

# 开封市第一届职业技能大赛

## 茶艺（国赛项目）

### 样题

开封市第一届职业技能大赛执委会技术指导组

2023 年 2 月

## 项目说明

**项目名称：**茶艺项目

### 一、项目完成时间：

**195 分钟（3 小时）**，本项目共有 6 个模块，其中模块 A 理论知识, 120 分钟; 模块 B 规定茶艺, 10 分钟; 模块 C 茶汤质量比拼, 15 分钟; 模块 D 自创茶艺, 15 分钟; 模块 E 茶席创作, 20 分钟; 模块 F 点茶, 15 分钟。

**二、项目配分：满分 100 分**，其中模块 A 理论知识, 20 分; 模块 B 规定茶艺, 20 分; 模块 C 茶汤质量比拼, 15 分; 模块 D 自创茶艺, 25 分; 模块 E 茶席创作, 10 分; 模块 F 点茶, 10 分。

**三、竞赛设备：**茶桌椅、茶具、茶叶。

### 四、注意事项

1. 选手要按抽签顺序进行比赛，不得透漏个人信息。
2. 除组委会规定允许携带的选手自带物品清单上的物料外，不得携带任何与竞赛无关的物品和通讯工具等进场。进入竞赛场地后，必须遵守赛场纪律，否则现场裁判人员有权取消该选手参赛资格。
3. 请按要求在规定时间内完成竞赛任务。
4. 竞赛时间结束，所有参赛选手要立刻停止操作，等待裁判人员打分。
5. 在比赛过程中，选手若有违规操作，将根据具体情况在专业规范扣除相应的分数。
6. 每次任务完成后，应保证桌面、工具清洁，现场工具及其他物品摆放整齐。不合格者视情况在专业规范项扣除相应的分数。

模块 A 理论知识(样题)

时间：120 分钟

分值：20 分

1. 任务描述

根据国家高级茶艺师职业标准，包括行业规范、礼仪接待、茶室设置、茶间服务、基础知识等内容。

2. 任务要求

模块 A-1 选择题

| 描述                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 礼仪接待：（单选题）茶艺服务中与品茶客人交流时要（ ）。<br><br>A、态度温和、说话缓慢<br>B、严肃认真、有问必答<br>C、快速问答、简单明了<br>D、语气平和、热情友好<br>正确答案：D |

模块 A-2 判断题

| 描述 |
|----|
|----|

( ) 茶艺职业道德的基本准则，应包含这几个方面的主要内容：  
遵守职业道德原则， 热爱茶艺工作，不断提高服务质量等。  
正确答案： √

## 模块 B 规定茶艺(样题)

时间：10 分钟

分值：20 分

### 一、任务描述

规定茶艺演示是在中国茶文化综合形成过程中，形成六大茶类的基础的三种模式规定茶艺表演方式，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。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 3 套基础茶艺。

### 二、任务要求

#### 模块 B-1 绿茶玻璃杯泡法

| 描述                                            |
|-----------------------------------------------|
| 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； |

## 模块 B-2 红茶瓷盖碗泡法

| 描述                                                |
|---------------------------------------------------|
| 基本演示步骤：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； |

## 模块 C 乌龙茶紫砂壶双杯（品茗杯、闻香杯）泡法

| 描述                                                 |
|----------------------------------------------------|
| 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。 |

## 模块 C 茶汤质量比拼(样题)

时间：10 分钟

分值：15 分

### 一、任务描述

茶汤质量比拼是科学的泡茶方法，以冲泡出高质量的茶汤为目的，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。

### 二、任务要求

| 序号 | 描述                           |
|----|------------------------------|
| 1  | 仪容仪表，礼仪规范                    |
| 2  | 指定茶具选择合理齐全，摆放要科学美观、方便操作。     |
| 3  | 冲泡步骤完整，操作适度，双手协调，自然流畅。       |
| 4  | 冲泡程序正确，泡茶三要素科学合理。            |
| 5  | 奉茶姿势正确，言辞恰当，微笑服务。            |
| 6  | 茶汤适量，色、香、味俱全，能充分表现出该茶的品质。    |
| 7  | 冲泡完成后，及时清理茶具及工作台，保证整洁无茶渍、水渍。 |

