

团 体 标 准

T/GD XXXXX—2022

茶艺师职业技能竞赛技术规程

Technical regulation of occupational skills competition in tea ceremony

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 竞赛形式及内容 2

 4.1 茶艺技师（二级） 2

 4.2 茶艺师（三级） 3

附录 A（规范性） 评分表..... 7

附录 B（资料性） 茶艺使用设备及器具清单..... 16

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广东省茶叶行业协会提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

茶艺师职业技能竞赛技术规程

1 范围

本文件规定了茶艺师职业技能竞赛的术语和定义、竞赛形式、命题依据、竞赛项目、技能操作评分规定、名次排定。

本文件适用于以广东省范围内茶艺为考察对象的技能竞赛。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487—2017 茶叶感官审评术语

GB/T 23776—2018 茶叶感官审评方法

GZB 4-03 02 07 茶艺师

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶艺 tea ceremony

呈现泡茶、品茶过程美好意境、体现形式和精神相融合的综合技艺和学问。

3.2

茶艺师职业技能竞赛 Guangdong occupational skills competition of tea ceremony

依据国家职业技能标准，实行综合考核：以茶艺理论知识和茶艺中的茶席设计、茶艺演示、茶汤呈现等作为比赛项目的竞赛活动。

3.3

茶席 tea mat

由茶叶、泡茶器具、插花、字画等组成，配以灯光、色彩、音乐等烘托，营造一个表达思想、情感、精神，传递美学的空间。

3.4

茶艺演示 demonstration of tea ceremony

参赛者在茶席空间内以泡好一杯茶、展示茶道之美和茶道精神为目的，动态的呈现茶艺的过程。

3.5

规定茶艺 required tea ceremony

比赛时，统一茶样、统一器具与茶席，按照相应茶类固定的冲泡程式进行冲泡演示过程。

3.6

茶样识别 tea identification

参赛者根据裁判要求和指令，在规定时间内，依据熟练程度正确辨别出所提供的茶叶种类及名称。

3.7

自创茶艺 self-created tea ceremony

参赛者根据自己设定的主题进行茶艺编创，并通过茶叶、器具、服饰、茶席、音乐、解说、冲泡程式等演绎的全过程。

3.8

茶艺论文或技术工作总结 tea ceremony paper or tea ceremony technical work summary

参赛者按照规定格式、字数，以论文或技术总结形式撰写与茶艺职业技能相关的经验或成果。

3.9

茶艺师基础知识 basic knowledge of tea ceremony master

以茶艺师职业道德、茶文化基础知识、茶具知识等相关内容作为竞赛基础知识内容。

4 竞赛形式及内容

4.1 茶艺技师（二级）

4.1.1 个人赛

分理论、技能操作和综合能力（茶艺论文或茶艺技术工作总结评审，论文或从事茶艺技术工作总结答辩，茶艺师基础知识，茶样识别）三部分。

4.1.2 命题依据

应符合《GZB 4 03 02 07茶艺师》国家职业技能标准（二级）的规定。

4.1.3 理论考试

理论考试成绩占竞赛总成绩的20%，采取闭卷考形式，一人一桌，考试时间为120分钟，满分为100分，60分为合格。

4.1.4 技能操作

4.1.4.1 成绩及技能要求

技能操作总分为100分，占竞赛总成绩的50%。

- 竞赛内容为自创茶艺。茶艺题材、茶叶品类不限，必须含有茶叶。
- 规定参赛选手用具自备，现场独立完成茶席布置、茶艺演示、解说等操作；竞赛不设助泡、解说等其他才艺人员。
- 要求以鲜明的主题内容，熟练的技能，艺术地表现冲泡茶的过程，呈现茶的最佳品饮意境和茶汤质量。具体分值及评分见表 A.4。

4.1.5 综合能力

综合能力包括茶艺论文或茶艺技术工作总结评审，论文或从事茶艺技术工作总结答辩，茶艺师基础知识，茶样识别四项。

4.1.5.1 成绩及比例分配

综合能力成绩总分为100分，占竞赛总成绩的30%；其中综合能力成绩具体组成如表1所示。

表1 综合能力

综合能力成绩	茶艺论文或茶艺技术工作总结评审	论文或从事茶艺技术工作总结答辩	茶艺师基础知识	茶样识别
100	30%	20%	20%	30%

4.1.5.2 茶艺论文或茶艺技术工作总结评审

采用密码编号专家审阅方式，查重率达30%（包含30%）直接淘汰。组织具有茶艺师高级考评员资格或高级职称专家分组对参赛选手论文或技术工作总结进行审阅分别打分，最终取其平均分。评分细则参考表A.2。

