**2019年连云港市茶艺师职业技能竞赛**

**技术文件**

一、参赛形式

本次竞赛为个人赛。

二、比赛标准及内容

（一）比赛标准

本次竞赛由理论和技能操作两部分组成。理论按茶艺师国家职业标准三级（高级）为基础，适当增加部分技师(二级)及新知识、新技术、新技能的内容。技能操作分规定茶艺、自创茶艺比拼二个项目。

（二）比赛内容

1．理论考试采取闭卷考形式，时间为90分钟，满分为100分。理论考试成绩占大赛总成绩的20%。理论试题题型为单项选择题，判断题。

2．技能操作采取现场演示的方式。技能操作项目含规定茶艺、自创茶艺比拼两项，单项均采取百分制，其中规定茶艺占大赛总成绩的40%、自创茶艺占大赛总成绩的40%。

三、竞赛规则

（一）理论竞赛

1．考生须在开考前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身份证明）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，以便查对。

2．迟到30分钟不得入场，开考30分钟后方可交卷。

3．理论答题采用答题卡作答，考生考试时除带必要的文具(如钢笔、圆珠笔、2B铅笔、橡皮等)外，任何书籍资料、电子通讯设备、智能手表手环等不准带人考场。

４．考生如遇试题错误和字迹模糊，可举手向监考人员询问，但不得涉及试题内容。

５．考生进入考场后，要关闭所有通讯工具，保持考场安静，不准吸烟。交卷后立即离开考场，不得在考场附近逗留、谈论。

６．考核结束铃声一响，考生应立即停止答卷，不准将试卷及其草稿带出考场。

７．考生必须严格遵守考场纪律，考试时不准交头接耳，不准偷看他人答案，不准传递、夹带、换卷。对于违反纪律和舞弊者，视其情节轻重，分别给予批评教育、试卷作废、取消考试资格等处理。

（二）技能操作

1．规定茶艺赛

选手从组委会提供的绿茶、乌龙茶、红茶三种茶样现场抽签选取一种进行冲泡，时间不少于5分钟，不超过15分钟。

绿茶规定茶艺为玻璃杯泡条形绿茶技法；红茶规定茶艺为盖碗泡条形工夫红茶技法；乌龙茶规定茶艺为紫砂壶泡颗粒形轻发酵乌龙茶技法。

绿茶规定茶艺竞技步骤：备器——上场——放置茶盘——行礼入座——布器——行注目礼——温杯——赏茶投茶——温润泡——冲泡——奉茶——收器——行礼——退场。

红茶规定茶艺竞技步骤：备器——端盘上场——放置茶盘——行礼入座——布器——行注目礼——赏茶——温盖碗——置茶——温润泡——摇香——冲泡——温公道杯、品茗杯——沥汤——分茶——奉茶——收器——行礼——退场。

乌龙茶规定茶艺竞技步骤：备器——上场——放置茶盘——行礼入座——布器——行注目礼——赏茶——温壶——投茶——冲泡——淋壶温杯——出汤分茶——奉茶——示饮——收器——行礼——退场。

赛前5分钟自行备器、备水(不计入比赛时间内)，比赛统一茶样、统一器具、统一音乐（《心游太玄》巫娜）。选手着我国传统服装，不设现场伴奏，个人独立完成(包括演示、讲解等)，不设副泡。

２．自创茶艺赛

题材、所用茶叶种类不限，但须有茶叶，比赛时间不少于10分钟，不超过15分钟。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。

五、比赛方式

理论考试独立完成，凭准考证和有效证件对号入座。技能操作，规定茶艺赛项目由大赛组委会随机排序确定先后顺序，自创茶艺赛项目由选手现场抽签确定先后顺序。

六、竞赛成绩

理论成绩和规定茶艺两项成绩加权后排名前30名选手进入自创茶艺竞技环节（选手因个人原因放弃的，按照排名依次替补）。理论成绩和规定茶艺均合格者颁发高级茶艺师证书。竞赛总成绩由理论成绩、操作成绩加权组成(小数点后保留两位)合计100分，成绩从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，技能成绩较高者排名靠前。

七、选手须知

1．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，服装自备(不能穿带有明显标记的服饰)。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。自创茶艺竞技现场背景音乐发送至组委会邮箱（cyds2019@lygosta.com），发送邮件主题格式：参赛选题《×××》——参赛选手姓名。

2．竞赛前先组织参赛选手抽签，确定参加竞技的选手比赛场次。

3．参赛选手应严格遵守赛场规章、操作规程。保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。比赛过程不透露个人信息。

4．参赛选手应在竞赛开始前规定的时间段进入赛场熟悉环境。

5．每批次参赛选手必须在正式竞赛前30分钟到赛场报到，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、胸牌。只有在竞赛正式开始后，方可进行操作。

6．参赛选手进入赛场，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。

7．竞赛时，在收到开赛信号前不得启动操作，各参赛选手应在抽签确定的席位上完成相应竞赛项目。技能比赛项目无需自我介绍，比赛过程中不得透漏任何个人信息或向裁判暗示，一经发现，当前项目考试按零分处理。

