附件：

**2018年全国职业院校技能大赛**

**赛项申报书**

赛项名称：中华茶艺

赛项类别：常规赛项 行业特色赛项□

赛项组别：中职组□ 高职组

涉及的专业大类/类：财经商贸大类、农林牧渔大类

方案设计专家组组长：

手机号码：

方案申报单位（盖章）：全国供销合作职业教育教学

指导委员会

方案申报负责人：

方案申报单位联络人：

联络人手机号码：

电子邮箱：

通讯地址：

邮政编码：

申报日期：2017年8月30日

**2018年全国职业院校技能大赛**

**赛项申报方案**

**一、赛项名称**

（一）赛项名称

中华茶艺

（二）压题彩照

（三）赛项归属产业类型

现代农业、现代服务业。

（四）赛项归属专业大类/类

财经商贸大类/茶艺与茶叶营销、农林牧渔大类/茶树栽培与茶叶加工。

**二、赛项申报专家组**

行业企业和科研院校的成员比例为5:5，充分考虑了行业、企业在比赛中的重要性，确保设计的比赛项目贴近企业、行业的需求。职称结构合理，团队中正高职称6人、副高职称1人；4人具有茶艺技师资格、3人具有高级评茶师资格。

**三、赛项目的**

倡导“茶为国饮”，弘扬中华博大精深的民族传统茶文化，将“绿色、健康、和谐”的茶文化精神融入职业教育人才培养中，引导中华茶艺向科学、健康的方向发展。提升高职院校学生的综合素质、团队合作精神，展示高职学生的创新能力；通过技能竞赛，建立健全高职院校专业人才培养文案，将竞赛引入教学，提升学生综合素质，提高茶专业综合竞争力，促进教学产相结合，积极推进高职院校与企业深入合作，探索培养茶艺高技能人才的新途径和新方法。

**四、赛项设计原则**

茶是中国的国粹，中国是茶的故乡，在倡导“茶为国饮”思想指导下，弘扬中华茶艺，倡导健康生活；以茶载道，培养高技能茶艺人才，引导茶叶行业广大从业人员钻研业务、敬业爱岗，不断提高技能水平；加强农业基础地位，提升茶文化产业，促进产业跨越发展，加速茶叶产业转型升级。赛项设计中始终坚持公开、公平、公正的原则；现场比赛与展示体验环节相统一原则；高职参赛选手素质区别中职参赛选手素质的原则；兼顾全国各地茶艺培养高职院校自身特点原则；比赛内容和评比方法主客观协调原则（客观性∶主观性>2）；引导中华茶艺健康发展和指导高技能茶艺人才科学培养原则；同时还坚持统一性、普惠性、公益性和专门化竞赛平台原则。

**五、赛项方案的特色与创新点**

（一）比赛项目设计的原型来源于茶艺服务行业一线，围绕高级茶艺师（国家职业资格三级）和茶艺技师（国家职业资格二级）职业资格标准，应对茶叶产业三个时代到来（人人都学茶时代、国人人均消费茶叶1300克时代及茶叶产业总产值突破5000亿元），倡导“茶为国饮”，弘扬中华国粹；缔造紧扣“一带一路”时代脉搏：高校文化传承，缔造文化强国。

（二）以个人参赛，以省为单位组队模式；每省参赛队伍有3-6选手组成，每个参赛选手1名指导教师，每队指派1名领队；其中创新茶艺环节可以邀请1-2位选手所在学校学生作为助演嘉宾。参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。

（三）兼顾茶艺大赛的民族地域性和挖掘学生茶艺技能的创新性，增强比赛公平、公正及公开性；赛项共分四个环节：指定茶艺（统一器具、统一音乐、统一主题，占25%分值）、茶席创新（遵循主题、突出创新、现场布席，占15%分值）、创新茶艺（遵循主题、突出创新、团队协作，占35%分值）、品饮茶艺（品茶赏艺、体现生活、传承文化，占25%分值），既要遵守大赛设计原则，又要兼顾大赛目的和水平质量。

**六、竞赛内容简介（须附英文对照简介）**

茶是中国的国粹，中国是茶的故乡。在倡导“茶为国饮”思想指导下，弘扬传播民族传统茶文化与“一带一路”精神，引导中华茶艺向科学、健康的方向发展，特举办本次中华茶艺大赛。本赛项为个人赛，主要考核选手茶艺专业技能和茶文化知识，考察其综合素质、协作精神、创新能力；所有选手要参加四个竞技环节，依次为指定茶艺竞技（绿茶茶艺、红茶茶艺、青茶茶艺）、茶席创新竞技、创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技；以茶载道，将“绿色、健康、和谐”的茶文化精神融入职业教育人才培养中，加快茶艺高技能人才培养，促进我国茶文化与茶产业的发展。

Tea is the quintessence of China, Chinese is the hometown of tea.In the advocacy of "tea for the national drink of guiding ideology, promote the dissemination of national traditional tea culture and the" The Belt and Road "spirit, guide the development of Chinese tea to the scientific and healthy direction, organizing the Chinese tea ceremony skills competition.The competition for individual players, the main assessment tea professional skills and knowledge of tea culture, the comprehensive quality and innovation ability, team spirit;All players must participate in the four competitive link, followed by standard tea ceremony (Green tea,Black tea , and olong tea)、tea table specified innovation competition、free-style tea ceremony and drinking tea competitive;Drumming truth with tea, "the spirit of the tea culture of green, healthy and harmonious" into the personnel occupation education and training, to speed up the high skilled talents to promote the development of tea culture and tea culture industry.

**七、竞赛方式（含组队要求、是否邀请境外代表队参赛）**

（一）本赛项为个人赛竞赛模式。以省为单位组队参赛，每个参赛队伍有3-6选手组成，每个参赛选手1名指导教师，每省参赛队指派1名领队，创新茶艺竞技环节允许邀请1-2名选手所在院校学生作为助演嘉宾，提高竞赛的观赏性。参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。

（二）全部比赛项目2天内完成。指定茶艺竞技和茶席创新竞技环节抽签决定比赛人员和顺序，由于同时参赛人数较多，现场完成操作后评分表当场密封，12小时后张榜公布分数，此环节分A、B组评委。创新茶艺竞技和品饮茶艺竞技环节按照抽签顺序参赛，组委会组织C、D组评委当场给出评分。

（三）本次比赛充分调动赛项设计团队中行业企业成员的各类资源，通过邀请函发送、大赛宣传资料寄送、大赛网站宣传、以协会和研究会名义邀请等多种形式联系港澳台、日本、韩国及一带一路沿线等地的相关院校和协会组织组成代表队参与，形式可以是组队参赛、参观交流、现场布展、特色表演、茶艺研讨等，以期扩大竞赛影响，加强境内外茶艺交流与合作。

