



四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛
茶艺师项目

技
术
文
件

2025 年 4 月

目录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
二、试题与评判标准	1
(一) 试题	1
(二) 比赛时间及试题具体内容	1
(三) 评判标准	4
三、竞赛细则	10
(一) 茶样准备	10
(二) 比赛流程	11
(三) 比赛日程安排	12
(四) 裁判构成、职责与分组	12
(五) 关于计时和操作时间	14
(六) 比赛纪律	15
(七) 问题与争议处理	16
四、竞赛场地、设施设备安排	17
(一) 赛场规格要求	17
(二) 场地布局图(单位: cm)	17
(三) 基础设施清单	17
五、安全、健康要求	23
附件 1: 广元市第十届职业技能大赛茶艺赛项茶类识别及外形因子描述答题卷 (选手用)	24
附件 2: 广元市第十届职业技能大赛茶艺赛项自创茶艺演示文本及解说词	25
附件 3: 广元市第十届职业技能大赛茶艺赛项目参考茶样清单	26
附件 4: 广元市第十届职业技能大赛茶艺赛项目成绩汇总表	30

一、技术描述

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。

比赛中对选手的技能要求主要包括：1. 理论考试；2. 茶类识别及外形因子描述；3. 温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等基本技能演示和礼仪接待；4. 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、试题与评判标准

（一）试题

茶艺项目的命题结合茶艺师职业岗位的技能需求，并参照《国家职业技能标准茶艺师》高级工和部分技师、《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS 3-2024）等相关标准和文件要求制定，融入相关新知识、新技能的内容。试题为理论加操作，包括理论考试、规定茶艺演示、茶类识别及外形因子描述、自创茶艺演示。

（二）比赛时间及试题具体内容

1. 比赛时间安排：

茶艺竞赛项目分为四个模块，要求在规定时间内完成理论考试、规定茶艺演示、茶类识别及外形因子描述、自创茶艺演示。比赛时间：共 1.5 天，每位选手需 140 分钟。

表 1 比赛时间安排表

模块号	竞赛模块	竞赛时间
A	理论考试	90mins
B	规定茶艺演示	器具准备、备水、备茶≤10mins 茶艺演示 6-10mins
C	茶类识别	茶类识别及外形因子描述≤ 15mins
D	自创茶艺演示	茶席布置≤5 分钟 演示 8-15 分钟
合计		140 分钟

2. 试题:

(1) 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，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 6-8 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 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。

绿茶规定茶艺（下投法）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—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；（注意：红茶不洗茶）

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) 茶类识别及外形因子描述

选手抽签确定茶样后，按照《茶叶感官审评方法》(GB/T23776-2018)，对茶样进行茶类识别及外形因子感官审评，并填写答卷(选手参考答卷见附件1)。

(3) 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8~15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，请选手与推荐单位自行把关。参赛作品如存在意识形态问题将取消该项成绩。赛前7天，选手上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景至组委会指定邮箱进行审核，如有不妥，建议更换

或取消参赛资格，比赛报到当天需自备 9 份茶艺解说文本。

3. 茶样征集及公布方式

茶样征集：在做好保密的前提下，委托无参赛选手的第三方单位征集；规定茶艺、茶叶品质评鉴茶样与技术文件一同，在执委会平台上公布，只公布茶样名称，不公布等级、品牌等。

（三） 评判标准

1. 分数权重

表 2 项目总分数为 100 分，各模块权重分数

模块号	竞赛模块	总分
A	理论考试	20
B	茶类识别	15
C	规定茶艺	30
D	自创茶艺演示	35
合计		100

2. 评判方法：

(1)评价打分方式：裁判员各自单独评分，计算出平均权重分，除以裁判人数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 5 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 3 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

