

江西省第二届乡村振兴职业技能大赛

“茶艺师”项目技术工作文件

2024年2月

目 录

1.项目简介	4
1.1项目描述	4
1.2考核目的	4
1.3相关文件	4
2. 基本能力与职业标准	5
3.1考核内容	8
3.2竞赛模块	8
3.3模块简述	9
3.3.1模块A：规定茶艺演示	9
3.3.2模块B：茶汤质量比拼	10
3.3.3模块C：自创茶艺演示及理论口试	10
3.4命题方式	11
3.5竞赛日程及地点安排	11
3.5.1比赛日程安排和地点安排	11
3.5.2规定茶艺演示比赛流程	11
3.5.3茶汤质量比拼比赛流程	12
3.5.4自创茶艺演示比赛流程	13
4.评分标准	13
4.1评判方法	13
4.2评分标准与评分细则	14
4.2.1规定茶艺演示评分标准与评分细则	14
4.2.2茶汤质量比拼评分标准与评分细则（职工组） ..	17
4.2.3茶汤质量比拼评分标准与评分细则（学生组） ..	20
4.2.4自创茶艺演示赛项评分标准与评分细则（职工组） ..	23
4.2.5自创茶艺演示赛项评分标准与评分细则（学生组） ..	27
4.3评分流程说明	31

4.4统分方法	31
4.5裁判构成和分组	31
4. 5. 1 裁判组	31
4. 5. 2 裁判员任职条件	32
4. 5. 3裁判长及裁判长助理职责	32
4. 5. 4裁判员职责	32
4. 5. 5裁判评判工作及纪律要求	33
4. 5. 6预期分组与分工方案	34
5.竞赛相关设施设备	35
5.1基础设施清单	35
5.1.1规定茶艺演示项目赛场提供设施、设备清单表 ..	35
5.1.2茶叶品质鉴别赛场提供设施、设备清单	36
5.1.3茶汤质量比拼项目赛场提供设施、设备清单	37
5.1.4自创茶艺演示项目赛场提供设施、设备清单	39
5.2材料	39
5.2.1规定茶艺演示选用茶样	39
5.2.2茶汤质量比拼选用茶样	39
5.2.3自创茶艺演示茶样	39
5.3竞赛选手自备的设备和工具	39
5.4竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	39
6.项目特别规定	40
7.赛场布局	41
8.健康安全和绿色环保	44
9.开放赛场	44
附录	45

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1. 项目简介

1.1 项目描述

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）茶叶品质鉴别；（2）水温、茶水比、浸泡时间等参数设计；（3）茶水器选配、茶席设计与茶汤质量调控；（4）温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等基本技能演示和礼仪接待；（5）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。

该项目所对应的职业（工种）：茶艺师。

1.2 考核目的

本次茶艺师项目竞赛目的是通过大赛，使参赛选手、裁判等相关人员熟悉全国技能大赛技术要求，以选拔出具备优良技能水平和综合素质的选手代表江西省备战国赛，使参赛选手、裁判等相关人员熟悉行业领域技术要求，了解相关职业领域技术技能发展趋势。本次竞赛本项目分为职工组和学生组两个组别，竞赛模块内容将参照第二届全国技能大赛和江西省第一届职业技能大赛赛题考核内容和技能标准，同时结合省内实际情况确定赛题方向，保留赛项关键考核技术要素和基本技能要求。

1.3 相关文件

本项目技术工作文件只包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用：

- （1）《茶艺师》国家职业标准（4-03-02-07）
- （2）《茶艺职业技能竞赛技术规程》（T/CTSS3-2019）

(3) 《江西省第一届职业技能大赛竞赛技术规则》等相关标准、竞赛手册及文件。

2. 基本能力与职业标准

茶艺项目以第二届全国技能大赛和江西省第一届职业技能大赛为竞赛依据，划分为职工组和学生组。其中职工组与学生组均以国家职业技能标准三级（高级工）标准以上为基础。

相关要求		权重比例 (%)
1	茶艺准备	
基础知识	<ul style="list-style-type: none">—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	<ul style="list-style-type: none">—能区分绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶—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	20
2	茶席设计	
基础知识	<ul style="list-style-type: none">—茶席基本原理知识—茶席设计类型知识—茶席设计技巧知识	15

相关要求		权重比例 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> —少数民族茶俗与茶席设计知识 —茶席其他器物选配基本知识 —自创茶艺背景设计相关知识 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能根据不同题材, 设计不同主题的茶席 —能根据不同的茶品、茶具组合、铺垫物品等进行茶席设计 —能根据少数民族茶俗设计不同的茶席 —能根据茶席设计主题进行茶器搭配 —能根据茶席设计主题配置相关的其他器物 —能根据茶艺主题设计制作背景 	
3	茶艺创作与演示	
基础知识	<ul style="list-style-type: none"> —茶艺演示台及空间布置及茶艺插花、熏香、挂画等基本知识 —茶艺演示与服饰相关知识 —茶艺演示与音乐相关知识 —茶席设计主题与茶艺演示运用知识 —各地风味茶饮和少数民族茶俗基本知识 —茶事艺文相关知识 —茶艺编创原理 	20
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能按照不同茶艺演示要求布置演示台及空间并选择和配置适当的插花、熏香、茶挂 —能根据茶艺演示的主题选择相应的服饰 —能根据茶艺演示的主题选择合适的音乐 —能根据茶艺主题确定演示内容和流程 —能根据茶事艺文领会茶文化的精神 —能根据茶艺编创原理编创茶艺 	
4	水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控	

相关要求		权重比例 (%)
基础知识	<ul style="list-style-type: none"> —瓷器茶具分类与特点 —陶器茶具分类与特点 —不同泡茶用水的特点 —水浸出物浸出的相关知识 —不同茶类的冲泡水温、茶水比、浸泡时间等参数设计相关知识 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能用不同的瓷器茶具与茶搭配 —能用不同的陶器茶具与茶搭配 —能为茶样选择合适的泡茶用水 —能根据水浸出物浸出规律设计规定茶艺所泡茶样的冲泡参数 —能根据水浸出物浸出规律设计茶汤质量比拼所泡茶样的冲泡参数 —能根据水浸出物浸出规律设计自创茶艺所选茶品的冲泡参数 	
5	茶艺文本与解说	
基础知识	<ul style="list-style-type: none"> —茶叶的传说、典故 —茶叶感官审评基本知识及专业术语 —陶器茶具的选购知识 —瓷器茶具的选购知识 —茶具的特点及养护知识 —茶文化内涵相关知识 	15
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能够根据宾客需求介绍有关茶叶的文化背景 —能向宾客正确、通俗地介绍茶叶的色、香、味、形等性状 —能向宾客介绍选购茶具的技巧 —能撰写自创茶艺文本与解说词 	