**八、竞赛时间安排与流程**

比赛时间：2018年5月中上旬举行，主赛场设在浙江省杭州市，比赛周期2天。

**2018年全国职业院校中华茶艺竞赛日程表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **时间** | **内容** | **备注** |
| 12日 | 10:00-14:00 | 报到 |  |
| 15:00-16:15 | 选手熟悉场地  指导教师参观场地 | 分批次 |
| 16:15-17:30 | 领队会议 | 抽签 |
| 13日 | 8:20-11:00 | 指定茶艺竞技  茶席创新竞技 | 分批  比赛 |
| 9:00-10:30 | 特色体验活动  （茶席创新竞技） | 统一组织 |
| 12:30-18:00 | 创新茶艺竞技 | 分组分批  比赛 |
| 品饮茶艺竞技 | 分组分批  比赛 |
| 14日 | 7:30-18:00 | 创新茶艺竞技 | 分组分批  比赛 |
| 品饮茶艺竞技 | 分组分批  比赛 |
| 15日 | 9:00- | 闭幕式 |  |

**中华茶艺竞赛批次时间表（以90名参赛选手为例）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 比赛日期 | 比赛  环节 | 时间 | 赛程任务安排 A组 | 赛程任务安排 B组 |
| 5月12日 | 拷贝  音乐 | 15:30-16:30 | 创新茶艺竞技 A组  拷贝影音素材 | 创新茶艺竞技 B组  拷贝影音素材 |
| 5月  13日 | 指定茶艺竞技 | 8:20-8:50 | 指定茶艺竞技A组  抽签 | 指定茶艺竞技B组  抽签 |
| 9:00-9:30 | 指定茶艺竞技A组  （A组第一批：A1-A15） | 指定茶艺竞技B组  （B组第一批：B1-B15） |
| 9:30-10:00 | 指定茶艺竞技A组  （A组第二批：A16-A30） | 指定茶艺竞技B组  （B组第二批：B16-B30） |
| 10:00-10:30 | 指定茶艺竞技A组  （A组第三批：A31-A45） | 指定茶艺竞技B组  （B组第三批：B31-B45） |
| 茶席创新竞技 | 9:15-9:30 | 茶席创新竞技A组  （A组第三批：A31-A45） | 茶席创新竞技B组  （B组第三批：B31-B45） |
| 9:45-10:00 | 茶席创新竞技A组  （A组第一批：A1-A15） | 茶席创新竞技B组  （B组第一批：B1-B15） |
| 10:15-10:30 | 茶席创新竞技A组  （A组第二批：A16-A30） | 茶席创新竞技B组  （B组第二批：B16-B30） |
| 特色体验展示 | 9:30-11:00 | 特色体验展示 | 特色体验展示 |
| 创新茶艺竞技 | 12:10-12:30 | 创新茶艺竞技A组  第一批、第二批（A1-A16）  检录、抽签 | 创新茶艺竞技B组  第一批、第二批（B1-B16）  检录、抽签 |
| 12:30-18:00 | 创新茶艺竞技 A组  第一批、第二批（A1-A16）比赛 | 创新茶艺竞技 B组  第一批、第二批（B1-B16）比赛 |
| 品饮茶艺竞技 | 12:10-12:30 | 品饮茶艺竞技A组  第三批、第四批（A17-A32）  检录、抽签 | 品饮茶艺竞技B组  第三批、第四批（B17-B32）  检录、抽签 |
| 12:30-18:00 | 品饮茶艺竞技 A组  第三批、第四批（A17-A32）比赛 | 品饮茶艺竞技 B组  第三批、第四批（B17-B32）比赛 |
| 5月  14日 | 创新茶艺竞技 | 7:40-8:00 | 创新茶艺竞技 A组  第三批、第四批（A17-A32）  检录、抽签 | 创新茶艺竞技 B组  第三批、第四批（B17-B32）  检录、抽签 |
| 8:00-12:30 | 创新茶艺竞技 A组  第三批、第四批（A17-A32）比赛 | 创新茶艺竞技 B组  第三批、第四批（B17-B32）比赛 |
| 品饮茶艺竞技 | 7:40-8:00 | 品饮茶艺竞技 A组  第五批、第六批（A33-A45）  检录、抽签 | 品饮茶艺竞技 B组  第五批、第六批（B33-B45）  检录、抽签 |
| 8:00-12:30 | 品饮茶艺竞技 A组  第五批、第六批（A33-A45）比赛 | 品饮茶艺竞技 B组  第五批、第六批（B33-B45）比赛 |
| 创新茶艺竞技 | 13:10-13:30 | 创新茶艺竞技 A组  第五批、第六批（A33-A45）  检录、抽签 | 创新茶艺竞技 B组  第五批、第六批（B33-B45）  检录、抽签 |
| 13:30-18:00 | 创新茶艺竞技 A组  第五批、第六批（A33-A45）比赛 | 创新茶艺竞技 B组  第五批、第六批（B33-B45）比赛 |
| 品饮茶艺竞技 | 13:10-13:30 | 品饮茶艺竞技A组  第一批、第二批（A1-A16）  检录、抽签 | 品饮茶艺竞技B组  第一批、第二批（B1-B16）  检录、抽签 |
| 13:30-18:00 | 品饮茶艺竞技A组  第一批、第二批（A1-A16）  检录、抽签 | 品饮茶艺竞技B组  第一批、第二批（B1-B16）  检录、抽签 |

**九、竞赛试题**

本赛项是公开赛题，个人参赛。共分指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技、茶席创新竞技4个环节。

（一）指定茶艺竞技环节（占总成绩的25%）

选手按照随机抽取的茶类竞技进行比赛如指定绿茶茶艺竞技，用玻璃杯冲泡西湖龙井，统一茶样、统一器具、统一主题、统一音乐、统一时间，评委从茶汤质量、茶艺演示、仪容仪表、礼仪、茶席布置、时间几方面进行评比。

（二）创新茶艺竞技（占总成绩的35%）

参赛选手自选茶艺，设定主题、茶席，将解说、表演、泡茶融入其中，创作背景音乐、茶具、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，竞赛时可邀请1-2名助演人员共同完成比赛，评委从创新性、茶汤质量、茶艺演示、茶水具配置、解说、时间几方面进行评比。

