**2025年海南省中等职业学校学生职业技能竞赛**

**“茶艺”赛项规程**

### 一、赛项名称

赛项名称：茶艺

赛项组别：中职组

赛项归属产业：旅游服务

1. **竞赛目的**

本赛项旨在通过比赛传播和传承中国茶文化，践行科学沏茶、品茶修艺、传承国饮，以培养中职旅游教育专业的学生掌握茶文化知识技能及良好的职业素养的高质量茶艺人才为目的，促进学生了解中华优秀传统茶文化和茶艺技能，展示学生德技并修、全面发展，具有文化水平、良好的职业道德和工匠精神的品质，将全面培养高素质技能型人才，服务于海南自贸港建设，传播中国优秀传统文化。

**三、竞赛时间和地点及组织机构**

（一）比赛时间、地点

1.时间：2025年10月

2.地点：海南省华侨商业学校（海口市铁桥路52号）

（二）比赛组织机构

主办单位：海南省教育厅、海南省人力资源和社会保障厅

承办单位：海南省华侨商业学校

**四、竞赛内容**

本次竞赛方式为理论知识考试和实操技能考核，包括理论知识考试、规定茶艺、自创茶艺三个部分，出场顺序由提前抽签决定。 具体比赛内容、要求、时限及分数如下:

（一）理论知识考试

1.以《国家职业技能标准—茶艺师》三级（高级工）的知识和技能要求为标准，主要考核范围包括茶叶知识、茶文化、茶具、泡茶用水、茶事艺文、茶艺基础知识、茶与健康、国内外饮茶风俗、茶艺服务及英语、职业道德基本知识和相关法律法规等。

2.理论知识考试采取闭卷考的形式，分值 100 分。题型有单项选择题 80 题，每题 1 分，判断题 20 题,每题 1 分， 考试时间为 90 分钟。

（二）规定茶艺演示

1.本竞赛项目为绿茶、红茶、乌龙茶三种茶样抽取一种进行冲泡，绿茶为绿茶玻璃杯泡法，红茶为红茶盖碗泡法，乌龙茶为乌龙茶双杯（品茗杯、闻香杯）泡法。规定茶艺作为一个练“功”的项目，重点考量选手的茶艺基本功，即冲泡流程、举止礼仪、行为习惯、气质神韵、协调能力、审美情趣、茶汤质量等，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。裁判长/组长代表抽签确定所泡茶样组别上场的顺序，再按照绿茶组、红茶组、乌龙茶组分组进行冲泡演示，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。

2.由组委会统一提供质量等级相当的茶样，分别为绿茶、红茶、乌龙茶；器具、背景音乐及用水（GB5749生活饮用水卫生标准/纯净水）。参赛选手赛前5分钟自行备茶、备水、备具（不计入比赛时间内），规定茶艺演示过程不需要解说，从端盘上场行礼时开始计时，直至端盘退场行礼时终止计时，比赛用时6-10分钟（含10分钟）。

3.绿茶规定茶艺为绿茶玻璃杯泡法、红茶规定茶艺为红茶盖碗泡法、乌龙茶规定茶艺为乌龙茶双杯泡法。

**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。

（三）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，请选手自行把关内容，如有不妥，建议更换作品或取消参赛资格。自创茶艺文本内容包括：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．演示流程等内容制作文本5份、音乐、背景，交于比赛现场交评委。

自创茶艺环节为理论考核、规定茶艺两项考核分数总分，以高至低排名前15名选手进入最后自创茶艺比拼。

（四）竞赛成绩构成

竞赛总成绩由理论知识考试、规定茶艺演示、自创茶艺演示3个竞赛模块的加权成绩组成，合计 100 分。每个考核模块分值均为 100 分，除决赛分值保留 2 位小数点外，其余模块内容加权计分过程中存在小数点时均保留 3 位小数点（四舍五入）。成绩计算公式如下：

第一赛段：理论知识成绩X30%＋规定茶艺演示成绩X70%

第二赛段：第一赛段总分X60%＋自创茶艺演示X40%

（选手比拼第一赛段：理论知识考核、规定茶艺演示，两项考核分数总分以高至低排名，前15名选手进入第二赛段：自创茶艺环节的比拼，争夺金银铜名次，最后所有选手按总分高至低进行排名。）