4.1.5.3 论文或从事茶艺技术工作总结答辩

参赛选手根据所提交的论文或技术工作总结内容，围绕二级茶艺技师应掌握的知识点和论文或技术工作总结内容进行答辩，评委分别打分，最终取其平均分。评分细则参考表A.3。

4.1.5.4 茶艺师基础知识

参照国家职业资格茶艺师（二级）资格考试，茶艺师基础知识竞赛形式采用笔试（闭卷）或口试等形式，内容包括茶叶基础知识，审评基础知识，茶具知识等。（题型以单项选择、多项选择、判断题组成，具体根据实际情况配比分）

4.1.5.5 茶样识别

参赛者抽签确定赛题后，按照要求选择正确的茶样，比赛所用的茶样为六大茶类（绿茶、白茶、乌龙茶、红茶、黄茶、黑茶）且质量等级为国家标准一级。考核内容为随机抽取6个样，比赛时间超5分钟淘汰。评分见表A.1。

4.1.6 否定项内容

有下列1项即为否定，淘汰。

- a) 单项理论考试成绩、单项技能操作成绩（自创茶艺）、综合能力成绩、茶艺论文或茶艺技术工作总结评审+论文或从事茶艺技术工作总结答辩成绩、茶艺师基础知识+茶样识别成绩不及格；
- b) 茶艺论文或技术工作总结查重率 $\geq 30\%$ ；
- c) 技能实操过程中透露所属参赛单位或个人信息则淘汰。

4.1.7 茶艺技师（二级）成绩名次排定

成绩=（理论20%）+（技能操作50%）+（综合能力30%）；从高分到低分排名，在总成绩相同的情况以技能成绩较高者排名在前；在技能成绩依然相同的情况下，以综合能力成绩较高者排名在前。评分细则参考表A.1，表A.2，表A.3，表A.4。

4.2 茶艺师（三级）

4.2.1 个人赛

分理论和技能操作两部分，规定仅个人参赛。

4.2.2 命题依据

应符合《GZB 4 03 02 07茶艺师》国家职业技能标准的规定。

4.2.3 理论考试

理论考试成绩占竞赛总成绩的20%，采取闭卷考形式，一人一桌，考试时间为90分钟，满分为 100分，60分为合格。

4.2.4 技能操作

4.2.4.1 技能类型及成绩占比

技能操作成绩占竞赛总成绩的80%，竞赛内容包括茶艺师基础知识，茶样识别，规定茶艺，自创茶艺四项。其中（茶艺师基础知识，茶样识别，规定茶艺）三项占总成绩的20%，自创茶艺成绩占总成绩的60%。

4.2.4.2 茶艺师基础知识

茶艺师基础知识竞赛形式为笔试或口试等其他形式，内容包括茶艺师职业的法律法规，茶叶知识，茶具知识等，分数占比根据实际情况配比。

4.2.4.3 茶样识别

参赛者抽签确定赛题后，按照要求选择正确的茶样，比赛所用的茶样为六大茶类（绿茶、白茶、乌龙茶、红茶、黄茶、黑茶）且质量等级为国家标准一级。考核内容为随机抽取3个样，比赛时间超3分钟淘汰。评分细则参考表A.8。（分数占比根据实际情况配比）

4.2.4.4 规定茶艺

4.2.4.4.1 基本要求

本项目参赛者随机抽取规定茶类及冲泡方法（绿茶玻璃杯泡法、红茶盖碗泡法、黑茶壶泡法、乌龙紫砂壶双杯泡法）所选茶类需符合对应冲泡方法。所使用设备及器具清单参见附录B。参赛者抽签确定赛题后，自行备具取茶时间为5分钟，冲泡时间为6分钟~10分钟。演示过程，赛场统一音乐，不需要解说。评分细则参考表A.7。（分数占比根据实际情况配比）

4.2.4.4.2 绿茶玻璃杯泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温杯一置茶一浸润泡一摇香一冲泡一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.4.4.3 红茶盖碗泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温盖碗一置茶一冲泡一温瓯及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.4.4.4 黑茶壶泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温壶及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.4.4.5 乌龙茶紫砂壶双杯泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温品茗杯及闻香杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.4.5 自创茶艺

