过行业标准，达到行业期待的优秀水平

自创茶艺演示、规定茶艺演示、茶汤质量比拼前 3 个(批)选手操作完毕后，裁判员开始打分。

2. 评分细则

(1) 初赛—自创茶艺演示

表 5 自创茶艺演示评分表

评分类型	情况描述	评分 (Y 或 N)	评分细则	合计分	
				赋分 (J)	得分 (S)
M1	时间控制		时间控制在 8-12min	10	
M2	解说		现场解说，不配音	10	

M3	汤量		品茗杯中茶汤量介于五至八分满	5	
M4	分汤		分杯均匀	5	
J1	主题、创意与意境			15	
权重 分值与 要求描 述	0	主题不清晰、平淡无创新		权重 得分	/
	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			15	
权重 分值与 要求描 述	0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1-2 项不规范		权重 得分	/
	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、仪态、礼仪其中有 3-4 项优秀			
J3	茶席、背景及音乐			10	
权重 分值与 要求描 述	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		权重 得分	/
	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			30	
权重 分值与 要求描 述	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，弃汤或三泡混合，奉茶姿势不正确，布具与收具混乱		权重 得分	/
	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		
合计		100	
按 25%权重折算后得分		25	

注：视频有拼接、裁剪、艺术化处理的，按不合格处理，评判成绩<60分。

(2) 决赛 B—茶叶品质鉴定

在茶叶品质鉴定比赛之后，参考答案由组委会聘请的 3 位专家（含企业专家）现场制定完成（另择场地）。

表 6 决赛 B 茶叶品质鉴定评分表

题型	评分分值	分值	得分
香气排序	共 5 空，每空 10 分，正确得 10 分，错漏不得分。	50	
滋味排序	共 5 空，每空 10 分，正确得 10 分，错漏不得分。	50	
合计		100	
按 10%权重折算后得分		10	

(3) 决赛 C—规定茶艺演示

表 7 决赛 C 规定茶艺演示评分表

评分类型	情况描述	评分 (Y或N)	评分细则	合计分	
				赋分(J)	得分(S)
M1	时间控制		时间控制在 6-10min	10	
M2	茶样选择		选择抽签对应的茶样	5	
M3	汤温		品茗杯中茶汤温度在 40-60℃（最后一杯奉完后开始测量）	10	
M4	汤量		品茗杯中茶汤量介于五至八分满	5	
M5	分杯		分杯均匀	5	
J1	仪容仪表仪态礼仪			10	
权重	0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1-2 项不	权		/

分值与要求描述		规范	重得分		
	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、仪态、礼仪其中有 3-4 项优秀			
J2		茶席布置		10	
权重分值与要求描述	0	器具不齐全或有多余，席面布置不协调	权重得分		/
	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		20	
权重分值与要求描述	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	权重得分		/
	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		25	
权重分值与要求描述	0	滋味过浓或过淡	权重得分		/
	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			
合计				100	
按 20%权重折算后得分				20	

(4) 决赛 D—茶汤质量比拼

表 8 模块 D 茶汤质量比拼评分表

评分类型	情况描述	评分 (Y或N)	评分细则	合计分	
				赋分(J)	得分(S)

M1	时间控制		时间控制在 10-15min	10	
M2	茶样选择		选择抽签对应的茶样	5	
M3	汤温		品茗杯中茶汤温度在 40-60℃（最后一杯奉完后开始测量）	10	
M4	汤量		品茗杯中茶汤量介于五至八分满	5	
M5	分汤		三泡分杯均匀	5	
J1	茶汤质量			25	
权重 分值与 要求描 述	0	滋味过浓或过淡		权重 得分	/
	1	滋味浓淡适合			
	2	滋味鲜爽（或醇厚），香气浓郁			
	3	充分表达茶样的色、香、味品质特征			
J2	说茶			20	
权重 分值与 要求描 述	0	茶品色、香、味描述不准确		权重 得分	/
	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			10	
权重 分值与 要求描 述	0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1-2 项不规范		权重 得分	/
	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、仪态、礼仪其中有 3-4 项优秀			
J4	冲泡过程			10	
权重 分值与 要求描	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		权重 得分	/
	1	操作过程顺畅，无表演痕迹			

述	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，端庄、大气、舒适		
合计			100	
按 25%权重折算后得分			25	

