**济源示范区第一届职业技能大赛**

**茶艺项目**

**（国赛精选项目）**

**技术工作文件**

济源示范区第一届职业技能大赛组委会技术工作组

2023 年 3 月

**目 录**

[一、技术描述 1](#_bookmark0)

[（一）项目概要 1](#_bookmark1)

[（二）能力要求 1](#_bookmark2)

[二、试题及评分标准 3](#_bookmark3)

[（一）比赛内容及试题 3](#_bookmark4)

[（二）比赛时间及试题内容说明 3](#_bookmark5)

[（三）评判标准 5](#_bookmark6)

[三、竞赛细则 1](#_bookmark7)0

[（一）赛程安排 1](#_bookmark8)0

[（二）工作要求 1](#_bookmark9)1

[（三）纪律要求 1](#_bookmark10)2

[四、赛场设施、设备安排 15](#_bookmark11)

[（一）赛场规格要求 15](#_bookmark12)

[（二）场地布局图 16](#_bookmark13)

[（三）赛场提供的器件及耗材（参见附录） 1](#_bookmark14)6

[五、安全、健康要求 16](#_bookmark15)

[（一）选手安全防护装备 16](#_bookmark16)

[（二）选手禁止携带易燃易爆物品 16](#_bookmark17)

[（三）赛场必须留有安全通道 16](#_bookmark18)

[（四）医护人员和必须的药品的配备 16](#_bookmark19)

[（五）赛场安全 16](#_bookmark20)

[（六）疫情防控 17](#_bookmark21)

[附件 1 规定茶艺演示评分表 18](#_bookmark22)

[附件 2 自创茶艺演示评分表 19](#_bookmark23)

[附件 3 茶汤质量比拼评分表 2](#_bookmark24)3

[附件 4 附 录 A 25](#_bookmark27)

[附件 5 附 录 B 26](#_bookmark28)

一、技术描述

# （一）项目概要

1. 工作内容

茶艺项目是以茶艺师的行业标准范围为指导，以泡好一杯茶 和呈现茶艺规范的茶艺六要素的茶艺之美为目的，通过茶之礼、茶之美、茶与水、茶与器、茶之艺、茶之境、茶浸泡时间和茶水比等参数的科学设计与艺术综合体现，充分展示茶叶的色、香、味、形等特状，强调茶汤质量和泡茶过程完美结合的技艺竞赛项目。

1. 工作标准

茶艺项目竞赛中主要参照现行《国家职业标准——(茶艺师高级工)》三级、《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。以及企业生产实际和院校教学实际规范要求完成工作。

1. 竞赛形式

竞赛分理论考试和技能操作两部分。

理论考试成绩占竞赛总成绩的 20%，技能操作成绩占竞赛总成绩的 80%，包括规定茶艺演示、自创茶艺演示、茶汤质量比拼等三项。

# （二）能力要求

选手应掌握的基本工作能力的要求以及各项要求的权重比例 如下所示。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **相关要求** | | **权重比例 (%)** |
| **1** | **规定茶艺演示** | **25** |
| 工作能力 | * 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。 * 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。 |
| 2 | **茶汤质量比拼** | **20** |
| 工作能力 | * 礼仪、仪容、神态、说茶及冲泡过程等方面对参赛者进行考量。 * 抽到的茶样需冲泡三道茶汤，要求每一泡茶汤适 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 量，充分表现所泡茶叶的色、香、味等特性，做到三泡茶汤均衡度、层次感好，温度适宜。   * 选手着装、仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范。 * 选手说茶过程表达清晰，对所抽茶样的种类，干茶品质特征，色、香、味描述准确，亲和力、感染力强。 * 冲泡过程茶具准备妥帖有序，茶席布置合理；冲泡程序契合茶礼，动作自然，冲泡过程完整、流畅； 收具有序、干净。 |  |
| 3 | **自创茶艺** | **35** |
| 工作能力 | * 创意茶席设置的能力：立意新颖，要求原创。茶席设计有创意，形式新颖，意境高雅、深远、优美。 * 礼仪素养表现能力：妆容、服饰与主题契合。站姿、坐姿、行姿端庄大方，礼仪规范。 * 茶叶冲泡表演能力：编创科学合理，行茶动作自然,具有艺术美感。 * 文学修养展示能力：内容阐释突出主题，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。文本富有创意，讲解清晰。 |
| **总分值** | | **80** |

