

第五届连云港技能状元大赛

茶艺师项目技术文件

第五届连云港技能状元大赛

2022 年 11 月

目 录

一、竞赛标准.....	1
二、参赛形式.....	1
三、比赛计分方法.....	1
四、比赛项目.....	2
五、技能比赛项目、分值及要求.....	3
六、选手须知.....	4
七、疫情防控方案.....	7
八、其他.....	10
九、茶艺职业技能竞赛个人规定茶艺评分表.....	11
十、茶艺职业技能竞赛个人自创茶艺评分表.....	12
十一、规定茶艺使用设备及器具清单.....	13

第五届连云港技能状元大赛技术文件

茶艺师项目

一、竞赛标准

茶艺师竞赛项目的技术标准,是以《茶艺师国家职业技能标准》高级(国家职业资格三级)为基础,并涵盖国家职业资格三级以下以及技师(二级)的部分内容。

二、参赛形式

本次竞赛形式为个人赛。

三、比赛计分方法

本次比赛实行淘汰制,分两轮。

第一轮初赛:理论考试(20%)+规定茶艺技能操作(80%)

第二轮决赛:初赛结束后,排名前三十名进入决赛自创茶艺比拼,初赛成绩不计入决赛。

本次竞赛分理论和技能操作两部分。理论满分为100分,理论考试成绩占竞赛初赛成绩的20%。初赛技能操作按百分制打分,规定茶艺所得成绩占初赛成绩的80%,规定茶艺比拼分A、B两组考核,初赛成绩不计入决赛成绩。决赛技能操作按百分制打分,自创茶艺比拼单人考核,最终成绩为决赛成绩。

公式:初赛成绩=理论成绩 \times 20%+技能操作成绩 \times 80%;

决赛成绩=自创茶艺 \times 100%;总决赛成绩从高分到低分排名,成绩相同时,自创茶艺茶汤质量成绩较高者排名在前;自创茶艺茶汤质量成绩仍相同时,规定茶艺成绩较高者排名在前。本次竞

赛个人各项成绩按照百分制计分。初赛成绩由理论考试和规定茶艺两部分的加权成绩组成，合计 100 分。两项比赛均为 100 分，成绩必须均达到 60 分以上，才能记为有效成绩。初赛成绩(分)=理论成绩×20%+技能操作成绩×80%。参赛选手放弃任一环节，将不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判决、扰乱赛场秩序、舞弊等不文明行为，由裁判长按照规定扣减相应分数，情节严重的取消竞赛资格，竞赛成绩记 0 分。

裁判打分可留小数点后 1 位，为 0.5 或整数。计算过程，小数点后保留 3 位，最终成绩小数点后保留 2 位。

四、比赛项目

1. 理论考试采取闭卷考形式，时间为 90 分钟，100 题，题型有：单项选择题和判断题。主要考核范围包括茶叶专业知识、茶文化历史、茶具、泡茶用水、茶事艺文、茶艺与音乐、茶艺与插花、少数民族饮茶风俗、无我茶会、茶馆经营管理、茶馆日常英语等。

2. 技能操作采取现场演示的方式。

1) 规定茶艺赛：从参赛选手从大赛提供的绿茶、乌龙茶两种茶样抽取一种进行冲泡，时间不少于 8 分钟，不超过 15 分钟；

绿茶规定茶艺为玻璃杯泡绿茶技法；乌龙茶规定茶艺为单杯小壶泡乌龙茶技法。

绿茶规定茶艺竞技步骤：备具—端盘上场—行礼—布具—行注目礼—温杯—赏茶—置茶—润茶—摇香—冲泡—奉茶—收具—行礼—端盘退场；

乌龙茶规定茶艺竞技步骤：备具—端盘上场—行礼—布具—行

注目礼—赏茶—温壶—温杯—置茶—冲泡—温盅—沥汤—分汤—奉茶—收具—行礼—端盘退场。

规定茶艺赛统一茶样、统一器具、统一音乐。参赛选手抽签确定所泡茶样，然后有 15 分钟时间提前熟悉茶样。赛前 5 分钟自行备具、备水（不计入比赛时间内）。尽可能着我国传统服装。演示过程不需要解说。

2) 自创茶艺赛：题材、所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶，比赛时间不少于 10 分钟，不超过 15 分钟；

