

2024年壶关县第二届技能大赛

# 茶艺师项目

## 技术文件

壶关县第二届技能大赛组委会

2024年9月

# 目 录

<b>一、技术描述</b> .....	<b>1</b>
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
<b>二、试题与评判标准</b> .....	<b>4</b>
(一) 竞赛试题内容.....	4
(二) 竞赛评判标准.....	6
<b>三、竞赛细则</b> .....	<b>8</b>
(一) 竞赛时间安排.....	8
(二) 裁判员分组和职责.....	8
(三) 竞赛实施细则.....	10
<b>四、竞赛场地、设施设备等安排</b> .....	<b>13</b>
(一) 赛场规格要求.....	13
(二) 基础设施设备清单.....	14
<b>五、健康、安全和环保要求</b> .....	<b>16</b>
(一) 选手安全要求.....	16
(二) 赛事安全要求.....	16
(三) 赛场要求.....	16
(四) 绿色环保要求.....	17
(五) 防疫要求.....	17
<b>附件一：规定茶艺竞技 赛项评分标准与评分细则</b> .....	<b>18</b>
<b>附件二：自创茶艺竞技 赛项评分标准与评分细则</b> .....	<b>20</b>
<b>附件三：模块 B 自创茶艺竞技茶席设计方案答题样卷</b> .....	<b>22</b>

## 一、技术描述

### （一）项目概要

茶艺师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完美结合的竞赛项目。

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、奉茶等泡茶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。

本文件按照《茶艺师国家职业技能标准》国家职业资格三级及以上的知识和技能要求为依据，适当吸收中华人民共和国第一届职业技能大赛国赛精选项目茶艺师竞赛、第三届全省职业技能竞赛相关技术要求编制，包含项目技术描述、试题、评判标准、本项目竞赛特别规定、常见违规行为的处罚、健康安全具体要求、设备设施安排及清单等。其中，试题可做不超过30%的调整，未尽事宜，将在补充通知及赛前技术交流时予以说明。

### （二）基本知识与能力要求

比赛中选手应具备的能力主要包括：

相关要求		权重比例(%)
1	茶艺准备	20
基本知识	茶叶品质鉴别知识 瓷器茶具的特点 陶器茶具的特点	

相关要求		权重比例(%)
	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 能运用茶叶感官审评专业术语鉴别茶叶品质特征 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	
<b>2</b>	<b>茶席设计</b>	
基本知识	茶席基本原理知识 茶席设计类型知识 茶席设计技巧知识 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	15
工作能力	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	
<b>3</b>	<b>茶艺创作与演示</b>	
基本知识	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	20

相关要求		权重比例(%)
	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	
工作能力	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	<b>水温、茶水比、浸泡时间等参数设计与调控</b>	
基本知识	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	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	30
5	<b>茶艺文本与解说</b>	
基本知识	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	15

相关要求		权重比例(%)
	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	
工作能力	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 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

## 二、试题与评判标准

### (一) 竞赛试题内容

茶艺师项目比赛时间共 2 天，每位选手最长 40 分钟。分为两个模块，要求茶艺师在规定时间内完成要求的竞赛内容。

#### 1. 模块 A：规定茶艺竞技

(1) 规定茶艺竞技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。

(2) 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）泡法共三套基础茶艺。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、红茶、乌龙茶（以比赛现场实物为准）。基本演示步骤如下：

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—温盅及品茗杯—置茶—冲泡—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) 每组人数为 3 人，具体根据参赛选手实际人数，由裁判长确定比赛轮场形式；演示过程不需要解说。

(4) 选手备具、备水时间为 10 分钟，演示时间为 6~15 分钟。比赛计时如下：

开始计时：选手上场，准备完毕，裁判组宣布计时开始。

结束计时：选手奉茶后，收具完毕，行礼示意裁判组比赛结束，计时结束。

本模块每组选手计时统一开始，布具收具全部计在比赛时间之内，特殊情况如选手超时严重等影响比赛有序进行等，可由裁判组决定比赛时间。

## 2. 模块 B：自创茶艺演示

(1) 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，选手自行设定茶席和背景、流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体的茶艺比赛形式。