二、试题及评分标准

# （一）比赛内容及试题

1. 试题产生

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：自创茶艺、点茶技能、茶汤质量评比、规定茶艺演示四个环节。理论口试试题为单选题、判断题，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，试题于赛前7天公开。

# （二）比赛时间及试题内容说明

1. 比赛时间安排

茶艺项目比赛各模块比赛时间和分数见下表。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **模块编号** | **模块名称** | **比赛时间** | **分数** |
| 模块一 | 理论知识 | 3分钟 | 20 |
| 模块二 | 规定茶艺演示 | 6-10分钟 | 20 |
| 模块三 | 茶汤质量比拼 | 10-15 分钟 | 30 |
| 模块四 | 自创茶艺 | 8-15 分钟 | 30 |
| 合计 | | 24-42分钟 | 100 |

1. 试题内容说明
2. 模块一说明——理论知识（占总成绩的 20%）

理论考试成绩占竞赛总成绩的 20%。每位选手回答 5 道理论知识题 (单选题) (判断题) ，题库内包含泡茶技艺有关的中华茶文化历史、茶叶种类、茶叶审评、泡茶基本要素、茶艺与音乐、少数民族饮茶风俗、无我茶会、传统文化、茶艺礼仪、相关法律法规等茶艺理论知识，于自创茶艺竞赛结束后现场抽取答题包进行问答 (不在另行抽取答题顺序) ，参赛选手现场作答，提问回答时间不超过 3 分钟，超时未答题目为 0 分。

理论知识试题题库依据 2018 年颁布的《茶艺师国家职业技能标 准》三级以上制定。

1. 模块二说明——规定茶艺演示（占总成绩的 20%）

规定茶艺演示是在中国茶文化综合形成过程中，形成六大茶类的基础的三种模式规定茶艺表演方式，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，由组委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别，有裁判员代表抽签确定所泡茶样，再分组进行冲泡演示，每组人数2人，具体根据参赛选手实际人数，有裁判长现场确定每组具体人数；选手10分钟内完成自行备具、备水；再分组进行冲泡演示，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，清单参见附录A 表 A.1。

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。

1. 模块三说明——茶汤质量比拼（占总成绩的 30%）

茶汤质量比拼是科学的泡茶方法，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、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

选手抽签确定茶样后，选择相应茶样，再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； 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。所使用的茶叶和器具均由组委会提供，清单参见附录A 表 A.1和附录B 表 B.1。

1. 模块四说明——自创茶艺（占总成绩的 30%）

自创茶艺是通过挖掘、创新、创编，呈现各地不同茶文化的 艺术形态，以泡好一杯茶汤为媒介、呈现茶艺之美为目的，选手 自行设定主题、茶席和背景、合理流程、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。赛前 7 天，各赛区上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景，由组委会办公室审核，如有不妥，建议更换作品或取 消参赛资格。

参赛选手于比赛日赛前 30 分钟到指定地点抽取自创茶艺环节

参赛顺序，比赛时间不少于 8 分钟，不超过 15 分钟（民族茶艺、

宗教茶道等可适当延长至 20 分钟，需提前报备大赛组委会）。

# （三）评判标准

1. **分数权重**

总分 100 分。其中，理论考试总分 100 分，占总成绩的 20%； 规定茶艺演示成绩单项总分 100 分，占总成绩的 20%；茶汤质量比拼成绩单项总分 100 分，占总成绩的 30%；自创茶艺演示成绩单项总分 100 分，占总成绩的30%。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/T 8170）。

# 名次排定

竞赛总成绩由理论考试、规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比 拼等四部分的加权成绩组成，合计 100 分。计算方式：总分＝理论×20%+规定茶艺×25%+自创茶艺×35%+茶汤质量比拼×20%。从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，技能成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以茶汤质量比拼成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以茶汤质量比拼中的茶汤质量单项成绩较高者排名在前。

# 评判方法

1. 评判流程

各项目由裁判打分后，经裁判员签字确认和裁判长审核的评判结果交由工作人员计算总分。四个模块的总和即为选手的最终竞赛成绩。

1. 评判方法

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。比赛由裁判员为 1 名选手分别打分，各赛项设置打分区间：自创茶艺演示部分的区间为 70-90 分，茶汤质量比拼操作部分的区间为 70-90 分，规定茶艺演示部分的区间为 65 - 85 分，茶样品质鉴别与理论口试不设区间，依实际打分。