(2) 规定茶艺演示、茶类识别、自创茶艺演示赛项选手操作完毕后，裁判员开始打分。

(3) 比赛如遇裁判所代表地区参赛队选手，需要汇报裁判长，采取回避原则。

具体评分细则如下：

表 4 模块 A 规定茶艺评判表

情况描述	评分	评分细则	合计分	
			分值	得分
个人信息		不透露选手姓名	1	
时间控制		时间控制在 6min~10min	2	
茶样选择		选择抽签对应的茶样	2	
汤温		品茗杯中茶汤温度在 40℃~60℃	3	
汤量		品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	3	
分杯		分杯均匀	1	
情况描述	评分	评分细则	合计分	
			分值	得分
仪容仪表仪态礼仪			2	
	0	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 1 项~2 项不规范		
	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 项~2 项优秀		
	3	仪容、仪表、仪态、礼仪其中有 3 项~4 项优秀		
茶席布置			3	
	0	器具不齐全或有多余，席面布置不协调		
	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		
茶艺演示			6	
	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		
	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		
茶汤质量			7	
	0	滋味过浓或过淡		
	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		

裁判员签名：

年 月 日

表 5 模块 B 茶类识别及外形因子描述

情况描述	评分	评分细则	合计分	
			分值	得分
个人信息		不透露选手姓名	1	
时间控制		时间控制在 15min 以内	2	
选择茶样		正确识别 6 个茶样茶类答对一项得 0.5 分	3	
系数权重		6 个茶样外形权重，答对每项得 0.5 分	3	
评语			6	
	0	6 个茶样外形因子中，有 1 款茶样描述正确		
	3	6 个茶样外形因子中，有 2~4 款茶样描述正确		
	5	6 个茶样外形因子中，有 5 款茶样描述正确		
	6	6 个茶样外形因子中，有 6 款茶样描述正确		

裁判员签名：

年 月 日

表6 模块D 自创茶艺评判表

情况描述	评分	评分细则	分值	得分
个人信息		不透露选手姓名	1	
时间控制		时间控制在 8min~15 min	1	
解说		现场解说，不录制	2	
布席时间		布席时间不超过 5min	1	
汤温		品茗杯中茶汤温度在 40℃~60℃	3	
汤量		品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	2	
分杯		分杯均匀	2	
主题、创意与意境			3	
	0	主题不清晰、平淡无创新		
	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		
仪容仪表仪态礼仪			3	
	0	仪容、仪表、仪态、礼仪中有 1 项~2 项不规范		
	1	仪容、仪表端庄，仪态端正，礼仪规范		
	2	仪容、仪表、仪态、礼仪中有 1 项~2 项优秀		
	3	仪容、仪表、仪态、礼仪中有 3 项~4 项优秀		
茶席、背景及音乐			4	
	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		

3. 成绩并列：

竞赛总成绩由理论考试、规定茶艺、自创茶艺、茶类识别 4 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，则依次以自创茶艺演示、规定茶艺演示、茶类识别赛项的得分高低决定。

4. 其他

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。

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，组成茶样。茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。

2. 茶类识别茶样准备：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，符合食品安全国家标准。

3. 茶类识别每轮比赛前由裁判长抽取茶样。

4. 各类比赛用茶的具体茶样经专家委员会讨论后，由裁判长抽取决定。

5. 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. 规定茶艺比赛演示流程

(1) 抽规定分组签

选手检录后抽规定分组签，并签字确认。

(2) 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。时间控制在 10 分钟内。

(3) 规定茶艺演示

以组为单位，每组比赛 6 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. 茶类识别比赛流程

(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) 抽茶样签

选手按顺序进入，抽取茶样签。

(3) 茶叶外形因子鉴别

选手正确判断茶样的外形因子的品质特征，并填写答卷。时间不超过 15 分钟。

3. 自创茶艺演示比赛流程

(1) 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。

(2) 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

表 7 比赛日常安排表

时间	竞赛模块
C1	报到、熟悉场地、抽签、理论考试、
C2	茶类识别、规定茶艺、自创茶艺演示
C3	技术点评、闭幕式

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. 裁判组

由裁判长、裁判员组成。裁判长由组委会遴选和任命。裁判员由各县推荐，裁判员不得为本代表队选手评分。裁判员应具有坚定的理想信念、良好的职业道德、高度的责任感和敬业奉献精神，积极践行社会主义核心价值观；掌握职业技能竞赛政策和裁判方法，具备较强的职业责任、较高的专业理论知识水平、实操技能和工作经验，一般应具有国家职业资格(职业技能等级)二级/技师或专业技术职务中级及以上证书，并具有市级及以上相关竞赛执裁经验。