个人自创茶艺，包括设定主题、茶席，并将解说、沏泡、奉茶等融为一体，由选手现场独立完成。

五、技能比赛项目、分值及要求

茶艺职业技能比赛，强调的是用科学的方法，充分展示茶的色、香、味、形等性状，融入中国传统文化优秀的思想精髓和道德情怀，展现仪态、礼仪、意境等美感，要求冲泡过程与茶汤质量完美结合，使品赏者在物质和精神上得到双重享受。

1. 个人规定茶艺，合计 100 分，占初赛成绩总分的 80%。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。

(1) 礼仪、仪容仪表（15 分）：仪表自然端庄，发型服饰适当，泡茶与奉茶姿态自然优雅。

(2) 茶席布置（10 分）：选择器具合理，席面空间布置合理、美观，色彩协调，符合操作规范要求。

(3) 茶艺演示 (35 分): 动作大气、自然、稳重, 程序设计科学合理, 全过程完整流畅。

(4) 茶汤质量 (35 分): 要求充分表达茶的色、香、味等特性, 茶汤适量, 温度适宜, 符合所泡茶类要求。

(5) 时间 (5 分): 不少于 8 分钟, 不超过 15 分钟。

2. 个人自创茶艺, 合计 100 分, 占个人决赛成绩总分的 100%。

自创茶艺可视为茶文化创意作品。自创茶艺项目从作品的原创性、艺术性及选手的文学修养、礼仪素养、茶汤质量调控能力等方面, 全面考量选手的茶艺技能。

(1) 创意 (25 分): 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。

(2) 礼仪、仪容仪表 (5 分): 妆容、服饰与主题契合。站姿、坐姿、行姿端庄大方, 礼仪规范。

(3) 茶艺演示 (30 分): 编创科学合理, 行茶动作自然, 具有艺术美感。

(4) 茶汤质量 (30 分): 要求充分表达茶的色、香、味等特性, 茶汤适量, 温度适宜。

(5) 文本与解说 (5 分): 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。

(6) 时间 (5 分): 不少于 10 分钟, 不超过 15 分钟。

六、选手须知

1. 组委会提供的茶样均符合各茶类产品国家标准。规定茶艺竞技中用的泡茶桌、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 CD 或 U 盘于竞赛前交予会务组。

2、参赛成员凭参赛号进入赛场。报名者必须符合参赛资格，不得弄虚作假。在资格审查中一旦发现问题，将取消报名资格；在竞赛过程中发现问题，将取消其竞赛资格；在竞赛后发现问题，将取消其竞赛成绩，收回获奖证书。

3、参赛号由参赛报名截止后，按照姓氏笔画排序确定，确定参赛各比赛环节的批次（比赛时间）、同时抽签确定参赛选手参加规定茶艺竞技的茶类。

4、参赛选手在开考前 15 分钟凭有效身份证（身份证、临时身份证、有照片社保卡、派出所出具的有照片的省份证明）和准考证进场，对号入座。入座后将证件放在桌面右上角位置，以便查验。

5、比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其他一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队（个人）比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况作出裁决。

6、比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。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。

7、参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委

会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

七、疫情防控方案

(一)赛前疫情防控措施

做好会前流行病学史筛查。所有赛场相关人员（含参赛选手、工作人员及服务保障人员等，下同）"健康码"红黄码，活动前 7 天内国内高、中、低风险区所在县（市、区、旗、街镇等）、静默管理地区、重点关注区域等旅居史，未持有 48 小时内核酸检测阴性证明，有发热等新冠肺炎相关症状，以及判定为密接、次密接等风险排查对象，处于闭环管理、集中（居家）隔离医学观察、居家健康监测等管控措施，以及其他不符合相关活动防疫规定的人员，以上人员不得参加。所有活动相关人员应签订个人健康申报书(附件 1)，赛场当天交赛务组。

(二)防疫承诺

参赛选手和工作人员填报个人健康状况承诺书，要求提前完成"苏康码"的申领，满足"苏康码"绿码和体温检测低于 37.3℃的要求，无发热、咳嗽等相关症状，参赛期间应自备一次性医用口罩或无呼吸阀的 N95 口罩，有以下情况之一者，应主动报告，不能参加：

- 1、7 天内有高、中风险地区和疫情重点地区旅居史；
- 2、7 天内有确诊、疑似病例或无症状感染者接触史；
- 3、7 天内有境外归来、疫情重点地区的发热人或呼吸道症状人员接触史。