比赛过程如选手透露个人姓名，该模块赛项总分扣 2 分。

总成绩计算公式= 理论知识问答×20%+规定茶艺演示×25%+茶汤质量比拼×30%+自创茶艺×30%。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) 。

**4.其他**

各裁判在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分。无特殊情况，原则上不调换选手比赛顺序，选手未按时检录，取消该赛项比赛资格。

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）赛程安排

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项**  **目项** |  | **时间** | **具体工作** | **参加人员** |
| 茶艺 | 第一天上午 | 开幕式 | 裁判选手报到、入场 | 裁判长、助理、裁判、场  地经理、技术保障组 |
| 第一天下午 | 1:30-2:00 | 裁判选手报到、入场  选手检录入场/选手抽取本组比赛顺序 | 选手/工作人员/督察人员 |
| 2:00-6:00 | 自创茶艺、理论考试 | 选手/裁判/工作人员 |
|  |  | 6:00以后 | 选手收具离场 | 选手/裁判/工作人员 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 第二天上午 | 8:00-8:30 | 裁判选手报到、入场  选手检录入场/选手抽取本组比赛顺序 | 选手/工作人员/督察人员 |
| 8:30-10:00 | 规定茶艺演示 | 选手/裁判/工作人员 |
| 10:00-10:30 | 调整赛场，准备茶汤质量比拼 | 选手/裁判/工作人员 |
| 10:30-11:30 | 茶汤质量竞技 | 选手/裁判 |
|  |  | 午餐 | 选手/裁判长及助力/技术支持人员等 |
| 第二天下午 | 2:00-4:00 | 茶汤质量竞技 | 选手/工作人员/督察人员 |
| 4:00后 | 比赛结束 |  |

**（二）工作要求**1．选手工作要求

1. 赛前熟悉比赛技术规则，进行有针对性的训练准备， 积极锻炼身体，调整好心态。
2. 提前报到，熟悉适应赛区环境、住宿、饮食和交通等。
3. 参赛选手在比赛期间实行封闭管理，接受工作人员的安全检查和行动指引。
4. 比赛前一天，参赛选手到赛场熟悉场地环境和仪器设备。
5. 比赛期间，全身心投入各模块比赛，展现最好的竞技水平和职业风范。
6. 专家组成员工作要求

（1）技术专家组及第三方裁判员由大赛组委会遴选确认，竞赛的技术工作由技术专家组负责。

（2）各参赛队推荐 1 名具有资格的技术专家（或教练）作为裁判员候选人。

（3）本次选拔赛具体裁判人员由裁判长根据赛前裁判培训情况，以及实际评判工作需要在赛前确定。

1. 裁判员工作要求
2. 必须遵守职业道德，严格执行公平、公开、公正的原则。
3. 必须严格遵守竞赛纪律，保守竞赛秘密，以大局为重、有较高的责任心。
4. 须具备本专业较高的技术水平和较强的操作技能。
5. 需对本项目的职业规范和技术标准有较深的了解。
6. 必须按时参加组委会组织的赛前裁判员培训后方可执

裁。

1. 应服从竞赛组委会的统一管理，完成好裁判长委派的各

项工作任务。

1. 裁判员的工作分为现场裁判、功能检测评分裁判、工艺检查评分裁判、编程与排故评分裁判、复核等，工作分小组开展。
2. 裁判员在工作期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，否则取消裁判资格。
3. 裁判与选手不能进行交流，竞赛时如有选手提出问题， 必须有 2 名裁判在现场。
4. 参加赛后的总结表彰大会。