8．参赛选手必须严格遵守赛场纪律，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假：若因选手原因造成设备故障或损坏，无法进行竞赛，裁判长有权终止该队竞赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判组视具体情况做出裁决。

9．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。

10．参赛选手应服从竞赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛现场的设备和器材。

八、申诉与仲裁

（一）参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和备件，有失公正的检测、评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

（二）选手申诉均须通过本代表队领队、指导老师，按照规定时限用书面形式向仲裁委员会（或仲裁组）提出。仲裁委员会要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见通知领队或当事人。

（三）仲裁委员会的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

九、其它

（一）大赛相关资料、成绩发布网页：http:// 218.92.27.210:8502/2019cyds

（二）参赛选手食宿自行安排，费用自理。

（三）本技术文件的最终解释权归大赛工作委员会。

**2019年连云港市茶艺师职业技能竞赛规定茶艺评分表**

参赛序号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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，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.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.水量过多或太小，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.奉茶姿势不端正，扣0.5分 2.奉茶秩序混乱，口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.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)，扣1分 2.扁少(低于茶杯二分之一)或各杯不均，扣1分 3.其他扣分因素 |  |  |
| 5 | 时间 5分 | 5 | 在10~15分钟完成茶艺演示 | 1.差l-3分钟，扣1分误差3-5分钟，扣2分; 2.超过规定时间5分钟，扣5分。 3.其它因素扣分 |  |  |

裁判签名： 年 月 日

**2019年连云港市茶艺师职业技能竞赛自创茶艺评分表**

参赛序号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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1分 2.有立意，欠文化内涵，扣2分 3.无原创性，立意欠新颖，扣5分 4. 其它因素扣分 |  |  |
| 10 | 茶席有创意 | 1.尚有创意，扣0.5分  2.合理，扣1分  3.布置与主题不相符，扣3分 4.其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 礼仪 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l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2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、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3分 2.未能表达出茶色、香、味其二者，扣7分 3.未能表达出茶色、香、味其三者，7分 4.其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤温度适宜 | 1.与较适宜饮用温度相差不大，扣1分 2.过高或过低，扣1分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤适量 | 1.过多(溢出茶杯杯沿)，扣1分 2.偏少(低于茶杯二分之一)或各杯不匀，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1分 2.讲解与演示过程不协调，扣0.5分 3.口齿不清晰，扣1分 4.讲解欠艺术感染力，扣0.5分 5.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

附件：

**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1600x宽400x高700 (mm) | 1 |
| 茶艺凳 | 长1400x宽350x高410 (mm) | 1 |
| 绿茶 | 盛放茶具:茶盘 | 长500x宽340(mm) | 1 |
| 盛水用具:玻璃壶 | 约1.0 (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133 (mm) | 3 |
| 盛水用具:白瓷水盂 | 约1 (L) | 1 |
| 盛茶用具:竹茶荷 | 长180x宽65 (mm) | 1 |
| 盛茶用具:茶叶罐 | 直径75 x长90 (mm) | 1 |
| 拨茶用具:茶匙. | 长165 (mm) | 1 |
| 辅助用具:茶巾 | 长280x宽100(mm) | 1 |
| 乌龙茶 | 盛放茶具:木质茶盘 | 长432x宽270 (mm) | 1 |
| 盛放茶具:奉茶盘 | 长320x宽180 (mm) | 1 |
| 泡茶用具:紫砂壶 | 约160(ml) | 1 |
| 品茶用具:紫砂闻香杯 | 约23 (m1) | 5 |
| 品茶用具:紫砂品茗杯 | 约25 (m1) | 5 |
| 泡茶用具:杯垫 | 长110x宽65 (mm) | 5 |
| 煮水用具:随手泡 | 约1.0 (L) | 1 |
| 盛茶用具:白瓷茶荷 | 长100x宽75 (mm) | 1 |
| 盛茶用具:茶叶罐 | 直径75x长90 ( mm) | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具:茶巾 | 长300x宽160 (mm) | 1 |
| 红茶 | 盛放茶具:茶盘 | 长500x宽300 (mm) | 1 |
| 泡茶用具:白瓷盖碗 | 约175(ml) | 1 |
| 品茶用具:白瓷品茗杯 | 杯口直径52 (mm)约50 (ml) | 3 |
| 泡茶用具:杯垫 | 圆形直径100 (mm) | 3 |
| 盛汤用具:玻璃茶海 | 约200 (ml) | 1 |
| 盛水用具:玻璃壶 | 约1 (L) | 1 |
| 盛茶用具:白瓷茶荷 | 长165x宽65(mm | 1 |
| 盛水用具:瓷水盂 | 约0.5(L) | 1 |
| 盛茶用具:茶叶罐 | 直径75 x长90 (mm) | 1 |
| 拨茶用具:茶匙 | 长165 (mm) | 1 |
| 辅助用具:茶巾 | 长300x宽160 (mm) | 1 |