## 模块D 自创茶艺(样题)

时间：15 分钟

分值：25 分

### 一、任务描述

自创茶艺是通过挖掘、创新、创编，呈现各地不同茶文化的艺术形态，以泡好一杯茶汤为媒介、呈现茶艺之美为目的，选手自行设定主题、茶席和背景、合理流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体的茶艺比赛形式。作品主题、所用茶品不限，但必须含有茶叶。

### 二、任务要求

| 序号 | 描述                                |
|----|-----------------------------------|
| 1  | 着装，仪容与主题的和谐统一性。                   |
| 2  | 茶具配套合理，摆放要科学美观、方便操作，具有和主题相吻合的艺术性。 |
| 3  | 冲泡步骤完整，操作适度，双手协调，自然流畅，具有节奏感。      |
| 4  | 冲泡程序科学合理的基础上突出自创特点特色。             |
| 5  | 奉茶姿势符合礼仪规范，言辞恰当，微笑服务。             |
| 6  | 茶汤适量，色、香、味俱全，能充分表现出该茶的品质。         |

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 7 | 背景音乐、视频与创作主题的照应合理性与完整性。 |
| 8 | 纸质文本与现场解说对主题描述一致。       |

## 模块 E 茶席创作(样题)

时间：20 分钟

分值：10 分

### 一、任务描述

茶席创作是在茶美学指导下，选手通过器具配置与布设、色彩搭配、文案写作、背景设计等创作，表达茶席的主题和创意，强调原创性、实用性与艺术性统一的茶艺比赛形式。

### 二、任务要求

| 序号 | 描述                           |
|----|------------------------------|
| 1  | 立意新颖，富有内涵，具有原创性、艺术性          |
| 2  | 茶的核心主体地位突出；符合主题；配置正确美观，兼具实用性 |



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| 3 | 茶席配色美观、协调，有整体感，并有创意和个性      |
| 4 | 插花挂画等相关艺术元素与主题吻合，搭配合理，整体感强  |
| 5 | 设计美观协调；主题阐述简洁、准确、深刻；文辞准确、优美 |

## 模块 F 点茶(样题)

时间：15 分钟

分值：25 分

### 一、任务描述

点茶是在宋代历史流传下来饮茶方式，通过研发并传承中国经典茶技艺，以冲点一碗色、香、味、沫俱佳的末茶茶汤为目的，考量选手汤沫调控能力、分茶能力的比赛形式。

### 二、任务要求

| 序号 | 描述                  |
|----|---------------------|
| 1  | 衣饰，妆容淡雅和谐，礼仪符合传统规范。 |

|   |                                           |
|---|-------------------------------------------|
| 2 | 指定茶具，选择搭配合理齐全，摆放协调美观。                     |
| 3 | 点茶过程完整、流畅，步骤清逸协调，能准确解说每一次注水应有的功能和应该达到的效果。 |
| 4 | 分茶比例协调、适量、适温，一次性完成，不可分次为每一盏茶匀汤或汤花。        |
| 5 | 奉茶仪态端庄，言语恰当，微笑服务。                         |
| 6 | 点茶表演结束后，及时收取茶具和整理工作台，保证整洁无茶渍、水渍。          |

## 附表 1. 评分标准

### 一、评判标准

#### 1. 分数权重

总分 100 分。其中，模块 A 总分 100 分，占总成绩的 20%；模块 B 规定茶艺演示成绩单项总分 100 分，占总成绩的 20%；模块 C 茶汤质量比拼成绩单项总分 100 分，占总成绩的 15%；模块 D 自创茶艺演示成绩单项总分 100 分，占总成绩的 25%；模块 E 茶席创作成绩单项总分 100 分，占总成绩的 10%；模块 F 点茶成绩单项总分 100 分，占总成绩的 10%。计算过程保留三位小数，总成绩保留两位小数，数值修约参照国家数值修约标准执行（GB/T 8170）。

#### 2. 名次排定

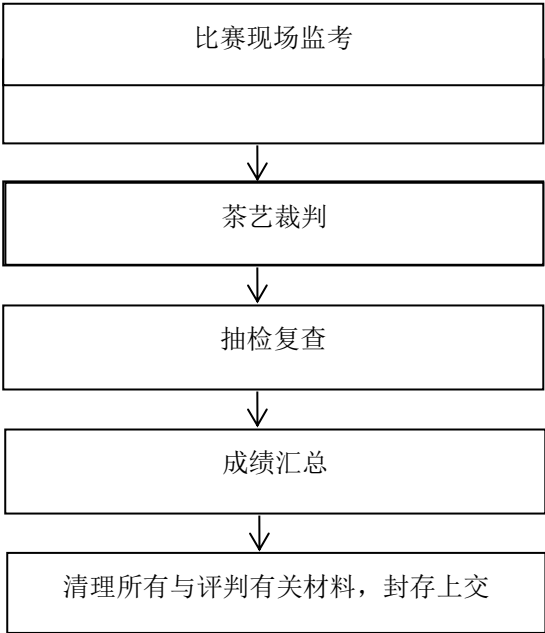
竞赛总成绩由理论考试、规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼、茶席创作、点茶 6 部分的加权成绩组成，合计 100 分。计算