3. 成绩并列

竞赛总成绩由初赛+决赛部分的成绩组成，录入比赛系统，由系统算分，导出由高到低的成绩。如遇成绩相同，则依次以茶汤质量比拼、规定茶艺演示、自创茶艺演示、茶叶品质鉴定赛项得分高低决定。

4. 其他事项

在竞赛过程中，参赛选手如有泄露选手信息（含参赛院校信息）舞弊的，竞赛成绩记 0 分；不服从裁判员判决、扰乱赛场秩序、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

用于比赛的茶样，符合食品安全国家标准。

1. 决赛 B—茶叶品质鉴定

包括绿茶和红茶 2 个茶类，每个茶类包括 5 个香气、滋味存在差异的茶样，每个茶样 3.0g，随机分布于工位号上。参赛选手选取工位号后对应 5 个品质存在差异的茶样，对茶叶品质进行鉴定。

2. 决赛 C—规定茶艺演示

绿茶、红茶、乌龙茶 3 大茶类，每类各选取 1 款茶样，组成茶样。茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当，并在比赛前由裁判长抽取茶样。

3. 决赛 D—茶汤质量比拼

绿茶、白茶、乌龙茶、红茶等四大茶类，组成 2 套样，茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。茶汤质量比拼每轮比赛前由裁判长抽取茶样。

(二) 比赛流程

1. 抽签

每校安排 1 名领队（或 1 名指导教师）参加领队会，地点在振兴园 104。

（1）首先，进行选手号抽签，领队确认签字。

（2）其次，进行茶叶品质鉴定模块轮次抽签，领队确认签字。

（3）最后，进行茶汤质量比拼模块轮次抽签，领队确认签字。

2. 决赛 A—茶艺理论测试

(1) 选手检录

选手凭身份证、学生证检录。

(2) 抽考位号

选手检录后，抽考位号，并确认签字。

（3）理论考试

选手将考位号贴于左胸前，对应考位号入座，在裁判员的指令下进行考试。

3. 决赛 B—茶叶品质鉴定

（1）选手检录

选手凭身份证、学生证检录。

（2）抽赛位号

第一轮选手提前 10 分钟检录，选手检录后，抽赛位号，并确认签字；

第一轮选手进入考场后，第二轮选手检录，抽赛位号，并确认签字。

（3）茶叶品质鉴定

选手将选手号贴于左胸前，对应抽取的赛位号入座，在裁判员的指令下进行茶叶品质鉴定模块比赛。

4. 决赛 C—规定茶艺演示

（1）抽赛位号

完成决赛 B—茶叶品质鉴定的选手，返回侯赛室，抽取赛位号，并签字确认。

（2）备茶、备水、备器

第 1 组选手将赛位号贴于左胸前，依据比赛流程进入准备间，独立准备所需的茶、水、器。时间控制在 10 分钟内。

第 2 组选手待第 1 组选手进入比赛场地后，进入准备间，独立准备所需的茶、水、器。时间控制在 10 分钟内。

其余组别以此类推。

(3) 规定茶艺演示

以组为单位，每场比赛 3 人。选手根据抽的赛位号，对应茶艺演示工位上场和入席。在裁判员的指令下进行规定茶艺演示，演示时间为 6-10 分钟。

5. 决赛 D—茶汤质量比拼

(1) 抽顺序签（赛位号）

凭身份证、学生证检录后，选手抽取组内顺序签（赛位号），并签字确认。

(2) 备茶、备水、备器

选手将赛位号贴于左胸前，依据比赛流程进入准备间，独立准备所需的茶、水、器。时间控制在 10 分钟内。

(3) 茶汤质量比拼

选手根据赛位号从小到大依次上场，每次 1 人。时间 10-15 分钟。

选手无需自我介绍，不得透露或暗示个人信息和单位信息，一经发现，按“0”分处理。

(三) 赛事日程安排

1. 初赛

初赛时间 2 天。现场裁判对参赛作品随机编号，依编号顺序从小到大进行作品展播。

评分裁判对参赛作品现场打分。

表 9 初赛日程表

时间		内容、竞赛模块	地点
12月25日	18:00前	专家、裁判报到	
12月26日	8:00-8:30	现场裁判对参赛作品随机编号	
	8:30-18:00	第1-35组选手视频展播	振兴园105
12月27日	8:30-18:00	第36-70组选手视频展播	振兴园105
	18:00-18:30	成绩汇总	振兴园105
	18:30-19:30	初赛成绩公示	赛事QQ群
	19:30	公布进入决赛选手组号	赛事QQ群

