

**中华人民共和国第一届职业技能大赛**

**四川省选拔赛暨第四届“四川工匠杯”**

**职业技能大赛**

**茶艺项目**

技

术

文

件

2020年9月

**1 竞赛标准**

本技术文件根据茶艺师《国家职业技能标准》（2018年版）国家职业资格三级（高级工）的技能内容，适当增加国家职业资格二级（技师）和新技能、新工艺，并结合四川省茶艺行业实际情况制定。

**2 竞赛内容**

本项目设三个技能操作竞赛模块：规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼。参赛以单人操作的方式进行。其中规定茶艺占操作成绩的 30%、自创茶艺占操作成绩的 30%、茶汤质量比拼占操作成绩的 40%。模块具体内容如下：

**2.1 规定茶艺30%**

**2.1.1** 模块竞赛时间：比赛操作时间为6--10分钟。

**2.1.2** 模块竞赛茶艺：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 3 套基础茶艺。

**2.1.3** 模块要求：

**2.1.3.1** 从组委会提供的绿茶、红茶、乌龙茶三种茶样抽取一种进行冲泡。

**2.1.3.2** 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；

**2.1.3.3** 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；

**2.1.3.4** 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。

**2.1.3.5** 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。

**2.2 自创茶艺30%**

**2.2.1** 模块竞赛时间：比赛操作时间为8--15分钟。

**2.2.2** 模块竞赛茶艺：自创茶艺

**2.2.3** 模块要求：题材、所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶。

**2.3 茶汤质量比拼40%**

**2.3.1** 模块竞赛时间：比赛操作时间为10--15分钟。

**2.3.2** 模块竞赛茶艺：茶汤质量比拼

**2.3.3** 模块要求：

**2.3.3.1** 比赛所用的茶样质量等级相当，为绿茶、白茶、乌龙茶、红茶、黄茶、黑茶。

**2.3.3.2** 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。

**2.3.3.3** 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 竞赛场地与设施设备要求**

**3.1 竞赛场地**

**3.1.1** 比赛场地环境照明、控温良好，能提供稳定的水、电，并备有供电应急设备和消防设备。

**3.1.2** 比赛分为规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼3个场地，场地内设有相对独立的茶艺台/凳，每个竞赛区标明场地名称与茶艺台编号。一个赛项比赛时，选手占用一个独立茶艺台作为比赛用台，其使用面积为3-5㎡。比赛场地内设有煮水用电插座，规定茶艺、自创茶艺比赛场地设有音响设备，供选手使用。

**3.1.3** 规定茶艺与自创茶艺场地需要表演舞台。背景用LED尺寸为5x8m。

**3.2 设备及器具清单**

**3.2.1** 规定茶艺使用设备及器具清单 （表1）

表 1 规定茶艺使用设备及器具清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 种类 | 设备名称 | 规格型号（参考） | 每组  数量 |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1200mm，宽：600mm，高：650mm | 1 |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：400mm | 1 |
| 绿 茶 | 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：玻璃水盂 | 容量：600ml | 1 |
| 盛茶用具：竹茶荷 | 长：145mm，宽：55mm | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：80mm，高：160mm | 1 |
| 拨茶用具：茶匙 | 长：165mm | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长：300mm，宽：200mm | 1 |
| 乌龙茶 | 盛放茶具：双层茶盘 | 长：500mm，宽：300mm | 1 |
| 盛放茶具：奉茶盘 | 长：300mm，宽：200mm | 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 |
| 泡茶用具：紫砂杯垫 | 长：105mm，宽：55mm | 5 |
| 煮水用具：随手泡 | 容量：1000ml | 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：90mm | 1 |
| 辅助用具：茶道组 | 茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 红 茶 | 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 |
| 盛汤用具：白瓷茶海 | 容量：220ml | 1 |
| 盛水用具：瓷壶 | 容量：600ml | 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：300mm，宽：200mm | 1 |