（三）品饮茶艺

参赛选手根据赛前抽签确定冲泡品饮的茶类和比赛主题，在规定时间内（10min）于候考区内选择要用的茶具、背景、音乐等素材，并完成理论作答（书面答题）。

进入比赛场地后根据选用茶具布席，营造品茗环境与氛围，从参赛选手的仪表仪容、茶席布置、冲泡品饮技法、茶汤质量等方面展示真实品饮生活；每位参赛选手根据所选茶类、主题、茶具冲泡2次，每次冲泡5杯，其中4杯分别奉给4名裁判，第5杯自品，并根据比赛主题和所泡茶的色、香、味进行解说；所有器具均有举办方提供，参赛服装以休闲生活服饰为宜。

（四）茶席创新竞技（占总成绩的15%）

茶席创新竞技，参赛选手于赛前15天将电子版的茶席设计作品提交到赛项执委会指定的地方，电子版茶席作品包括：茶席全景照片1张（JPG格式）、茶席展示视频15-20s（含背景及音乐，MP4格式）、茶席设计文案简介1份（word格式）、背景音乐源文件1份（MP3格式），该部分占总成绩5%；其中茶席设计文案简介，包括茶席标题、主题阐述、器物配置组成、色彩色调搭配、背景配饰音乐等说明，占总成绩3%；竞赛时选手按照赛前提交的茶席全景照片及设计文案，在规定时间内（不超过10min）独立完成个茶席布置，茶具、茶叶、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，该部分占总成绩10%。

**十、评分标准制定原则、评分方法、评分细则**

（一）评分标准制定原则

中华茶艺竞赛评分标准参照《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））中相关标准和茶艺师职业岗位的技能需求制定。强调用科学的技法，展现参赛选手茶艺综合技能，充分展示茶的色、香、味、形，要求展示的过程优美，融入中国传统文化优秀的思想精髓和道德情怀，呈现仪态、礼仪、意境等美感，要求结果美与过程美有机融合，让欣赏者得到物质和精神上的享受。

（二）评分方法

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。裁判人员组成将根据参赛选手数量而定。以90名参赛选手为例，竞赛将分A、B两组同时进行，指定茶艺竞技每个组每批每种茶类共5名选手同时比赛，5名裁判执裁；全部组别批次的比赛在竞赛第一天上午完成。创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技将分组分批次进行，每组7名裁判执裁，创新茶艺去掉最高和最低分后取平均分为比赛最后得分。从第五组开始陆续依次当场亮分，分别于竞赛第一日下午和第二日全体完成比赛。茶席创新竞技分两个环节，竞赛电子作品由5名裁判统一时间执裁，茶席现场展示所有选手统一布置，由B组评委（组成同前）当场打分。

竞赛分数将采用实时公布，分数公布时只显示参数队伍的参数序号和在该环节获得的分数。指定茶艺竞技环节、茶席创新竞技环节的比赛分数在该环节结束后，即刻统分并经裁判组审核后张榜公布；创新茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节从第五组开始陆续依次当场亮分，并经裁判组审核后张榜公布。本次竞赛各项成绩按照百分制加权计分。总成绩（分）=指定茶艺竞技分数×25% + 创新茶艺竞技分数×35% + 品饮茶艺竞技分数×25% + 茶席创新竞技分数×15%。参赛选手放弃任一环节将不参与比赛总分排名统计。

竞赛总成绩由指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技、茶席创新竞技四部分的加权成绩组成，合计100分。总成绩相同的情况下，以创新茶艺竞技成绩较高者排名在前，在创新茶艺竞技成绩依然相同的情况下，则以品饮茶艺竞技成绩较高者排名在前；若在创新茶艺竞技成绩、品饮茶艺竞技成绩相同的情况下，则以指定茶艺竞技成绩较高者排名在前；若在创新茶艺竞技成绩、指定茶艺竞技成绩、品饮茶艺竞技成绩相同情况下，则两位选手现场以抽签的某一指定茶艺同台竞技，得分高为优胜者。

（三）评分细则

**1.指定茶艺评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值(%) | 要求和评分标准 | 扣分细则 |
| 1 | 礼仪  仪表  仪容  15分 | 4 | 发型、服饰端庄、自然 | （1）穿无袖服饰，扣1分  （2）发型突兀不端正，扣1分  （3）服饰不端正、不协调，扣1分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 6 | 形象自然、得体，高雅，表演中身体语言得当，表情自然，具有亲和力 | （1）视线不集中或低视或仰视，扣1分  （2）神态木讷平淡，无眼神交流，扣1分  （3）神情恍惚，表情紧张不自然，扣1分  （4）妆容不当，留长指甲、纹身，扣2分  （5）其它因素酌情扣分 |
| 5 | 动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体 | （1）抹指甲油，扣1分  （2）未行礼，扣1分  （3）坐姿不端正，扣1分  （4）手势中有明显多余动作，扣1分  （5）姿态摇摆，扣1分  （6）其它因素酌情扣分 |
| 2 | 茶席  布置  10分 | 6 | 茶器具布置与排列有序、合理 | （1）茶具不齐全、或有多余茶具，扣1分  （2）茶具排列杂乱、不整齐，扣2分  （3）茶席布置违背茶理，扣2分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 4 | 冲泡茶过程中席面器具保持有序、合理 | （1）冲泡茶过程中器具摆放不合理，扣1分  （2）冲泡茶过程中席面不清洁、混乱，扣2分  （3）其它因素酌情扣分 |
| 3 | 茶艺  演示  35分 | 15 | 冲泡程序契合茶理，投茶量适宜，水温、水量、时间把握合理 | （1）冲泡程序不符合茶理，扣2分  （2）泡茶顺序混乱或有遗漏，每处扣2分  （3）茶叶处理、取放不规范，扣2分  （4）泡茶水量、水温选择不适宜，每项2分  （5）泡茶时间掌握不适宜，扣1分  （5）其它因素酌情扣分 |
| 10 | 操作动作适度，顺畅，优美，过程完整，形神兼备 | （1）动作不连贯，扣2分  （2）操作过程中水洒出来，扣2分  （3）杯具翻倒，扣2分  （4）器具碰撞多次发出声音，扣2分  （5）其它因素酌情扣分 |
| 6 | 奉茶姿态及姿势自然、大方得体，礼貌用语 | （1）奉茶时将奉茶盘放置茶桌上，扣2分  （2）未行伸掌礼扣1分  （3）脚步混乱，扣1分  （4）不注重礼貌用语，扣1分  （5）其它因素酌情扣分 |
| 4 | 收具规范有序、优雅 | （1）收具不规范扣1分。  （2）收具动作仓促，出现失误，扣1分  （3）离开演示台时，姿态不端正，扣1分  （4）其它因素扣分 |
| 4 | 茶汤  质量  35分 | 8 | 汤色明亮，深浅适度 | （1）过浅或过深，各扣1分  （2）欠清澈、浑浊或有茶渣，各扣1分  （3）欠明亮、暗沉，各扣1分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 8 | 汤香持久，能表现所泡茶叶品类特征 | （1）香低不持久，扣1分  （2）茶汤不纯正、有异味，各扣1分  （3）茶品本具备的香型特征不显，扣2分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 9 | 滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品类特色 | （1）涩感明显、不爽，各扣1分  （2）过浓或过淡，扣2分  （3）茶品具备的滋味特征表现不够，扣2分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 10 | 茶汤适量、温度、浓度适宜 | （1）奉茶量过多或过少，各扣2分  （2）茶汤温度不适宜，扣2分  （3）冲泡后茶汤浓度过浓或过淡，各扣2分  （4） 其它因素酌情扣分 |
| 5 | 时间  5分 | 5 | 在8-13min内完成茶艺演示 | （1）超1min之内，扣1分  （2）超1-2min，扣3分  （3）超2min及以上扣5分  （4）少于6min，扣5分  （5）6-7min，扣2分  （6）7-8min，扣1分 |