技能操作满分为100分，占竞赛总成绩的60%。竞赛内容为自创茶艺演示，题材、茶叶品类不限，必须含有茶叶，比赛时间为8-15分钟。规定参赛选手用具自备，现场独立完成茶艺演示及解说等操作，不设助泡、解说等其他才艺人员。要求以鲜明的主题内容，熟练的技能，艺术地表现冲泡茶的过程，呈现茶的最佳品饮意境和茶汤质量为目的。

4.2.5 团体赛

4.2.5.1 基本要求

分理论和技能操作两部分。团体赛规定以小组团队（2-6人）参赛。

4.2.5.2 命题依据

应符合《GZB 4 03 02 07茶艺师》国家职业技能标准的规定。

4.2.5.3 理论考试

理论考试成绩占竞赛总成绩的20%，采取闭卷考形式，一人一桌，考试时间为90分钟，满分为100分，60分为合格。

4.2.5.4 技能操作

4.2.5.4.1 技能类型及成绩占比

技能操作成绩占竞赛总成绩的80%，竞赛内容包括茶艺师基础知识，茶样识别，规定茶艺，自创茶艺四项。其中（茶艺师基础知识，茶样识别，规定茶艺）三项占总成绩的20%，自创茶艺成绩占总成绩的60%。

4.2.5.4.2 茶艺师基础知识

茶艺师基础知识竞赛形式为笔试或口试等其他形式，内容包括茶艺师职业的法律法规，茶叶知识，茶具知识等。（分数占比根据实际情况配比）

4.2.5.4.3 茶样识别

参赛者抽签确定赛题后，按照要求选择正确的茶样，比赛所用的茶样为六大茶类（绿茶、白茶、乌龙茶、红茶、黄茶、黑茶）且质量等级为国家标准一级。比赛时间为5分钟内。评分细则参考表A.8。（分数占比根据实际情况配比）

4.2.5.4.4 规定茶艺

4.2.5.4.4.1 基本要求

本项目参赛者随机抽取规定茶类及冲泡方法（绿茶玻璃杯泡法、红茶盖碗泡法、黑茶壶泡法、乌龙茶紫砂壶双杯泡法）所选茶类需符合对应冲泡方法。所使用设备及器具清单参见附录。参赛者抽签确定赛题后，自行备具取茶时间为5分钟，演示时间为8分钟~12分钟。演示过程，赛场统一音乐，不需要解说。用具参考附件9，评分细则参考表A.7。（分数占比根据实际情况配比）

4.2.5.4.4.2 绿茶玻璃杯泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温杯一置茶一浸润泡一摇香一冲泡一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.5.4.4.3 红茶盖碗泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温盖碗一置茶一冲泡一温瓿及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.5.4.4 黑茶壶泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温壶及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.5.4.5 乌龙茶紫砂壶双杯泡法茶艺竞技步骤

备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温品茗杯及闻香杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

4.2.5.4.5 自创茶艺

技能操作满分为100分，技能操作成绩占竞赛总成绩的60%，包括设定主题、茶席，并将解说、沏泡、奉茶等融为一体，考核整体团队的动作整齐、协调、合作完成。用具自备，可以设主泡、副泡、讲解等，若使用背景音乐，用电子媒介播放，也可以现场伴奏。比赛时间为10分钟~20分钟。

4.2.6 否定项内容

有下列1项即为否定，淘汰。

- a) 单项理论考试成绩、单项技能操作成绩（自创茶艺）、茶艺师基础知识+茶样识别成绩、规定茶艺成绩不及格；
- b) 单项技能操作（自创茶艺）中全场现场无解说、技能实操过程中透露所属参赛单位或个人姓名；
- c) 团队整体总分平均分不合格则整队淘汰。

4.2.7 茶艺师（三级）成绩名次排定

4.2.7.1 个人赛成绩名次排定

成绩=理论×20%+技能操作×80%【（茶艺师基础知识+茶样识别+规定茶艺）×20%，自创茶艺成绩×60%】从高分到低分排名，在总成绩相同的情况以技能操作成绩较高者排名在前；在技能操作成绩相同的情况下，以自创茶艺单项成绩较高者排名在前；在自创茶艺单项成绩相同的情况下，以技能操作中的规定茶艺成绩较高者排名在前。评分细则参考表A.5。