相关要求		权重比例 (%)
	—能在自创茶艺演示时现场解说 —能在茶汤质量比拼时说茶	
合计		100

3. 竞赛内容

3.1 考核内容

本次竞赛为个人赛。试题分为操作试题和理论口试试题。操作试题分为：规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示三个模块。理论口试试题为单选题，选手现场抽签并作答，每人试题不同。

3.2 竞赛模块

(职工组)

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
A	规定茶艺演示	熟悉茶样10分钟 备具、备水、备茶10分钟 茶艺演示6~10分钟	100		100
B	茶汤质量比拼	茶样品质鉴别20分钟 备具、备水、备茶10分钟 茶汤比拼10~15分钟	10 90		100
C	自创茶艺演示	茶艺演示8~15分钟 理论口试15分钟	95 5		100
总计		105分钟	$A*30\%+B*40\%+C*30\% = 100$		

(学生组)

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计

A	规定茶艺演示	熟悉茶样10分钟 备具、备水、备茶10分钟 茶艺演示6~10分钟	100		100
B	茶汤质量比拼	熟悉茶样20分钟 备具、备水、备茶10分钟 茶汤比拼10~15分钟	100		100
C	自创茶艺演示	茶艺演示8~15分钟	100		100
	总计	90分钟		$A*30\%+B*40\%+C*30\% = 100$	

3.3 模块简述

3.3.1模块A：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，由执委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，提前10分钟熟悉茶样；再分组进行冲泡演示，每组人数3~5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、备茶时间10分钟，演示时间为6~10分钟。演示过程中统一使用音乐《春江花月夜古筝版》，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—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。

3.3.2模块B：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，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质的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，由执委会提供，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，对茶样进行品质鉴别，时间为20分钟（学生组不需参加茶样品质鉴别，仅限职工组参加；但学生组需要提前熟悉茶样）；再从执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，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。比赛时间为10~15分钟。选手服装以简洁为主，不需要设置主题、背景音乐和解说词，但应与裁判有适当的语言交流。

3.3.3模块C：自创茶艺演示及理论口试

自创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，选手自行设定主题、茶席和背景、流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体茶艺比赛形式。作品主题、所用茶品不限，但必须含有茶叶。背景音乐统一用U盘播放，不设现场伴奏。要求个人独立现场完成（包括演示、讲解等），不设副泡。

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，请选手自行把关。各代表队推荐的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。赛前5天，各赛区上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景，由裁判长组织裁判员进行审核，如有不妥，建议更换作品或取消参赛资格。比赛当天需自备9份茶艺解说文本。

理论口试是指选手现场抽取理论试题并当场作答的茶艺比赛形式。考量选手对茶艺理论知识掌握程度。在自创茶艺演示奉茶结束

后进行，选手抽签并回答5个单选题，时间为15分钟。（学生组不需参加理论口试，仅限职工组参加）

3.4 命题方式

规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示参照第二届全国技能大赛茶艺（国赛精选）模式，为公开命题。内容基于江西省第二届乡村振兴职业技能大赛的技术要求，赛前裁判长可结合赛场设备、材料状况，按照本项目试题调整的工作流程和方法，组织裁判人员对已公布的试题进行不超过30%的修改、调整。然后，由裁判长对最终比赛试题签字确认。按照本项目最终试题公布的方式与时间使用修改后的竞赛用试题。

理论口试试题参照第二届全国技能大赛茶艺（国赛精选）模式，由裁判长组织技术专家命制，试题保密，不公开，确保比赛公平、公正。

3.5 竞赛日程及地点安排

3.5.1 比赛日程安排和地点安排

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。

C1	08: 30~09: 00 竞赛选手入场，抽取工位号
	09: 00~18: 00 选手技能竞赛
	18: 00~18: 30 裁判员评判、成绩录入
C2	08: 30~09: 00 竞赛选手入场，抽取工位号
	09: 00~16: 00 选手技能竞赛
	16: 00~18: 30 裁判员评判、汇总成绩
C3	公布成绩、技术点评

注：具体时间安排需根据组委会的赛事安排、报名选手数量和承办方赛场设备数量确定，以赛务手册为准。

3.5.2 规定茶艺演示比赛流程

本项目比赛时间30分钟，比赛流程如下：

（1）按规定分组签

选手检录后按规定分组签，并签字确认。

（2）熟悉茶样

选手根据分组顺序依次进入茶样品品质鉴别室，选取茶样，利用标准的感官审评器具，冲泡、熟悉茶样。时间10分钟。

（3）抽顺序签

选手抽取组内顺序签，并将顺序签贴于左胸前，并签字确认。

（4）准备茶、水、电器

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10分钟。

（5）规定茶艺演示

以组为单位，每场比赛3~5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。

3.5.3茶汤质量比拼比赛流程

本项目比赛时间45分钟，比赛流程如下：

（1）抽取茶汤质量比拼分组签

选手于规定茶艺演示全部结束后抽取茶汤质量比拼分组签，并签字确认。

（2）抽顺序签

选手按照分组签所示时间，提前30分钟检录，抽取入场顺序签，并签字确认。将顺序签贴于左胸前，并根据签号从小到大依次进入茶样品品质鉴别室。

（3）抽茶类签

选手按顺序进入茶样品品质鉴别室后，抽取茶类签。

（4）茶叶品质鉴别（此项为职工组赛项内容）

选手对所冲泡的茶样用感官审评器具，进行感官审评，正确描述茶样外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征，并书写于试卷上。时间20分钟。

