



第一届全国技能大赛山东省选拔赛 茶艺项目

技 术 文 件

第一届全国技能大赛山东省选拔赛组委会
2020 年 8 月

目 录

一、赛项名称.....	1
二、赛项描述.....	1
（一）项目说明.....	1
（二）竞赛目的.....	1
三、竞赛内容及竞赛方式.....	1
（一）茶样识别.....	2
（二）规定茶艺.....	2
（三）自创茶艺.....	3
（四）茶汤质量比拼.....	3
四、竞赛流程.....	3
（一）报到、领队会.....	3
（二）观摩场地.....	3
（三）茶样识别.....	3
（四）规定茶艺.....	3
（五）自创茶艺.....	3
（六）茶汤质量比拼.....	3
（七）公布成绩.....	3
（八）颁奖.....	4
五、竞赛规则.....	4
（一）参赛选手资格.....	4
（二）竞赛规则.....	4
（三）其他.....	6
六、评分方法.....	6
（一）评分标准.....	6
（二）排序方法.....	11
七、奖项设置.....	11
八、赛项安全.....	11
九、申诉与仲裁.....	12
十、竞赛观摩.....	12
十一、竞赛视频.....	13
附件 1.....	14
附件 2.....	15

一、赛项名称

赛项名称：茶艺

二、赛项描述

（一）项目说明

1999 年国家劳动部正式将“茶艺师”列入《中华人民共和国职业分类大典》1800 种职业之一，并制订《茶艺师国家职业标准》。2008 年 6 月 7 日，茶艺经国务院批准列入第二批国家级非物质文化遗产名录。茶艺包括茶叶品评、操作艺术鉴赏及品茗环境的领略，其过程体现形式和精神的相互统一，是饮茶活动过程中形成的文化现象。具体包括选茗、择水、烹茶技术、茶具艺术、环境的选择创造等一系列内容。

比赛项目涉及茶样识别，绿茶、红茶、乌龙茶规定茶艺，自创茶艺以及茶汤质量比拼。

（二）竞赛目的

本次比赛通过茶样识别、规定茶艺、自创茶艺和茶汤质量比拼四个竞赛项目，考察参赛选手的综合素质，强调用科学的方法，充分展示茶的色、香、味、形，同时通过自创茶艺项目，展示茶艺工作者的创新能力，做到茶美、器美、水美、意境美、形态美、动作美，要求茶艺美与服务美完美的结合。通过比赛的平台，弘扬博大精深的中华茶文化，将茶文化精神融入全民教育中，探索茶艺高技能人才培养的新途径和新方法。

三、竞赛内容及竞赛方式

本次竞赛为个人赛。比赛内容包括茶样识别、规定茶艺、自创茶艺和茶汤质量比拼四项。竞赛项目的命题结合茶艺师职业岗位的技能

需求，并参照《茶艺师国家职业标准》高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）中相关标准制定。

茶样识别成绩占竞赛总成绩的15%，规定茶艺成绩占竞赛总成绩的25%，自创茶艺成绩占竞赛总成绩的30%，茶汤质量比拼成绩占竞赛总成绩的30%，以展示规范的操作方式、艺术地表现茶的冲泡过程、强调技能的发挥、呈现茶的最佳品质为目的，参赛者若使用背景音乐，统一使用电子媒介播放，现场不设伴奏，要求个人在现场独立的完成包括演示讲解等操作，不设副泡。

（一）茶样识别

本项目共设 20 种茶样，比赛所用茶样质量等级相当，参赛选手需根据提供的茶样进行识别并写出茶样具体名称、每种茶品的产地及其基本特征。在50分钟内完成答题，计时结束时统一停止答题。

（二）规定茶艺

本项目指定绿茶玻璃杯泡法，红茶盖碗泡法，乌龙茶紫砂壶双杯泡法三套基础茶艺。比赛所用茶质量等级相当，选手从组委会提供的绿茶、红茶、乌龙茶三种茶样中抽取一种进行冲泡，时间为 6 分钟—10 分钟。