**（三）纪律要求**1．选手赛场纪律

1. 参赛选手应按照技术文件和考核项目试题要求，在规定的时间内独立完成。
2. 选手在熟悉设备前通过抽签决定竞赛顺序和比赛用设

备。

1. 选手在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，

不得携带和使用自带的任何存储设备。

1. 选手在比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。
2. 未经裁判长允许，选手不得延长比赛时间。
3. 参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他参考资料（相关技术资料由竞赛组委会提供），不允许携带通讯工具和存储设备。
4. 比赛开始 10 分钟后不到赛场的选手按弃权处理，比赛开始后，选手不可提前离开赛场。
5. 参赛选手务必按时到达指定竞赛场地选手休息室集合， 并接受监督人员和裁判员的检查。
6. 参赛选手进入赛场选手休息室时，除按大赛技术文件规定携带比赛用品和相关技术资料外，严禁携带通讯工具进入竞赛场地。带入休息室内的个人用品，不能带入赛场工位。
7. 选手进入比赛场地休息室全程接受监护人与裁判的监督管理；参赛选手在竞赛过程中不得擅自离开竞赛场地或休息室， 如遇有特殊情况需经裁判员和监护人员同意后，由监护人员陪伴离开竞赛场地。
8. 组委会提供统一茶样，均符合各茶类产品国家标准； 茶汤质量竞技中用的泡茶桌、凳子、茶叶、茶具、水、音乐由竞赛组委会提供；自创茶艺竞技的服装、茶具、茶叶、背景音乐、茶席设计所需用品等均由选手赛前自备，背景音乐视频于竞赛前确认已交予会务组。
9. 竞赛前先组织参赛选手抽签，确定参加自创茶艺，茶 汤质量的选手比赛场次。参赛选手应在竞赛开始前规定的时间段进入赛场熟悉环境。每场次参赛选手必须在正式竞赛前 30 分钟到赛场报到，进行该场次比赛顺序的抽签。报到时应持本人身份证，并携带（佩戴）大赛组委会签发的参赛证按时到达指定候场地候场，并接受裁判员的身份检录。选手迟到 15 分钟取消比赛资格。
10. 自创茶艺，茶汤质量评比，必须现场操作、现场解说，选手不得以任何形式透露个人信息。
11. 竞赛时，在收到开赛计时信号前不得启动操作，各参 赛选手应在抽签确定的次序完成相应竞赛项目。竞赛终止后，不 得再进行任何与竞赛有关的操作；选手在竞赛过程中不得擅自离 开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理。
12. 爱护竞赛场地的设备和器材。竞赛过程中如因竞赛设

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， 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由裁判长视具体情况做出裁决。

1. 参赛选手和指导老师报名获得确认后不得随意更换。
2. 参赛者提交的视频、图片资料须高清晰；声音格式为 立体音，视频格式为 rmvb/avi/MP4，视频分辨率不低于 720\*576

（4:3）或 1024\*576（16:9），视频内容不能包括单位或个人名称以及企业广告等透露身份信息的内容。

1. 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。
2. 竞赛过程中，选手须严格遵守安全操作规程，并接受裁判员的监督和警示，以确保参赛的人身及设备安全。选手因个人误操作造成人身安全事故和设备故障时，裁判长有权中止该队竞赛；如非选手个人因素出现设备故障而无法竞赛，由裁判长视具体情况做出裁决(调换到备份工位或调整至最后一场次参加竞赛)；如裁判长确定设备故障可由技术支持人员排除故障后继续竞赛，将给参赛队补足所耽误的竞赛时间。
3. 竞赛过程中因违反安全操作规程造成设备或人身安全事故者，按相关规定追究责任。

2．裁判纪律要求

1. 裁判员在正式比赛前参加培训，并签署《济源市第一届技能大赛竞赛行为规范承诺书》。凡未参加赛前培训、未签署《济源市第一届技能大赛竞赛行为规范承诺书》的， 不得从事执裁工作。
2. 裁判员必须服从裁判长和模块裁判组长的领导，依据评分标准和评分细则，公平、公正、真实、准确地完成竞赛评分工作。
3. 裁判员早上开始工作后当天封闭管理。在正式裁判工作期间，进入场地或离开场地，不许携带任何纸质与电子记录的工具；在比赛期间与休息时间，包括午间吃饭休息时间，不能在当天比赛开始后未结束前与任何非本模块裁判人员和非裁判选手