**2.创新茶艺评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值(%) | 要求和评分  标准 | 扣分细则 |
| 1 | 创意  20分 | 10 | 主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远 | （1）主题立意不够新颖，没有原创性，扣4分  （2）有原创性，但缺乏文化内涵，扣3分  （3）意境欠高雅，缺乏深刻寓意，扣3分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 10 | 场地、备具布置茶席设置有创新，与主题吻合 | （1）缺乏新意，扣3分  （2）与主题不吻合扣3分  （3）插花、挂画等背景布置缺乏创意，扣2分  （4）场地布置缺乏美感、凌乱扣2分  （5）其它因素酌情扣分 |
| 2 | 礼仪  仪表  仪容  10分 | 10 | 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，扣2分  （2）发型、服饰与茶艺主题不协调，扣4分  （3）动作、手势、姿态欠端正，扣2分  （4）动作、手势、姿态不端正，扣4分  （5）仪容仪表礼仪缺乏审美情趣，扣2分  （6）其它因素酌情扣分 |
| 3 | 茶艺  演示  30分 | 12 | 布景、音乐、服饰及茶具协调，表演具有较强艺术感染力，且茶艺动作及茶具布置具有美感，有实用性 | （1）布景、服饰及茶具等色调、风格不协调，扣3分  （2）布景、服饰、音乐与主题不协调，扣3分  （3）表演缺乏艺术感染力，扣2分  （4）表演艺术感染力不强，扣1分  （5）茶具或茶艺表演无实用性，扣2分  （6）整体表演（器、人、境）欠协调，扣2分 |
| 13 | 动作自然、手法连贯，冲泡程序合理，过程完整、流畅，形神俱备 | （1）动作不连贯，扣2分  （2）操作过程水洒出来，扣2分  （3）杯具翻倒，扣2分  （4）冲泡程序不合茶理，有明显错误，扣3分  （5）投茶方式不准确，扣1分  （6）表演技艺平淡缺乏表情，扣2分  （7）选手间协作无序，主次不分，扣3分 |
| 5 | 奉茶姿态、姿势自然，言辞得当 | （1）奉茶时将奉茶盘放置茶桌上，扣2分  （2）未行伸掌礼扣1分  （3）脚步混乱，扣1分  （4）不注重礼貌用语，扣1分 |
| 4 | 茶汤  质量  25分 | 15 | 茶汤色、香、味等特性表达充分 | （1）茶汤不纯正、有异味，各扣1分  （2）茶汤涩感明显、不爽，各扣1分  （3）茶汤滋味过浓或过淡，各扣1分  （4）茶汤颜色过浅或过深，各扣1分  （5）茶汤欠清澈、浑浊或有茶渣，各扣1分  （6）茶品本具备的香型特征不显，扣2分  （7）茶品本具备的滋味特征表现不够，扣2分  （8）其它因素酌情扣分 |
| 10 | 所奉茶汤适量、温度、浓度适宜 | （1）奉茶量过多或过少，各扣2分  （2）茶汤温度不适宜，扣2分  （3）冲泡后茶汤浓度过浓或过淡，各扣2分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 5 | 文本及解说  10分 | 10 | 文本阐释有内涵，讲解准确，口齿清晰，引导和启发观众对茶艺理解，给人美的享受 | （1）无展示茶艺作品纸质文本，扣3分  （2）文本阐释缺乏深意与新意，扣2分  （3）解说词立意欠深远、无创意，扣1分  （4）解说词无法引导理解茶艺，扣2分  （5）讲解与演示过程不协调一致，扣1分  （6）不脱稿、口齿不清、欠感染力，扣2分 |
| 6 | 时间  5分 | 5 | 在10-15min内完成茶艺演示 | （1）超1min之内，扣1分  （2）超1-2min，扣3分  （3）超2min及以上扣5分  （4）少于8min，扣5分  （5）8-9min，扣2分  （6）9-10min，扣1分 |

