

2026 年全省职工职业技能大赛
——湖北省现代农业产业职工技能竞赛
茶艺师工种技术文件

2026 年 8 月

目 录

一、命题原则.....	1
二、比赛形式及内容.....	1
（一）理论考试.....	2
（二）现场实操.....	2
三、比赛规则.....	6
（一）理论考试.....	6
（二）茶样准备.....	6
四、评分标准.....	7
（一）成绩组成.....	7
（二）评判方法.....	7
（三）名次排序.....	15
五、样题.....	15
（一）样题一：单选题.....	15
（二）样题二：判断题.....	16
六、其他事项.....	16
（一）关于计时.....	16
（二）比赛纪律.....	16
（三）竞赛场地、设施设备等安排.....	17
（四）基础设施清单.....	18
（五）安全、健康要求.....	22
附件 1：自创茶艺演示文本及解说词.....	24
附件 2：质量安全承诺书.....	25

一、命题原则

依据国家职业技能标准《茶艺师》（职业编码：4-03-02-07）三级/高级工及以上职业技能等级的要求为基础，试题分为理论考试和操作试题，其中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。理论考试试题由专家组命制，试题保密，不公开。

二、比赛形式及内容

本次竞赛为单人赛，由理论考试和实际操作两部分组成，比赛实行百分制。理论考试采取闭卷笔试方式进行，考试时长为 90 分钟，占总成绩的 30%；实际操作比赛时长为 75 分钟，占总成绩的 70%。各模块比赛时长及分值占比如下：

项目	模块号	竞赛模块	竞赛时间	分数	
				分制	权重
理论考试	A	理论笔试	100 个题目，90 分钟	100	30%
实际操作	B	规定茶艺演示	器具选配、备水 15 分钟 茶艺演示 6~10 分钟	100	25%
	C	茶汤质量比拼	器具选配 15 分钟 茶汤比拼 10~15 分钟	100	25%
	D	自创茶艺演示	茶席布置 5 分钟 茶艺演示 8~15 分钟	100	20%
合计			165 分钟		100

（一）理论考试

以闭卷笔试方式进行，共 100 道题，其中 80 个选择题，20 个判断题，每答对 1 题得 1 分。考试时间为 90 分钟，选手需在规定时间内完成所有题目。

（二）现场实操

考核内容分为规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示三个模块。每位选手比赛时间为 75 分钟，要求选手在规定时间内完成三个模块的比赛内容。

1. 考核内容

1	茶艺准备
基本知识	— 茶叶品质评鉴 — 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、奉茶和点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和点茶基本技能
2	茶席创作
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
基本知识	—茶艺演示台布置及茶艺插花、熏香、挂画等基本知识 —服饰与茶艺演示相关知识 —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	—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、熏香、茶挂 —能根据茶艺演示的主题设计制作背景 —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 —能根据茶艺演示的主题确定演示内容和流程 —能根据茶艺编创原理编创茶艺作品并进行演绎 —能领会相关茶事艺文的内容并运用
4	水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控
基本知识	—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 —水浸出物浸出规律的相关知识 —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 —点茶相关知识
工作能力	—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	一茶叶的传说、典故 一茶叶感官审评基本知识及专业术语 一陶器茶具的选购知识 一瓷器茶具的选购知识 一茶具的特点及养护知识 一茶文化内涵相关知识 一饮茶与健康相关知识
工作能力	一能够根据宾客需求介绍有关茶叶的文化背景 一能向宾客正确、通俗地介绍茶叶的色、香、味、形等性状 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	

2. 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，由大赛统一提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

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、备水时间为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；

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。

3. 茶汤质量比拼

称取抽取的茶样，再从大赛统一提供的茶具中选择与所泡茶样相匹配的器具，同时准备泡茶用水，上述准备时间为 15 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，冲泡三道茶汤，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。各代表队推荐的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。具体要求：准备电子版材料（存于 U 盘，文件夹以作品名称命名，报到时拷贝

至组委会)：自创茶艺文本(PDF扫描版，内含主题思想、创作思路、茶叶品名、背景与茶席、茶艺音乐、演示流程、创新点等文字说明，并配茶席正面图、侧面图及局部特写各至少1张，每张≥2M，JPG/PNG)，以及背景视频(含音乐，MP4格式)。