**3.2.2** 自创茶艺使用设备及器具清单（表2）

表2 自创茶艺使用设备清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 种类 | 设备名称 | 规格型号（参考） | 每组  数量 | |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1400mm，宽：800mm，高：650mm | | 1 | |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：400mm | | 1 | |

**3.2.2.1**自创茶艺的服装、茶具、茶叶、水、背景音乐、视频、茶席设计所需用品等选手赛前自行准备。

**3.2.2.2**选手对参赛自创茶艺的主题创意加以说明。现场提交自创茶艺文案简介。说明稿须打印10份，在比赛检录时交给检录裁判。

**3.2.3** 茶汤质量比拼使用设备及器具清单（表3）

**表3 茶汤质量比拼使用设备及器具清单**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 种类 | 设备  名称 | 规格型号（参考） |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1800mm，宽：900mm，高：650mm |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：400mm |
| 泡茶用具 | 白瓷壶 | 容量：140ml、160ml、200ml |
| 玻璃壶 | 容量：140ml、160ml、200ml |
| 紫砂壶 | 容量：110ml、130ml、160ml |
| 白瓷盖碗 | 容量：140ml、160ml、180ml |
| 玻璃盖碗 | 容量：140ml、160ml、180ml |
| 盛汤用具 | 白瓷茶海 | 容量：200ml、250ml、300ml |
| 玻璃茶海 | 容量：200ml、250ml、300ml |
| 紫砂茶海 | 容量：200ml、250ml、300ml |
| 品茶用具 | 白瓷品茗杯 | 容量：25ml、30ml、50ml、70ml |
| 玻璃品茗杯 | 容量：25ml、30ml、50ml、70ml |
| 紫砂品茗杯 | 容量：25ml、30ml |
| 紫砂闻香杯 | 容量：25ml、30ml |
| 盛茶用具 | 茶叶罐 | 直径：75mm，高：110mm |
| 茶荷 | 长：100mm，宽：80mm |
| 盛水用具 | 水盂 | 容量：500ml |
| 过滤用具 | 茶滤 | 直径：65mm |
| 煮水用具 | 随手泡 | 容量：1200ml |
| 辅助用具 | 茶道组 | 茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒 |
| 茶巾(白色、茶色) | 长：300mm，宽：300mm |
| 茶匙架 | 长：40mm |
| 盖置 | 高：40mm |
| 杯垫 | 圆形和方形（尺寸不限） |
| 壶承 | 圆形和方形（尺寸不限） |
| 茶篮 | 长：450mm，宽：310mm，高：200mm |
| 奉茶盘 | 长：300mm，宽：200mm |
| 电子秤 | 可精确到 0.1g |
| 泡茶用水 | 应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准 | |
| 其他茶具 | 不限 | |

**3.3 设置准备区**

**3.3.1** 设烧水的区域，供选手备水。

**3.3.2** 设器具回收清洁区域。

**3.3.3** 设选手的更衣、化妆区域。

**3.3.4** 设选手的抽签检录备具区域。

**3.4 其他区域**

**3.4.1** 每个赛场设置高清监控摄像头，对赛场进行不间断监控，全方位保证赛事的公平、公正、公开，为仲裁提供视频依据。

**3.4.2** 在指定场地，设观摩区、休息区、统计及监督室等区域。在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，欢迎各界人员沿指定路线、在指定区域内到现场观赛。

**4 竞赛方式与注意事项**

**4.1** 本次茶艺竞赛为个人赛项目，竞赛分为规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼3部分。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地完成包括演示、讲解等操作，不设副泡。

**4.2** 参赛选手凭参赛证进入赛场。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，将取消其报名资格；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。

**4.3** 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，在规定区域内活动，不得擅自离开。在比赛过程中，参赛选手未经允许，不得进入比赛区域，不准操作设备。

**4.4**比赛选手爱护竞赛场地的设备和器材。不得将组委会提供的工具、材料等物品带出赛场。

**4.5**选手在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备。

**4.6** 报到当天，各领队和选手组织参观设备场地。全部比赛项目1天半完成。

**5 竞赛评判标准**

**5.1 成绩评定方法**

**5.1.1** 竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。

**5.1.2** 竞赛总成绩由规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼 3部分的加权成绩组成，合计 100分。计算方式：总分＝规定茶艺×30%+自创茶艺×30%+茶汤质量比拼×40%。从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，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，以自创茶艺中成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以规定茶艺中成绩较高者排名在前。