4.2.7.2 团体赛成绩名次排定

以团队平均分计算占比，即理论考试成绩与技能操作成绩均以团队平均分计算占比。团体成绩=团体理论平均分×20%+团体技能操作成绩平均分×80%【（茶艺师基础知识+茶样识别+规定茶艺）团体平均分×20%，团体自创茶艺成绩平均分×60%】从高分到低分排名，在总成绩相同的情况以技能成绩较高团队排名在前；在技能成绩依然相同的情况下，以自创茶艺单项成绩较高团队排名在前；在自创茶艺成绩依然相同的情况下，以团体技能操作成绩中规定茶艺成绩较高团队排名在前；评分细则参考表A.6。

附 录 A
(规范性)
评分表

A.1 茶样识别评分表

广东省茶艺技师(二级)职业技能竞赛(茶样识别)评分表如表A.1所示。

表A.1 广东省茶艺技师(二级)职业技能竞赛(茶样识别)评分表

参赛选手赛号:			参赛选手姓名: _____		
考核内容	分值分配	考核要点	考核评分的扣分标准	扣分	得分
茶样识别		清楚认识六大茶类及代表茶品, 能准确识别茶样。	1、能准确快捷(4分钟内)按顺序识别出茶样6款, 并全部正确, 满分。 2、在4至4.5分钟内按顺序识别出茶样6款, 并全部正确, 扣3分; 3、在4.5至5分钟内按顺序识别出茶样3款, 并全部正确, 扣6分; 4、茶样识别错一个茶样扣4分; 5、超5分钟, 直接淘汰; 6、识别错三个样茶以上, 直接淘汰;		
错项内容登记					
否定项	1、考试过程中作弊, 直接淘汰。 2、识别错三个样茶以上。(不计分, 直接淘汰)				
选手签名确认:					

裁判签名:

年 月 日

A.2 论文或技术工作总结评审评分表

广东省茶艺技师(二级)职业技能竞赛论文或技术工作总结评审评分表如表A.2所示。

表A.2 广东省茶艺技师(二级)职业技能竞赛论文或技术工作总结评审评分表

选手赛号		论文编号	
论文或技术工作总结评审（占总分 40%）			
*内容重复率 15%以上，每提高 1%扣总分 15%+1%； 如：重复率 16%，扣总分乘以 16%。		重复率：	总分扣分：
评价项目	评价要素	评价内涵	评分
论文、技术总结质量 (60 分)	可行性与必要性(10 分)	阐述的技术内容在本职业中的可行性和必要性，无则扣 3~8 分。	
	撰写内容(10 分)	是否有理论意义或实际使用价值，无则扣 3~8 分。	
	撰写水平(10 分)	结构严谨，概念清楚，内容正确，语言通顺，论据充分，论证得体，反之扣 5~8 分。	
	论文撰写规范化程度(30 分)	1、文中的术语、格式、公式及引用等是否规范。不规范则扣 2~5 分； 2、摘要能概括论文的主要内容，用词较准确，语法较规范；反之扣 2~5 分； 3、论文能查阅并引用本专业文献，参考文献低于 5 篇扣 5 分，低于 3 篇扣 10 分；技术总结可无参考文献。技术总结结论不明确、欠合理，扣 8~10 分。 4、论文观点论据欠准确扣 5~8 分。	
论文、技术总结内涵 (40 分)	撰写内涵(15 分)	论文基础理论知识扎实程度不够，扣 3~5 分； 创新性不够，扣 5~8 分	
	实际应用及解决问题的能力 (25 分)	能体现综合分析和解决问题的能力，欠缺或无则扣 8~20 分。	
小计	100 分		

否定项内容	1、有抄袭行为（重复率 $\geq 30\%$ ） 2、项目内容非本职业领域内容 3、观点和方法严重错误 4、项目不能体现技能性 5、违反考试纪律 选手签名：
-------	---