（5）准备茶、水、电器

选手根据茶类签结果，独立准备泡茶所需的茶、水、器。时间10分钟。

（6）茶汤质量比拼

选手带茶类签，按入场顺序签从小到大依次进入比赛间，每次1人。时间10~15分钟。

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。

3.5.4 自创茶艺演示比赛流程

本项目比赛时间30分钟，比赛流程如下：

（1）抽取自创茶艺演示分组签

选手于规定茶艺演示全部结束后抽取自创茶艺演示分组签，并签字确认。

（2）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。

（3）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。

（4）理论口试（此项为职工组赛项内容）

选手茶艺演示结束后，抽取一套理论口试试题，现场回答。每套试题包括5个单选题。口试时间15分钟。

4. 评分标准

4.1 评判方法

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。

（1）参赛选手的成绩评定由大赛技术工作委员会的裁判负责。

（2）各模块评判结束后，裁判员核对本人本模块评判成绩并签字确认；在全部模块竞赛结束后，由裁判长对总成绩签字确认锁定。

(3) 规定茶艺演示5~7位裁判, 茶汤质量比拼5位裁判; 自创茶艺演示5~7位裁判; 茶样品质鉴别5位裁判。各模块实行分段打分, 裁判尽量避免重复。规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示的得分为去掉一个最高分和一个最低分后的平均分。茶样品质鉴别每一位裁判就外形、汤色、香气、滋味、叶底5项因子中的一项因子打分, 得分为5项因子得分总和。

(4) 各赛项设置打分区间: 规定茶艺演示部分的区间为70~95分, 茶汤质量比拼操作部分的区间为70~90分, 自创茶艺演示部分的区间为70~90分, 茶样品质鉴别与理论口试不设区间, 依实际打分。茶汤质量比拼赛项中茶样品质鉴别的标准答案由裁判长组织有茶叶感官审评专长的专家完成, 并签署保密协议。

(5) 扣分项中如含0.5分者, 最小扣分数值单位为0.5分。

(6) 比赛过程如选手透露个人姓名, 该模块赛项总分扣2分。

4.2 评分标准与评分细则

4.2.1 规定茶艺演示评分标准与评分细则

(职工组和学生组)

第_____组, 选手顺序号_____ 得分_____						
序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	礼仪	3	发型、服饰、妆容 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		
2	仪表 仪容	3	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		

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
			(3) 其它因素扣分			
		4	动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体	(1) 坐姿、站姿、行姿欠端正, 扣1分 (2) 手势中有明显多余动作, 扣1分 (3) 其它因素扣分		
3	茶席布置	3	器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调	(1) 茶具色彩、质地、形状欠协调0.5分 (2) 茶具配套不齐全, 或有多余, 扣0.5分 (3) 其它因素扣分		
		2	器具布置与排列有序、合理	(1) 茶具、席面欠协调, 扣0.5分 (2) 其它因素扣分		
		15	水温、茶水比、浸泡时间设计合理, 并调控得当	(1) 不能正确选择所需茶叶扣5分 (2) 冲泡程序不符合茶性, 洗茶, 扣3分 (3) 其它因素扣分		
4	茶艺演示	15	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, 稍欠艺术感, 扣1分 (2) 操作过程完整, 但动作紧张僵硬, 扣2分 (3) 操作基本完成, 有中断或出错二次及以下, 扣4分 (4) 未能连续完成, 有中断或出错三次及以上, 扣6分 (5) 其它因素扣分		

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
		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	(1) 布具、收具欠有序，扣0.5分 (2) 布具、收具顺序混乱，扣1分 (3) 茶具摆放欠合理，扣0.5分 (4) 茶具摆放不合理，扣1分 (5) 其它因素扣分		
5	茶汤质量	30	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3分 (2) 未能表达出茶色、香、味其二者，扣6分 (3) 未能表达出茶色、香、味其三者，扣9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) 其他因素扣分		
6	时间	5	在6~10分钟内完成茶艺演示与收具	(1) 误差3分钟（含）以内，扣1分 (2) 误差3分钟以上，扣2分 (3) 其它因素扣分		

裁判签名：

年 月 日

4.2.2 茶汤质量比拼评分标准与评分细则（职工组）

选手顺序号_____		得分_____				
序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	茶样品质鉴别	10	能正确判断出茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底得品质特征	(1) 正确描述茶样的品质特征5项(含)以上, 不扣分 (2) 正确描述茶样的品质特征4项, 扣1分 (3) 正确描述茶样的品质特征3项, 扣2分 (4) 正确描述茶样的品质特征2项, 扣3分 (5) 正确描述茶样的品质特征1项, 扣4分 (6) 正确描述茶样的品质特征0项, 扣5分 (7) 其它因素扣分		
2	茶汤质量	10	汤色明亮, 深浅适度	(1) 过浅或过深, 扣1分 (2) 混浊、欠清澈、欠明亮, 或有茶, 扣1分 (3) 三泡之间汤色差异过大, 扣1分 (4) 其它因素扣分		
		20	汤香持久, 能表现所泡茶叶品质特征	(1) 茶香低不持久, 扣1分 (2) 茶香不纯正、有异味, 扣1分 (3) 茶品本应具备的香型特征不显, 沉闷不爽, 扣2分 (4) 其它因素扣分		
		20	滋味浓淡适	(1) 略浓或略淡, 扣0.5分		

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
3	礼仪仪容神态	5	度, 能突出所泡茶叶的品质特色	(2) 过浓或过淡, 扣1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) 弃汤或三泡混合, 扣1分 (6) 其它因素扣分		
			所奉茶汤温度适宜	(1) 略高或略低, 扣1分 (2) 过高或过低, 扣2分 (3) 其它因素扣分		
			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		
4	说茶	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、感染力不强, 扣1分 (3) 茶品辨认错误, 扣5分 (4) 其它因素扣分		
5	冲泡过程	3	茶具准备有序, 茶席布	(1) 茶具准备不全, 扣1分 (2) 茶席布具无序、不合理, 扣1		

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
6		4	具有条理、合理	分 (3) 其它因素扣分		
			冲泡程序契合茶理, 动作自然, 冲泡过程完整、流畅	(1) 冲泡流程不符合茶性, 洗茶, 扣2分 (2) 冲泡姿势矫揉造作, 不自然, 扣0.5分 (3) 奉茶姿态不端正, 扣0.5分 (4) 其它因素扣分		
			收具动作有条理, 干净、简洁	(1) 顺序混乱, 茶具摆放不合理, 扣0.5分 (2) 动作仓促, 出现失误, 扣0.5分 (3) 其它因素扣分		
6	时间	5	在10~15分钟内完成演示与收具	(1) 误差3分钟(含)以内, 扣1分 (2) 误差3分钟以上, 扣2分 (3) 其它因素扣分		

