**2021年度“技行武进”职业技能大赛**

**（茶艺）技术文件**

2021年9月17日

1. **项目简介**

本项目技术说明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当场发放的赛题为准。

**1.1 竞赛目的**

“柴米油盐酱醋茶”，茶是老百姓开门七件事之一；“琴棋书画诗花茶”，茶艺是提高职工个人修养的重要载体。在“茶为国饮”的文化氛围下，为弘扬中国茶文化，展示茶行业广大从业人员和茶艺爱好者的专业知识、职业技能、职业素养和精神风貌，推进我区茶文化、茶产业的全面发展，进一步弘扬工匠精神，助力常州经济发展，特举办本次比赛。

**1.2 项目描述**

本项目重点考核茶文化、茶科学、茶艺术等综合知识和技能。赛题不低于茶艺师高级工国家职业标准的技术要求，真正选拔出具有行业代表性的技能状元。

1. **选手应具备的知识和能力**

（1）掌握茶文化基础知识；

（2）熟练掌握茶艺师基本技能；

（3）能熟练演示绿茶玻璃杯茶艺，选具得当、布席合理、流程科学、表演流畅，色、香、味俱佳；

（4）能熟练演示红茶盖碗茶艺，选具得当、布席合理、流程科学、表演流畅，色、香、味俱佳；

（5）能熟练演示紫砂壶双杯茶艺，选具得当、布席合理、流程科学、表演流畅，色、香、味俱佳；

（6）能自设主题，编创茶艺演示。

1. **裁判员和选手**

**3.1 裁判长与裁判长助理**

* 裁判长由常州人力资源和社会保障局确定。

裁判长工作要求：

（1）做好与赛场的沟通协调，落实比赛各项技术工作。

（2）按时、认真完成本项目技术工作文件的编制工作，并组织完成比赛命题与评分工作。

（3）带头坚持并维护公平公正原则，遵守保密纪律，不透露影响比赛公平公正的技术信息。

（4）按照常州市技能状元大赛组委会的要求，做好本项目裁判员的赛前培训。

（5）采取回避、交叉、无记名作业单等多种措施保证公平、公正，组织做好比赛评判工作。

（6）根据职业技能大赛安排，组织本项目开展技术点评。

* 裁判长助理由裁判长推荐，大赛组委会审核批准。裁判长助理的工作职责：协助裁判长做好执裁各项组织工作，完成裁判长安排的相关比赛工作。
	1. **裁判员的条件和组成**

**3.2.1 裁判员的条件和组成**

（1）热爱祖国，遵纪守法，诚实守信，具有良好的职业道德，身体健康，具有团队合作、秉公执裁等基本素养。

（2）裁判人员由大赛组委会遴选。

（3）加密裁判由大赛技术工作组确定。

（4）有参赛选手的单位不得推荐裁判。

**3.2.2裁判员工作要求：**

（1）严格执裁，不徇私舞弊。

（2）参加赛前培训，了解掌握比赛各项技术规则、要求。

（3）服从裁判长和模块裁判组长的工作安排，认真做好本职工作。

（4）认真参与各项技术工作，对有争议的问题，应提出客观、公正、合理的意见建议。

（5）坚守岗位，不迟到、早退，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

（6）遵守比赛要求的试题与评分细则保密的相关规定和纪律要求，维护比赛的公平与公正性。

* 1. **选手的条件和要求**

报名选手须持有茶艺师初级工及以上职业资格（技能等级）证书。

1. **竞赛内容**

本次竞赛由理论和技能操作两部分组成。理论以《茶艺师》国家职业标准(四级、三级)为基础，适当增加部分技师(二级)和相关新知识、新技能。技能操作部分采用单人竞赛形式，独立完成规定的工作任务为考核内容。

**4.1 理论知识测试**

所有选手同时参加理论知识测试，该项目为闭卷形式，满分为100分，60分为合格，占总成绩的20%。

按照茶艺师基础知识（中级、高级）命题，包括茶文化历史、茶叶知识、茶具知识、泡茶用水、茶事艺文、民族茶俗、常州茶产业等，题型为单项选择题、多项选择题、判断题等客观题。

**4.2 操作技能竞赛**

技能操作项目含规定茶艺与自创茶艺两项。

**4.2.1试题范围**

规定茶艺项目试题出自《茶艺职业技能竞赛技术规程》，接轨中华人民共和国职业技能大赛·茶艺（国赛精选）项目，考查选手茶艺基本规范：茶具选配、席面布置、科学冲泡。具体茶艺类别包括：绿茶玻璃杯泡法、红茶盖碗泡法、乌龙茶双杯泡法。