自创茶艺文本，字数要求不少于600字，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(详见附件1)。

三、比赛规则

(一) 理论考试

1.参赛选手佩戴选手证，携带身份证入场，在赛场工作人员示意后，统一进入理论考试场地，对号入座，并将身份证放置考试桌面。

2.参赛选手理论考试成绩由统分组汇总、校核，裁判员、公证员签字，提交组委会。

(二) 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。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。

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

两套茶样，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，均需出具有关的检测报告，符合食品安全国家标准。

3. 各类比赛用茶的具体茶样经技术专家组讨论后，由专家组长和裁判长决定。

4. 自创茶艺茶品由选手自备，并签署质量安全承诺书（附件2）。

四、评分标准

（一）成绩组成

个人成绩计算方式为：总分=模块A（理论考试）*30%+模块B（规定茶艺演示）*25%+模块C（茶汤质量比拼）*25%+模块D（自创茶艺演示）*20%。

团体成绩=参赛队3名参赛选手个人成绩累加总和。参赛队不足3人的，不计算团体成绩，不参与团体排名。

（二）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、自创茶艺演示3位裁判，茶汤质量比拼3位裁判。各裁判在每个赛项前三组选手操作完毕后开始打分。各模块实行分段打分，总分取裁判平均分，最小扣分数值单位为0.5分。比赛过程中如选手透露个人信息，该模块赛项总分扣2分。各模块具体评分细则如下：

1. 模块 B: 规定茶艺评判表

选手号					
序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	分数
1	礼仪仪表仪容 15分	5	发型、服饰端庄自然	(1) 发型欠整, 或胡须未修整, 扣 1 分	
				(2) 发型散乱, 或鞋履与茶服不搭, 或服饰开衩过短、衣袖过宽等影响操作, 扣 2 分	
				(3) 其它因素扣分	
		5	形象自然、得体, 优雅, 表情自然, 具有亲和力	(1) 面部表情缺少变化, 眼神无恰当交流, 扣 1 分	
				(2) 表情呈现紧张状态, 面部肌肉不放松, 扣 2 分	
				(3) 妆容夸张或过浓, 扣 1 分	
				(4) 其它因素扣分	
		5	动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体	(1) 坐姿、站姿、行姿略有不足(如坐姿不正、身体微晃、步态不稳), 每项扣 0.5 分	
				(2) 坐姿、站姿、行姿明显不足(如坐姿不正、身体明显晃动、步态明显不稳), 每项扣 1 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	5	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, 或出现与本次冲泡无关的多余器具, 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	
		5	器具布置与排列有序、合理	(1) 茶具、席面欠协调, 前后遮挡, 扣 0.5 分	
				(2) 茶具、席面布置不协调, 或茶具摆放错乱、布局散乱无序, 扣 1 分	
				(3) 其它因素扣分	

3	茶艺演示 35分	15	冲泡程序契合茶理，茶叶选用正确，各杯之间水量均匀一致	(1) 冲泡程序不符合茶性，如洗茶等，扣 5 分	
				(2) 不能正确选择所需茶叶，扣 5 分	
				(3) 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	(1) 操作过程完整顺畅，艺术感稍显不足，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，有中断或出错两次以下，扣 2 分	
				(4) 未能连续完成，有中断或出错三次以上，扣 3 分	
				(5) 其它因素扣分	
		5	泡茶、奉茶姿势优美端庄	(1) 奉茶时身体前倾，或蹲姿不稳，扣 0.5 分	
				(2) 奉茶次序混乱，或蹲姿明显出错，扣 1 分	
				(3) 奉茶时未行伸掌礼，或未行鞠躬礼，扣 2 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，茶具摆放欠合理，扣 0.5 分	
				(2) 布具、收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 1 分	
				(3) 离开演示台时，步伐过快或走姿不端正，扣 1 分	
				(4) 其它因素扣分	

4	茶汤质量	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、味其二者，扣 8 分	
				(3) 未能表达出茶色、香、味其三者，扣 10 分	
				(4) 其它因素扣分	
	5	所奉茶汤温度适宜	(1) 过高或过低，扣 1-3 分		
			(2) 其它因素扣分		
	35分	5	所奉茶汤适量	(1) 过多（八分满以上）或偏少（四分满以下），扣 2 分	
				(2) 各杯分杯不均，扣 1 分	
(3) 其他扣分因素					
5	时间5分	5	在 6 分钟~10 分钟内完成茶艺演示	(1) 误差 1 分钟~3 分钟，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 5 分。	
				(4) 其它因素扣分	
总分					
裁判签字					