2. 决赛

决赛时间共计3天，具体安排见表10。

表10 决赛日程表

时间		内容、竞赛模块	地点
12月29日	9:00-14:00	专家、裁判、选手报到	银杏标准酒店
	15:00-16:00	专家工作会、裁判培训会	振兴园210
	16:15-17:30	领队会、分组抽签	振兴园104
12月29日	18:30-19:00	决赛A: 检录	振兴园106
	19:00-20:30	决赛A: 茶艺理论测试	振兴园106
12月30日	7:50-8:00	决赛B: 检录	振兴园104
	8:00-8:45	决赛B: 候赛	振兴园104
	8:05-8:30	决赛B: 茶叶品质鉴定1组	振兴园218
	8:45-9:10	决赛B: 茶叶品质鉴定2组	振兴园218
12月30日	9:20-9:30	决赛C: 检录	振兴园104
	9:30-13:00	决赛C: 候赛	振兴园104
	9:30-13:00	决赛C: 规定茶艺演示	振兴园105
12月30日 18人	13:50-14:00	决赛D: 检录1组	振兴园104
	14:00-18:00	决赛D: 候赛1组	振兴园104
	14:00-18:00	决赛D: 茶汤质量比拼1组	振兴园110
12月31日 16人	8:00-8:10	决赛D: 检录2组	振兴园104
	8:10-11:40	决赛D: 候赛2组	振兴园104

	8:10-11:40	决赛 D: 茶汤质量比拼 2 组	振兴园 110
12 月 31 日 8 人	12:50-13:00	决赛 D: 检录 3 组	振兴园 104
	13:00-15:30	决赛 D: 候赛 3 组	振兴园 104
	13:00-15:30	决赛 D: 茶汤质量比拼 3 组	振兴园 110
12 月 31 日	15:30-16:30	成绩汇总	振兴园 105
	17:30-18:30	成绩公示	QQ 群

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) 专家、裁判构成、职责与分组

1. 专家、裁判构成

依据《关于 2024 年“中银杯”四川省职业院校技能大赛专家、裁判、监督仲裁相关工作安排的通知》（川赛组委函〔2024〕4 号）要求遴选专家、裁判长、裁判员，专家、裁判长、裁判员依据川赛组委函〔2024〕4 号要求行使权利和义务。

2. 专家组职责

赛项专家工作组负责本赛项技术文件编撰与审核、竞赛命题与审核、赛场设计、设备拟定、赛项裁判人员培训、赛项说明会组织、赛项安全预案、赛事咨询、教学成果展示体验、赛事观摩、赛事宣传方案设计、竞赛成绩分析、赛事技术点评以及赛项执委会安排的其他竞赛技术工作。

专家在工作期间应严格履行专家管理相关规定，积极指导支持裁判工作，但不得影响或干扰裁判独立履行裁判职责。

3. 裁判长职责

(1) 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；

(2) 按照组委会要求和安排，做好本项目裁判员赛前培训；

(3) 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；

(4) 根据组委会安排，组织本项目开展技术点评。

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《四川省职业院校技能大赛裁判承诺书》的，不得从事执裁工作；

(7) 不干预其他裁判员打分；

(8) 裁判员的任何个人行为不得影响选手的情绪；

(9) 未经同意，裁判员不得发布与茶艺比赛有关的信息；

(10) 裁判员之间不拉帮结派，如被发现将记入档案。

4. 评判方式

采取测量方式评判的，由裁判长按 2 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。

采取评价方式评判的，由裁判长按 3-5 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。

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。

5. 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。

3. 计时结束时，选手停止所有操作。

（六）赛事直播与录像

根据《2024年“中银杯”四川省职业院校技能大赛实施方案》（川赛组委函〔2024〕2号）文件规定：“各赛项承办学校须对所承办赛项进行全程录像，赛后须备份保存赛场无死角高清画质监控录像一年备查。”因此，本次大赛拟对赛事全程录像；部分赛事内容面向参赛选手、领队和指导教师直播。

（七）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. 参赛选手必须持身份证和选手证按时到达指定场地候场，并接受检录。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。