裁判签名: 年 月 日

4.2.3茶汤质量比拼评分标准与评分细则（学生组）

选手顺序号_____			得分_____			
序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	茶汤质量	10	汤色明亮，深浅适度	(1)过浅或过深，扣1分 (2)混浊、欠清澈、欠明亮，或有茶渣，扣1分 (3)三泡之间汤色差异过大，扣1分 (4)其它因素扣分		
		22	汤香持久，能表现所泡茶叶品质特征	(1)茶香低不持久，扣1分 (2)茶香不纯正、有异味，扣1分 (3)茶品本应具备的香型特征不显，沉闷不爽，扣2分 (4)其它因素扣分		
		23	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0.5分 (2)过浓或过淡，扣1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)弃汤或三泡混合，扣1分 (6)其它因素扣分		
		7	所奉茶汤温度适宜	(1)略高或略低，扣1分 (2)过高或过低，扣2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）		

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
				一) 扣1分 (2)各杯不匀, 扣1分 (3)其它因素扣分		
2	礼仪仪容神态	5	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)其它因素扣分		
3	说茶	15	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、感染力不强, 扣1分 (3)茶品辨认错误, 扣5分 (4)其它因素扣分		
4	冲泡过程	3	茶具准备有序, 茶席布具有条理、合理	(1)茶具准备不全, 扣1分 (2)茶席布具无序、不合理, 扣1分 (3)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	(1)冲泡流程不符合茶性, 洗茶, 扣2分 (2)冲泡姿势矫揉造作, 不自然, 扣0.5分 (3)奉茶姿态不端正, 扣0.5分 (4)其它因素扣分		
		3	收具动作有	(1)顺序混乱, 茶具摆放不		

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
			条理，干 净、简洁	合理，扣0.5分 (2)动作仓促，出现失误， 扣0.5分 (3)其它因素扣分		
5	时间	5	在10~15分 钟内完成演 示与收具	(1)误差3分钟(含)以内， 扣1分 (2)误差3分钟以上，扣2分 (3)其它因素扣分		

裁判签名：

年 月 日

4.2.4 自创茶艺演示赛项评分标准与评分细则（职工组）

选手顺序号_____			得分_____			
序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	创意	15	主题鲜明，立意新颖，有原创性；意境美好	(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		
				(1) 尚有创意，扣2分 (2) 有创意，欠合理，扣3分 (3) 布置、背景与主题不符，扣4分 (4) 背景喧宾夺主，扣6分 (5) 其它因素扣分		
2	礼仪 仪表 仪容	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		

		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	
3	茶艺演示	15	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	(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) 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) 未行礼，扣1分 (4) 其它因素扣分	
		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、味其二者，扣3分 (3) 未能表达出茶色、香、味其三者，扣5分 (4) 其它因素扣分	

		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 与适饮温度有相差,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) 分杯不匀, 扣1分 (3) 其它因素扣分		
5	文本及解说	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) 解说不合时宜, 扣1分 (6) 解说事先录制或部分录制, 扣2分 (7) 其它因素扣分		
6	时间	5	在8~15分钟内完成茶艺演示	(1) 误差3分钟以内, 扣1分 (2) 误差3~5分钟, 扣2分 (3) 超过规定时间5分钟, 扣4分 (4) 茶席布置时间超过5分钟, 扣1分 (5) 其它因素扣分		

7	理论 口试	5	现场正确回答茶知 识单选题	(1) 答错1题, 扣1分 (2) 答错2题, 扣2分 (3) 答错3题, 扣3分 (4) 答错4题, 扣4分 (5) 答错5题, 扣5分		
---	----------	---	------------------	---	--	--

裁判签名:

年 月 日

4.2.5 自创茶艺演示赛项评分标准与评分细则（学生组）

选手顺序号_____			得分_____		
序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分
1	创意	15	主题鲜明，立意新颖，有原创性；意境美好	(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	
				(1)尚有创意，扣2分 (2)有创意，欠合理，扣3分 (3)布置、背景与主题不符，扣4分 (4)背景喧宾夺主，扣6分 (5)其它因素扣分	
2	礼仪仪表 仪容	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	

		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		
3	茶艺演示	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	(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)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)未行礼，扣1分 (4)其它因素扣分		

4	茶汤质量	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、味其二者, 扣3分 (3)未能表达出茶色、香、味其三者, 扣5分 (4)其它因素扣分	
		5	所奉茶汤温度适宜	(1)与适饮温度有相差, 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)分杯不匀, 扣1分 (3)其它因素扣分	
5	文本及解说	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)解说不合时宜, 扣1分 (6)解说事先录制或部分录制, 扣2分 (7)其它因素扣分	

6	时间	5	在8~15分钟内完成茶艺演示	(1)误差3分钟以内，扣1分 (2)误差3~5分钟，扣2分 (3)超过规定时间5分钟，扣4分 (4)茶席布置时间超过5分钟，扣1分 (5)其它因素扣分		
---	----	---	----------------	---	--	--

裁判签名：

年 月 日

4.3 评分流程说明

各模块裁判可在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分。

赛项总分100分。其中，规定茶艺演示成绩单项总分100分，占30%；茶汤质量比拼成绩单项总分100分占40%；自创茶艺演示成绩单项总分100分，占30%。

本次竞赛总成绩=规定茶艺演示得分×30%+茶汤质量比拼得分×40%+自创茶艺演示得分×30%，选手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）。

如选手总成绩相同，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，则以茶汤质量比拼中的茶汤质量部分单项成绩较高者排名在前。成绩依然相同的情况下，以自创茶艺演示成绩较高者排名在前。如成绩依然相同的情况下，以自创茶艺演示成绩中的茶汤质量部分单项成绩较高者排名在前，以此类推。