2. 裁判长职责

(1) 认真履行职责，按时、认真完成本项目技术工作文件的编制工作：

(2) 加强各方配合，做好沟通协调，落实比赛各项技术工作；

(3) 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；

(4) 按照组委会要求和安排，做好本项目裁判员赛前培训；

(5) 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；

(6) 根据组委会安排，组织本项目开展技术点评。

3. 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《竞赛行为规范承诺书》的，不得从事执裁工作；

(7) 茶汤相关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) 不干预其他裁判员打分；

(9) 裁判员的任何个人行为不得影响选手的情绪；

(10) 未经裁判长同意，裁判员不得发布与茶艺比赛有关的信息；

(11) 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 2-4 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；其中 1 名为监督与替换裁判员，所有裁判员不对本地区选手打分。

采取评价方式评判的，由裁判长按 2-4 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 5 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。所有裁判员不对本区、县选手打分。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(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并通过系统锁定。

(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)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。

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。

(七)问题与争议处理

与大赛有关的问题或争议，应按广元市第十届职业技能大赛(以下简称大赛)技术工作规则确定的程序反映或申诉，先填写《广元市第十届职业技能大赛问题及争议处理记录表》不得擅自传播、扩散不实言论或信息。

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，组委会技术工作组可给予指导。

2. 监督仲裁委员会解决

对竞赛项目内处理结果有异议的，在最终成绩确认锁定前各参赛代表队领队可向组委会监督仲裁委员会书面反映并举证，超期不再受理。组委会监督仲裁委员会应及时对问题或争议的性质进行确认，其中，属技术性的，仍交由相关竞赛项目裁判长负责研究解决，必要时组委会技术工作组给予指导；属非技术性的，由组委会监督仲裁委员会核查，及时作出仲裁决定，并告知组委会技术工作组、裁判长和当事人参赛代表队。此决定为最终裁决。

