2024年中等职业学校技能竞赛

学生组茶艺赛项技术文件

2024年6月

目录

[一、技术描述 1](#bookmark1)

[（一）项目概要 1](#bookmark2)

[（二）竞赛参考相关文件 2](#bookmark4)

[二、试题与评判标准 2](#bookmark5)

[（一）试题 2](#bookmark6)

[（二）比赛时间及试题具体内容 3](#bookmark7)

[（三）评判标准 4](#bookmark8)

[三、竞赛细则 5](#bookmark9)

[（一）竞赛日程安排 5](#bookmark10)

[（二）竞赛流程 6](#bookmark11)

[（三）问题及争议处理 7](#bookmark12)

[（四）违规行为处理 8](#bookmark13)

[（五）注意事项 8](#bookmark14)

[四、竞赛场地、设施设备等安排 9](#bookmark15)

[（一）场地布局 9](#bookmark16)

[（二）设施设备 9](#bookmark17)

[五、安全健康要求 12](#bookmark18)

[附件：评分标准与细则 13](#bookmark19)

**一、技术描述**

（一）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。

具体知识与能力要求见表一：

**表一：基本知识及能力要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **相关要求** | **权重比例(%)** |
| **1** | **茶艺演示** | 50 |
| 基本知识 | —茶叶品质鉴别—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、黑茶和花茶—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 |

（二）竞赛参考相关文件

竞赛内容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）、《茶艺职业技能竞赛技术规程》T/CTSS3-2019和河北省职业院校技能大赛技术规则等相关标准和文件要求制定。

**二、试题与评判标准**

（一）试题

本次竞赛试题为操作试题。操作试题分为：规定茶艺演示、茶汤质量比拼两个模块。

本次竞赛教师组和学生组共用一套试题，学生组为团体赛，每校限报一队，每队三名参赛选手，按照同一标准不分组同时进行比赛。

（二）比赛时间及试题具体内容

1.比赛时间

茶艺项目分为两个模块，要求在规定时间内完成规定茶艺演示、茶汤质量比拼比赛时间共1天。各比赛模块具体用时见表二：

**表二：各模块比赛用时**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块** | **竞赛模块** | **竞赛用时** |
| A | 规定茶艺演示 | 8-10分钟 |
| B | 茶汤质量比拼 | 10-15分钟 |

2.试题具体内容

（1）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，由大赛组委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，进行冲泡演示，每组人数3人，选手备具、备水，演示时间为 8～10 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—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—摇香—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—温闻香杯及品茗杯—分茶—奉茶—收具—端盘退场。

（2）茶汤质量比拼

茶汤质量比拼是在中国茶道精神指导下，以冲泡出高质量的茶汤为目的，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。

选手现场抽签确定冲泡茶样后，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，准备时间为 10分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次，每次六杯。比赛时间为 10-15 分钟。

（三）评判标准

1.分数权重

总分100分。其中，规定茶艺演示成绩单项总分100分，占60%；茶汤质量比拼成绩单项总分100分，占40%。

2.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5位裁判；茶汤质量比拼 5位裁判，各模块实行分段打分，取平均分。裁判长审核裁判打分结果。如有异议，需各模块裁判组长及时处理。

各裁判在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分。

比赛过程如选手透露个人姓名，该模块赛项成绩取消。

3.竞赛成绩

本次竞赛个人成绩=规定茶艺演示得分×60%+茶汤质量比拼得分×40%，总成绩从高分到低分排名。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）。

如有选手总成绩相同，则依次以规定茶艺演示、茶汤质量比拼赛项的得分高低决定。

4.其他

在竞赛过程中，有争议的技术性问题由各竞赛模块组长组织讨论解决，非技术性问题由裁判长请示大赛组委会解决。

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。

**三、竞赛细则**

（一）竞赛日程安排

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。具体比赛时间安排见表三：

**表三：比赛时间安排**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 时间 | 内容 | 场地 |
| 7月12日 | 8：30-11：30 | 规定茶艺演示 | 艺术楼201 |
| 13：30-16：30 | 茶汤质量比拼 |