自创茶艺项目试题出自国家茶艺师技能认定题库，是茶艺师高级的考核项目，考查选手进行茶艺编创的能力。①茶席设计：主题鲜明、意境高远、形式新颖，文字优美精炼、讲解清晰；②茶艺演示：编创科学合理，行茶动作自然，具有艺术美感；③茶汤质量：充分表达茶的色、香、味等特性，茶汤适量，温度适宜。

**4.2.2 竞赛时间及方式**

规定茶艺项目采用现场操作、现场评判方式进行，考试时间6~10分钟。

自创茶艺项目采用现场操作、现场评判方式进行，考试时间8~12分钟。

**4.2.3 命题方式**

由主办单位组织竞赛专家组命制600题理论题库（单选300、多选120，判断180，附固定格式）、技能试卷3套（分赛场统一场地设施设备清单）报市鉴定中心，由第三方评价机构组织命制的理论和技能题库不再审定，其余由市鉴定中心组织专家进行审定。理论题库在赛前半个月公开发布。

竞赛试卷统一由市鉴定中心抽取及印制，由质量督导员带至现场。质量督导员主办方推荐，中心委派。

**4.2.4 加密方式**

本次竞赛全程摄像，确保公平公正。

**4.2.5 计分方法**

理论考试满分为100分，成绩占总分的20%；

技能测试满分为100分，成绩占总分的80%：其中规定茶艺满分100分，占技能考核的30%；自创茶艺满分100分，占技能考核的70%。

**4.3 考核次数及地点安排**

具体考核时间为2021年10月23日，考核地点为：常州市武进人力资源市场。选手报到时需按要求统一健康申报卡、健康码、以及赛前体温测量后方可进入赛场。

为了保证所有选手采用同一套赛题，所有场次的选手赛前得不到赛题任何信息，确保公平公正。理论考试时间为60分钟。

1. **竞赛设施设备**

**5.1 规定茶艺**

规定茶艺根据选题由**主办方**从表1中选择一类准备茶具。

**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** | **每组数量** |
| 茶艺桌凳 | 茶艺桌 | 长：1200mm，宽：600mm，高：700mm | 1 |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：450mm | 1 |
| 绿茶茶艺 | 盛放茶具：茶盘 | 长：500mm，宽：300mm | 1 |
| 盛水用具：玻璃提梁壶 | 容量：1200mL | 1 |
| 泡茶用具：绿茶玻璃杯 | 高：89mm，口径：75mm，容量：260mL | 3 |
| 泡茶用具：玻璃杯垫 | 直径：135mm | 3 |
| 盛水用具：玻璃水盂 | 容量：300mL | 1 |
| 盛茶用具：竹茶荷 | 长：175mm，宽：67mm | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：80mm，高：120mm | 1 |
| 拨茶用具：茶匙 | 长：165mm | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：350mm，宽：350mm | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长：300mm，宽：200mm | 1 |
| 乌龙茶茶艺 | 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： | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：75mm，高：90mm | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 红茶茶艺 | 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 |

**5.2 自创茶艺**

考场提供茶艺桌（1200mm\*600mm\*700mm）凳（400mm\*300mm\*450mm），自创茶艺比赛的服装、茶叶、茶具、背景音乐CD或U盘、茶席设计所需用品，由选手赛前自备。

1. **成绩评定**

**6.1 理论知识成绩评定**

理论知识成绩评定，根据理论试卷客观题评分，满分100分，60分合格。

**6.2 操作技能成绩评定**

**表2 规定茶艺操作技能评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **配分** | **考核要点和****评分标准** | **扣分标准** | **扣分** | **得分** |
| **1** | **礼仪****仪表****仪容****15分** | 10 | 发型、服饰端庄、形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力 | 1. 发型、服饰欠端庄自然，扣1分
2. 表情木讷，眼神无恰当交流，扣0.5分
3. 神情恍惚，表情紧张不自如，扣1分
4. 妆容不当，扣1分

⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 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 |  |  |
| **2** | **茶席布置****10分** | 5 | 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 |  |  |
| 5 | 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 |  |  |
| **3** | **茶艺演示****35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 | ⑴ 冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣3分⑵ 不能正确选择所需茶叶扣1分⑶ 选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣1分⑷ 水量过多或太少，扣1分⑸ 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 | ⑴ 操作过程完整顺畅，尚显艺术感，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，有中断或出错二次以下，扣2分⑷ 未能连续完成，有中断或出错三次以上，扣3分⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 泡茶、奉茶姿势优美端庄，言辞恰当 | ⑴ 奉茶姿态不端正，扣0.5分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，完美结束 | ⑴ 布具、收具欠有序，茶具摆放欠合理，扣0.5分⑵ 布具、收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣1分⑶ 离开演示台时，走姿不端正，扣0.5分⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| **4** | **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 其他扣分因素 |  |  |
| **5** | **时间5分** | 5 | 在6分钟～10分钟内完成茶艺演示 | ⑴ 误差1分钟～3分钟，扣1分；⑵ 误差3分钟～5分钟，扣2分；⑶ 超过规定时间5分钟，扣5分。⑷ 其它因素扣分 |  |  |