**3.品饮茶艺评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值(%) | 要求和评分标准 | 扣分细则 |
| 1 | 茶汤质量  45分 | 8 | 汤色明亮，深浅适度 | （1）过浅或过深，各扣1分  （2）欠清澈、浑浊或有茶渣，各扣1分  （3）欠明亮、暗沉，各扣1分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 8 | 汤香持久，能表现所泡茶叶品类特征 | （1）香低不持久，扣1分  （2）茶汤不纯正、有异味，各扣1分  （3）茶品本具备的香型特征不显，扣2分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 9 | 滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品类特色 | （1）茶汤涩感明显、不爽，各扣1分  （2）过浓或过淡，扣2分  （3）茶品本具备的滋味特征表现不够，扣2分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 10 | 两道茶间汤色、香、味表达不一致 | （1）两道茶汤色泽表达差异明显，扣3分  （2）两道茶香气呈现差异明显，扣3分  （3）两道茶汤滋味表达差异明显，扣3分  （4）其它因素酌情扣分 |
| 10 | 茶汤适量、温度、浓度适宜 | （1）奉茶量过多或过少，各扣2分  （2）茶汤温度不适宜，扣2分  （3）冲泡后茶汤浓度过浓或过淡，各扣2分  （4） 其它因素酌情扣分 |
| 2 | 礼仪  仪容神态10分 | 4 | 形象自然得体，具有亲和力 | （1）妆容不当，扣1分  （2）神态木讷，扣1分  （3）表情不自然或缺乏亲和力，扣2分 |
| 3 | 仪态端正，优雅大方 | （1）未行礼，扣1分  （2）姿态不端正，扣1分  （3）手势夸张、做作，扣1分 |
| 3 | 品茶、奉茶姿势自然，大方得体，礼貌用语 | （1）奉茶未行伸掌礼，扣1分  （2）不注重礼貌用语，扣1分  （3）品饮姿势不规范，扣1分 |
| 3 | 冲泡过程20分 | 2 | 茶具准备有序，茶席布具合理 | （1）茶具准备不全，扣1分  （2）茶席布具无序、不合理，各扣1分  （3）其它因素酌情扣分 |
| 16 | 冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅 | （1）冲泡程序不符合茶理，扣2分  （2）泡茶顺序颠倒或遗漏，每处扣2分  （3）冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣2分  （4）冲泡过程不连贯，扣2分  （5）水洒出茶具外，扣1分  （6）茶器具翻倒扣或多次碰出声音，扣2分  （7）茶样处理、取放不规范，扣1分  （8）其它因素酌情扣分 |
| 2 | 收具优雅、有序 | （1）顺序混乱，茶具摆放不合理，扣1分  （2）动作仓促，出现失误，扣1分  （3）其它因素酌情扣分 |
| 4 | 说茶10分 | 10 | 表达清晰、色香味描述准确，亲和力、感染力强 | （1）茶品辨认错误，未能准确介绍，扣2分  （2）茶品色、香、味描述不准确，每处扣1分  （3）交流过程中亲和力或感染力不强，扣2分  （4）两道茶汤品饮缺乏必要引导交流，扣2分  （5）其它因素酌情扣分 |
| 5 | 时间  5分 | 5 | 在10-15min内完成茶艺操作 | （1）超1min之内，扣1分  （2）超1-2min，扣3分  （3）超2min及以上扣5分  （4）少于8min，扣5分  （5）8-9min，扣2分  （6）9-10min，扣1分 |
| 备注：现场抽取理论答题10分，占总分2.5%。 | | | | |
| 选手现场书面答出涉及茶艺有关的中华茶文化历史、茶叶种类、茶叶审评、泡茶基本要素、茶艺与音乐、少数民族饮茶风俗、无我茶会等茶艺理论知识5道客观问题，如1.《七碗茶》歌中吃到第一碗情景是 ；2. 陆羽《茶经》指出饮茶用水质量顺序是： 。 | | | | |

**4.茶席创新评分细则**

**（1）茶席设计简介评分细则**

| **序号** | **项目** | **分值**  **(%)** | **要求和评分细则** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 主题阐述 | 25 | 文字阐述准确、合理，有深度，语言表达优美、凝练。  （1）主题内容，从鲜明、内涵、原创性等三个方面评判，每个方面分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分；  （2）主题设计，从新颖、巧妙、艺术性等三个方面评判，每个方面分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分；  （3）主题创新，从构思设计和整体搭配两个方面评判，每个方面分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （4）其它不规范因素酌情扣1-2分 |
| 2 | 主体器具配置说明 | 25 | 文字阐述准确、合理，有深度，语言表达优美、凝练。  （1）茶叶与茶具搭配，从合理、协调、完整、实用等属性评判，每一个属性表达分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；（2）席面主体器具与物件间搭配，从合理、协调、巧妙等特性评判，每一个特性表达分好、中、差三级赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （3）其它突兀因素酌情扣1-2分 |
| 3 | 色彩色调搭配说明 | 25 | 文字阐述准确、合理，有深度，语言表达优美、凝练。  （1）茶席整体色彩搭配，从美观、协调、合理等属性评判，每一个属性表达分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣5分，差扣7.5分；  （2）茶席整体色调搭配，从协调、合理两个属性评判，每一个属性表达分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2.5分，差扣5分；  （3）茶席器具、物件材料质地，从搭配合理角度，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2.5分，差扣5分； |
| 4 | 背景配饰音乐配置说明 | 25 | 文字阐述准确、合理，有深度，语言表达优美、凝练。  （1）茶席背景与茶席主题搭配，从映衬与协调两个方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2.5分，差扣3.5分；  （2）茶席背景音乐与主题搭配，从渲染力、感染力、意境美等方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2.5分，差扣3.5分；  （3）茶席配饰与茶席整体搭配，从完美、协调、合理三个方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2.5分，差扣3.5分；   1. 其它突兀搭配酌情扣1.5-2.5分 |

**（2）茶席作品展示评分细则**

| **序号** | **项目** | **分值**  **(%)** | **要求和评分标准** | **扣分细则** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 主题特性 | 25 | 主题鲜明、有原创性，构思新颖、巧妙，富有内涵、有艺术性及个性 | （1）主题内容，从鲜明、内涵、原创性等三个方面评判，每个方面分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分；  （2）主题设计，从新颖、巧妙、艺术性等三个方面评判，每个方面分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分；  （3）主题创新，从构思设计和整体搭配两个方面评判，每个方面分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （4）其它不规范因素酌情扣1-2分 |
| 2 | 主体器具配置 | 25 | 茶具与茶叶搭配合理，器具组合完整、协调、配合巧妙、并具有实用性 | （1）茶叶与茶具搭配，从合理、协调、完整、实用等属性评判，每一个属性表达分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；（2）席面主体器具与物件间搭配，从合理、协调、巧妙等特性评判，每一个特性表达分好、中、差三级赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （3）其它突兀因素酌情扣1-2分 |
| 3 | 色彩色调搭配 | 10 | 茶席整体配色美观、协调、合理 | （1）茶席整体色彩搭配，从美观、协调、合理等属性评判，每一个属性表达分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （2）茶席整体色调搭配，从协调、合理两个属性评判，每一个属性表达分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分；  （3）茶席器具、物件材料质地，从搭配合理角度，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分； |
| 4 | 背景配饰音乐  配置 | 20 | 茶席背景、插花、相关工艺品等配饰搭配完美，以及背景音乐能渲染主题，富有感染力 | （1）茶席背景与茶席主题搭配，从映衬与协调两个方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （2）茶席背景音乐与主题搭配，从渲染力、感染力、意境美等方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （3）茶席配饰与茶席整体搭配，从完美、协调、合理三个方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （4）其它突兀搭配酌情扣1-2分 |
| 5 | 作品文字陈述 | 12 | 文字阐述准确、有深度，语言表达优美、凝练 | （1）陈述内容上，从文字表述准确、有深度两个方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣2分，差扣3分；  （2）遣词造句上，从语言表达优美、凝练两个方面评判，分好、中、差三个层次赋分，好不扣分，中扣1分，差扣2分；  （3）没有标题扣2分，标题不准确扣1分；  （4）字数不足或超过，每15字扣1分，有错字每5字扣1分；  （5）其他不规范因素酌情扣1-2分 |
| 6 | 时间 | 8 | 现场布置茶席在10min之内完成 | （1）布席时间在10-12min内完成扣3分；  （2）布席时间在12-14 min内完成扣5分；  （3）布席时间在14min以上扣8分； |