(2) 进行茶艺作品创作，作品主题、所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶。

(3) 参赛选手根据自己事先设计确定的主题，现场布置一个完整的茶席，茶席具备冲泡操作使用的功能，冲泡完毕后奉茶

给裁判组，并在茶艺冲泡时对茶席设计的立意进行解说（选手事先准备好茶席设计文案至少 5 份在报到当天交给报到处，背景视频音乐在报到当天拷贝至报到处。

（4）背景音乐、茶具、茶席、服装等参赛用品不得带有企业或品牌或个人（姓名）明显标志，比赛现场不得使用明火。

（5）选手自上台开始茶席布置，至布置完毕，需控制在 5 分钟以内（布场 5 分钟不计入比赛用时）。比赛时间为 8~15 分钟。比赛计时如下：

开始计时：选手进场，准备完毕，行礼后，裁判组举“比赛开始”字样牌或示意，计时开始。

结束计时：选手奉茶后，行礼完毕，裁判组举“比赛结束”字样牌或示意，计时结束。

特殊情况如选手超时严重等影响比赛有序进行，可由裁判组决定比赛时间。

（6）自创茶艺作品，必须先进行主题审核，严格把关，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。

（7）赛前 1 天，上报的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，建议按规定时间一次性补齐补正作品或取消参赛资格。

## **（二）竞赛评判标准**

### **1. 竞赛试题配分**

本项目各竞赛模块配分及占总分的比例：

序号	竞赛项目	配分	配分比例	总分值	备注
模块 A	规定茶艺竞技	100	40%	40	
模块 B	自创茶艺竞技	100	60%	60	
合计			100%	100	

## 2. 成绩计算方式

本项目两个模块共计总分 100 分。按照规定茶艺竞技（总分 100 分） $\times$ 40%+自创茶艺竞技（总分 100 分） $\times$ 60%=最后得分进行排名。各个模块得分的分数精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入法计入总分（如 1.055 计为 1.06，1.054 计为 1.05）。

## 3. 评判方法

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则进行。

模块 A 规定茶艺竞技得分为：多名裁判为 1 名选手分别打分，去掉一个最高分和一个最低分后取平均分，即为选手最后得分。

模块 B 自创茶艺竞技得分为：多名裁判为 1 名选手分别打分，去掉一个最高分和一个最低分后取平均分，即为选手最后得分。

所有赛项最小扣分数值单位为 0.5 分。

比赛过程中，若出现选手透露单位或姓名等个人信息、除参赛选手单人以上助演情况或其他违反竞赛规则和程序的情况，由裁判长会同裁判员及时酌情处理。情形严重者，取消竞赛资格。

4. 如选手总成绩相同，以自创茶艺演示赛项的得分高低决定最终名次。

5. 参赛选手放弃或不参加任一模块，该模块成绩计 0 分。

6. 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商议解决。

### 三、竞赛细则

#### （一）竞赛时间安排

本项目的比赛天数 2 天，比赛以轮场的方式：模块 A 按抽签分组进行，模块 B 按抽签独立进行。各模块的场次时长、每名选手规定的竞赛时长要求、工位轮转安排等如下表：

模块号	竞赛模块	权重	竞赛内容	工位数	赛程安排	竞赛时间（单个工位）
A	规定茶艺竞技	40%	规定茶艺表演	3	分组比赛	6-15 分钟
B	自创茶艺竞技	60%	自创茶艺演示	1	单独比赛	25 分钟

竞赛轮场方式若有变动，以竞赛现场公示或裁判长安排为准。

#### （二）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长、若干裁判员组成。

##### 1. 裁判员组成和分工

本次竞赛设立专家组，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（含工具物料）保障。本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长、若干裁判员组成。

为了准确评判选手的真正水平，确保茶艺项目顺利进行，裁判长通过抽签或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。

在评判的过程中，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，先由组长协商讨论，再由裁判长判定。

## 2. 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。在评判过程中，裁判长有权抽查评判结果，发现评判结果有较大差异时，可要求重新评定。

## 3. 裁判员

裁判人员需在本项目领域有工作经验、大赛管理或执裁经验，赛前需参加技术规则培训，掌握大赛技术规则、项目技术文件等要求。裁判员应服从本项目裁判长的工作安排，诚实、客观和公正执裁。

## 4. 组别及分工

监考组（检录组）：主要负责竞赛现场监考工作和安全巡查，做好维护赛场纪律；记录赛场情况，做好监考记录；纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告作好记录并给出处罚

结果；核查实际操作竞赛使用材料、设备。

评判组（统核组）：负责竞赛结果的评判、成绩复核和汇总工作。并负责记录每位选手的实际工作时间。

### **（三）竞赛实施细则**

参赛选手应严格遵守赛场规则，按时根据通知要求参加赛前说明会和赛后点评会，按时参赛，对违反赛场规则，不服从裁判员劝阻者，经裁判长裁决取消比赛资格，因违反安全操作规程造成设备或人身安全事故者，竞赛成绩无效并按规定追究相关责任。