（口头与书面）交流；如需离开裁判工作场地，必须向模块组负责人请示，在得到批准并有人伴随的情况下才能离开。

1. 裁判员必须佩带裁判员胸牌，仪表整洁，举止文明、礼 貌，接受监督人员的监督。
2. 遵守职业道德，文明裁判。保守大赛试题秘密，严肃赛 场纪律。
3. 严格遵守比赛时间规定，不得擅自提前或延长选手比赛时间。
4. 严格执行比赛规则，除应向参赛选手宣读竞赛须知外， 不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的内容。
5. 竞赛过程中出现问题或异议，服从裁判长裁决，避免参赛选手和相关人员发生争执。
6. 保守竞赛秘密，未经组委会正式许可公布成绩和名次前，裁判员不得私自与参赛选手或选手派出单位联系，不得透露有关比赛的任何信息及情况。
7. 坚守岗位，不迟到、早退，无特殊情况不得在竞赛期间请假。
8. 裁判员要提醒选手注意操作安全，对选手的违规操作或可能引发人身伤害、设备损坏等事故的操作应立即制止并向现场负责人报告。
9. 裁判员有违反比赛纪律，由裁判长确定立即停职工作，由候补裁判替代。

# 四、赛场设施、设备安排

# （一）赛场规格要求

|  |
| --- |
| 工位场地面积：舞台长 20 米\*宽 12 米\* (15+25) (台阶) 单位：㎡ |
| 赛项场地面积： (30 米长×20 米宽) 600 单位：㎡ |

会场设舞台一个，配置 led 展示屏（与后舞台背景一体），

显示屏尺寸不小于 8 米长 5 米高，多媒体音响设备。舞台两侧设

喷绘背景板，两块，尺寸为长 6 米高 5 米。舞台下设裁判席及计分席，后设观摩席。水源可使用桶装纯净水，配置水龙头两个， 清洁茶具。三相电 3 组，布置于舞台两侧。

规定茶艺演示、茶汤质量评比竞赛统一采购茶叶、茶具等耗材。自创茶艺设备及茶叶由选手自备。

# （二）场地布局图

# 

# （三）赛场提供的器件及耗材（参见附录）

# 五、安全、健康要求

竞赛的安全目标——事故为零。

# （一）选手安全防护装备

# （二）选手禁止携带易燃易爆物品

# （三）赛场必须留有安全通道

必须配备灭火设备。赛场应具备良好的通风、照明和操作空 间的条件。做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应 急处理等工作。

# （四）医护人员和必须的药品的配备

竞赛现场必须配备必要的医务人员和必须的药品。

# （五）赛场安全

1. 竞赛组委会须检查、消除赛场中存在的安全隐患，做好各 种可能出现的突发事件预案。
2. 竞赛过程中，赛场内的工作人员有责任对选手的操作安全 进行监护，发现问题及时制止，避免发生人身或设备安全事故。
3. 竞赛过程中，设备组和技术支持人员有责任对选手使用的 设备安全进行监护，发现问题及时制止，避免发生设备损坏。

# （六）疫情防控

按照济源示范区疫情防控的要求和济源市第一届技能大赛组委会 的具体防控要求执行。

**附件 1** 理论知识问答评分表

每题20分，满分100分

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参赛选手号： | | 总分： | | | |
| 试题 | 1  行业规范 | 2  礼仪接待 | 3  茶室设置 | 4  茶间服务 | 5  基础知识 |
| 得分 |  |  |  |  |  |