**十一、奖项设置**

本赛项奖项设个人奖。竞赛个人奖的设定为：一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%。

获得一等奖的指导教师由组委会颁发优秀指导教师证书。

**十二、技术规范**

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。

（一）基础知识

1．茶文化基本知识

（1）中国用茶的源流； （2）饮茶方法的演变；

（3）茶文化的精神； （4）中外饮茶风俗。

2.茶叶知识

（1）茶树基本知识； （2）茶叶种类；

（3）名茶及其产地； （4）茶叶品质鉴别知识；

（5）茶叶保管方法。

3．茶具知识

（1）茶具的种类及产地；（2）瓷器茶具

（3）紫砂茶具； （4）其他茶具。

4．品茗用水知识

（1）品茶与用水的关系；（2）品茗用水的分类；

（3）品茗用水的选择方法。

5．茶艺基本知识

（1）品饮要义； （2）冲泡技巧；

（3）茶点选配。

6．科学饮茶

（1）茶叶主要成分； （2）科学饮茶常识。

7．食品与茶叶营养卫生

（1）食品与茶叶卫生基础知识；（2）饮食业食品卫生制度。

（二）比赛竞技内容

1.指定茶艺

选手按照赛前抽签决定表演某一茶类的指定茶艺（绿茶指定茶艺竞技或红茶指定茶艺竞技或乌龙茶指定茶艺竞技），绿茶指定茶艺为玻璃杯泡绿茶技法；红茶指定茶艺为盖碗泡红茶技法；乌龙茶指定茶艺为双杯泡乌龙茶技法。

绿茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→润杯→置茶→浸润泡→摇香→冲泡→奉茶→收具。

红茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→温盖碗→温盅及品茗杯→置茶→浸润泡→摇香→冲泡→倒茶分茶→奉茶→收具。

乌龙茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→温壶→置茶→温润泡（弃水）→壶中续水冲泡→温品茗杯及闻香杯→倒茶分茶（关公巡城、韩信点兵）→奉茶→收具。

赛前5min自行备水、布具（不计于比赛时间内），比赛统一茶样、统一器具、统一主题、统一音乐（古筝礼赞·云水禅心+古筝·高山流水）、统一时间。比赛服装不统一，建议女生选手着浅色旗袍，男生选手着深色长袍。比赛时间不少于8min，不超过13min，占总成绩的25%。

2.创新茶艺

参赛选手自选茶艺，设定主题、茶席，将解说、表演、泡茶融入其中，创作背景音乐、茶具、茶叶（所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶）、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，竞赛时可邀请1-2名助演人员共同完成比赛（助演人员须为该参赛院校在校生，检录时须提供学生证、身份证核对身份信息），比赛时间不少于10min，不超过15min（民族茶艺、宗教茶道等可适当延长至20min，需提前报备大赛组委会），占总成绩的35%。

3.品饮茶艺

参赛选手根据赛前抽签确定冲泡品饮的茶类和比赛主题，在规定时间内（10min）于候考区内选择要用的茶具、背景、音乐等素材，并完成理论作答（书面答题）。选手现场书面理论作答涉及泡茶技艺有关的中华茶文化历史、茶叶种类、茶叶审评、泡茶基本要素、茶艺与音乐、少数民族饮茶风俗等茶艺理论知识5道客观问题，占总成绩的2.5%。

进入比赛场地后根据选用茶具布席，营造品茗环境与氛围，从参赛选手的仪表仪容、茶席布置、冲泡品饮技法、茶汤质量等方面展示真实品饮生活；每位参赛选手根据所选茶类、主题、茶具冲泡2次，每次冲泡5杯，其中4杯分别奉给4名裁判，第5杯自品，并根据比赛主题和所泡茶的色、香、味进行解说；所有器具均有举办方提供，参赛服装以休闲生活服饰为宜。比赛时间不少于10min，不超过13min，品饮茶艺竞技成绩占总成绩的25%，含书面理论答题2.5%。

4.茶席创新

参赛选手于赛前15天将电子版的茶席设计作品提交赛项执委会指定地方，电子版茶席作品包括：茶席全景照片1张（JPG格式）、茶席展示视频15-20s（含背景及音乐，MP4格式）、茶席设计文案简介1份（word格式）、背景音乐源文件（MP3格式），该部分占总成绩5%，其中茶席设计文案简介，包括茶席标题、主题阐述、器物配置组成、色彩色调搭配、背景配饰音乐等说明，占总成绩3%；竞赛时，选手按照赛前提交的茶席设计作品，在规定时间内（不超过10min）独立完成茶席布置，茶具、茶叶、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，该部分占总成绩10%。

**十三、建议使用的比赛器材、技术平台和场地要求**

**（一）竞赛项目所用主要设备清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **分类** | **茶具名称** | **规格** | **单套数量** |
| 桌椅 | 茶艺台、凳  (指定茶艺、茶席创新) | 茶艺桌：高750×长1200×宽600（mm）；  茶艺凳：高440mm | 1 |
| 茶艺表演台  (创新茶艺、品饮茶艺) | 茶艺桌：高750×长1350×宽650（mm）；  茶艺凳：高440mm | 1 |