1. 绿茶规定茶艺竞技步骤：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；

2. 红茶规定茶艺竞技步骤：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；

3. 乌龙茶规定茶艺竞技步骤：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；

参赛者抽签确定茶样后，提前 15 分钟时间熟悉茶样，赛前 5 分钟自行备具、备水（不计入比赛时间内），演示过程不需要解说。

（三）自创茶艺

题材、所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶，比赛时间为 8 分钟至 15 分钟。

（四）茶汤质量比拼

比赛所用茶质量等级相当，为绿茶、白茶、乌龙茶、红茶、黄茶和黑茶。比赛时间为 10 分钟—15 分钟。

参赛者抽签确定茶样后，提前 15 分钟时间熟悉茶样，再从组委会提供的茶具中选择与所泡茶相匹配的茶具，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次，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。

四、竞赛流程

（一）报到、领队会

领队会结束时抽签确定组别。

（二）观摩场地

赛前场地对选手开放30分钟，但不能进行练习。

（三）茶样识别

正式比赛前由评委从公布的30种茶样中抽取20种茶样作为比赛用茶样。

（四）规定茶艺

正式比赛前根据比赛规则抽取顺序号。

（五）自创茶艺

正式比赛前根据比赛规则抽取顺序号。

（六）茶汤质量比拼

正式比赛前根据比赛规则抽取顺序号。

（七）公布成绩

（八）颁奖

五、竞赛规则

（一）参赛选手资格

根据竞赛规则，符合下列条件者可报名参加本次全省选拔赛：

1. 参赛选手年龄应在16 周岁以上（即2004 年1 月1 日以前出生）、法定退休年龄以内。

2. 思想品德优秀、能吃苦、身心健康，具备相应职业（工种）扎实基本功和技能水平，具有较强学习能力以及身体素质、心理素质，应变能力良好。

3. 参赛选手应为我省企业职工、各类院校（含本科高校、技工院校、职业院校和民办职业培训学校）教职工和学生。

4. 市属企业、院校（单位）通过市人力资源社会保障局选拔报名，每单位限报选手 2 人（队）、裁判员 1 人、指导教师（教练）1 至 3 人；省属技师学院、高等职业院校、本科高校、中央驻鲁和省属企业可自行选拔报名，每单位限报选手 1 人（队）、裁判员 1 人、指导教师（教练）1 至 3 人。一个单位两块或多块牌子的视为同一单位。

（二）竞赛规则

1. 参赛选手必须持本人身份证、并携（佩）带统一签发的参赛证参加比赛。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

2. 参赛选手需在赛场工作人员示意后，依抽签号在指定的位置做好比赛准备，必须听从现场裁判人员的布置和安排，竞赛期间必须严格遵守安全操作规程，确保人身安全。在比赛现场内需保持安静，自觉遵守赛场纪律。

3. 茶样识别项目将在赛前公布 30 种茶样，正式比赛前由评委从

中抽取 20 种茶样作为比赛茶样。选手在50分钟内完成答题，计时结束时统一停止答题，若有超时继续答题或有作弊行为者，该项成绩作0分处理。

4. 选拔赛赛场（自创茶艺除外）由组委会统一茶样、统一器具、统一音乐。参赛选手抽签确定茶样，赛前5分钟从组委会提供的茶样、茶具中选择与所泡茶样相匹配的茶具，布置茶席后进行冲泡表演。

5. 自创茶艺赛场除了统一配备指定用水、电源及音响、麦克风等舞台设备外，其他演示器具须由参赛选手自带。

6. 参赛选手需提交电子版自创茶艺设计说明书、自创茶艺解说词（参照附件1及附件2）及茶席正面彩照，赛前说明会上将公布提交时间及提交方式。检录时需提交自创茶艺设计说明书、自创茶艺解说词打印版各7份。进入赛场后确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

7. 选手必须遵守竞赛日程安排，准时参加各项比赛及相关活动，不得无故离开。如有特殊情况，需经监考人员或裁判人员同意后作特殊处理。

8. 竞赛过程中如因竞赛设备等发生故障，应由项目裁判长进行评判；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，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（暂停比赛计时或更换设备），如果裁判长确定为设备故障或器具损坏问题，将给参赛选手补足技术支持人员排除设备故障所耽误的竞赛时间重新演示。

9. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从竞赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。如对比赛结果有异议可以参赛组织者名义向竞赛仲裁组或竞赛组委会反映和申诉。

（三）其他

1. 各类赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会签发的相关证件。
2. 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。
3. 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。

六、 评分方法

（一）评分标准

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。本次竞赛总成绩=茶样识别15%+规定茶艺25%+自创茶艺30%+茶汤质量30%。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。

具体评分方法如下：

1. 茶样识别评分标准与评分细则

序号	项目	分值	要求和评分标准	扣分标准
1	茶样名称	20	准确识别茶样，并正确写出茶样具体名称，每写对1个得1分。	写错一项，扣 1 分； 只写茶叶大类，不得分； 其它因素扣分。
2	茶样产地	20	写出茶品的产地，每写对1个得1分。	只写出产地省份名称的，每茶样扣0.5分； 茶品产地的省份或地市名称写错，不得分； 其它因素扣分。
3	茶样基本特征	60	写出该茶品的基本特征，包括：干茶外形特征、其突出品质特点、冲泡方法或冲泡注意事项。每种茶3分。	未写出干茶外形特点的，每茶样扣1分； 未写出突出品质特征的，每茶样扣1分； 未写出冲泡方法或冲泡注意事项的，每茶样扣1分。 其它因素扣分。

2. 规定茶艺竞技评分标准与评分细则

序号	项目	分值	要求和评分标准	扣分标准
1	礼仪 仪表 仪容 15 分	5	发型、服饰端庄自然	发型、服饰尚端庄自然，扣 0.5 分； 发型、服饰欠端庄自然，扣 1 分； 其它因素扣分。
		5	形象自然、得体， 优雅，表情自然， 具有亲和力	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； 妆容不当，扣 1 分； 其 它因素扣分。
		5	动作、手势、站立 姿势、坐姿、行姿 端正得体	坐姿、站姿、行姿尚端正，扣 1 分； 坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 2 分； 手势中有明显多余动作，扣 1 分； 其 它因素扣分。
2	茶席 布置 5 分	5	茶器具布置与排列 有序、合理	茶具、席面欠协调，扣 0.5 分； 茶具、席面布置不协调，扣 1 分； 其它因素扣分。
3	茶 艺 表 演 40 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	冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣 3 分； 不能正确选择所需茶叶，扣 1 分； 选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低， 扣 1 分； 水量过多或太少，扣 1 分； 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	操作过程完整顺畅，尚显艺术感，扣 0.5 分； 操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣 1 分； 操作基本完成，有中断或出错二次以 下，扣 2 分； 未能连续完成，有中断或出错三次以 上，扣 3 分； 其它因素扣分。
		10	泡茶、奉茶姿态优 美端庄，言辞恰当	奉茶姿态不端正，扣 0.5 分； 奉茶次序混乱，扣 0.5 分； 不行礼，扣 0.5 分； 其 它因素扣分。
		5	布具有序合理，收 具有序，完美结束	布具、收具欠有序，茶具摆放欠合理，扣 0.5 分； 布具、收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 1 分； 离开演示台时，走姿不端正，扣 0.5 分； 其它因素扣分。

4	茶 汤 质 量 35 分	25	茶的色、香、味、 形表达充分	未能表达出茶色、香、味其一者，扣 5分； 未能表达出茶色、香、味其二者，扣8分； 未能表达出茶色、香、味其三者，扣 10分； 其它因素扣分。
		5	所奉茶汤温度适宜	温度略感不适，扣 1 分； 温度过高或过低，扣 2 分； 其它因素扣分。
		5	所奉茶汤适量	过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯 二分之一），扣 1 分； 各杯不均，扣 1 分； 其它因素扣分。
5	时间 5 分	5	在6-10 分钟内完成 茶艺演示	误差 1 分钟-3 分钟，扣 1 分； 误差 3 分钟-5 分钟，扣 2 分； 超过规定时间 5 分钟，扣 5 分； 其它因素扣分。