（八）问题与争议处理

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，专家组可给予指导。

2. 赛项监督仲裁工作组解决

大赛组委会安排赛项监督仲裁工作组（具体名单待组委会安排后公示），赛项监督仲裁工作组对执委会的竞赛筹备与组织工作实施全程现场监督。

监督只对程序与过程监督，不得参与具体赛事组织活动及裁判工作，监督仲裁人员须在比赛现场。

对竞赛项目内处理结果有异议的，参赛学校领队可在比赛结束后（选手赛场比赛内容全部完成）2 小时内向赛项监督仲裁工作组提出书面申述，具体申述方式详见《关于 2024

年“中银杯”四川省职业院校技能大赛专家、裁判、监督仲裁相关工作安排的通知》(川赛组委函〔2024〕4号)文件规范。赛项监督仲裁工作组依川赛组委函〔2024〕4号文件规定处理申述。

四、竞赛场地、设施设备等安排

(一) 赛场规格要求

本项目场地总体面积。比赛区域分为操作区和非操作区，其中，操作区划分为：茶艺理论测试、茶叶品质鉴定、规定茶艺演示(含器具准备区、候赛区)、茶汤质量比拼(含器具准备区、候赛区)的竞赛场地，以及相应的评委席、计分席等区域；非操作区包括候赛室、专家工作室、赛务办公室、茶水间等。

(二) 场地布局图

1. 比赛区域整体分布

本次比赛，主要集中在宜宾职业技术学院振兴园(现代农业学院)教学楼内，详见下图。



图 1 比赛区域整体分布图

2. 各赛项分布区域图

(1) 决赛 A—茶艺理论测试

茶艺理论测试模块位于振兴园 106，考位数 45 个。

(2) 决赛 B—茶叶品质鉴定

茶叶品质鉴定模块位于振兴园 2 楼 218 茶叶审评室，共设计 24 个工位，如图 3 所示。



图 3 茶叶品质鉴定模块比赛区域分布图

(3) 决赛 C、D 场地

决赛 C—规定茶艺演示、决赛 D—茶汤质量比拼场地，分别位于振兴园（现代农业学院）一楼 105 和 110 室，如图 4 所示（具体比赛场地以实际比赛时布置为准）。

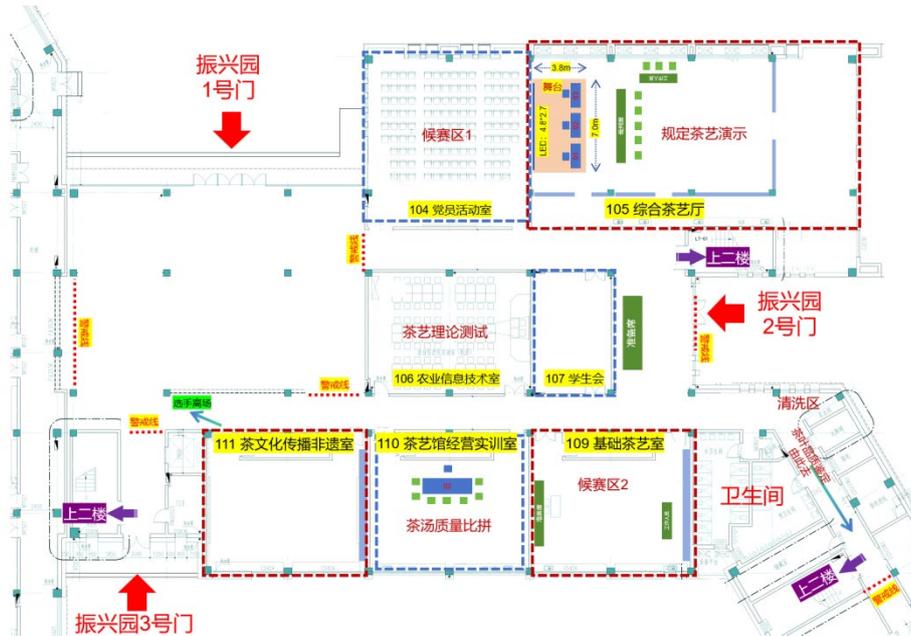


图 4 决赛场地区域分布图

(三) 基础设施清单

1. 模块 B—茶叶品质鉴定

茶叶品质鉴定模块的设施设备清单均由执委会提供，详见表 11。

表 11 茶叶品质鉴定模块设施设备清单

设备名称	技术规格	每组数量	单位	组数	合计
审评台	白色试验台，长宽高（m）：1.2 × 0.75 × 0.75	1	张	24	24
凳子	独凳，高 45cm	1	张	24	24
审评杯	150mL 茶叶审评杯（国标）	5	个	24	120