2. 模块 C: 茶汤质量比拼评判表

选手号					
序号	项目	分值分配	评分标准	扣分标准	分数
1	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) 欠清澈、浑浊或有茶渣, 扣 2 分	
				(3) 欠明亮、暗沉, 扣 2 分	
				(4) 三泡之间汤色差异过大, 扣 3 分	
				(5) 其它因素扣分	
		20	汤香持久, 能表现所泡茶叶品质特征	(1) 香低不持久, 扣 1 分	
				(2) 茶汤不纯正、有异味, 扣 3 分	
				(3) 茶品的特征性香型不显, 扣 3 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) 茶品的特征性滋味表现不够, 扣 3 分	
				(4) 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差, 扣 5 分	
				(5) 弃汤, 扣 2 分	
				(6) 三泡混合, 扣 2 分	
				(7) 其它因素扣分	
		7	所奉茶汤温度适宜	(1) 过高或过低, 扣 1-5 分	
				(2) 其它因素扣分	
		3	所奉茶汤适量	(1) 过多(八分满以上)或偏少(四分满以下), 扣 2 分	
				(2) 各杯分杯不匀, 扣 1 分	
				(3) 其它因素扣分	

2	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) 发型欠整,或胡须未修整,或服饰搭配不协调,或妆容过浓,扣1分 (2) 坐姿、站姿、行姿略有不足(如坐姿不正、身体微晃、步态不稳),每项扣1分 (3) 坐姿、站姿、行姿明显不足(坐姿不正、身体明显晃动、步态明显不稳),每项扣2分 (4) 其它因素扣分	
3	说茶 10分	10	表达清晰、色香味描述准确,亲和力、感染力强	(1) 茶品辨认错误,未能准确介绍,扣2分 (2) 茶品色、香、味描述不准确,扣2分 (3) 亲和力或感染力不强(如无眼神交流),扣2分 (4) 其它因素扣分	
4	冲泡过程 20分	5	茶具准备有序,茶席布具合理	(1) 茶具准备不全,扣2分	
				(2) 茶席布具无序、不合理,扣1分	
				(3) 其它因素扣分	
		12	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3分	
				(2) 未能连续完成,扣2分	
				(3) 冲泡姿势矫揉造作,不自然,扣2分	
				(4) 奉茶姿态不端正,扣2分	
				(5) 其它因素扣分	
		3	收具动作干净、简洁	(1) 顺序混乱,茶具摆放不合理,扣1分	
				(2) 动作仓促,出现失误,扣2分	
(3) 其它因素扣分					
5	时间 5分	5	在10分钟~15分钟内完成演示	(1) 误差1分钟~3分钟,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5分 (4) 其它因素扣分	
总分					
裁判签字					

3. 模块 D: 自创茶艺评判表

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	分数
1	创意 25分	15	主题鲜明，立意新颖，具有原创性；意境高雅、深远	(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	茶席有创意	(1) 尚有创意，扣 2 分	
				(2) 有创意，欠合理，扣 3 分	
				(3) 布景与主题不相符，扣 4 分	
				(4) 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) 发型欠整，或胡须未修整，或服饰搭配略有不足，扣 0.5 分	
				(2) 发型散乱，或服饰与茶艺演示类型明显不符（如款式、颜色、风格不搭），扣 1 分	
				(3) 坐姿、站姿、行姿略有不足（如坐姿不正、身体微晃、步态不稳），每项扣 0.5 分	
				(4) 坐姿、站姿、行姿明显不足（如坐姿不正、身体明显晃动、步态明显不稳），每项扣 1 分	
				(5) 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	(1) 音乐情绪契合主题，时长欠准确，扣分 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 2 分	
				(4) 其它因素扣分	
		20	动作自然、手法连贯，冲	(1) 能基本顺利完成，表情欠自然，扣 2 分	
				(2) 未能基本顺利完成，中断或出错两次以下，扣 3 分	

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	分数
			泡程序合理，过程完整、流畅，形神俱备	(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	泡茶、奉茶姿势优美端庄	(1) 奉茶时身体前倾，或蹲姿不稳，扣 0.5 分	
				(2) 奉茶次序混乱，或蹲姿明显出错，扣 1 分	
				(3) 奉茶时未行伸掌礼，或未行鞠躬礼，扣 2 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 3 分	
				(2) 未能表达出茶色、香、味二者，扣 5 分	
				(3) 未能表达出茶色、香、味三者，扣 8 分	
				(4) 其它因素扣分	
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 过高或过低，扣 3 分	
				(2) 其它因素扣分	
		5	所奉茶汤适量	(1) 过多（八分满以上）或偏少（四分满以下），扣 2 分	
				(2) 各杯分杯不匀，扣 1 分	
				(3) 其它因素扣分	
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	(1) 文本阐释无深意、无新意，扣 0.5 分	
				(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，扣 1 分	
				(5) 解说事先录制，扣 2 分	
				(6) 其它因素扣分	