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员商议解决。

4.4 统分方法

各裁判组打分后，打分裁判签字，交给裁判长签字确认，再交给录分员录入系统，登分员全部录入后签字，最后统分结果由裁判长签字确认。

4.5 裁判构成和分组

4.5.1 裁判组

裁判组成员由裁判长、裁判长助理和裁判员组成。裁判员由各参赛代表队按参赛选手人数等额推荐（同一项目同一代表队推荐裁判人数不得超过2人），若根据各单位推荐的裁判人员不足以完成各项目的执裁工作，则由该项目裁判长向大赛组委会提出聘请第三方裁判人员情况说明，经同意后选定为大赛第三方裁判员。

裁判员按照公平公正原则和裁判组分工，承担相应比赛项目的执裁和评分工作，要接受裁判长安排培训和监督。在竞赛期间，各代表队推荐的裁判员无论何种原因，均不得更换。

4.5.2 裁判员任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，具有对应赛项或职业（工种）10年及以上从业经历，且具有高级工及以上职业技能等级证书（含职业资格证书）或相关专业中级及以上专业技术职务。有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历且在省级选拔中担任技术专家的，或具备国家职业技能竞赛裁判员资格者优先。

4.5.3 裁判长及裁判长助理职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
 - 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
 - 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
 - 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
 - 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。
 - 6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，第二次取消执裁资格。
 - 7.比赛过程中，各模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。
- 裁判长助理协助配合裁判长做好以上竞赛相关工作。

4.5.4 裁判员职责

- 1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。
- 2.查看选手身份证件和随身佩戴的对应工位号。
- 3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。

- 4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。
- 5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。
- 6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。
- 7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4. 5. 5裁判评判工作及纪律要求

1.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的分工由裁判长根据工作内容、裁判执裁经验进行分工。裁判员采用轮换的原则由裁判长指派决定:评分小组组长及专业技术规范评分裁判原则上不变。

2.一旦确认担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。若裁判员不能满足裁判等技术工作需要，由裁判长按照大赛组委会相关要求处理。裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长根据每日比赛的进程指派决定。

3.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长指派或抽签决定。裁判员的工作分为现场执裁、检测监督、安全管理、测量评判和评价评判等。工作分小组轮换开展。评价评分前应由裁判长统一评判标准。

4.裁判员在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，执裁过程中不得和场外人员聊天。

5.现场执裁的裁判员负责检查选手携带的物品。违规物品一律清出赛场。比赛结束后裁判员要命令选手停止一切操作。监督选手撤离竞赛工位。

6.*比赛期间，除裁判长及裁判长助理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、交流，除非选手举手示意裁判长解决比赛中出现的问题。

7.记录选手比赛发生的事件及时间：包括记录选手比赛期间发生的违规(记录违规时须要通知选手并需竞赛选手签字确认)；设备故障加时、任务完成时间(需竞赛选手签字确认)等。

8.现场成绩评判：在评分工作期间，除当值裁判员和被测选手在比赛工位内随队裁判应回避，其他选手和人员也不得围观。

9. *裁判应遵守竞赛行为规范、公平公正、不徇私舞弊；裁判应按打分要求进行评分，杜绝恶意评分。

10. 在比赛结束前30min、15min和5min，裁判长各提示一次比赛剩余时间。

11. *裁判员不允许解释题目中的问题，题目解释权归裁判长或裁判长助理。

12.*如果选手设备出现问题，裁判员需通知场地经理或技术服务人员。裁判员不允许解释设备中的问题。

13.* 裁判员在比赛期间，如果没有工作任务，禁止在赛区内和场外的观众进行交流互动。

14. 竞赛过程中，非参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，待赛后予以补时。补时应上报裁判长助理备案，补时必须由裁判长批准方可实施。

15. 裁判如果违反带*规则将取消裁判资格并报组委会监督仲裁委处理(裁判长允许的除外)。

4. 5. 6预期分组与分工方案

裁判长与裁判长助理不参与评分。裁判员将被分成若干小组：检录组（若干人）；计时组（若干人）；健康与安全管理组（若干人）；统分、核分、评判组（若干人）；比赛过程监督组以及材料管理组（若干人）等。

规定茶艺演示组、茶汤质量比拼组、自创茶艺演示组，每一组设组长1名。

为了准确评判选手的真实水平，确保茶艺项目顺利进行，裁判长在对裁判员培训的基础上，根据各裁判员的专业能力、专长以及区域分布，进行分组。

如裁判之间意见存在争议，先由组长协商讨论，再由裁判长判定。

5. 竞赛相关设施设备

5.1 基础设施清单

以下清单中的物品数量为1位选手竞赛所需器具数量。

5.1.1 规定茶艺演示项目赛场提供设施、设备清单表

(以下材料如有变化, 以比赛场地提供为准)

种类	设备名称	技术规格	数量
茶艺桌、凳	茶艺桌	长: 1200mm, 宽: 600mm, 高: 710mm	1
	茶艺凳	长: 400mm, 宽: 300mm, 高: 400mm	1
绿茶玻璃杯泡法	盛放茶具: 茶盘	长: 500mm, 宽: 300mm	1
	盛水用具: 玻璃壶	容量: 1200mL	1
	泡茶用具: 绿茶玻璃杯	高: 85mm, 口径: 70mm, 容量: 200mL	3
	泡茶用具: 玻璃杯垫	直径: 120mm	3
	盛水用具: 玻璃水孟	容量: 600mL	1
	盛茶用具: 竹茶荷	长: 180mm, 宽: 60mm	1
	盛茶用具: 茶叶罐	直径: 80mm, 高: 160mm	1
	拨茶用具: 茶匙	长: 170mm	1
	辅助用具: 茶巾	长: 300mm, 宽: 300mm	1
	备选用具: 奉茶盘	长: 330mm, 宽: 220mm	1
乌龙茶双杯泡法	盛放茶具: 双层茶盘	长: 465mm, 宽: 295mm	1
	盛放茶具: 奉茶盘	长: 330mm, 宽: 220mm	1
	泡茶用具: 紫砂壶	容量: 110mL	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: 25mL	5