裁判员签名：

时间：

**附件2 规定茶艺演示评分表**

济源示范区第一届职业技能大赛茶艺赛项规定茶艺演示评分表

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** |
|  |  |  | 能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征 | ⑴  分  ⑵  ⑶  ⑷  ⑸  ⑹  ⑺ | 正确描述茶样的品质特征 5 项（含）以上，不扣 |  |  |
|  | 茶样 |  | 正确描述茶样的品质特征 4 项，扣 1 分 |
| 1 | 品质  鉴别 | 10 | 正确描述茶样的品质特征 3 项，扣 2 分  正确描述茶样的品质特征 2 项，扣 3 分 |
|  | 10 分 |  | 正确描述茶样的品质特征 1 项，扣 4 分 |
|  |  |  | 正确描述茶样的品质特征 0 项，扣 5 分 |
|  |  |  | 其它因素扣分 |
|  |  | 3 | 发型、服饰、妆容端庄自然 | ⑴  ⑵  ⑶ | 发型、服饰、妆容尚端庄自然，扣 0.5 分  发型、服饰、妆容欠端庄自然，扣 1 分其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 礼仪仪表仪容10 分 | 3 | 形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力 | ⑴  ⑵  ⑶ | 表情木讷，眼神无恰当交流，扣 0.5 分  神情恍惚，表情紧张不自如，扣 1 分其它因素扣分 |  |  |
|  |  |  | 动作、手势、 | ⑴  ⑵  ⑶ | 坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 1 分 |  |  |
|  |  | 4 | 站立姿、坐姿、 | 手势中有明显多余动作，扣 1 分 |
|  |  |  | 行姿端正得体 | 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 | ⑴  ⑵  ⑶ | 茶具色彩、质地、形状欠协调，扣 0.5 分  茶具配套不齐全，或有多余，扣 0.5 分其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 器具布置与排列有序、合理 | ⑴  ⑵ | 茶具、席面布置欠协调，扣 0.5 分其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶艺演示35 分 | 10 | 水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当 | ⑴  ⑵  ⑶ | 不能正确选择所需茶叶扣 5 分  冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣 2 分其它因素扣分 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **分值分配** | **要求和评分标准** | **扣分细则** | **扣分** | **得分** |
|  |  | 15 | 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，稍欠艺术感，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，有中断或出错二次及以下，扣 2 分  ⑷ 未能连续完成，有中断或出错三次及以上，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 | ⑴ 布具、收具欠有序，扣 0.5 分  ⑵ 布具、收具顺序混乱，扣 1 分  ⑶ 茶具摆放欠合理，扣 0.5 分  ⑷ 茶具摆放不合理，扣 1 分  ⑸ 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 | ⑴ 未能表达出茶色、香、味其一者，扣 3 分  ⑵ 未能表达出茶色、香、味其二者，扣 6 分  ⑶ 未能表达出茶色、香、味其三者，扣 9 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 其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间  5 分 | 5 | 在 6 分钟～10 分钟内完成茶艺演示与收具 | ⑴ 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分  ⑵ 误差 3 分钟以上，扣 2 分  ⑶ 其它因素扣分 |  |  |

裁判签名： 年 月 日

**附件 3 自创茶艺演示评分表**

济源示范区第一届职业技能大赛茶艺赛项自创茶艺演示评分表

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** |
|  |  | 15 | 主题鲜明，立意新颖， 有原创性；意境美好 | ⑴  ⑵  ⑶  ⑷ | 有立意，意境不足，扣 2 分  有立意，欠文化内涵，扣 4 分  无原创性，立意欠新颖，扣 6 分其它因素扣分 |  |  |
|  |  |  |  | ⑴ | 尚有创意，扣 1 分 |  |  |
| 1 | 创意 | 10 | 茶席与背景有创意 | ⑵  ⑶  ⑷ | 有创意，欠合理，扣 2 分  布置、背景与主题不符，扣 2 分  布置、背景与主题不符，背景喧宾夺主，扣 4 分 |
|  | 30 分 |  |  | ⑸ | 其它因素扣分 |
|  |  | 5 | 根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力 | ⑴  ⑵  ⑶  ⑷ | 音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣 0.5 分  音乐情绪与主题欠协调，扣 1 分  音乐情绪与主题不协调，扣 1.5 分其它因素扣分 |  |  |
|  |  |  | 发型、服饰与茶 | ⑴  ⑵  ⑶  ⑷  ⑸ | 发型、服饰与主题协调，欠优雅得体，扣 0.5 分  发型、服饰与茶艺主题不协调，扣 1 分  动作、手势、姿态欠端正，扣 0.5 分  动作、手势、姿态不端正，扣 1 分其它因素扣分 |  |  |
|  | 礼仪 |  | 艺演示类型相 |
|  | 仪表 |  | 协调； |
| 2 | 仪容 | 5 | 形象自然、得 |
|  |  |  | 体，优雅；动作、 |
|  | 5 分 |  | 手势、姿态端正 |
|  |  |  | 大方 |
| 3 | 茶艺演示  25 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，符合美的规则 | 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、出错、明显的多余动作二次以内，扣 3 分  ⑶ 未能连续完成，中断、出错、明显的多余动作三次及以上，扣 6 分  ⑷ 其它因素扣分 | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **分值分配** | **要求和评分标准** | **扣分细则** | | **扣分** | **得分** |
|  |  | 5 | 奉茶姿态、姿势自然，言辞得当 | ⑴  ⑵  ⑶  ⑷ | 姿态欠自然端正，扣 0.5 分  次序、脚步混乱，扣 0.5 分  未行礼，扣 1 分其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶汤质量  30 分 | 20 | 茶汤色、香、味等特性表达充分 | ⑴  ⑵  ⑶  ⑷ | 未能表达出茶色、香、味其一者，扣 2 分  未能表达出茶色、香、味其二者，扣 4 分  未能表达出茶色、香、味其三者，扣 6 分其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤温度适宜 | ⑴  ⑵  ⑶ | 与适饮温度有相差，扣 1 分  过高或过低，扣 2 分其它因素扣分 |  |  |
| 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 分杯不匀，扣 1 分  ⑶ 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 | ⑴  ⑵  ⑶  ⑷  ⑸  ⑹  ⑺ | 文本阐释无深意、无新意，扣 1 分  无文本，扣 1.5 分  讲解与演示过程欠协调，扣 0.5 分  解说不合时宜，扣 1 分  讲解欠艺术感染力，0.5 扣分  解说事先录制或部分录制，扣 2 分其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间  5 分 | 5 | 在 8 分钟～ 15 分钟内完成茶艺演示与收具 | ⑴  ⑵  ⑶ | 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分  误差 3 分钟以上，扣 2 分其它因素扣分 |  |  |