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	分数
6	时间5分	5	在8分钟~15分钟内完成茶艺演示	(1) 误差1分钟~3分钟, 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5分	
				(4) 其它因素扣分	
总分					
裁判签字					

(三) 名次排序

竞赛名次按规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼、理论笔试4部分成绩构成的总成绩排序。如选手总成绩相同, 则依次以茶汤质量比拼、规定茶艺演示、自创茶艺演示、理论笔试的得分高低决定。

备注: 参赛选手放弃任一赛项将不得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组长商议解决。

五、样题

(一) 样题一: 单选题

- () 是社会主义道德的核心。
A. 为人民服务 B. 集体主义
C. 个人主义 D. 以人为本
- 宋徽宗赵佶写有一本茶书, 名为 ()。

- A. 《北苑别录》 B. 《大观茶论》
C. 《茶录》 D. 《茶疏》

(二) 样题二：判断题

1. 茶叶中的茶多酚物质主要由儿茶素、黄酮类化合物、花青素和酚酸类组成，其中儿茶素的含量最高。()
2. 茶树生长最高临界温度为 45℃。()

六、其他事项

(一) 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。

(二) 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。

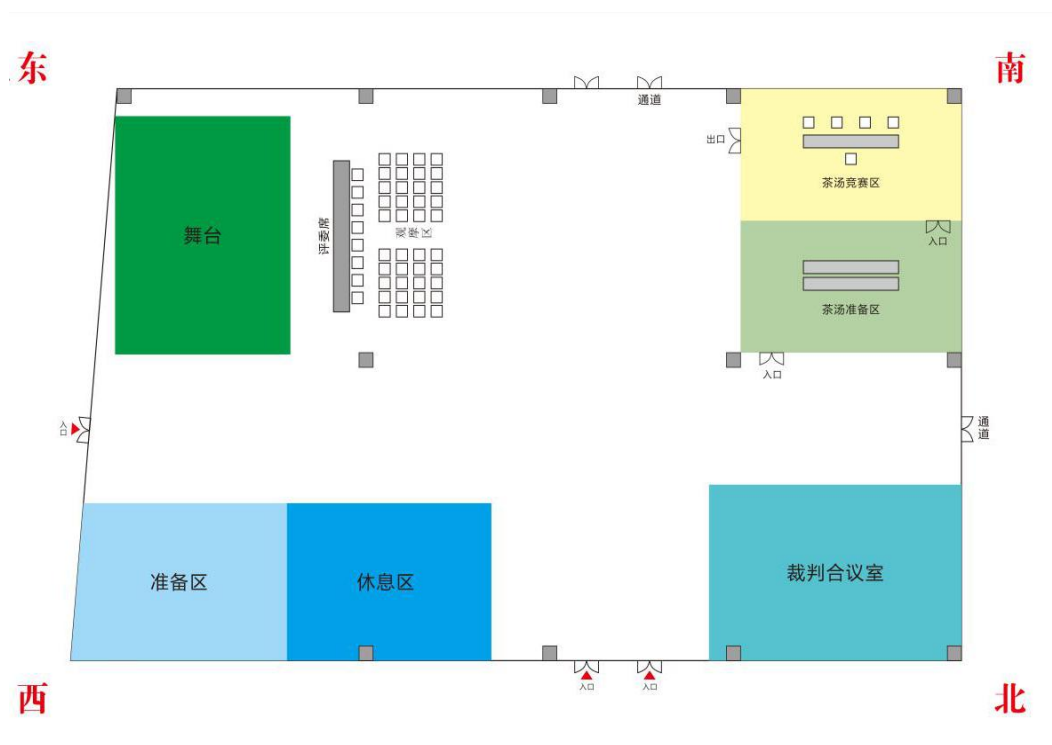
（三）竞赛场地、设施设备等安排

1. 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以及茶汤质量比拼备器间，相应的评委席、计分席等区域；非操作区划分为选手休息区、裁判员会议室、清洗区以及观摩区等。