审评碗	150mL 茶叶审评碗(国标), 其中 5 个与审评杯配套	6	个	24	144
茶匙	与审评杯配套	5	个	24	120
品茗杯	15-20mL	1	个	24	24
计时器①	泡茶用计时器, 倒计时、正计计即可, 精确到秒	1	个	24	24
开水壶	盛装泡茶用开水, 容积 1.3-1.5L	1	个	24	24
茶巾	吸出冲泡时产生的水渍	1	张	24	24
A4 夹板	金属夹多功能夹板, 特厚	1	个	24	24
计时器②	LED 比赛专用计时器, 6 位充电款, 屏幕尺寸 51cm×13.5cm	2	个	1	2

2. 模块 C—规定茶艺演示

规定茶艺演示模块的每个工位设施设备清单均由执委会提供, 详见表 12。

表 12 规定茶艺演示模块设施设备清单

设备名称		技术规格	数量	单位
绿茶茶艺	盛放茶具: 茶盘	长 440mm、宽 320mm	1	个
	盛水用具: 玻璃壶	容量 1L	1	个
	泡茶用具: 玻璃杯	高 85mm、口径 70mm、容量 200ml	3	个
	泡茶用具: 玻璃杯垫	直径 120mm	3	个
	盛水用具: 玻璃水盂	直径 160mm、容量 1L	1	个
	盛茶用具: 玻璃茶荷	长 180mm、宽 55mm	1	个
	拨茶用具: 茶匙	长 180mm	1	个
	辅助用具: 茶匙架	长 30mm	1	个
	辅助用具: 茶巾	长 280mm、宽 170mm	1	个
	备选用具: 奉茶盘	长 300mm、宽 200mm	1	个
红茶	盛放茶具: 茶盘	长 440mm、宽 320mm	1	个
	泡茶用具: 白瓷盖碗	容量 160ml	1	个

茶艺	品茶用具：白瓷品茗杯	容量 50ml	3	个
	泡茶用具：杯垫	直径 85mm	3	个
	盛汤用具：茶海	200ml	1	个
	盛水用具：随手泡	1L	1	个
	盛茶用具：竹茶荷	长 180mm、宽 50mm	1	个
	盛水用具：瓷水盂	容量 650ml	1	个
	放盖用具：盖置	高 35mm	1	个
	拨茶用具：茶匙	长 180mm	1	个
	辅助用具：茶匙架	长 30mm	1	个
	辅助用具：茶巾	长 280mm、宽 170mm	1	个
	备选用具：奉茶盘	长 300mm、宽 200mm	1	个
乌龙茶艺	盛放茶具：双层茶盘	长 540mm、宽 340mm	1	个
	盛放茶具：奉茶盘	长 320mm、宽 230mm	1	个
	泡茶用具：紫砂壶	容量 140ml	1	个
	品茶用具：紫砂闻香杯	容量 20ml	5	个
	品茶用具：紫砂品茗杯	容量 25ml	5	个
	泡茶用具：紫砂杯垫	长 115mm、宽 65mm	5	个
	煮水用具：随手泡	1L	1	个
	盛茶用具：竹制茶荷	长 180mm、宽 55mm	1	个
	拨茶用具：茶匙	长 180mm	1	个
	辅助用具：茶匙架	长 30mm	1	个
	辅助用具：茶巾	长 280mm、宽 170mm	1	张
	辅助用具	茶道组	1	套
桌椅类	茶艺桌	长宽高 (m): 1.6 × 0.6 × 0.65	1	张
	椅子	无靠背, 高 40cm, 宽 43cm	1	张
其他类	烧水壶	0.7L	1	个
	开水壶	1L	1	个