种类	设备名称	技术规格	数量
红茶瓷盖碗泡法	泡茶用具: 杯垫	长: 110mm, 宽: 62mm	5
	煮水用具: 随手泡	容量: 1200mL	1
	盛茶用具: 白瓷茶荷	长: 100mm, 宽: 80mm	1
	盛茶用具: 茶叶罐	直径: 75mm, 高: 120mm	1
	辅助用具	茶道组	1
	辅助用具: 茶巾	长: 300mm, 宽: 300mm	1
	盛放茶具: 茶盘	长: 500mm, 宽: 300mm	1
	泡茶用具: 白瓷盖碗	容量: 150mL	1
	品茶用具: 白瓷品茗杯	直径: 65mm, 高: 45mm, 容量: 70mL	3
	泡茶用具: 杯垫	长: 75mm, 宽: 75mm	3
泡茶用水	盛汤用具: 白瓷茶海	容量: 220mL	1
	盛水用具: 瓷壶	容量: 700mL	1
	盛茶用具: 白瓷茶荷	长: 100mm, 宽: 80mm	1
	盛水用具: 瓷水盂	容量: 500mL	1
	盛茶用具: 茶叶罐	直径: 75mm, 高: 110mm	1
	拨茶用具: 茶匙	长: 170mm	1
	辅助用具: 茶匙架	长: 40mm	1
	辅助用具: 茶巾	长: 300mm, 宽: 300mm	1
	备选用具: 奉茶盘	长: 330mm, 宽: 220mm	1
	纯净水 (应符合GB5749生活饮用水卫生标准)		1

5.1.2 茶叶品质鉴别赛场提供设施、设备清单

种类	设备名称	技术规格	数量
审评台	干性审评台	高: 750~900mm, 宽: 600~750mm, 台面为黑色亚光	1
	湿性审评台	高: 750~800mm, 宽: 450~600mm, 台面为白色亚光	1

种类	设备名称	技术规格	数量
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: 6~10ml	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: 1200ml	1
泡茶用水	纯净水 (应符合GB5749生活饮用水卫生标准)		1

5.1.3 茶汤质量比拼项目赛场提供设施、设备清单

种类	设备名称	技术规格	数量
茶艺桌、凳	茶艺桌	长: 2100mm, 宽: 800mm, 高: 750mm	1
	茶艺凳	长: 400mm, 宽: 410mm, 高: 435mm	1
泡茶用具	白瓷壶	容量: 140mL、160mL、200mL	1
	玻璃壶	容量: 140mL、160mL、200mL	1
	紫砂壶	容量: 110mL、130mL、160mL	1
	白瓷盖碗	容量: 140mL、160mL、180mL	1
	玻璃盖碗	容量: 140mL、160mL、180mL	1
盛汤用具	白瓷茶海	容量: 200mL、250mL、300mL	1
	玻璃茶海	容量: 200mL、250mL、300mL	1

种类	设备名称	技术规格	数量
	紫砂茶海	容量: 200mL、250mL、300mL	1
品茶用具	白瓷品茗杯	容量: 25mL、30mL、50mL、70mL	6
	玻璃品茗杯	容量: 25mL、30mL、50mL、70mL	6
	紫砂品茗杯	容量: 25mL、	6
	紫砂闻香杯	容量: 25mL	6
盛茶用具	茶叶罐	直径: 75mm, 高: 110mm	1
	茶荷	长: 100mm, 宽: 80mm	1
盛水用具	水盂	容量: 500mL	1
过滤用具	茶滤	直径: 65mm	1
煮水用具	随手泡	容量: 1200mL	1
辅助用具	茶道组	茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒	1
	茶巾	长: 300mm, 宽: 300mm	1
	茶匙架	长: 40mm	1
	盖置	高: 40mm	1
	杯垫	圆形和方形 (尺寸不限)	1
	壶承	圆形和方形 (尺寸不限)	1
	茶篮	长: 440mm, 宽: 310mm, 高: 210mm	1
	奉茶盘	长: 330mm, 宽: 220mm	1
泡茶用水	符合GB5749生活饮用水标准		

5.1.4 自创茶艺演示项目赛场提供设施、设备清单

自创茶艺演示项目统一配备指定用水、电源及音响、麦克风（耳麦）等舞台设备。

赛场提供茶艺桌（长：1200mm，宽：600mm，高710mm）、茶艺凳（长：400mm，宽：300mm，高：400mm）、纯净水、电水壶等，可供选手选用。

5.2 材料

5.2.1 规定茶艺演示选用茶样

规定茶艺茶样准备：绿茶、红茶、乌龙茶三大茶类，每类茶各选取一款茶样，经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。

5.2.2 茶汤质量比拼选用茶样

茶汤质量比拼茶样准备：绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等六大茶类，每类各选取一款茶样，经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。

5.2.3 自创茶艺演示茶样

自创茶艺演示茶样由选手自备，并签署质量安全承诺书。

5.3 竞赛选手自备的设备和工具

规定茶艺演示、茶汤质量比拼模块的服装自备。自创茶艺演示项目，除5.1.4提供的设施设备外，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、桌布等。

5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

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。

6. 项目特别规定

(1) 关于计时

开始计时：选手进场，准备完毕，行礼后，各裁判组组长，举“比赛开始”字样牌，计时开始。

结束计时：选手奉茶后，行礼完毕，各裁判组组长，举“比赛结束”字样牌，计时结束。

(2) 参赛选手应遵守竞赛规则，凭参赛号进入赛场，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。

(3) 各参赛队的着装上不得有显示所在地区的中、英文标识。选手不得以任何形式透露个人信息。

(4) 所有参赛选手均不得携带手机等通讯工具进入竞赛现场，不得以任何方式向他人泄露竞赛内容，否则将取消该参赛选手的成绩和名次。

(5) 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。比赛正式开始后，方可进行操作。

(6) 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、无故离开候赛区。如有特殊情况，需经裁判长同意后作特殊处理。如确需离开的，需经现场负责人同意后由工作人员陪同。比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。

(7) 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。

(8) 爱护竞赛场地的设备和器材。比赛期间，参赛选手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。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作出裁决。

（9）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。

（10）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。各参赛队的领队统一在指定位置观摩，不得以任何理由进入竞赛区域。