裁判签名： 年 月 日

**附件4 茶汤质量比拼评分表**

济源示范区第一届职业技能大赛茶艺赛项茶汤质量比拼评分表

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** |
|  |  |  |  | ⑴ 正确描述茶样的品质特征 5 项（含）以上， |  |  |
| 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、叶底的品质  特征 | 不扣分  ⑵ 正确描述茶样的品质特征 4 项，扣 1 分  ⑶ 正确描述茶样的品质特征 3 项，扣 2 分  ⑷ 正确描述茶样的品质特征 2 项，扣 3 分  ⑸ 正确描述茶样的品质特征 1 项，扣 4 分  ⑹ 正确描述茶样的品质特征 0 项，扣 5 分 |
|  |  |  |  | ⑺ 其它因素扣分 |
|  |  |  |  | ⑴ 过浅或过深，扣 1 分 |  |  |
|  |  | 10 | 汤色明亮，  深浅适度 | ⑵ 混浊、欠清澈、欠明亮，或有茶渣，扣 1 分  ⑶ 三泡之间汤色差异过大，扣 1 分 |
|  |  |  |  | ⑷ 其它因素扣分 |
|  |  |  | 汤香持久， | ⑴ 茶香低不持久，扣 1 分  ⑵ 茶香不纯正、有异味，扣 1 分  ⑶ 茶品本具备的香型特征不显，沉闷不爽，扣  2 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
|  |  | 20 | 能表现所泡  茶叶品质特 |
|  |  |  | 征 |
|  | 茶汤 |  |  |
| 2 | 质量 |  |  | ⑴ 略浓或略淡，扣 0.5 分  ⑵ 过浓或过淡，扣 1 分  ⑶ 茶品本具备的滋味特征表现不足，扣 2 分  ⑷ 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差， 扣 2 分  ⑸ 弃汤或三泡混合，扣 1 分  ⑹ 其它因素扣分 |  |  |
|  | 60 分 |  |  |
|  |  |  | 滋味浓淡适 |
|  |  | 20 | 度，能突出  所泡茶叶的 |
|  |  |  | 品质特色 |
|  |  | 7 | 所奉茶汤温度适宜 | ⑴ 略高或略低，扣 1 分  ⑵ 过高或过低，扣 2 分  ⑶ 其它因素扣分 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **分值分配** | **要求和评分标准** | **扣分细则** | **扣分** | **得分** |
|  |  | 3 | 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 各杯不匀，扣 1 分  ⑶ 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 | ⑴ 发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣 1 分  ⑵ 动作、手势、姿态欠端正，扣 1 分  ⑶ 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 | ⑴ 茶品色、香、味描述不准确，扣 1 分  ⑵ 亲和力、感染力不强，扣 1 分  ⑶ 茶品辨认错误，扣 5 分  ⑷ 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 | ⑴ 茶具准备不全，扣 1 分  ⑵ 布具无序、不合理，扣 1 分  ⑶ 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 | ⑴ 冲泡流程不符合茶性，洗茶，扣 2 分  ⑵ 冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣 0.5 分  ⑶ 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分  ⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 收具动作有条理，干净、简洁 | ⑴ 顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 0.5 分  ⑵ 动作仓促，出现失误，扣 0.5 分  ⑶ 其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间  5 分 | 5 | 在 10 分钟 ～ 15 分钟内完成演示与收具 | ⑴ 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分  ⑵ 误差 3 分钟以上，扣 2 分  ⑶ 其它因素扣分 |  |  |