**表3 自创茶艺操作技能评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **配分** | **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；意境高雅、深远 | ⑴ 有立意，意境不足，扣2分⑵ 有立意，欠文化内涵，扣4分⑶ 无原创性，立意欠新颖，扣6分⑷ 其它因素扣分。 |  |  |
| 10 | 茶席有创意 | ⑴ 尚有创意，扣2分⑵ 有创意，欠合理，扣3分⑶ 布置与主题不相符，扣4分⑷ 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 | ⑴ 发型、服饰与主题协调，欠优雅得体，扣0.5分⑵ 发型、服饰与茶艺主题不协调，扣1分⑶ 动作、手势、姿态欠端正，扣0.5分⑷ 动作、手势、姿态不端正，扣1分⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 茶艺演示30分 | 5 | 根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力 | ⑴ 音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣分0.5分⑵ 音乐情绪与主题欠协调，扣1分⑶ 音乐情绪与主题不协调，扣1.5分⑷ 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 | ⑴ 能基本顺利完成，表情欠自然，扣1分⑵ 未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣3分⑶ 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣5分⑷ 有明显的多余动作，扣3分⑸ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 奉茶姿态、姿势自然，言辞得当 | ⑴ 姿态欠自然端正，扣0.5分⑵ 次序、脚步混乱，扣0.5分⑶ 不行礼，扣1分⑷ 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 | ⑴ 未能表达出茶色、香、味其一者，扣2分⑵ 未能表达出茶色、香、味其二者，扣3分⑶ 未能表达出茶色、香、味其三者，扣5分⑷ 其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 所奉茶汤温度适宜 | ⑴ 与适饮温度相差不大，扣1分⑵ 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 各杯不匀，扣1分⑶ 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 | ⑴ 文本阐释无深意、无新意，扣0.5分⑵ 无文本，扣1分⑶ 讲解与演示过程不协调，扣0.5分⑷ 讲解欠艺术感染力，0.5扣分⑸ 解说事先录制，扣2分⑹ 其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间5分 | 5 | 在8分钟～12分钟内完成茶艺演示 | ⑴ 误差1分钟～3分钟，扣1分⑵ 误差3分钟～5分钟，扣2分⑶ 超过规定时间5分钟，扣5分1. 其它因素扣分
 |  |  |

**6.3 违规事项不配分但有下列情形者将予以扣分：**

（1）因违规操作损坏赛场提供的茶具，污染赛场环境等严重不符合职业规范的行为，视情节扣总分5～10%。

（2）扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣总分5～10%，情况严重者取消竞赛资格。

**7.赛场布局要求**

场地布置、安全等方面完全达到竞赛相关要求，每赛场场地总面积约为500平方米，主要包含了竞赛工位、专家休息室、选手休息室、教练休息室等区域，工位配备有比赛所需的设施设备。

**8.项目特别规定**

赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会发放的胸卡，着装整齐。赛场设有监考员、安全巡视和赛场配备的工作人员。

* 选手通过抽签决定比赛工位；
* 选手按照技术文件和赛题要求在规定的时间内独立完成各操作技能模块；
* 选手在场地熟悉和比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备；不得携带和使用自带的任何存储设备；
* 所有选手赛场统一封闭，竞赛现场不安排观摩，不服从赛场安排的将取消参赛资格；
* 正式比赛期间，裁判发现选手有不安全的操作应及时制止；此外不得主动与选手交流，对选手反映的问题及时处理，判断不准及时向现场裁判长或裁判长汇报；
* 竞赛过程中，裁判之间不得进行交流；
* 比赛结束铃声响起以后，选手应立即停止工作，并离开赛场；
* 选手对现场裁判判罚有异议时，可向裁判长提起申诉由裁判长负责仲裁，裁判长无法解决的，须向竞赛组委会仲裁委员会提出申请解决。
* 如发现现场裁判恶意扣分或干扰选手、言语误导等情况，一经查实立刻取消裁判员资格。
* 自创茶艺比赛开始前，选手应及时按照要求上交自创茶艺说明书。

**9. 健康和安全**

**9.1 选手禁止携带物品**

* 任何储存液体、气体的压力容器；
* 任何有腐蚀性、放射性的化学物品；
* 任何可燃、可爆物品；
* 任何有毒、有害物品；
* 任何没有生产厂商或达不到国家安全标准的工具及设备；
* 任何可能危及安全问题的物品；
* 任何影响竞赛公平性的物品。

**9.2 场地安全**

* 赛场需留有安全通道。
* 赛场要准备充足的开水，防止烫伤。
* 赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件。
* 做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。
* 赛场需配备医护人员和必须的药品。

**10. 其它**

 本技术文件的最终解释权归大赛组委会