**六、竞赛方式**

（一）本赛项为单项个人赛。

（二）参赛学生以学校为单位统一报名参赛，每所学校限报3名参赛选手，每名选手由一名指导教师指导，每位指导老师指导不超过2名选手，参赛选手经确认后原则上不得变更。

七**、竞赛试题**

本赛项不公开赛题，赛项试题在赛事题库中公布，赛题确定后按照“赛项赛题管理办法”执行严格的印刷和装订、保密和领取程序。

**八、竞赛规则**

（一）报名资格

参赛选手须具为全日制正式学籍的在校生。不限性别，年龄须不超过21周岁（即2005年5月1日及以后出生）。

（二）报名要求

各参赛队依据《2025年海南省职业院校职业技能大赛学生技能竞赛方案》要求进行报名。参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手和指导教师因故无法参赛，须开赛10个工作日之前书面申请，经大赛组委会办公室核实后予以更换。竞赛开始后，参赛队不得更换参赛队员。

（三）赛前准备

1．熟悉场地：赛前一天开放赛场，熟悉场地。

2．领队会议：赛前召开竞赛预备会，由各参赛队伍的领队、指导教师和选手参加，会议讲解竞赛注意事项。

3．参赛队员入场：“理论知识考试”“规定茶艺”“自创茶艺”三个环节，参赛队需按规定时间进入候赛室。

**九、竞赛须知**

（一）参赛队须知

1．不接受跨校报名。

2．参赛队中每位选手在报名获得审核确认后，原则上不得更换。如备赛过程中参赛选手和指导教师因故无法参赛，须开赛10个工作日之前书面申请，经大赛组委会办公室核实后予以更换。凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

竞赛开始后，允许选手缺席竞赛。

3．参赛队按照大赛赛程安排，凭赛项组委会颁发的相关证件参加竞赛及相关活动。

4.大赛奖励、争议仲裁等未尽事宜，依据《2025年海南省中等职业学校职业技能竞赛方案》执行。

（二）领队、指导教师须知

1．领队、指导教师须认真阅读《2025年海南省职业院校职业技能大赛学生技能竞赛茶艺赛项规程》，领会相关文件精神，对选手竞赛进行专业指导和心理疏导。

2．领队、指导教师须严格遵守赛场纪律，服从裁判，文明竞赛。

3．竞赛期间，指导教师不得进入候赛室或赛场内进行指导。

4．竞赛期间各参选手、指导教师不得以任何形式向裁判透露参赛选手信息。

（三）参赛选手须知

1．参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2．参赛选手须准时参加竞赛预备会，学习竞赛各项规则和要求。

3．参赛选手凭参赛证进入竞赛场地。

4．参赛选手不允许携带任何纸质资料、通讯工具和电子设备进入竞赛场地。

5．参赛选手在候赛室和赛场内须服从工作人员调度，遵守赛场纪律，不得擅自离开指定区域。

6．每一项竞赛环节，未经裁判员许可，参赛选手不得中途离场。

7．参赛选手每环节竞赛结束，离开赛场时不得带走任何赛场物品，如笔、草稿纸等。

8．参赛选手应尊重裁判，尊重对手，应服从裁判组的评判。

**十、竞赛观摩**

1．“规定茶艺”“自创茶艺”环节开放观摩。在不影响选手比赛的前提下，所有领队、指导教师、参加完本环节比赛的选手、相关院校学生、教师等凭赛项专用证件，可在指定场地观摩。