工位设置分为规定茶艺 3-5 个工位，规定茶艺每个工位面积 0.72 平方米（长 1.2 米、宽 0.6 米）每个工位间隔 1 米；自创茶艺舞台演示 1 个工位（长 1.8 米、宽 0.8 米），舞台尺寸为 8 米×3.5 米；茶汤质量比拼赛区 1 个工位面积 1.44 平方米（长 1.8 米、宽 0.8 米），以赛场实际布置范围为准。

2. 场地布局图



(四) 基础设施清单

1. 规定茶艺、茶汤质量比拼赛项器具清单随本文件一并公布，请各参赛单位及选手按照清单要求进行准备。

2. 自创茶艺演示项目除了大赛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。

3. 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。

裁判员席另需配备计时器、水盂、品茗杯、分饮勺等器具，由大赛统一提供。

规定茶艺器具（一人份）、茶汤质量比拼器具清单

序号	名称	型号/技术参数	单位	数量	备注
绿茶玻璃器具					
1	绿茶盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	1	
2	绿茶盛水用具：玻璃壶	容量：1200mL	个	1	
3	绿茶泡茶用具：绿茶玻璃杯	高：85mm，口径：70mm，容量：200mL	个	3	
4	绿茶泡茶用具：玻璃杯垫	直径：120mm	个	3	
5	绿茶盛水用具：玻璃水盂	容量：600mL	个	1	
6	绿茶盛茶用具：竹茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	1	
7	绿茶盛茶用具：玻璃茶叶罐	直径：80mm，高：160mm	个	1	
8	绿茶拨茶用具：茶匙	长：165mm	个	1	
9	绿茶辅助用具：茶巾（深色）	长：300mm，宽：300mm	个	1	
乌龙双杯器具					
1	乌龙茶盛放茶具：双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	1	
2	乌龙茶盛放茶具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	个	1	
3	乌龙茶泡茶用具：紫砂壶	容量：110mL	个	1	

4	乌龙茶品茶用具： 紫砂闻香杯	容量：25mL	个	5	
5	乌龙茶品茶用具： 紫砂品茗杯	容量：25mL	个	5	
6	乌龙茶泡茶用具： 长方形杯垫	长：105mm，宽：55mm	个	5	
7	乌龙茶煮水用具： 随手泡（电加热）	容量：800mL	个	1	
8	乌龙茶盛茶用具： 竹制茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	1	
9	乌龙茶盛茶用具： 茶叶罐	直径：65mm，高：85mm	个	1	
10	乌龙茶辅助用具	茶道组	个	1	
11	乌龙茶茶匙（竹制， 一头有弯曲）	长：180mm	个	1	
12	乌龙茶辅助用具： 茶巾（深色）	长：300mm，宽：300mm	个	1	
盖碗红茶器具					
1	红茶盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	1	
2	红茶泡茶用具：白瓷 盖碗	容量：150mL	个	1	
3	红茶品茶用具：白瓷 品茗杯	直径：65mm，高：45mm，容量：70mL	个	3	
4	红茶泡茶用具：杯垫	长：75mm，宽：75mm	个	3	
5	红茶盛汤用具：白瓷 茶海	容量：220mL	个	1	
6	红茶盛水用具：瓷壶	容量：600mL	个	1	
7	红茶盛茶用具：竹制 茶荷	长：145mm，宽：80mm	个	1	
8	红茶盛水用具：瓷水 盂	容量：300mL	个	1	
9	红茶盛茶用具：茶叶 罐	直径：75mm，高：110mm	个	1	

10	红茶拨茶用具: 茶匙	长: 180mm	个	1	
11	红茶辅助用具: 茶匙架	长: 40mm	个	1	
12	红茶辅助用具: 茶巾 (深色)	长: 300mm, 宽: 300mm	个	1	
茶汤质量器具 (共用器具)					
1	白瓷壶	容量: 140mL、160mL、200mL	个	3	
2	玻璃壶	容量: 140mL、160mL、200mL	个	3	
3	紫砂壶	容量: 110mL、130mL、160mL	个	3	
4	白瓷盖碗	容量: 140mL、160mL、180mL	个	3	
5	玻璃盖碗	容量: 140mL、160mL、180mL	个	3	
6	白瓷茶海	容量: 200mL、250mL、300mL	个	3	
7	玻璃茶海	容量: 200mL、250mL、300mL	个	3	
8	紫砂茶海	容量: 200mL、250mL、300mL	个	3	
9	白瓷品茗杯	容量: 25mL、30mL、50mL、70mL	个	15	
10	玻璃品茗杯	容量: 25mL、30mL、50mL、70mL	个	15	
11	紫砂品茗杯	容量: 25mL、30mL	个	15	
12	紫砂闻香杯	容量: 25mL	个	15	
13	茶叶罐	直径: 65mm, 高: 85mm	个	3	
14	茶荷	长: 100mm, 宽: 80mm	个	3	
15	水盂	容量: 500mL	个	3	
16	茶滤	直径: 65mm	个	3	