裁判签名： 年 月 日

附件4 附 录 A

表A.1 济源示范区第一届职业技能大赛茶艺赛项规定茶艺演示使用设备及器具清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 种类 | 设备名称 | 技术规格 | 数量 |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1800~2000mm，宽：900mm，高：650mm | 2 |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：400mm | 12 |
| 泡茶用具 | 紫砂壶 | 容量： 160mL，小莲子壶 | 8 |
| 白瓷盖碗 | 容量： 110ml，高度4.8cm | 10 |
| 盛汤用具 | 白瓷茶海 | 容量： 200mL、高度5.2cm，宽度12cm | 10 |
| 品茶用具 | 白瓷品茗杯 | 容量： 25mL、高度3.3cm，宽度5.5cm | 30 |
| 绿茶玻璃杯 | 直口,200ml，高度8.0cm，直径6.5cm |  |
| 乌龙茶品茗杯 | 容量： 25mL、高度2.5cm，宽度4.8cm | 40 |
| 乌龙茶闻香杯 | 容量： 25mL、高度5cm，直径3.2cm | 40 |
| 盛茶用具 | 红茶茶叶罐 | 白瓷，高度9.7cm，宽度6.4cm | 8 |
| 乌龙茶茶叶罐 | 高度11.5cm，最宽直径8.5cm | 8 |
| 玻璃茶叶罐 | 规格375ml，高度12.5cm，直径7.8cm | 8 |
| 茶荷 | 长 ： 100mm，宽：80mm | 6 |
| 盛水用具 | 红茶茶具-水盂 | 白瓷，直口径9.5cm，高度6.0cm | 2 |
| 玻璃水盂 | 口径：12.0cm | 10 |
| 过滤用具 | 滤网（含手托） | 白瓷，高度3.9cm，宽度7.1cm，包括滤网白瓷手托 | 10 |
| 煮水用具 | 随手泡 | 容量： 1000mL | 6 |
| 玻璃提梁壶 | 规格：1.1L，高度10.5cm，直径13.5cm | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 辅助用具 | 茶道组 | 高度15.5cm，直径4.5cm，包括茶夹、茶匙、茶则、茶漏、茶针 | 20 |
| 茶巾(茶色) | 长 ：300mm，宽：300mm | 30 |
| 杯垫 | 圆形和方形 (尺寸不限) | 30 |
| 奉茶盘 | 32cm\*21cm | 10 |
| 泡茶用水 | 纯净水 (应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准) | | 若干 |

附件5 附 录 B

表B.1 济源示范区第一届职业技能大赛茶艺赛项茶汤质量比拼使用设备及器具清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 种类 | 设备名称 | 技术规格 | 数量 |
| 审评台 | 干性审评台 | 高 ： 800~900mm， 宽 ： 600~750mm， 台面为黑色亚光 | 1 |
| 审评用具 | 审评盘 | 木质， 白色无味，正方形，一角开有 倒 等 腰梯形的缺口，外围边长：230mm， 边 高：33mm | 1 |
| 审评杯 | 白瓷，圆柱形，高 66mm；外径 67mm； 容  量 150ml，具盖，杯口上缘有锯齿 | 1 |
| 审评碗 | 白瓷，碗高 56mm；上口外径 95mm； 容  量 240ml | 1 |
| 叶底盘 | 黑色、正方形，外径边长 100mm； 边  高 15mm | 1 |
| 计时器 | 电子计时器，精确到秒。 | 1 |
| 茶匙 | 白瓷，容量 10ml | 1 |
| 品茗杯 | 白 瓷，容量： 30~50ml | 1 |
| 电子秤 | 可精确 到 0. 1g | 1 |
| 辅助用具 | 吐茶筒 | 盛放茶渣和废水的桶 | 1 |
| 随手泡 | 容量： 1000ml | 1 |
| 泡茶用水 | 纯净水(应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准) | | 1 |