（二）竞赛流程

1.规定茶艺演示比赛流程

本项目比赛流程如下：

（1）抽取茶类

选手检录后抽取茶类，并签字确认。

（2）抽取顺序号

选手抽取各茶类竞赛顺序，并签字确认。

（3）准备茶、水、器

选手根据分组顺序依次进入准备区域，独立准备所需的茶、水、器。

（4）规定茶艺演示

以组为单位，每场比赛3人。选手根据组内参赛号，从小到大依次上场和入席。演示时间为8～10 分钟。

2茶汤质量比拼.比赛流程

本项目比赛流程如下：

1. 抽签决定参赛选手（每队1人）

带队老师抽签确定

（2）抽取参赛顺序号

选手按照组号所示时间，提前 15 分钟检录，抽取入场参赛号， 并签字确认。将参赛号贴于左胸前，根据从小到大依次进入准备间。

（3）抽茶类签

选手按顺序进入准备间后，抽取茶类签。

（4）准备茶、水、器

选手根据茶类签结果，独立准备泡茶所需的茶、水、器。时间 15 分钟。

（5）茶汤质量比拼

选手根据参赛顺序号从小到大依次比赛，每次 1 人，比赛时间为 10～15 分钟。比赛中无需自我介绍，可与裁判有适当的语言交流， 但不得透露或暗示个人信息，一经发现，按作弊处理。

（三）问题及争议处理

在评判过程中，裁判长有权抽查评判结果，发现裁判的评判结果有较大差异时，可要求重新评定。如裁判之间意见存在争议，先由裁判组组长协商讨论，再由裁判长判定。

各参赛选手如果对比赛成绩有异议，或者发现比赛过程中出现有失公正或有关人员违规等现象影响成绩的，应在该选手向大赛组委会提出书面申诉。书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是地叙述，并由申诉人亲笔签名。非书面申诉不予受理。

（四）违规行为处理

1．参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，尊重裁判和竞赛工作人员，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30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。

（五）注意事项

1.除现场裁判、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。

2.比赛期间裁判和选手凭证件入场，进入赛场后手机统一管理，比赛结束归还。

3.在赛场内严禁大声喧哗，严禁饮食，文明参赛

4.严禁对比赛作品进行录音、录像、直播。

5.听从现场工作人员的指挥与安排，保持会场干净与整洁。6.如有违反者，主办方有权采取相应措施进行制止。

**四、竞赛场地、设施设备等安排**

（一）场地布局

本项目场地总体面积186平方米，其中划分为茶艺表演舞台、茶水器准备区1个、煮水备器区1个以及相应的评委席、计分席等区域。

（二）设施设备

以下清单中的物品数量为**1位**选手竞赛所需器具数量。

1.规定茶艺演示项目赛场提供设施、设备见表五：

**表五：规定茶艺项目设施、设备清单表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **种类** | **设备名称** | **技术规格** | **数量** |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1200mm，宽：600mm，高：750mm | 1 |
| 茶艺凳 | 长：300mm，宽：300mm，高：400mm | 1 |
| 绿茶玻璃杯泡法 | 盛放茶具：茶盘 | 长：530mm，宽：320mm | 1 |
| 盛水用具：玻璃壶 | 容量：1200mL | 1 |
| 泡茶用具：绿茶玻璃杯 | 高：110mm，口径：55mm，容量：200mL | 3 |
| 泡茶用具：玻璃杯垫 | 直径：100mm | 3 |
| 盛水用具：玻璃水盂 | 容量：600mL | 1 |
| 盛茶用具：瓷茶荷 | 长：160mm，宽：55mm | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：85mm，高：70mm | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **种类** | **设备名称** | **技术规格** | **数量** |
|  | 备选用具：奉茶盘 | 长：300mm，宽：200mm | 1 |
| 乌龙茶双杯泡 法 | 盛放茶具：双层茶盘 | 长：510mm，宽：315mm | 1 |
| 盛放茶具：奉茶盘 | 长：300mm，宽：200mm | 1 |
| 泡茶用具：紫砂壶 | 容量：250mL | 1 |
| 品茶用具：紫砂闻香杯 | 容量：25mL | 5 |
| 品茶用具：紫砂品茗杯 | 容量：30mL | 5 |
| 泡茶用具：紫砂杯垫 | 长：107mm，宽：56mm | 5 |
| 煮水用具：随手泡 | 容量：1000mL | 1 |
| 盛茶用具：白瓷茶荷 | 长：105mm，宽：83mm | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：67mm，高：85mm | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 红茶瓷盖碗泡法 | 盛放茶具：茶盘 | 长：530mm，宽：320mm | 1 |
| 泡茶用具：白瓷盖碗 | 容量：150mL | 1 |
| 品茶用具：白瓷品茗杯 | 直径：55mm，高：45mm，容量：50mL | 3 |
| 泡茶用具：杯垫 | 直径：90mm | 3 |
| 盛汤用具：白瓷茶海 | 容量：220mL | 1 |
| 盛水用具：不锈钢水壶 | 容量：500mL | 1 |
| 盛茶用具：白瓷茶荷 | 长：160mm，宽：55mm | 1 |
| 盛水用具：瓷水盂 | 容量：500mL | 1 |
| 盛茶用具：瓷茶叶罐 | 直径：85mm，高：70mm | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长：380mm，宽：230mm | 1 |
| 泡茶用水 | 纯净水（应符合GB 5749生活饮用水卫生标准） | 1 |