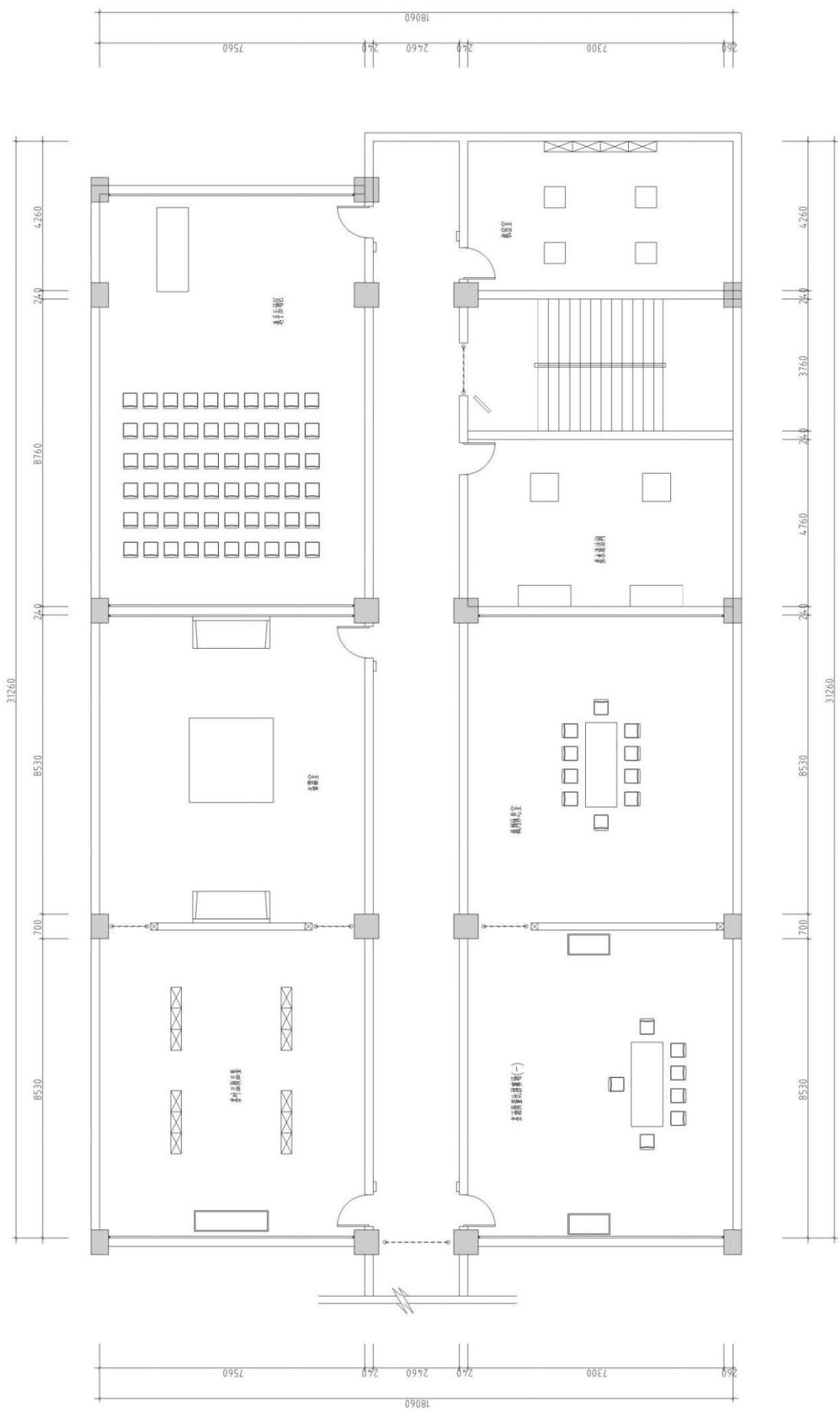
（11）新闻媒体等必须听从现场工作人员的统一安排和管理，不得影响比赛进行。

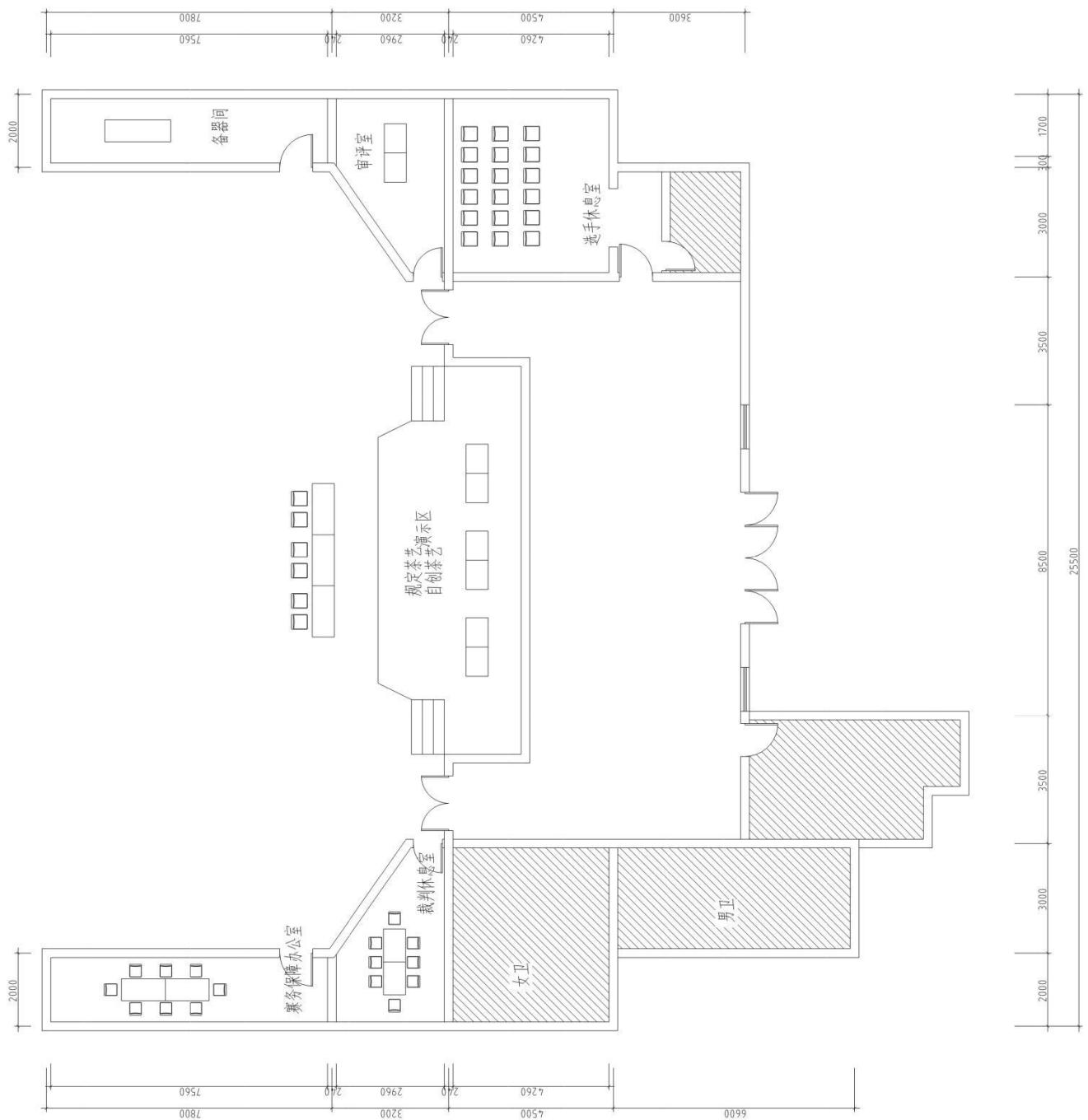
（12）其他未尽事宜由省大赛组委会统一协调解决。

7. 赛场布局

（1）场地布局图

最终以场地实际布局为准。





8. 健康安全和绿色环保

参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

9. 开放赛场

在竞赛过程中，尝试开放式竞赛方式，广泛宣传，开放赛场首先注意各项安全事项。

1.积极组织院校师生、企业员工等人员进行现场观摩，营造参与技能学习、实现技能成才的氛围。参观人员进入赛场前必须征得裁判长同意，在志愿者带领下参观，根据裁判长安排的时间和路线参观。参观人员只能在赛场参观通道内行走观摩，严禁与选手交流或进入竞赛工位，不得影响参赛选手的比赛。

2.裁判组、安全组、场地主管负责维护现场秩序，赛场严禁吸烟，大声喧哗。

3.选手及当值裁判员在规定时间内可进入选手操作区，当值裁判员应在指定岗位执裁。裁判长可进入全部竞赛区域。

4.场地经理以及相关赛务保障人员应在非操作区待命，并按裁判长要求第一时间进入操作区处理问题。录分员在指定区域从事相应工作。

5.组委会及执委会相关工作人员、联络员、技术负责人因工作需要，经裁判长允许后可凭证件进入非操作区。

6.组委会、执委会安排的记者经裁判长允许后可进入非操作区拍照、摄像，但不得影响、干扰选手竞赛。

7.其他人员一律不得进入竞赛区域。

附录

表1江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目
茶汤质量比拼茶样品质鉴别（10分）
(职工组)

茶样号_____	选手得分_____
鉴别内容	品质特征
外形	
汤色	
香气	
滋味	
叶底	

表2江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目
茶汤质量比拼（满分90分）
(职工组)

茶汤质量比拼得分表

选手组_____	选手号码_____
茶类抽签结果 (请在□处打钩)	绿茶 <input type="checkbox"/>
	白茶 <input type="checkbox"/>
	黄茶 <input type="checkbox"/>
	乌龙茶 <input type="checkbox"/>
	红茶 <input type="checkbox"/>
	黑茶 <input type="checkbox"/>
选手得分	

表3江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目
茶汤质量比拼（满分100分）
(学生组)

茶汤质量比拼得分表

选手组_____	选手号码_____
茶类抽签结果 (请在□处打钩)	绿茶 <input type="checkbox"/>
	白茶 <input type="checkbox"/>
	黄茶 <input type="checkbox"/>
	乌龙茶 <input type="checkbox"/>
	红茶 <input type="checkbox"/>
	黑茶 <input type="checkbox"/>
选手得分	

江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目