3. 模块 D—茶汤质量比拼

茶汤质量比拼模块的设施设备清单均由执委会提供，详

见表 13。

表 13 茶汤质量比拼模块设施设备清单

设备名称		技术规格	数量	单位
泡茶用具	玻璃壶	140ml、200ml	各 2	个
	紫砂壶	110ml、130ml、140ml	各 2	个
	白瓷盖碗	160ml、180ml、200ml	各 3	个
	玻璃盖碗	180ml、200ml	各 3	个
盛汤用具	白瓷茶海	200ml、250ml、300ml	各 2	个
	玻璃茶海	200ml、250ml、300ml	各 3	个
	紫砂茶海	200ml、300ml	各 2	个
品茶用具	白瓷品茗杯	40ml、50ml、70ml	各 15	个
	玻璃品茗杯	40ml、60ml、70ml	各 15	个
	紫砂品茗杯	25ml	15	个
	紫砂闻香杯	20ml	15	个
盛茶用具	茶叶罐	长 65mm、宽 65mm、高 85mm	5	个
	茶荷	白瓷(长 10mm、宽 7mm)竹制(长 180mm、宽 55mm)	各 3	个
盛水用具	水盂	650ml	4	个
过滤用具	茶滤	直径 75mm、高 60mm	5	个
煮水用具	随手泡	1L	5	个
辅助用具	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒	5	套
	茶巾	长 280mm、宽 170mm	5	张
	茶匙架	长 30mm	5	个
	盖置	高 35mm	5	个
	杯垫	圆形和方形(尺寸不限)	各 18	个
	壶承	圆形和方形(尺寸不限)	5	个
	茶盘	长 440mm 宽 320mm	5	个
	奉茶盘	长 300mm 宽 200mm	5	个

	计时器	电子计时器, 精准到秒	5	个
	电子秤	精确到 0.1g	5	台
桌椅类	器具准备桌	桌子长宽高 1.6m × 0.6m × 0.7m	4	张
	比赛席	泡茶台, 1.5m × 0.8m × 0.73m; 主泡位靠椅, 座位高 50cm (1 张); 评委靠椅, 座位高 45cm (5 张)	1	套
	工作人员席	桌子长宽高 1.6m × 0.6m × 0.75m (2 张); 靠椅座位高 45cm (4 张)	1	套
其他类	烧水壶	0.9L	5	个
	桶装水	18.9L	5	桶
	笔记本电脑		1	个

4. 裁判员席

裁判员席需要配备计时器 (8 个)、水壶 (6 个)、品茗杯 (20 个)、分饮勺 (20 个)、红水温度计 (10 支) 等用具, 由保障单位提供。

5. 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, 按作弊处理。

五、奖项设置

本赛项设参赛个人一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数, 一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30% (小数点后四舍五入)。

六、安全、健康要求

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。

（一）安全要求

赛前检查设施设备的安全性；设专门安保人员巡查现场各种安全隐患，制定应急预案；根据地方安全健康要求做好准备和现场管控。

（二）观摩注意事项

1. 为确保赛事的顺利进行，不在比赛区域设置观摩区，观摩区另设，采取线上观摩方式进行。观摩地点安排在匠园1楼103室。

2. 须凭本人嘉宾证、选手证、领队证、观摩证等相关证件进入观摩区观赛。

3. 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。

4. 严禁对比赛作品进行录音、录像、直播、摄像。

5. 听从现场工作人员的指挥与安排，保持会场干净与整洁。

6. 如有违反者，执委会有权采取相应措施进行制止。

附件 1 自创茶艺演示文本及解说词

作者姓名:		作品名称:	
文本 (请按照提纲逐 项说明)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主题思想 2. 选用茶品 3. 茶席与背景设计说明 4. 选用音乐 5. 演示流程 6. 创新点 		
解说词 (字数不限, 可 另附页)			

<p style="text-align: center;">承诺</p>	<p>本参赛作品为参赛团队原创，作品相关所有内容均符合社会主义核心价值观，作品中未出现任何个人信息，所泡茶叶质量安全。</p> <p>以上情况内容真实，如有虚假，本人承担一切责任。</p> <p style="text-align: center;">参赛选手签字：</p> <p style="text-align: center;">指导教师签字：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
<p>学院（系）党组织审核意见</p>	<p style="text-align: right;">（盖章）</p> <p style="text-align: center;">党组织负责人签字：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
<p style="text-align: center;">备注</p>	<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，每张2M以上）、作品视频等电子版材料。</p>

附件 2 自创茶艺演示及视频拍摄要求

一、场地要求

自创茶艺演示场地需由背景、表演台、奉茶桌等 3 部分组成，拍摄场地内不得出现除参赛选手（1 人）和主机位摄像人员（1 人）以外的人员，不得设置提词板等辅助设施，摄像机拍摄范围内不得出现参赛院校相关信息。

不符合上述要求的作品，不得进入决赛。

自创茶艺演示场地大小可根据各参赛院校实际场地情况灵活设计，但奉茶桌长度以 1.0-1.6m 为宜，确保视频拍摄时，奉茶桌始终位于摄像机拍摄范围内。具体布置可参考下图。