3. 自创茶艺竞技评分标准与评分细则

序号	项目	分值	要求和评分标准	扣分标准
1	创意 25分	15	主题鲜明，立意新颖， 有原创性；意境高雅、 深远	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。
		10	茶席有创意	尚有创意，扣 2 分； 有创意，欠合理，扣 3 分； 布置与主题不相符，扣 4 分； 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	发型、服饰与主题协调，欠优雅得体， 扣 0.5 分； 发型、服饰与主题协调，扣 1 分； 动作、手势、姿态欠端正，扣 0.5 分； 动作、手势、姿态端正，扣 1 分； 其它因素扣分。
3	茶 艺 表 演 30 分	5	根据主题配置音乐， 具有较强艺术感染力	音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣分 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。
		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	能基本顺利完成，表情欠自然，扣 1 分； 未能基本顺利完成，中断或出错二次发 下，扣 3 分；

序号	项目	分值	要求和评分标准	扣分标准
				未能连续完成，中断或出错三次以上，扣 5 分； 有明显多余动作，扣 3 分； 其它因素扣分。
		5	奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当	姿态欠自然端正，扣 0.5 分； 次序、脚步混乱，扣 0.5 分； 不行礼，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	未能表达出茶色、香、味其一者，扣 2 分； 未能表达出茶色、香、味二者，扣 3 分； 未能表达出茶色、香、味三者，扣 5 分； 其它因素扣分。
		5	所奉茶汤温度适宜	温度略感不适，扣 1 分； 温度过高或过低，扣 2 分； 其它因素扣分。
		5	所奉茶汤适量	过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一），扣 1 分； 各杯不均，扣 1 分； 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	文本阐释无深意、无新意，扣 0.5 分； 无文本，扣 3 分； 讲解与演示过程不协调，扣 0.5 分； 讲解欠艺术感染力，扣 0.5 分； 解说事先录制，扣 2 分。 其它因素扣分。
6	时间 5 分	5	在 8 分钟-15 分钟内完成茶艺表演	误差 1 分钟-3 分钟，扣 1 分； 误差 3 分钟-5 分钟，扣 2 分； 超过规定时间 5 分钟，扣 5 分； 其它因素扣分。

4. 茶汤质量竞技评分标准与评分细则

序号	项目	分值	要求和评分标准	扣分标准
1	茶汤 质 量 60 分	10	汤色明亮、深浅适度	过浅或过深，扣 1 分； 欠清澈、混浊或有茶渣，扣 1 分； 欠明亮，暗沉，扣 1 分； 三泡之间汤色差异过大，扣 1 分； 其他因素扣分。
		20	汤香持久能表现所泡茶叶品质特征	香气不持久，扣 1 分； 茶汤不纯正，有异味，扣 1 分； 茶品本具备的香型特征不显，扣 2 分； 沉闷不爽，扣 2 分； 其他因素扣分。
		20	滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品质特色	略浓或略淡，扣 1 分； 过浓或过淡，扣 2 分； 茶品本具备的滋味特征表现不够，扣 2 分； 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感略差，扣 2 分； 弃汤，扣 1 分； 三泡混合，扣 1 分； 其他因素扣分。
		7	所奉茶汤温度适宜	过高或过低，扣 3 分； 略高或略低，扣 2 分； 其他因素扣分。
		3	所奉茶汤适量	过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一）扣 1 分； 各杯不均，扣 1 分； 其他因素扣分。
2	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	发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣 1 分； 动作、手势、姿态欠端正，扣 1 分； 动作、手势、姿态不端正，扣 2 分； 其他因素扣分。
3	说茶 10 分	10	表达清晰，色香味描述准确，亲和力感染力强	产品辨识错误，未能准确介绍，扣 1 分； 茶品色、香、味描述不准确，扣 1 分； 亲和力或感染力不强，扣 1 分； 其他因素扣分。
4	冲泡 过 程 20 分	5	茶具准备有序，茶席布具合理	茶具准备不全，扣 1 分； 茶席布局无序不合理，扣 1 分； 其他因素扣分。
		12	冲泡程序契合茶理，动作自	冲泡不符合茶性，洗茶，扣 2 分； 未能连续完成，扣 1 分；