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。

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。

**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。

附件：2024年中等职业学校技能竞赛教师组

（茶艺）项目评分标准与评分细则

**附件一：**

**规定茶艺演示赛项评分标准与评分细则**

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 |
| 1 | 礼仪仪表仪容10分 | 3 | 发型、服饰端庄自然 | ⑴发型、服饰尚端庄自然，扣0.5分⑵发型、服饰欠端庄自然，扣1分⑶其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力 | ⑴表情木讷，眼神无恰当交流，扣0.5分⑵神情恍惚，表情紧张不自如，扣1分⑶妆容不当，扣1分⑷其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体 | ⑴坐姿、站姿、行姿尚端正，扣1分⑵坐姿、站姿、行姿欠端正，扣2分⑶手势中有明显多余动作，扣1分⑷其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 茶席布置10分 | 4 | 器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调 | ⑴茶具色彩欠协调，扣0.5分⑵茶具配套不齐全，或有多余，扣1分⑶茶具之间质地、形状不协调，扣1分⑷其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 器具布置与排列有序、合理 | ⑴茶具、席面欠协调，扣0.5分⑵茶具、席面布置不协调，扣1分⑶其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶艺演示40分 | 10 | 水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当 | ⑴冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣3分⑵选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣2 分⑶水量过多或太少，扣1分⑷其它因素扣分 |  |  |
| 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 |  |  |
| 10 | 泡茶、奉茶姿势 | ⑴奉茶姿态不端正，扣0.5分 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 优美端庄，言辞恰当 | 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5分⑵未能表达出茶色、香、味其二者，扣8分⑶未能表达出茶色、香、味其三者，扣10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其他因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间5分 | 5 | 在6分钟～10分钟内完成茶艺演 示 | ⑴误差3分钟（含）以内，扣1分⑵误差3分钟～5分钟（含），扣2分⑶超过5分钟，扣5分⑷其它因素扣分 |  |  |

裁判签名：

**附件二：茶汤质量比拼赛项评分标准与评分细则**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **分值分配** | **要求和评分标准** | **扣分细则** | **扣分** | **得分** |
| 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)混浊、欠清澈，或有茶渣，扣1分(3)暗沉、欠明亮，扣1分(4)三泡之间汤色差异过大，扣1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)茶香不纯正、有异味，扣1分(3)茶品具备的香型特征不显，扣2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)茶品本具备的滋味特征表现不够，扣2分(4)三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差，扣2分(5)弃汤，扣1分(6)三泡混合，扣1分(7)其它因素扣分 |  |  |
| 7 | 所奉茶汤温度适宜 | (1)略高或略低，扣2分(2)过高或过低，扣3分(3)其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 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 |  |  |
| 3 | 礼仪仪容神态10分 | 10 | 仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范 | (1)发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣1分(2)动作、手势、姿态欠端正，扣1分(3)动作、手势、姿态不端正，扣2分(4)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 | (1)茶品色、香、味描述不准确，扣1分(2)亲和力不强，扣1分(3)茶品辨认错误，扣5分(4)其它因素扣分 |  |  |

裁判长签名：