裁判签名：

年 月 日

A.3 论文(技术总结)答辩评分标准

广东茶艺技师(二级)论文(技术总结)答辩评分标准如表A.3所示。

表A.3 广东茶艺技师(二级)论文(技术总结)答辩评分标准

评审委员提出问题（每位选手提 1-3 个问题）		回答情况(基本正确、不正确)	
1、			
2、			
3、			
评价项目	评价要素	评价内涵	评分
选题质量 (2 分)	选 题(1 分)	1、题目内容思路是否清晰，反之扣 1 分。	
	理论意义和实际应用价值(1 分)	1、选题是否能够理论联系实际，并符合社会发展的需要，具有一定的应用或参考价值，无则扣 0.5~1 分。	
能力水平 (5 分)	综合运用知识能力(2 分)	1、是否能够应用所学知识，对论文所研究问题或技术总结提到的观点进行分析、论述，无则扣 0.5~1 分。 2、是否具有一定的深度、特色或创新，无则扣 0.5~1 分。	
	研究方法、手段和技能的运用能力(3 分)	1、在论文或技术总结中反映出掌握了较强的专业技能，无体现则扣 1~2 分。	
论文（技术总结）质量 (8 分)	撰写内容(2 分)	1、是否有理论意义或实际使用价值，无则扣 1~2 分。	
	撰写水平(2 分)	1、结构严谨，概念清楚，内容正确，语言通顺，论据充分，论证得体，反之扣 1~2 分。	
	论文撰写规范化程度(4 分)	1、论文（技术总结）中的术语、格式、图表、数据、公式及引用等是否规范。不规范则扣 0.5~1 分； 2、摘要能概括论文的主要内容，用词较准确，语法较规范；反之扣 0.5~1 分； 3、论文能查阅并引用本专业文献，参考文献低于 5 篇扣 1 分，低于 3 篇扣 2 分；技术总结可无参考文献。	
答辩表现	论文陈述(3 分)	1、论文陈述的逻辑性，思路凌乱扣 1~2 分； 2、陈述紧张，表达不清晰扣 0.5~1 分。	

(15分)	回答问题(12分)	1、紧张，表达不清晰乱扣0.5~1分； 2、回答问题的逻辑性，思路凌乱扣1~2分； 3、回答问题的正确性，欠准确扣1~3分； 4、答辩过程中能从专业角度解答问题，欠缺则扣1~3分； 5、答辩超时扣1~2分。	
总分			
否定项内容	☐ 1、答辩问非所答，论文不是本人撰写。 选手签名：		

裁判签名：

时间：

A.4 艺技师(二级)职业技能竞赛个人赛评分表

广东省茶艺技师(二级)职业技能竞赛个人赛评分表如表A.4所示。

表A.4 广东省茶艺技师(二级)职业技能竞赛个人赛评分表

选手技能实操赛号：							
序号	鉴定内容	考核要点	配分	考核评分的扣分标准	扣分	得分	备注
1	礼仪及气质形象 (职业形象)	1、走姿、站姿、坐姿(身姿)高雅； 2、礼貌及仪容表情自如； 3、言语、举止文雅。 4、仪表端庄	10	1、身姿欠平稳，扣2分；身姿正，双腿未并拢，扣1分； 2、视线欠专注，表情平淡，扣2分；目低视，扣1分； 3、举止慌张，扣2分；不注重礼貌用语，扣1分； 4、服饰、发饰、化妆欠端庄，扣2分；尚端庄，扣1分。			
2	解说词与主题创作文本	解说词与主题创作文本	10	1、无提交解说词与主题创作文本，扣10分。 2、格式准确度，基本准确扣1-2分； 3、主题解说词与演绎匹配度，基本匹配扣3-5分；不匹配扣9分。			
2	解说音乐配置	1、语言清晰动听 2、音乐与主题相符	10	1、解说语言表达较差，扣3-4分；语言平淡，扣1-2分； 2、音乐未体现主题文化特色扣3-4分，平淡扣1-2分。			
3	茶席设计	茶具摆设位置、距离、方向及茶席设置美观有艺术美感。	8	1、具位置欠正确，欠美观，茶席无装饰，扣6-7分。 2、茶具位置正确，距离不当，茶席装饰欠美观，扣4-5分。 3、茶具位置、距离正确，花纹方向错乱，茶席装饰尚美观，扣1-3分。			
4	表演程式	表演全过程流畅地完成(包括奉茶)。	10	1、表演过程能基本连续完成，缺乏流畅感，扣6-8分。 2、表演过程能连续完成，尚显流畅感，扣3-5分。 3、表演过程能顺利完成，流畅感较好，扣1-2分。			
5	表演艺术	表演塑造的 1、艺术姿态； 2、艺术优美感。	17	1、表演技艺平淡，缺乏艺术优美感，扣8-11分。 2、表演尚注重塑造艺术姿态，艺术优美感平淡，扣4-7分。 3、表演注重塑造艺术姿态，尚显艺术优美感，扣1-3分。			