#### **1. 赛前**

（1）根据本项目实际需要，裁判长与协办单位于赛前 1~2 天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；本项目裁判长与裁判员于赛前 1 天进行集中培训、技术对接和设备设施、耗材确认。

（2）参赛选手报到时需凭相关证件领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手编号，并将背景音乐拷贝至指定电脑，报到完毕后提前前往赛场，熟悉场地。参赛选手需在规定的时间内进行自创茶艺现场调试和确定，逾期视为已确认。

（3）选手的出场顺序以参赛个人为单位抽签决定。

（4）赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到 15 分钟的选手视为自动放弃比赛。

（5）检录完毕，每位选手按照选手抽签工位号到指定位置。可携带本竞赛模块允许自备的用具。所有通讯、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

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。

## 2. 赛中

(1) 竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用具。各参赛选手间不能走动、交谈。

(2) 由裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。

(3) 竞赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律由工作人员陪伴，否则算弃赛，所用时间一律计算在竞赛操作时间内。

(4) 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

(5) 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或用具损坏时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的用具损坏或故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换用具要求，同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

(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。如有特殊情况，需经裁判长同意后作特殊处理。

(7) 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞

赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

(8) 未经赛事组委会和裁判长批准，不得私自对比赛现场及选手情况进行拍照、录像、直播等，不得影响比赛公平、公正、有序进行。

### 3. 违规情形

(1) 不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、机具、材料等参赛，不听劝告的取消比赛资格。

(2) 竞赛过程中，选手不得接受场外送进的材料、加工过的半成品等。

(3) 选手不得损坏、拆卸、改装赛场提供的设备、工具和工作台等设施。

(4) 选手不得在任何竞赛区域、位置、赛件上作任何涉嫌作弊的标记。如比赛开始前发现有明显痕迹，可上报裁判员进行处理，严重者可按作弊处理。

(5) 在完成竞赛任务的过程中，因操作不当导致事故，扣10~20分，情况严重者取消比赛资格。

(6) 因违规操作损坏赛场提供的设备、污染赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣5~10分。

(7) 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣5~10分，情况严重者取消比赛资格。

### 4. 问题或争议处理

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁

判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《问题或争议处理记录表》。

#### 5. 本项目特别规定

本项目用于比赛的茶样，均需符合食品安全国家标准。

### **四、竞赛场地、设施设备等安排**

#### **(一) 赛场规格要求**

(1) 竞赛场地为室内，划分为两个竞赛区域，分设不同的功能区。竞赛场地设置隔离带，非裁判员、参赛选手、工作人员不得进入比赛场地，场地净高不低于 4m，且标明赛位号。

(2) 竞赛场地设置检录区、器具物料区、竞赛操作区、裁判评判区、观摩通道、音控区、选手休息（候赛）区等区域。并根据需要设置选手自带工具材料区等。各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

(3) 竞赛场地光线充足，照明良好；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁。

(4) 竞赛场地需配备有供播放背景音乐和视频的电子屏和不小于 6\*9 米的演示台。

(5) 有就近清洗茶具的条件。

(6) 赛场设有保安、公安、消防、医疗、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件。

(7) 赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参

观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

(8) 比赛过程中有试题保密的赛项，要在赛场设置选手封闭室，封闭室应与比赛区域物理隔离，配备志愿者，严禁无关人员进入，严禁与外界交流。

(9) 各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

最终以场地实际布局为准。

## (二) 基础设施设备清单

1. 场地设施设备（赛场为每一个工位必须配备的材料，也可以和每个工位所需设施设备工具放在一起）

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	随手泡	304 不锈钢	把	5
2	玻璃杯	高：80mm，口径：70mm，容量：220mL	只	40
3	茶荷		个	5
4	茶匙		个	5
5	实木托盘（端具上场）	长 50，宽 35		5
6	乌龙双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	5
7	奉茶盘	长：380mm，宽：230mm	个	5
8	茶巾	深色长：300mm，宽：300mm	张	8
9	瓷水盂	直径：150mm，容量：600mL	个	5
10	玻璃提梁壶	容量：1200mL 左右	把	5
11	白瓷盖碗	150ml	个	8
12	白瓷品茗杯	50ml 左右	个	24
13	配套木杯托	长：75mm，宽：75mm	个	10
14	紫砂壶	150mL	把	5
15	紫砂品茗杯	30mL 内白色釉	个	40
16	配套紫砂闻香杯	内白色釉	个	40
17	茶道六君子		套	5
18	竹制双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	5