4、拒签防疫承诺书取消参赛资格，对隐瞒行程、隐瞒病情、故意压制症状，瞒报漏报健康情况的工作人员。要追究本人及相关人员的法律责任。

(三)健康排查

1、核实活动轨迹。对参赛人员和工作人员的旅居史和接触史进行核查。如发现有疫情中高风险地区、疫情重点地区旅居史立即报告赛务组。

2、开展新冠病毒核酸筛查。来自疫情重点地区或其他主管部门认为需要进行新冠病毒核酸检测的人员，在比赛前进行检测，持正规医疗机构或疾控中心出具的 48h 内核酸检测阴性证明方可参加。

(四)场地布置

1、环境消毒管理

制定并严格落实清洁消毒制度，赛场举办场所和交通工具应尽量使用自然通风；如使用空调时应采用最大新风量运行；如无新风系统，空调运行时开窗留缝。安排好参会人员座位尽量间隔 1 米以上。提前一天做好赛场举办场所的清洁卫生，对人员可能接触的公共设施、公共用品进行预防性消毒，讲话台、话筒、桌椅等应用 75%酒精消毒剂进行擦拭；自动扶梯、洗手池、门把手和卫生洁具等物体表面等可用 250-500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭，30 分钟后再用清水擦拭。

2、设置隔离赛位

靠进出、入口，采光和通风条件良好，备有空调或电风扇等降温设施，如需使用空调，则应为分体式空调，设立醒目的"隔离"标识，门前有"闲人免进"等提醒标识，避免其他人员误入隔离场所。

3、防疫用品

需要配备数量充足的口罩（一次性使用医用口罩或医用外科口罩）、一次性手套、水银体温计、手持式体温检测仪、呕吐包、洗手液、速干手消毒剂、含 75%酒精免洗手消毒剂、含氯消毒剂。防

疫用品应单独存放，避免安全隐患。场所入口处、客房、公共卫生间、电梯、交通工具等处应根据需要配备足够的防疫物资。在相对独立区域设置 1 间隔离室，配备检查床、二级防护包、急救药品和器具等。

(五)突发事件及处置

疫情突发事件及处置。竞赛过程中，如发现参赛人员或工作人员中突发发热、乏力、干咳、呼吸困难等疑似新冠肺炎症状的，按以下程序处置：

- 1、工作人员立即要求其佩戴口罩并迅速报告承办方工作人员；
- 2、组织医护人员带离选手或工作人员至隔离考场；
- 3、医务人员进行体温检测，体温异常，或伴有干咳、呼吸困难等症状的，经医务人员现场核实、诊断并决定是否终止其比赛并带离考场；
- 4、视情报告当地疾控部门并按要求进行处置；
- 5、承办方做好相关区域的消毒工作；
- 6、在考场记录单上记录处置情况，相关情况报当地防疫管理部门和大赛组委会；
- 7、如有参赛人员或工作人员被诊断为新冠肺炎疑似病例、确诊病例或无症状感染者，立即配合有关部门排查密切接触者，配合有关部门对密切接触者进行集中隔离医学观察。
- 8、异常症状人员的处置。比赛期间，与会人员如发现发热（二次测温在 37.3°C 以上）、乏力、干咳等有呼吸道异常症状的人员，应立即督促其尽快前往设有发热门诊（诊室）的医疗机构筛查诊治。
- 9、做好场地终末消毒工作。发现新冠核酸阳性检测人员时，在市疾控中心的指导下，立即对其停留过的区域、接触过的物品进

行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理。

10、做好密接人员排查和管理。发现新冠核酸阳性检测人员后，配合市卫健委对核酸阳性检测人员的密切接触者 and 密切接触者的密切接触者（以下简称密接的密接）进行彻底排查，必要时请公安和通讯管理部门进行协助，对排查到的所有密接和密接的密接采取集中隔离医学观察。关闭比赛场馆及参赛人员入驻酒店，暂停所有活动，与会所有人员就地安排集中隔离医学观察。

八、其他

具体竞赛技术规程如有变动将于赛前另行发布补充说明。

本技术文件的最终解释权归大赛工作组委会。

茶艺职业技能竞赛个人规定茶艺评分表

参赛选手号:

总分:

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	礼仪仪表仪容 15分	5	发型、服饰端庄、自然	(1) 发型、服饰尚端庄自然, 扣 0.5 分 (2) 发型、服饰欠端庄自然, 扣 1 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) 表情木讷, 眼神无恰当交流, 扣 0.5 分 (2) 神情恍惚, 表情紧张不自如, 扣 1 分 (3) 妆容不当, 留长指甲扣 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、行姿尚端正, 扣 1 分 (2) 坐姿、站姿、行姿欠端正, 扣 2 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, 或有多余, 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, 扣 0.5 分 (2) 茶具、席面布置不协调, 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, 投茶量适宜, 水温、冲水量及时间把握合理	(1) 冲泡程序不符合茶理, 洗茶、顺序混乱, 扣 3 分 (2) 不能正确选择所需茶叶扣 1 分 (3) 选择水温与茶叶不相适宜, 过高或过低, 扣 1 分 (4) 水量过多或太少, 扣 1 分 (5) 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, 尚显艺术感, 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, 有中断或出错二次以下, 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, 言辞恰当	(1) 奉茶姿态不端正, 扣 0.5 分 (2) 奉茶次序混乱, 扣 0.5 分 (3) 不行礼, 扣 0.5 分 (4) 其它因素扣分		
		5	布具有序合理, 收具有序, 完美结束	(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, 走姿不端正, 扣 0.5 分 (4) 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	(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、味二者, 扣 8 分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者, 扣 10 分 (4) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 温度略感不适, 扣 1 分 (2) 温度过高或过低, 扣 2 分 (3) 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	时间 5分	5	在 8~15 分钟内完成茶艺演示	(1) 误差 1~3 分钟, 扣 1 分; (2) 误差 3~5 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		

裁判签名:

年 月 日

茶艺职业技能竞赛个人自创茶艺评分表

参赛选手号:

总分:

序号	项目	分值分配	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	(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) 布置与主题不相符, 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、服饰与主题协调, 欠优雅得体, 扣 0.5 分 (2) 发型、服饰与茶艺主题不协调, 扣 1 分 (3) 动作、手势、姿态欠端正, 扣 0.5 分 (4) 动作、手势、姿态不端正, 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, 长度欠准确, 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 1.5 分 (4) 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	(1) 能基本顺利完成, 表情欠自然, 扣 1 分 (2) 未能基本顺利完成, 中断或出错二次以下, 扣 3 分 (3) 未能连续完成, 中断或出错三次以上, 扣 5 分 (4) 洗茶、有明显的多余动作, 扣 3 分 (5) 其它因素扣分		
		5	奉茶姿态、姿势自然, 言辞得当	(1) 姿态欠自然端正, 扣 0.5 分 (2) 次序、脚步混乱, 扣 0.5 分 (3) 不行礼, 扣 1 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 2 分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者, 扣 3 分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者, 扣 5 分 (4) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 与适饮温度相差不大, 扣 1 分 (2) 过高或过低, 扣 2 分 (3) 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, 0.5 扣分 (5) 解说事先录制, 扣 1 分 (6) 其它因素扣分		
6	时间 5 分	5	在 10~15 分钟内完成茶艺演示	(1) 误差 1~3 分钟, 扣 1 分 (2) 误差 3~5 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		

裁判签名:

年 月 日

规定茶艺使用设备及器具清单

种类	设备名称	规格型号	每组数量
茶艺桌、凳	茶艺桌	长 1200×宽 600×高 700 (mm)	1
	茶艺凳	长 400×宽 300×高 450 (mm)	1
绿 茶	盛放茶具：茶盘	长 500×宽 300 (mm)	1
	盛水用具：玻璃壶	约 1 (L)	1
	泡茶用具：绿茶玻璃杯	约 200 (ml) 高 85 (mm)	3
	泡茶用具：玻璃杯垫	圆形直径 110 (mm)	3
	盛水用具：玻璃水盂	约 1 (L)	1
	盛茶用具：白瓷茶荷	长：100mm，宽：80mm	1
	盛茶用具：茶叶罐	圆形直径 75 ×长 90 (mm)	1
	拨茶用具：茶匙	长 165 (mm)	1
	辅助用具：茶巾	长 280×宽 280 (mm)	1
	备选用具：小茶盘	长 300×宽 200 (mm)	1
乌龙茶	盛放茶具：单层茶盘	长 500×宽 300 (mm)	1
	泡茶用具：紫砂壶	约 160 (ml)	1
	盛放用具：壶承	约 150 (mm)	1
	品茶用具：陶瓷杯垫	约 80 (mm)	5
	品茶用具：陶瓷品茗杯	约 30 (ml) 约 60 (mm)	5
	泡茶用具：玻璃公杯	约 200 (ml)	1
	煮水用具：随手泡	约 1 (L)	1
	盛茶用具：竹茶荷	长 165×宽 65 (mm)	1
	盛茶用具：茶叶罐	圆形直径 75 ×长 90 (mm)	1
	辅助用具	茶道组	1
	辅助用具：茶巾	长 280×宽 280 (mm)	1