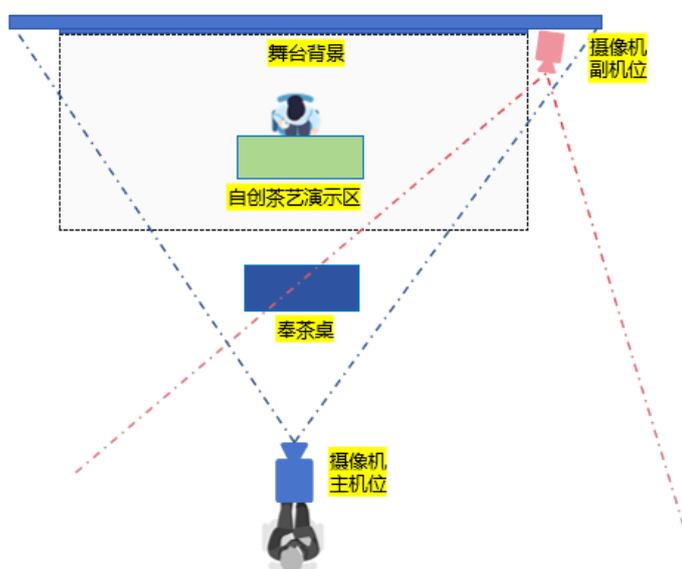


图 5 场地布置参考图

二、拍摄要求

1. 采用双机位全程连续录制。主机位镜头固定，对准自创茶艺演示区，选手表演过程中，主机位机镜头不得推拉，固定焦距，确保背景、选手、表演台、奉茶桌等全覆盖。副机位镜头固定在表演区侧

后方，固定焦距，对准主机位区域，可拍摄整个录制现场。

2. 所有机位拍摄的视频须保证音轨连续，不另行剪辑，不得采用配音，不加片头片尾、字幕注解等。

3. 选手表演结束，摄像机主机位将镜头推进至奉茶桌并定格 10 秒钟，确保选手所奉的所有茶汤可同时清晰展示给裁判（不计入比赛时间）。

4. 视频采用 MP4 格式封装，单个视频文件大小不超过 500M，视频以“主副机位—作品名称（校名-选手名）”来命名，如：“主机位—爱上深圳（深圳职业大学-张三）”。裁判员依据主机位视频内容进行评分。视频录制采用 H.264/AVC 编码格式压缩，动态比特率（码流）不低于 1024Kbps，分辨率设定为 1920*1080，采用逐行扫描，帧速率为 25 帧/秒。音频采用 AAC 格式压缩，采样率 48KHz，20 比特率（码流）128Kbps（恒定）。

附件 3 茶叶品质鉴定答题卷（选手用）

轮次号：_____ 选手（工位）号：_____

————— 密 ————— 封 ————— 线 —————

茶叶品质鉴定：通过嗅辨香气和尝滋味，按品质从高到低将 5 个茶样的香气（审评杯）和 5 个茶样的滋味（审评碗）次序进行排列，并将排序结果填入记录表。

项目 \ 排序	品质：高→低				
	1	2	3	4	5
香气					
滋味					

选手得分：

裁判员：

附件 4 中华茶艺赛项茶样清单

竞赛模块	茶类或茶名
茶叶品质鉴定	绿茶（龙井）、红茶（川红工夫）
规定茶艺演示	绿茶（直条毛峰）、红茶（川红工夫）、乌龙茶（凤凰单丛）
茶汤质量比拼	绿茶（蒙顶甘露、叙府龙芽） 红茶（祁红工夫、滇红工夫） 乌龙茶（凤凰单丛、铁观音） 白茶（白毫银针、白牡丹）

附件 5 提供材料清单

一、线上提交

1. 选手身份证复印件、加盖学校公章的学生证或学籍证明复印件（均用 A4 纸彩色复印后，扫描成 pdf 格式发邮箱）
2. 自创茶艺演示文本及解说词（附党组织审核意见，扫描成 pdf 格式）
3. 茶席图片
4. 自创茶艺演示视频

上述材料，以参赛选手单位，压缩成一个文件，于 12 月 23 日 21:00 前发送至 1400729651@qq.com，并电话告知（焦老师，19881228630）。

二、现场提交

1. 参加决赛的选手，报到时需现场提交选手身份证复印件、加盖学校公章的学生证或学籍证明复印件纸质材料
2. 参加决赛的选手，提供大赛期间的人身意外伤害保险复印件纸质材料