19	杯托	长：105mm，宽：55mm	个	40
20	公道杯	180mL 左右	个	8
21	茶席	30*250cm	张	3
22	茶桌桌布	250cm*180cm	块	3
23	电子秤	mg（精确到 0.1）	个	5
24	计时器		个	5
25	茶桌	长 150cm 宽 80CM 高 65cm	张	3
26	茶凳	高 40cm	张	5
27	碳素笔		只	5
28	订书机		台	2
29	视频监控系统	按工位需求		
30	农夫山泉水		瓶	70
31	农夫山泉大桶水		桶	5

注：以上设施设备规格型号如有误差，比赛时以现场实物为准。

## 2. 选手自备的设备和工具

序号	设备名称	型号（备注）	单位	数量
1	身份证			
2	参赛证			
3	职业装	仪容仪表符合茶艺师职业要求，服装上不得有任何文字标识		
4	模块 B 自创茶艺全套用具，文案	不得带有个人信息或企业 LOGO		

注：若选手自带设备工具少于表中所列项目，赛场不负责提供。

## 3. 禁止自带使用的设备、工具和材料

序号	设备名称
1	明火、酒精、炭、香等易燃易爆物品
2	强酸强碱等腐蚀性液体和有毒有害物品
3	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、健康、安全和环保要求**

### **(一) 选手安全要求**

1. 选手参赛前应接受过系统的职业安全教育。
2. 赛前裁判长宣读竞赛规则、安全注意事项。
3. 任何时候，参赛选手不得私自接插线板。
4. 裁判、技术人员、选手应严格遵守设备安全操作规程。
5. 竞赛过程中，技术支持人员有责任对选手使用的设备安全进行监护，发现问题及时制止，避免发生设备损坏。

### **(二) 赛事安全要求**

1. 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

2. 承办单位应设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

3. 赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

### **(三) 赛场要求**

1. 赛场内除指定的裁判、技术支持、选手、工作人员外，其他人员不得进入赛场内。

2. 大赛组委会允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞

赛。

3. 大赛组委会允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交流，不得妨碍、干扰选手竞赛。

4. 大赛组委会允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟、喧哗。

5. 赛场所在场馆周围保证没有人员妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

6. 赛场设有保安、公安、消防、医疗、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件；赛场还应设有生活补给站等公共服务设施，为选手和赛场人员提供服务。

7. 赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

#### **（四）绿色环保要求**

1. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生，垃圾集中存放。

2. 竞赛相关人员必须保持场地秩序，有序进入规定线路和区域。

3. 交通路线、走廊、楼梯、紧急疏散通道必须保持畅通无障碍，灭火器等消防救生设备齐全有效。

4. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序，赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能回收利用。

#### **（五）防疫要求**

执行国家及本次大赛疫情防控的相关规定。

## 附件一：

### 茶艺项目 规定茶艺竞技 赛项评分标准与评分细则

茶 第\_\_\_\_\_组，选手号：\_\_\_\_\_ 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	(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		
		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 (3) 妆容不当，扣1分 (4) 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	3	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1分 (2) 茶具配套不齐全，或有多余，扣2分 (3) 茶具之间质地、形状不协调，扣2分 (4) 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) 茶具、席面布置不协调，扣1分 (3) 其它因素扣分		
3	茶艺 演示 30分	10	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) 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，稍欠艺术感，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，有中断或出错二次及以下，扣2分 (4) 未能连续完成，有中断或出错三次及以上，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	(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 40 分	20	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		
		10	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		
		10	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 10 分	5	在 6 分钟~15 分钟 内完成茶艺演示	(1) 误差 3 分钟(含)以内, 扣 2 分 (2) 误差 3 分钟~5 分钟(含), 扣 4 分 (3) 超过 5 分钟, 扣 5 分 (4) 其它因素扣分		
合 计						

裁判签名:

年 月 日

## 附件二：

### 茶艺项目 自创茶艺竞技 赛项评分标准与评分细则

选手号：\_\_\_\_\_

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 25分	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		
		10	茶席与背景有创意	(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 25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		
		15	动作自然、手法连贯，冲泡程序合理，过程完整、流畅，形神兼备，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 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分	5	在8分钟~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分钟~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分	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		
合 计						

裁判签名：

年 月 日

**附件三：**

**茶艺项目 模块 B 自创茶艺竞技茶席设计方案答题样卷**

选手编号：

茶席主题：

茶席创新点、立意与布局：

演示流程：

茶具选用：

冲泡茶品：

配乐说明：