**（二）指定茶艺茶具清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **分类** | **茶具名称** | **规格** | **单套数量** |
| 绿茶指定茶艺  玻璃杯泡西湖龙井茶技法 | 竹盘 | 42cm×30cm | 1 |
| 茶杯 | 规格：200ml高度：8.0 cm直径：6.5 cm | 3 |
| 白瓷茶荷 | 10.4cm×8cm | 1 |
| 茶托 | 直径：11.2cm | 3 |
| 玻璃茶壶 | 规格：1.2L高度：13cm直径：13cm | 1 |
| 水碗 | 最大处直径：12.0cm | 1 |
| 茶巾 | 30cm×30cm | 1 |
| 玻璃茶叶罐 | 规格：375ml高度：12cm直径：7.8cm | 1 |
| 竹色茶道组 | 15cm×4.5cm | 1 |
| 桌布 | 2.0m×1.6m | 1 |
| 奉茶盘 | 32.6cm×21.4cm | 1 |
| 红茶指定茶艺  盖碗泡九曲红梅茶技法 | 竹席 | 炭化色30cm×45cm | 1 |
| 小品茗杯 | 高度：3.3cm 宽度：5.5cm | 3 |
| 茶叶罐 | 高度：9.7 cm 宽度：6.4cm | 1 |
| 白瓷茶荷 | 10.4cm×8cm | 1 |
| 滤网 | 高度：3.9cm 宽度：7.1cm | 1 |
| 公道杯 | 高度：5.2 cm 宽度：12 cm | 1 |
| 盖碗 | 容量：110ml 高度：4.8 cm  最大宽处宽度： 8.7 cm | 1 |
| 杯托 | 长宽6.3cm | 3 |
| 黑色提梁壶 | 容量：800ml 高度：20cm宽度：14cm | 1 |
| 黑陶水碗 | 口直径：13.5cm 底直径：7.0cm  高度：5.0cm | 1 |
| 茶巾 | 30cm×30cm | 1 |
| 茶道组 | 高度：16.3cm直径：5.1cm | 1 |
| 桌布 | 2m×1.6m | 1 |
| 奉茶盘 | 32.6cm×21.4 cm | 1 |
| 乌龙茶指定茶艺  双杯泡金观音茶技法 | 双层茶盘 | 46cm×29cm | 1 |
| 黑色提梁壶 | 容量：800ml高度：20cm宽度：14cm | 1 |
| 紫砂品茗杯 | 高度：2.5cm宽度：4.8cm | 4 |
| 紫砂闻香杯 | 高度：5cm直径：3.2cm | 4 |
| 杯托 | 长度：10.5cm宽度：5.5cm | 4 |
| 紫砂壶 | 容量：150ml | 1 |
| 茶叶罐 | 高度：11cm直径：6cm | 1 |
| 白瓷茶荷 | 10.4cm×8cm | 1 |
| 茶道组 | 高度：16.3cm直径：5.1cm | 1 |
| 茶巾 | 30cm×30cm | 1 |
| 奉茶盘 | 33cm×22 cm | 1 |
| 桌布 | 2m×1.6m | 1 |

**（三）品饮茶艺茶具清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **分类** | **茶具名称** | **规格** | **单套数量** |
| 牡丹花瓷盖碗 | 盖碗 | 规格：120mL  直径：9cm  高：9cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：150mL  直径：8cm  高：7.5cm | 1 |
| 茶漏 | 高度：3.9cm  宽度：7.1cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：6cm | 5 |
| 黑釉瓷盖碗 | 盖碗 | 规格：100mL  直径：8.5cm  高：7cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：100mL  直径：7.5cm  高：6.5cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：6.5cm | 5 |
| 茶漏 | 直径：7cm | 1 |
| 精致骨瓷盖碗 | 盖碗 | 规格：100mL  直径：9.5cm  高：9cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：250mL  直径：8.5cm  高：9cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：6.5 | 5 |
| 茶漏 | 高度：3.9cm  宽度：7.1cm | 1 |
| 工夫茶瓷器盖碗 | 盖碗 | 规格：100mL  直径：9.5cm  高：8.5cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：160mL  直径：8.5cm  高：8cm | 1 |
| 茶漏 | 高度：3.9cm  宽度：7.1cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：5.5cm | 5 |
| 红色瓷器盖碗 | 盖碗 | 规格：120mL  直径：10cm  高：8cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：200mL  直径：7.5cm  高：8cm | 1 |
| 茶漏 | 直径：7cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：7cm  高：4.5cm | 5 |
| 粉青瓷器盖碗 | 盖碗 | 规格：80mL  直径：9cm  高：8.5cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：120mL  直径：9cm  高：4.5cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：6.5cm | 5 |
| 茶漏 | 直径：7.5cm | 1 |
| 精致白瓷盖碗 | 盖碗 | 规格：110mL  直径：9cm  高：9.5cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：160mL  直径：7cm  高：7.5cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：9cm | 5 |
| 茶漏 | 直径：7cm | 1 |
| 白瓷盖碗 | 盖碗 | 规格：100mL  直径：9.5cm  高：8cm | 1 |
| 公道杯 | 规格：160mL  直径：9cm  高：7cm | 1 |
| 茶漏 | 高度：3.9cm  宽度：7.1cm | 1 |
| 品茗杯 | 直径：6.5cm | 5 |
| 注：（1）表中所列为每队选手使用设备清单;（2）品饮茶艺竞技环节茶具尺寸规格与指定茶艺相同，只是色彩、材质略有差异。 | | | |

**（四）竞赛项目所用主要茶叶清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格** | **数量** | **备注** |
| 1 | 绿 茶 | 一级 | 5kg | 指定茶艺与品饮茶艺共用 |
| 2 | 红 茶 | 一级 | 5kg | 指定茶艺与品饮茶艺共用 |
| 3 | 乌龙茶 | 一级 | 5kg | 指定茶艺与品饮茶艺共用 |
| 4 | 黑茶 | 一级 | 5kg |  |
| 5 | 白 茶 | 一级 | 2kg |  |
| 6 | 黄 茶 | 一级 | 2kg |  |

（五）场地要求

每个分项考核场地面积约为200-300m2，场地内设有相对独立的茶艺台/凳，每个茶艺台按照每个赛项每批次参赛团队数不同分为不同展示区，每个展示区标明编号。比赛时每队选手占用一个展示区作为比赛用台，其使用面积为4-5m2，比赛场地设有音响设备、煮水用电插座，供选手使用。

**十四、安全保障**

本次竞赛在指定比赛赛场进行，比赛地点按四个环节（指定茶艺、茶艺创新、品饮茶艺、茶席创新）分别布置。

（一）各比赛场地环境照明、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；每个分项考核场地面积约为200-300m2，场地内设有相对独立的茶艺台/凳，每个茶艺台按照每个赛项每批次参赛团队数不同分为不同展示区，每个展示区标明编号。比赛时每队选手占用一个展示区作为比赛用台，其使用面积为4-5m2，比赛场地设有音响设备、煮水用电插座，供选手使用。

（二）竞赛所需茶叶（绿茶、乌龙茶、红茶、黄茶、白茶、黑茶）、以及部分茶具由组委会事先准备好，并标示清楚，整齐放置在每对选手的比赛用台上，其余选手所用茶具、设备等，也按照要求，事先放置在比赛用台上，供选手取用。