2．所有观摩人员须遵守赛场规定，保持安静，不得喧哗，不得用闪光灯，听从现场工作人员的安排和管理，不得影响竞赛的正常进行。

**十一、评分细则及其他**

（一）规定茶艺评分表

选手号： 得分：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分配  分值 | 要求和评分  标 准 | 扣分标准 | 扣  分 | 得  分 |
| 1 | 礼仪 仪容 仪表  15  分 | 5 | 发型、服饰端 庄、 自然 | ⑴ 发型、服饰尚端庄自然，扣 0.5  ⑵ 发型、服饰欠端庄自然，扣 1 分  ⑶ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 形象自然、得  体，优雅，表  情自然，具有  亲和力 | ⑴ 表情木讷，眼神无恰当交流，扣 0.5 分  ⑵ 神情恍惚，表情紧张不自如，扣 1 分  ⑶ 妆容不当， 留长指甲扣 1 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 动作、手势、 站立姿、坐姿、 行姿端正得体 | ⑴ 坐姿、站姿、行姿尚端正，扣 1 分  ⑵ 坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 2 分  ⑶ 手势中有明显多余动作，扣 1 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 茶席  布置  10  分 | 10 | 器具布置与排 列有序、合理 | ⑴ 茶具排列错乱，扣 3 分  ⑵ 其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 茶艺 演示  35  分 | 15 | 冲泡程序 契  合茶理，投茶  量适宜，水温、  冲水量及时间  把握合理 | ⑴ 冲泡程序不符合茶理，洗茶、顺序混乱，扣 3 分  ⑵ 不能正确选择所需茶叶扣 1 分  ⑶ 选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣 1 分  ⑷ 水量过多或太少，扣 1 分  ⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 10 | 操作动作适  度，顺  畅，优美，过  程完整，形神  兼备 | ⑴ 操作过程完整顺畅， 尚显艺术感，扣 0.5 分  ⑵ 操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣 1 分  ⑶ 操作基本完成，有中断或出错二次以下，扣 2 分  ⑷ 未能连续完成，有中断或出错三次以上，扣 3 分  ⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 泡茶、奉茶姿  势优美端庄， 言辞恰当 | ⑴ 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分  ⑵ 奉茶次序混乱，扣 0.5 分  ⑶ 不行礼，扣 0.5 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 布具有序合  理，收具有序，  完美结束 | ⑴ 布具、收具欠有序，茶具摆放欠合理，扣 0.5 分  ⑵ 布具、收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 1 分  ⑶ 离开演示台时，走姿不端正，扣 0.5 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶汤 质量  35  分 | 25 | 茶的色、香、  味等特性表达 充分 | ⑴ 未能表达出茶色、香、味其一者，扣 5 分  ⑵ 未能表达出茶色、香、味其二者，扣 8 分  ⑶ 未能表达出茶色、香、味其三者，扣 10 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤温度 适宜 | ⑴ 温度略感不适，扣 1 分  ⑵ 温度过高或过低，扣 2 分  ⑶ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤适量 | ⑴ 过多(溢出茶杯杯沿) 或偏少（低于茶杯二分之一 ）， 扣 1 分  ⑵ 各杯不均，扣 1 分  ⑶ 其他扣分因素 |  |  |
| 5 | 时间 5 分 | 5 | 在 6～ 10 分钟  内完 成茶艺  演示 | ⑴ 误差 3 分钟以内（含 3 分钟），扣 1 分  ⑵ 误差 3 分钟以上，扣 2 分  ⑶ 超过规定时间 5 分钟，扣 5 分。  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |

裁判员：

**（二）自创茶艺评分表**

选手号： 得分：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 配分 | 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； 意境高雅、深远 | ⑴ 有立意，意境不足，扣 2 分  ⑵ 有立意，欠文化内涵，扣 4 分  ⑶ 无原创性，立意欠新颖，扣 6 分  ⑷ 其它因素扣分。 |  |  |
| 10 | 茶席有创意 | ⑴ 尚有创意，扣 2 分  ⑵ 有创意，欠合理，扣 3 分  ⑶ 布置与主题不相符，扣 4 分  ⑷ 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 | ⑴ 发型、服饰与主题协调，欠优雅得体，扣 0.5 分  ⑵ 发型、服饰与茶艺主题不协调，扣 1 分  ⑶ 动作、手势、姿态欠端正，扣 0.5 分  ⑷ 动作、手势、姿态不端正，扣 1 分  ⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 茶艺  演示  30 分 | 5 | 根据主题配置音 乐，具有较强艺 术感染力 | ⑴ 音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣分 0.5 分；  ⑵ 音乐情绪与主题欠协调，扣 1 分  ⑶ 音乐情绪与主题不协调，扣 1.5 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 20 | 动作自然、 手法 连贯，冲泡程序 合理，过程完整、 流畅，形神俱备 | ⑴ 能基本顺利完成，表情欠自然，扣 1 分  ⑵ 未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣 3 分  ⑶ 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣 5 分  ⑷ 洗茶、有明显的多余动作，扣 3 分  ⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 奉茶姿态、姿势 自然，言辞得当 | ⑴ 姿态欠自然端正，扣 0.5 分  ⑵ 次序、脚步混乱，扣 0.5 分  ⑶ 不行礼，扣 1 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶汤  质量  30 分 | 20 | 茶的色、香、 味 等特性表达充分 | ⑴ 未能表达出茶色、香、味其一者，扣 2 分  ⑵ 未能表达出茶色、香、味其二者，扣 3 分  ⑶ 未能表达出茶色、香、味其三者，扣 5 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤温度适 宜 | ⑴ 与适饮温度相差不大，扣 1 分  ⑵ 过高或过低，扣 2 分  ⑶ 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) 其他扣分因素 |  |  |
| 5 | 文本  及解  说  5 分 | 5 | 文 本 阐 释 有 内 涵，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 | ⑴ 文本阐释无深意、无新意，扣 0.5 分 ⑵ 无文本，扣 1 分  ⑶ 讲解与演示过程不协调，扣 0.5 分  ⑷ 讲解欠艺术感染力，0.5 扣分  ⑸ 解说事先录制，扣 1 分  ⑹ 其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间  5 分 | 5 | 在 8～ 15 分钟内 完 成茶艺演示 | ⑴ 误差 3 分钟以内（含 3 分钟），扣 1 分；  ⑵ 误差 3 分钟以上，扣 2 分；  ⑶ 超过规定时间 5 分钟，扣 5 分。  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |