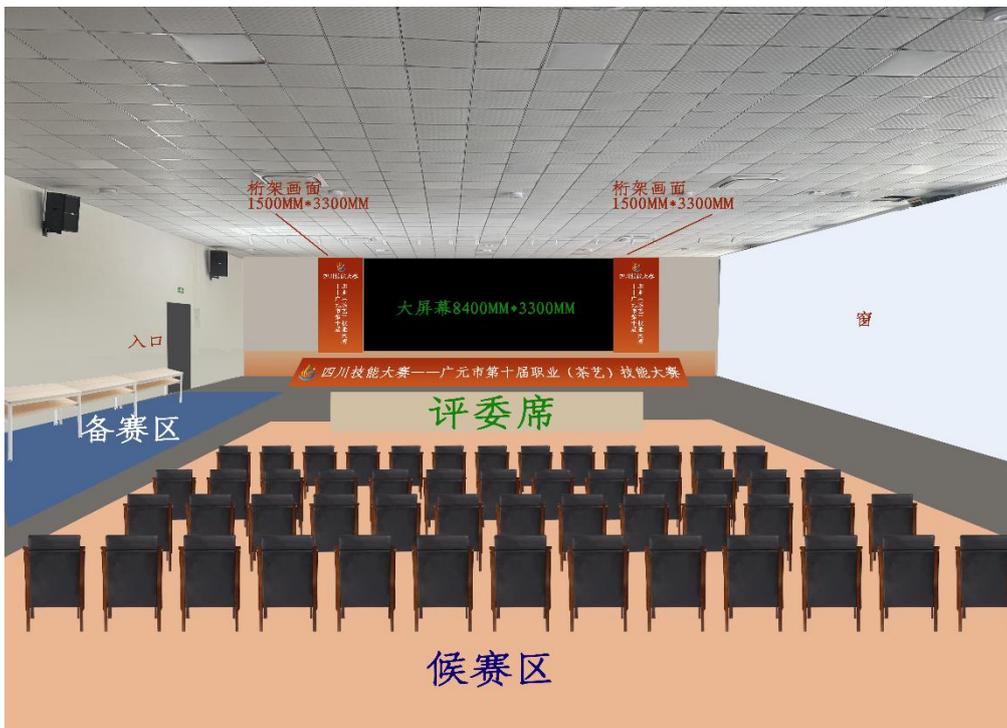
四、竞赛场地、设施设备等安排

(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：理论考场、规定茶艺、自创茶艺演示舞台、茶类识别、煮水备器间、相应的评委席、计分席等区域；非操作区划分为：更衣间、道具间、裁判室、赛务办公室、茶水间等。

(二) 场地布局图(单位：cm)

图 1:规定茶艺演示，自创茶艺演艺赛场



(三) 基础设施清单

1. 自创茶艺演示项目除了由承办方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。

3. 设施、设备清单

(1) 舞台搭建及茶艺家具

表 8 舞台搭建及茶艺家具表

种类	设备名称	技术规格	数量
舞台搭建：茶艺展示屏(led), 展示屏(led), 含音响设备, 灯光	茶艺展示屏(led), 音响设备, 灯光、话筒、小蜜蜂	舞台尺寸：15.8 米 Led 尺寸：8.4 米长 3.3 米宽 音响, 耳麦 >2 个, 手持话筒>2 个。	1
规定茶艺家具	规定茶艺桌	长：140cm 高：75cm 宽：50cm	6
自创茶艺家具	茶艺桌	长：140cm 高：75cm 宽：50cm	6
	茶艺椅	长：58cm 坐凳高：49cm 宽：47.5cm	3
茶类识别及外形因子描述	干性审评台 (黑色桌面)	高：800~900mm, 宽：600~750mm, 台面为黑色亚光	6

(2) 规定茶艺项目赛场提供设施、设备清单表

表 9 规定茶艺设施设备清单

种类	设备名称	技术规格	数量
绿茶 玻璃 杯泡 法	盛放茶具：茶盘	长：500mm, 宽：300mm	6
	盛水用具：玻璃壶	容量：1200mL	6
	泡茶用具：绿茶玻 璃杯	高：85mm, 口径：70mm, 容量：200mL	18
	泡茶用具：玻璃杯 垫	直径：120mm	18
	盛水用具：玻璃水 盂	容量：600mL	6
	盛茶用具：竹茶荷	长：145mm, 宽：80mm	6
	盛茶用具：玻璃茶 叶罐	直径：80mm, 高：160mm	6
	拨茶用具：茶匙	长：165mm	6
	辅助用具：茶匙架	长：40mm	6
	辅助用具：茶巾	长：300mm, 宽：300mm	6
	备选用具：奉茶盘	长：300mm, 宽：200mm	6
乌龙 茶双 杯泡 法	盛放茶具：双层茶 盘	长：500mm, 宽：300mm	6
	盛放茶具：奉茶盘	长：300mm, 宽：200mm	6
	泡茶用具：紫砂壶	容量：110mL	6
	品茶用具：紫砂闻 香杯	容量：25mL	24
	品茶用具：紫砂品 茗杯	容量：25mL	24