6	表演主题及文化内涵	茶艺表演体现的主题内涵，茶席、背景符合主题程度	15	1、茶艺主题创意和文化内涵缺乏，茶席装饰、背景效果与主题不相配，扣12-14分。 2、茶艺主题创意和文化内涵缺乏，茶席装饰、背景效果与主题平淡，扣8-11分。 3、茶艺主题创意和文化内涵尚显，茶席装饰、背景效果尚显主题，扣5-7分。 4、茶艺主题创意和文化内涵明显，茶席装饰、背景效果尚显主题，扣1-4分。			
7	茶汤质量	茶艺表演所泡茶汤的色香味等	20	1、茶汤温度，茶汤冷，扣5分，茶汤尚温热，扣2分。 2、茶汤色、香、味色、香、味基本正常，不扣分；色、香、味过浓或过淡，扣5-10分。 3、茶汤量，茶汤量过多或过少，扣2-5分。			
8	时间限制	超时扣分		1、表演时间为9-13分钟，每不足或超过1分钟，扣1分（按30秒计）。 2、上下撤场合计时间5分钟内，每超30秒，扣0.5分。			
		合计	100				
否定项内容		1、全场无解说，使用录音旁白 2、自创茶艺编创演示中出现单位和个人信息 选手签名：					

裁判签名：

年 月 日

A.5 茶艺师(三级)职业技能竞赛个人赛评分表

广东茶艺师(三级)职业技能竞赛个人赛评分表

表A.5 广东茶艺师(三级)职业技能竞赛一个人赛评分表

选手号码：							
序号	鉴定内容	考核要点	配分	考核评分的扣分标准	扣分	得分	备注
1	礼仪及气质形象（职业形象）	1、走姿、站姿、坐姿（身姿）高雅； 2、礼貌及仪容表情自如； 3、言语、举止文雅。 4、仪表端庄 5、服饰	15	1、身姿欠平稳，扣2分；身姿正，双腿未并拢，扣1分。 2、视线欠专注，表情平淡，扣2分；目低视，扣1分。 3、举止慌张，扣2分；不注重礼貌用语，扣1分。 4、服饰、发饰、化妆欠端庄，扣2分；尚端庄，扣1分。			
2	解说音乐配置	1、语言清晰动听 2、音乐与主题相符	10	1、录音解说，扣5分。 2、解说语言表达较差，扣3-4分；语言平淡，扣1-2分； 3、音乐未体现主题文化特色扣3-4分，平淡扣1-2分。			
3	茶席设计	茶具摆设位置、距离、方向及茶席设置美观有艺术美感。	12	1、茶具位置欠正确，欠美观，茶席无装饰，扣6-7分。 2、茶具位置正确，距离不当，茶席装饰欠美观，扣4-5分。 3、茶具位置、距离正确，花纹方向错乱，茶席装饰尚美观，扣1-3分。			
4	表演程式	表演全过程流畅地完成（包括奉茶）。	10	1、表演过程能基本连续完成，缺乏流畅感，扣6-8分。 2、表演过程能连续完成，尚显流畅感，扣3-5分。 3、表演过程能顺利完成，流畅感较好，扣1-2分。			

5	表演艺术 (展示技巧与方式)	表演塑造的 1、艺术姿态; 2、展示的艺术美感; 3、展示的手段。	17	1、表演技艺平淡,缺乏艺术优美感,扣8-11分。 2、表演尚注重塑造艺术姿态,艺术优美感平淡,扣4-7分。 3、表演注重塑造艺术姿态,尚显艺术优美感,扣1-3分。			
6	表演主题及解说词内涵	茶艺表演体现的主题内涵,茶席、背景符合主题程度	18	1、茶艺主题内涵缺乏,茶席装饰、背景效果、解说词与主题不相配,扣12-15分。 2、茶艺主题内涵缺乏,茶席装饰、背景效果、解说词与主题平淡,扣8-11分。 3、茶艺主题内涵尚显,茶席装饰、背景效果、解说词尚显主题,扣5-7分。 4、茶艺主题内涵明显,茶席装饰、背景效果、解说词尚显主题,扣1-4分。			
7	茶汤质量	茶艺表演所泡茶汤的色香味等	18	1、茶汤冷,色、味过浓或过淡,香平淡,扣7-9分。 2、茶汤冷,色、香、味基本正常;或茶汤尚温热,色、香、味过浓或过淡,扣4-6分。 3、茶汤尚温热,色、香、味正常,茶汤量过多或过少,扣1-3分。			
8	时间限制	超时扣分		1、表演时间为8-15分钟,每不足或超过1分钟,扣1分(按30秒计)。 2、上下撤场合计时间5分钟内,每超30秒,扣0.5分。			
9	解说词	解说词内容		无提交解说词扣5分。			
合 计			100				