自创茶艺演示技能试卷
(职工组)

选手组别_____

选手号码_____

一、竞赛项目说明

自创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，选手自行设定主题、茶席和背景、流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体的比赛形式。作品主题、所用茶品不限，但必须含有茶叶。时间8~15分钟，现场布置时间不超过5分钟（不计入比赛时间）。

二、成绩占比及考核内容

1. 自创茶艺演示（满分95分）

自创茶艺演示得分表

作品名称	
选手得分	

2. 理论口试（满分5分）

理论口试得分表

理论口试试题抽签号		
第一题	正确 <input type="checkbox"/>	错误 <input type="checkbox"/>
第二题	正确 <input type="checkbox"/>	错误 <input type="checkbox"/>
第三题	正确 <input type="checkbox"/>	错误 <input type="checkbox"/>
第四题	正确 <input type="checkbox"/>	错误 <input type="checkbox"/>
第五题	正确 <input type="checkbox"/>	错误 <input type="checkbox"/>
选手得分		

江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目
自创茶艺演示技能试卷
(学生组)

选手组别_____ 选手号码_____

一、竞赛项目说明

自创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，选手自行设定主题、茶席和背景、流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体的比赛形式。作品主题、所用茶品不限，但必须含有茶叶。时间8~15分钟，现场布置时间不超过5分钟（不计入比赛时间）。

二、成绩占比及考核内容

1. 自创茶艺演示（满分100分）

自创茶艺演示得分表

作品名称	
选手得分	

江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目

自创茶艺演示文本及解说词

作者姓名:	赛区:	作品名称: 《 》
文本 (字数要求不 少于600字, 请按照提纲逐 项说明。可另 附页。)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主题思想 2. 创作思路 3. 茶叶品名 4. 背景与茶席 5. 茶艺音乐 6. 演示流程 7. 创新点 	
解说词 (字数不限, 可另附页。)		
本人承诺	<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>	
	承诺人签字:	时间:
推荐赛区 审核意见	<p>已对选送作品的主题、解说词、背景、音乐等内容进行全面审查,均符合《江西省第二届乡村振兴职业技能大赛“茶艺”项目技术工作文件》自创茶艺主题的要求。</p>	
	审核人签字:	时间:
裁判长 审核意见		

备注	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5天发送至指定邮箱。