	泡茶用具：长方形紫砂杯垫	长：105mm, 宽：55mm	24
	煮水用具：随手泡	容量：800mL	6
	盛茶用具：竹制茶荷	长：145mm, 宽：80mm	6
	盛茶用具：茶叶罐	直径：65mm, 高：85mm	6
	乌龙茶茶匙(竹制)	长：180mm	6
	辅助用具	茶道组	6
	辅助用具：茶巾 白色	长：300mm, 宽：300mm	6
红茶盖碗泡法	盛放茶具：茶盘	长：500mm, 宽：300mm	6
	泡茶用具：白瓷盖碗	容量：150mL	6
	品茶用具：白瓷品茗杯	直径：40mm, 高：60mm, 容量：60mL	24
	泡茶用具：杯垫	长：75mm 宽：75mm	24
	盛汤用具：白瓷茶海	容量：220mL	6
	盛水用具：瓷壶	容量：600mL	6
	盛茶用具：竹茶荷	长：145mm, 宽：80mm	6
	盛水用具：瓷水盂	容量：300mL	6
	盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm, 高：110mm	6
	拨茶用具：茶匙	长：180mm	6
	辅助用具：茶匙架	长：40mm	6
	辅助用具：茶巾	长：300mm, 宽：300mm	6
	备选用具：奉茶盘	长：300mm, 宽：200mm	6

开水桶		80L	1
纯净水	18.9L		15

(3) 茶类识别项目赛场提供设施、设备清单表

表 10 茶样识别设施设备清单

种类	茶类	产品名	数量
茶叶	绿茶	扁炒青（竹叶青）	1000g
	白茶	白牡丹	500g
	黄茶	蒙顶黄芽	500g
	青茶	铁观音	1000g
	红茶	川红	1000g
	黑茶	藏茶	500g
茶盘	样茶盘	白色木质：长 50cm 宽 50cm	36 个

4. 自创茶艺演示项目除了统一配备指定用水、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，如茶叶、器具、服饰、背景、音乐等，需要注意安全用电。赛场提供茶艺桌、茶艺凳、纯净水、电水壶等，可供选手选用。

5. 裁判员席需要配备计时器(4个)、水盂(6个)、品茗杯(10个)、分饮勺(10个)、水银温度计(3个)等用具，由保障单位提供。

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) 根据地方安全健康要求做好准备和现场管控。

(五) 确保舞台安全稳定(舞台承重有限), 结合劳动法搬运标准, 选手自备单个道具长、宽和高分别尽量控制在 2.5 米、1.3 米和 2.3 米以内, 单个道具重量尽量不超过 30 公斤, 所有道具重量总和不超过 90 公斤。

(六) 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、摄像;

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 2：广元市第十届职业技能大赛茶艺赛项自创茶艺演示文
本及解说词

自创茶艺演示文本及解说词

作者姓名：	参赛队：	作品名称：
<p>文本 (字数要求不 少于 600 字， 请按照提纲逐 项说明。可另附 页。)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主题思想 2. 创作思路 3. 选用茶品 4. 茶席与背景设计说明 5. 选用音乐 6. 演示流程 7. 创新点 	
<p>解说词 (字数不限，可 另附页)</p>		
<p>本人承诺</p>	<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，作品中不出现任何个人信息，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>	
<p>审核意见</p>		
<p>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 张以上，每张 2M 以上)、背景和音乐等电子版材料。请打包发送，文件夹名为作品名称。请于赛前 10 天发送至指定邮箱(398717294@qq.com)。</p>	

附件 3：广元市第十届职业技能大赛茶艺赛项目参考茶样清单

规定茶艺参考茶样清单

绿茶	扁炒青（竹叶青）
红茶	川红工夫
乌龙茶	铁观音

茶类识别及外形因子描述参考茶样清单

绿茶	蒙顶甘露、西湖龙井、扁炒青（竹叶青）
红茶	川红工夫、滇红工夫、正山小种
乌龙茶	凤凰单丛、铁观音、大红袍
黄茶	蒙顶黄芽、黄小茶、君山银针
白茶	白毫银针、白牡丹 1、白牡丹 2
黑 茶（散）	六堡茶、普洱熟茶、雅安藏茶