裁判签名:

年 月 日

A.6 广东茶艺师(三级)职业技能竞赛团体赛评分表

广东省职业技能大赛广东茶艺师(三级)职业技能竞赛团体赛评分表如表A.6所示。

表A.6 广东茶艺师(三级)职业技能竞赛团体赛评分表

团体号码:							
序号	鉴定内容	考核要点	配分	考核评分的扣分标准	扣分	得分	备注
1	礼仪及气质形象 (职业形象)	1、走姿、站姿、坐姿(身姿)高雅; 2、礼貌及仪容表情自如; 3、言语、举止文雅; 4、仪表端庄。	12	1、身姿欠平稳,扣2分;身姿正,双腿未并拢,扣1分。 2、视线不专注,或表情平淡,扣2分;目光低视,扣1分。 3、举止慌张,扣2分;不注重礼貌用语,扣1分。 4、服饰、发饰、化妆欠端庄,扣2分;尚端庄,扣1分。			
2	解说音乐配置	1、语言清晰动听 2、音乐与主题相符	10	1、录音解说,扣5分。 2、解说语言表达较差,扣3-4分;语言平淡,扣1-2分; 3、音乐未体现主题文化特色扣3-4分,平淡扣1-2分。			
3	茶席设计	茶具摆设位置、距离、方向以及茶席装饰美观有艺术感。	12	1、茶具位置欠正确,欠美观,茶席无装饰,扣6-7分。 2、茶具位置正确,距离不当,茶席装饰欠美观,扣4-5分。 3、茶具位置、距离正确,花纹方向错乱,茶席装饰尚美观,扣1-3分。			
4	表演程式流畅	表演全过程流畅地完成(包括奉茶)。	10	1、表演过程能基本连续完成,缺乏流畅感,扣5-7分。 2、表演过程能连续完成,尚显流畅感,扣3-4分。 3、表演过程能顺利完成,流畅感较好,扣1-2分。			

5	表演艺术	表演（展示）塑造 1、艺术姿态； 2、艺术优美感。	15	1、表演技艺平淡，缺乏艺术优美感，扣7-9分。 2、表演尚注重塑造艺术姿态，艺术优美感平淡，扣4-6分。 3、表演注重塑造艺术姿态，尚显艺术优美感，扣1-3分。			
6	表演整齐度	表演过程整体动作的整齐协调程度	8	1、团体动作明显欠整齐协调，扣4-5分。 2、团体动作尚整齐协调，扣2-3分。 3、团体动作基本整齐协调，扣1分。			
7	表演主题及解说词内涵	茶艺表演体现的主题内涵，茶席、背景符合主题程度	18	1、茶艺主题内涵缺乏，茶席装饰、背景效果、解说词与主题不相配，扣12-15分。 2、茶艺主题内涵缺乏，茶席装饰、背景效果、解说词与主题平淡，扣8-11分。 3、茶艺主题内涵尚显，茶席装饰、背景效果、解说词尚显主题，扣5-7分。 4、茶艺主题内涵明显，茶席装饰、背景效果、解说词尚显主题，扣1-4分。			
8	茶汤质量	茶艺表演所泡茶汤的色香味等	15	茶汤冷，色、味过浓或过淡，香平淡，扣7-9分。 茶汤冷，色、香、味基本正常；或茶汤尚温热，色、香、味过浓或过淡，扣4-6分。 茶汤尚温热，色、香、味正常，茶汤量过多或过少，扣1-3分。			
9	时间限制	超时扣分		①表演时间为10-20分钟，每不足或超过1分钟，扣1分（按30秒计）。 ②上下撤场合计时间5分钟内，每超30秒，扣0.5分。			
10	解说词	解说词内容		无提交解说词扣5分。			
合 计			100				