（三）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。为了使大赛安全顺利地进行，保障参赛及工作人员的人身安全，按照比赛技术规范制订安全操作规程，参赛选手和工作人员必须按规程操作，同时制定突发安全事故应急预案，及时有效处理大赛期间突发安全事故。

（四）赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。承办单位赛前按照赛项执委会要求排除安全隐患。比赛现场内参照相关职业岗位的要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

（五）提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及大用电量、易发生火灾等情况，明确制度和预案，并配备急救人员与设施。大赛期间，在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。

**十五、经费概算**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **经费明目** | **经费额度（元）** | **备注** |
| 办公费、印刷费 | 50000 |  |
| 邮电费、差旅费 | 40000 |  |
| 会议费、培训费 | 30000 |  |
| 专家命题及论证费、裁判费 | 60000 |  |
| 专用比赛茶叶费 | 30000 | 部分由企业赞助商提供 |
| 专业比赛设备费 | 100000 | 茶艺台/凳，1000元/套，30套计（已有10套，需购20套）；音响设备（租赁），1000元/套，10套计；茶具，500元/套,60套计（已有30套，需购买30套）；其余设备计4.5万元）。 |
| 合计 | 310000 |  |

**十六、比赛组织与管理**

大赛由教育部、中华全国供销合作总社等部门组织主办。教育部职成司和浙江省教育厅承办。协办单位：教育部供销合作职业教育教学指导委员会、浙江经贸职业技术学院、浙江大学农学院、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国国际茶文化研究会、中国茶叶学会、中国茶叶博物馆、中国茶叶研究所、浙江茶叶集团股份有限公司、杭州尙叶茶叶有限公司。

1. 主办单位职责：负责对赛事活动的指导、协调、把关。组织相关企业积极参与赛事，对活动策划、法律事务、宣传报道等工作进行指导、把关。

2. 承办单位职责：负责赛事活动的策划与组织实施。

3. 协办单位职责：（1）中华全国供销合作系统内：浙江经贸职业技术学院作为协办院校，将从赛项设计、赛场布置、赛事准备、赛事实施、赛事宣传、会务安排、后勤保障、校企合作等多方面积极布置协调。中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院提供技术指导及支持。（2）高等院校：浙江大学农学院将参与赛项规程、评分标准等技术类文件的审定工作。（3）行业企业：中国国际茶文化研究会、中国茶叶学会、中国茶叶博物馆、中国茶叶研究所、浙江茶叶集团股份有限公司、杭州尙叶茶叶有限公司等协办单位及合作企业将提供赞助与技术支持。

**十七、教学资源转化建设方案**

大赛教学资源转化严格按照教育部标准执行，进一步挖掘社会茶艺与茶文化生产资源转化渠道。

指定茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节的教学资源转化：本次技能大赛的项目邀请职教专家和行业企业专家组成赛项专家组共同合作开发，按照企业岗位要求和职业标准设计赛项、研制赛题，组织裁判工作和提供技术保障。赛后专家组及时收集、整理指定茶艺环节的设计、实施过程和评分标准，并转化为教学项目或案例及考核方案，公布在大赛宣传网站上，从而推动全国各高职院校专业教学改革与建设。

创新茶艺环节、茶席创新环节的教学资源转化：本次竞赛的创新茶艺环节、茶席创新竞技环节将全程录像，其中各赛项的一等奖作品及其设计理念，将以视频形式公布在大赛宣传网站上，供参赛院校交流和学习。茶艺理论知识题库在赛后将以电子书形式供参赛单位下载。

**十八、筹备工作进度时间表**

|  |  |
| --- | --- |
| **时间** | **筹备工作进度** |
| 2017年8月下旬 | 大赛申报工作 |
| 2017年12月 | 大赛网上报名系统操作学习  大赛赞助企业的联系落实 |
| 2018年1月 | 发大赛通知函及裁判推荐 |
| 2018年2月 | 学生技能培训  落实各组试题的建设完成情况  落实裁判推荐，确定裁判组成 |
| 2018年3月上旬 | 省选拔赛、汇总各省选拔结果 |
| 2018年3月中旬 | 确定各省代表队报名情况 |
| 2018年3月下旬 | 联系并通知各参赛院校报到方  制订大赛日程安排指南并召开赛项说明会 |
| 2018年4月上旬 | 裁判培训准备工作 |
| 2018年4月下旬 | 会务接待准备，比赛场地准备 |
| 2018年5月4日 | 裁判赛前集训 |
| 2018年5月5日 | 参赛院校报到接待 |
| 2018年5月12-14日 | 大赛举办（按照教育部大赛加密工作流程） |
| 2018年5月中下旬 | 赛后总结 |

加密工作流程如下：



**十九、裁判人员建议**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **专业技术方向** | **知识能力要求** | **执裁、教学、工作经历** | **专业技术职称（职业资格等级）** | **人数** |
| 1 | **茶学、评茶员** | （1）掌握茶叶分类与茶叶品质特征；（2）掌握茶叶感官审评基础知识与技术要求；（3）能评比六大茶类的内质各因子，并熟练分析香气、滋味中的陈、异、烟、焦、酸、馊等品质弊病；（4）掌握不同茶树品种、产区的茶叶特征知识；（5）能准确运用评茶术语，描述六大茶类的品质情况及优缺点。 | 三年以上茶艺竞赛执裁经历，或五年以上涉茶教学经历，或十年以上茶文化传播、推广及研究经历 | 高级评茶员及以上 | 12 |
| 2 | **茶文化、茶艺师** | （1）具有选茶、择水、备具、冲泡等方面的操作能力，要熟练掌握茶艺程序和冲泡技巧；（2）具有一定的语言表达能力与沟通交流能力；  （3）具有一定的茶叶审评能力和，能够从外形、汤色、香气、滋味、叶底等方面对茶叶品质进行审评，准确地鉴别茶叶的种类、等级及优劣程度；（4）具有一定的美学鉴赏能力，从茶艺礼仪、冲泡技艺、言行举止等多个方面，以及在品茶场地的布置及品茶氛围的营造上。 | 高级茶艺师及以上 | 25 |
| 裁判总人数 | | | | | **37** |

**二十、赛题公开承诺**

建立中华茶艺赛项试题库，承诺保证于开赛1个月前在大赛网络信息发布平台上（www.chinaskills-jsw.org)公开全部比赛理论考核试题库和赛项操作规范及评分细则。

**二十一、其他**

先后担任过全国农产品质量检测和中华茶艺大赛联络人，责任心强，保密意识强。