裁判员：

**（三）自创茶艺演示文本及解说词**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 选手号码： | | 作品名称：《 》 |
| 文本（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。 | |
| 备注 | |  |

## （四）比赛使用物品清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 种类 | 设备名称 | 规格型号 | 每组数量 |
|
| 共用物品 | 茶艺桌  （规定茶艺使用1200mm规格） | 约长 1200×宽 500×高 730（mm）  约长 1400×宽 600×高 730（mm）  约长 1800×宽 800×高 730（mm） | 1 |
| 茶艺凳 | 约长 400×宽400×高 450（mm） | 1 |
| 托盘天平 | 感量0.1G | 1 |
| 纯净水 | 符合GB-5749标准 | 1 |
| 绿 茶 | 盛放茶具：茶盘 | 长 500×宽 300（mm） | 1 |
| 盛水用具：玻璃壶 | 约 900（ml） | 1 |
| 泡茶用具：绿茶玻璃杯 | 约 220（ml） | 3 |
| 泡茶用具：玻璃杯垫 | 圆形直径 11.5（cm） | 3 |
| 盛水用具：玻璃水盂 | 约0.65（L） | 1 |
| 盛茶用具：竹茶荷 | 长约185×宽约65（mm） | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 圆形直径 约80 ×高 90（mm） | 1 |
| 拨茶用具：茶匙 | 长约185（mm） | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长约290×宽约290（mm） | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长 300×宽 200（mm） | 1 |
| 红 茶 | 盛放茶具：茶盘 | 长 500×宽 300（mm） | 1 |
| 泡茶用具：白瓷盖碗 | 约 200（ml） | 1 |
| 品茶用具：白瓷品茗杯 | 容量 53（ml） | 3 |
| 泡茶用具：杯垫 | 圆形直径约8.8（cm） | 3 |
| 盛汤用具：白瓷茶海 | 规格：长 8cm 高:9cm | 1 |
| 盛水用具：提梁壶 | 约0.65（L） | 1 |
| 盛茶用具：竹茶荷 | 长约185×宽约65（mm） | 1 |
| 盛水用具：瓷水盂 | 直径约 10（cm）约 0.5（ L） | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 容量：约240ml | 1 |
| 拨茶用具：茶匙 | 长 185（mm） | 1 |
| 辅助用具：茶匙架 | 约长 50（mm） | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长 290×宽 290（mm） | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长 300×宽 200（mm） | 1 |
| 乌龙茶 | 盛放茶具：双层茶盘 | 长 500×宽 300（mm） | 1 |
| 泡茶用具：紫砂壶 | 约 140（ml） | 1 |
| 品茶用具：紫砂闻香杯 | 约 23（ml） | 5 |
| 品茶用具：紫砂品茗杯 | 约 25（ml） | 5 |
| 泡茶用具：杯托 | 长 120×宽70（mm） | 5 |
| 盛水用具：随手泡 | 约 1.2（L） | 1 |
| 盛茶用具：白瓷茶荷 | 椭圆长 100×宽 80（mm） | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 圆形直径约80 ×高90（mm） | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 约长300×宽300（mm） | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长 300×宽200（mm）(内径) | 1 |