裁判签名：

年 月 日

A.7 茶艺师(三级)职业技能竞赛技能操作考核评分表

广东茶艺师(三级)职业技能竞赛技能操作考核评分表如表A.3所示。

表A.7 广东茶艺师(三级)职业技能竞赛技能操作考核评分表

参赛选手赛号：_____				参赛选手赛号：_____			
指定茶艺竞技：				☐ 绿茶 ☐ 红茶 ☐ 乌龙茶 ☐ 黑茶			
序号	考核内容	分值分配	考核要点	考核评分的扣分标准	扣分	得分	
1	选茶选具	10	能准确配置所考的茶艺类别的茶具	①茶具配套有错乱，漏辅助用具，每个扣3分。 ①主要茶具配套齐全，准备欠利索，扣1-2分			
2	仪表仪容仪态	5	走姿、站姿、坐姿（身姿）高雅；礼貌及仪容表情自如；举止文雅、仪表端庄	①身姿欠平稳，扣0.5-1分；身姿正，双腿未并拢，扣0.5分。 ①视线欠专注，表情平淡，扣0.5-1分；目低视，扣0.5分。 ③举止慌张，扣0.5-1分；不注重礼貌，扣0.5分。 ④服饰、发饰、化妆欠端庄，扣0.5-1分。			
3	茶席布置	5	茶席摆设位置正确、美观	①茶具位置欠协调，欠美观，扣1-2分； ②茶具距离不协调，距离不当，扣1-2分； ③茶具花纹方向错乱，扣1-2分。			

4	茶艺 演示	15	冲泡程序契合茶理，冲泡过程完整，投茶量适宜，水温、冲水量及时间把握合理	①冲泡程序不符合茶理，程序遗漏一处，扣3分，两处及以上，扣4分； ②茶叶用量及水量不均衡不一致，扣2-3分； ③茶叶掉落，扣2-3分。 ④茶荷剩茶叶过量，扣1-2分。		
		5	操作动作适度，顺畅，优美，形神兼备	①动作不连贯，扣1-2分，操作过程中茶水外洒，扣2分； ②器具翻到，扣2分，器具碰撞发出声音，扣1分。		
		5	奉茶、行姿动作优美端庄	①奉茶时将茶盘放置茶桌上，扣1分； ②奉茶次序混乱，扣1-2分； ③未行伸掌礼或礼貌用语，扣1分。		
		5	收具离场有序，完美结束	①收具欠有序，茶具摆放欠合理，茶具无清洗，扣2-3分； ②离开演示台时，走姿不端正，无行礼，扣1-2分。		
5	茶汤 质量	20	茶的色、香、味、形等充分表达	①茶水比不合适，扣3-5分， ②汤色差异明显，扣3-5分； ③水温过高或过低，扣2-3分； ④茶汤过量或过少，扣2-3分；		
6	时间	——	在规定时间内完成规定茶艺演示	①红、绿茶茶艺演示全过程高于10分钟，每超1分钟，扣2分； ②乌龙、黑茶茶艺演示全过程高于12分钟，每超1分钟，扣2分； ③选具时间为5分钟，每超1分钟，扣2分		
合计		70分				
否定项		1. 漏选指定茶艺相匹配的主泡器。（不计分，直接淘汰） 2. 红、绿茶茶艺演示全过程低于6分钟，乌龙、黑茶茶艺演示全过程低于8分钟。（不计分，直接淘汰） 3. 所选茶叶不对应指定茶艺竞技。（不计分，直接淘汰）				

选手签名确认:	裁判签名:	年	月	日
---------	-------	---	---	---

A.8 技能操作考核评分表

广东茶艺师(三级)职业技能竞赛选拔赛(茶样识别)技能操作考核评分如表A.8所示。

表A.8 广东茶艺师(三级)职业技能竞赛选拔赛(茶样识别)技能操作考核评分表

参赛选手赛号：			参赛选手姓名：		
考核内容	分值分配	考核要点	考核评分的扣分标准	扣分	得分
茶样识别	30	清楚认识六大茶类及代表茶品，能准确识别茶样	①能准确快捷（2 分钟内）按顺序识别出茶样 3 款，并全部正确，满分。 ②在 2 至 2.5 分钟内按顺序识别出茶样 3 款，并全部正确。扣 3 分； ③在 2.5 至 3 分钟内按顺序识别出茶样 3 款，并全部正确。扣 6 分； ④茶样识别错一个茶样扣 10 分； ⑤识别错两个样茶以上（含两个），直接淘汰；		

否定项	1. 考试过程中作弊，直接淘汰。 2. 识别错两个样茶以上（含两个）。（不计分，直接淘汰） 选手签名确认：
------------	--

裁判签名：

年 月 日

附 录 B

(资料性)

茶艺使用设备及器具清单

规定茶艺使用设备及器具清单可参照表B. 1。

表B. 1 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：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
	奉茶用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	1
乌龙茶	盛放茶具：双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	1
	奉茶用具：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	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	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
黑茶	奉茶用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	1
	盛放茶具：双层茶盘	长：500mm，宽：300mm	1

	奉茶用具：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	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