**5.1.3**参赛选手放弃任一个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。

**5.2 规定茶艺评定项目、分值及要求**

**5.2.1** 成绩占比及考核内容

总分 100 分，占个人赛操作技能总分的 30%。重点考量参赛者的茶艺基本功，包括礼仪、仪表仪容、茶席布置、茶艺演示、茶汤质量等方面。

**5.2.2** 礼仪、仪表仪容（15 分）

礼仪规范、仪表自然端庄，发型服饰适当，泡茶与奉茶姿态自然优雅。

**5.2.3** 茶席布置（10 分）

选择器具合理，席面空间布置合理、美观，色彩协调，突出实用性，符合人体工学。

**5.2.4** 茶艺演示（35 分）

动作大气、自然、稳重，程序设计科学合理，全过程流畅。

**5.2.5** 茶汤质量（ 35 分）

充分表达茶的色、香、味等特性，茶汤适量，温度适宜。

**5.2.6** 时间（5 分）

6--10 分钟。

**5.3 自创茶艺评定项目、分值及要求**

5.3.1 成绩占比及考核内容

总分 100 分，占个人赛操作技能总分的 30%。自创茶艺项目从作品的原创性、礼仪、仪表仪容、茶艺演示、茶汤质量、文本及解说等方面，全面考量参赛者的茶艺技能。

**5.3.2** 创意（25 分）

立意新颖，要求原创。茶席设计有创意，形式新颖，意境高雅、深远、优美，与主题相符并突出主题。

**5.3.3** 礼仪、仪表仪容（5 分）

妆容、服饰与主题契合。站姿、坐姿、行姿端庄大方，礼仪规范。

**5.3.4** 茶艺演示（30 分）

编创科学合理，行茶动作自然，具有艺术美感。

**5.3.5** 茶汤质量（30 分）

充分表达茶的色、香、味等特性，茶汤适量，温度适宜。

**5.3.6** 文本及解说（5 分）

内容阐释突出主题，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。文本富有创意，文字优美精炼，讲解清晰。

**5.3.7** 时间（5 分）

8--15 分钟。

**5.4 茶汤质量比拼评定项目、分值及要求**

**5.4.1** 成绩占比及考核内容

总分 100 分，占个人赛操作技能总分的 40%。茶汤质量比拼从茶汤质量、礼仪、仪容、神态、说茶及冲泡过程等方面对参赛者进行考量。

**5.4.2** 茶汤质量（60 分）

每个茶泡三道茶汤，要求每一泡茶汤适量，充分表现所泡茶叶的色、香、味等特性。汤色深浅适度；汤香高，滋味浓淡适宜，茶叶品质特色凸显。三泡茶汤均衡度、层次感好，温度适宜。

**5.4.3** 礼仪、仪容、神态（5 分）

仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范。

**5.4.4** 说茶（10 分）

表达清晰，色、香、味品质特征描述准确，亲和力、感染力强。

**5.4.5** 冲泡过程（20 分）

茶具准备有序，茶席布置合理；冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅；收具有序、干净。

**5.4.6** 时间（5 分）

10 分钟--15 分钟。

**6 申诉与仲裁**

**6.1** 参赛选手对不符合比赛规定的操作器材，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。

**6.2** 参赛选手申诉均须通过本代表队领队，在本赛项结束后2小时内以书面形式向大赛组委会提出。大赛组委会将认真负责地受理选手申诉，并在3小时内将处理意见通知领队和当事人。

**6.3** 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。

**7 参考文件**

《GZB 4-03-02-07 茶艺师》国家职业技能标准

《T/CTSS 3-2019》茶艺职业技能竞赛技术规程