17	随手泡	容量：1200mL	个	3	
18	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒	个	3	
19	茶巾（白色、茶色、全棉）	长：300mm，宽：300mm	个	3	
20	茶匙架	长：40mm	个	3	
21	盖置	高：40mm；高10—20mm	个	3	
22	杯垫	圆形和方形（尺寸不限）	个	15	
23	壶承	圆形和方形（尺寸不限）	个	3	
24	茶篮/茶盘	长：450mm，宽：310mm，高：200mm	个	3	
25	计时器	电子计时器，精确到秒	个	3	
26	电子秤	可精确到0.1g	个	3	

（五）安全、健康要求

1. 比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线，合理规划竞赛区域和观摩区。

2. 赛前检查设施设备的安全性。

3. 设专门安保人员巡查现场各种安全隐患，制定应急预案。

4. 要求做好突发事件及突发疾病的防控准备和现场管控。

5. 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

自创茶艺演示文本及解说词

选手号:		作品名称: 《 》
文本（字数要求不少于 600 字，请按照提纲逐项说明。可另附页。）	1. 主题思想 2. 创作思路 3. 茶品名称 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；所泡茶品质质量安全。以上情况内容真实，如有虚假，本人承担一切责任。 承诺人签字： 时间：	
推荐赛区审核意见	已对选送作品的主题、解说词、背景、音乐等内容进行全面审查，均符合自创茶艺主题的要求。 审核人签字： 时间：	
裁判长审核意见		
备注	请准备电子版材料（存于 U 盘，文件夹以作品名称命名，报到时拷贝至组委会）：自创茶艺文本（PDF 扫描版，内含主题思想、创作思路、茶叶品名、背景与茶席、茶艺音乐、演示流程、创新点等文字说明，并配茶席正面图、侧面图及局部特写各至少 1 张，每张 $\geq 2M$ ，JPG/PNG），以及背景视频（含音乐，MP4 格式）。	

附件 2

质量安全承诺书

本人自愿参加 2026 年全省职工职业技能大赛——湖北省现代农业产业职工技能竞赛茶艺师比赛自创茶艺赛项，就参赛所用茶叶、器具、道具及现场操作的质量安全事宜，郑重承诺如下：

一、茶叶来源安全

（一）参赛茶叶及配料（如有）均采购自合法经营主体，来源可溯，并能提供相应购货凭证以备查验。

（二）所选用茶叶符合国家食品安全标准，无掺假掺杂、以次充好及添加非食用物质等情形。

二、器具安全

参赛所用冲泡及品饮器具均洁净卫生，材质符合食品接触用具安全标准，陶瓷、紫砂类器具无釉面剥落、无裂纹缺损，确保使用安全。

三、道具安全

（一）道具结构稳固，无尖锐棱角、无松动脱落风险，不会对现场人员造成伤害。

（二）道具材质无毒无害，使用过程中不产生异味及有害气体；涉及明火或电器的，已配备相应安全防护措施。

（三）道具布局合理，不挤占安全通道，不影响赛场通行与应急疏散。

四、现场操作规范

现场备茶、冲泡等操作符合食品卫生基本要求，所用器具清洁卫生。本人承诺不向茶品中非法添加任何物质，不使用非食品级器具或材料接触茶汤。

五、安全责任承担

（一）本人对参赛茶品的质量安全承担全部责任。因茶品安全问题致使参赛选手、评委及现场工作人员出现健康损害的，本人依法承担相应法律责任及赔偿义务。

（二）因器具或道具原因造成人身伤害或财产损失的，由本人承担相应责任。

（三）本人愿配合赛事组织方开展质量安全抽检工作，如有提供虚假信息或隐瞒真实情况导致赛事遭受损失的，本人承担全部责任。

承诺人签字：

日期： 年 月 日