			然，冲泡过程完整流畅	冲泡姿势摇摆造作不自然，扣 0.5 分； 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分； 其他因素扣分。
		3	收具动作干净简洁	顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 0.5 分； 动作仓促，出现失误，扣 0.5 分； 其他因素扣分。
5	时 间 5 分	5	在 10 分钟—15 分钟内完成演示	误差 1 分钟-3 分钟，扣 1 分； 误差 3 分钟-5 分钟，扣 2 分； 超过规定时间 5 分钟，扣 5 分； 其他因素扣分。

（二）排序方法

裁判员对每位选手的评分将于每场比赛结束后现场公布，如有异议请直接向大赛裁判长申请复核。竞赛名次按照得分总分高低排序。当总分相等时，按照自创茶艺得分排序。

七、奖项设置

（一）获得本赛项第 1 名的职工（含教师）选手，经省人力资源社会保障厅核准后，授予“山东省技术能手”称号。

（二）从高到低排序，以参赛队伍数量为基数，按照 10%、20%、30%比例确定一、二、三等奖，并颁发获奖证书。

（三）获得本次全省选拔赛一、二、三等奖选手的指导教师（教练）为优秀指导教师（教练），颁发获奖证书。

（四）为贡献突出的承办单位和个人颁发“突出贡献奖”。

（五）对本次全省选拔赛中取得优异成绩的选手及有关单位，按有关规定颁发奖金。

（六）全省选拔赛组委会根据第一届全国技能大赛报名要求及全省选拔赛成绩，综合确定我省参赛选手。

八、赛项安全

（一）比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分竞赛区域和观摩区。

- (二) 制定应急预案。
- (三) 设专门安保人员巡查现场各种安全隐患。
- (四) 赛前检查设施设备的安全性。

九、申诉与仲裁

(一) 申诉

1. 参赛队对不符合竞赛规定的设备、工具，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。
2. 申诉应在竞赛结束后 2 小时内提出，超过时效不予受理。申诉时，应由参赛队领队向裁判长组递交书面申诉报告。报告应对申诉事件的现象、发生的时间、涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。申诉报告须有申诉的参赛选手、领队签名。
3. 裁判长收到申诉报告后，应召集裁判组成员根据申诉事由进行审查，3 小时内书面通知申诉方，告知申诉处理结果。如受理申诉，要通知申诉方举办听证会的时间和地点；如不受理申诉，要说明理由。
4. 申诉人不得无故拒不接受处理结果，不允许采取过激行为刁难、攻击工作人员，否则视为放弃申诉。申诉人不满意赛项裁判组的处理结果的，可向大赛赛区组委会提出复议申请。

十、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，在遵守疫情管控相关要求前提下，本赛项在现场技能操作竞赛项目中实行封闭竞赛，不设场内观摩，但开设场外观摩区，可通过观摩区的实时屏幕进行观摩。观摩须知如下：

- (一) 根据比赛场地情况，各代表队观摩人员人数由主办方分配，统一发放观摩证。

（二）观摩人员需凭证入场。

（三）观摩人员需遵守场地规则，服从工作人员管理。

（四）当观摩人数超出观摩区容量时，将根据现场情况控制观摩人员进入赛场。

十一、竞赛视频

大赛期间，不允许参赛队和未经允许人员进入赛场内拍照、摄像。赛场将聘请专业摄录像人员进行拍照、拍摄，赛事结束经编辑后，将统一发布共享。

附件 1

第一届全国技能大赛山东省选拔赛茶艺项目

自创茶艺设计说明书

技能实操赛号：_____

字数要求不少于 600 字，请按照模板逐项书写。

《作品题目》

1. 主题思想

2. 创作思路

3. 演示流程

4. 茶叶品名

5. 茶艺音乐

6. 茶席创作

7. 创新点

备 注

说明书内容中不得出现任何选手个人信息。
文件一式 7 份。

（可附页）

附件 2

第一届全国技能大赛山东省选拔赛茶艺项目
自创茶艺解说词

技能实操赛号：_____

自创茶艺作品名称	
备 注	解说词内容中不得出现任何选手个人信息。 文件一式 7 份。

(可附页)

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/035044340122011121>