方式：总分＝理论×20%+规定茶艺×20%+自创茶艺×25%+茶汤质量比拼×15%+茶席创作×10%+点茶×10%。从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，技能成绩较高者排名在前；在技能成绩依然相同的情况下，以茶汤质量比拼成绩较高者排名在前。

### 3. 评判方法

#### （1）评判流程

工作流程见下图：



裁判工作流程图

#### （2）评判方法

竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。规定茶艺演示 5 位裁判，茶汤质量比拼 5 位裁判；自创茶艺演示 5-7 位裁判；茶席创作 5-7 位裁判；点茶 5-7 位裁判。

各模块按百分制打分，去掉一个最高分和一个最低分后的平均分。各模块裁判可在每个赛项前三位（组）选手操作完毕后开始打分。

比赛过程如选手透露个人姓名，该模块赛项总分扣 2 分。

#### 4. 其他

本次竞赛设立技术专家组及裁判组，技术专家组组长负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（含工具物料）保障。裁判组由一名裁判长、裁判长助理及若干裁判员组成，负责赛前技术准备及竞赛各环节的技术工作。

裁判长负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。裁判员按照公平工作原则和裁判组分工，承担比赛执裁和评分工作，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正公开透明。

各裁判在每个赛项前三位选手操作完毕后开始打分；现场公布选手得分（平均分）。无特殊情况，原则上不调换选手比赛顺序，选手未按时检录，取消该赛项比赛资格。

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组长商议解决。

## 二、评分标准

### 模块 A：理论知识

理论知识考试成绩占竞赛总成绩的 20%，采取闭卷上机考形式，一人一机，考试时间为 120 分钟，共 200 道题，每小题 2 分，满分为 100 分。

### 模块 B：规定茶艺演示评分标准

| 序号 | 项目             | 分值分配 | 要求和评分标准                     | 扣分细则                                                                                                                                                                                        |
|----|----------------|------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 茶样品质鉴别<br>10 分 | 10   | 能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征 | (1) 正确描述茶样的品质特征 5 项（含）以上，不扣分<br>(2) 正确描述茶样的品质特征 4 项，扣 1 分<br>(3) 正确描述茶样的品质特征 3 项，扣 2 分<br>(4) 正确描述茶样的品质特征 2 项，扣 3 分<br>(5) 正确描述茶样的品质特征 1 项，扣 4 分<br>(6) 正确描述茶样的品质特征 0 项，扣 5 分<br>(7) 其它因素扣分 |
| 2  | 礼仪仪表仪容<br>10 分 | 3    | 发型、服饰、妆容端庄自然                | (1) 发型、服饰、妆容尚端庄自然，扣 0.5 分<br>(2) 发型、服饰、妆容欠端庄自然，扣 1 分<br>(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<br>(2) 神情恍惚，表情紧张不自如，扣 1 分<br>(3) 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、行姿欠端正，扣 1 分<br>(2) 手势中有明显多余动作，扣 1 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                                                                 |
| 3  | 茶席布置<br>5 分    | 3    | 器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调        | (1) 茶具色彩、质地、形状欠协调，扣 0.5 分<br>(2) 茶具配套不齐全，或有多余，扣 0.5 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                                                         |

| 序号 | 项目           | 分值分配 | 要求和评分标准                    | 扣分细则                                                                                                                                                                     |
|----|--------------|------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              | 2    | 器具布置与排列有序、合理               | (1) 茶具、席面布置欠协调, 扣 <b>0.5</b> 分<br>(2) 其它因素扣分                                                                                                                             |
| 4  | 茶艺演示<br>35 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 <b>5</b> 分<br>(2) 冲泡程序不符合茶性, 洗茶, 扣 <b>2</b> 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                              |
|    |              | 15   | 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 <b>0.5</b> 分<br>(2) 操作过程完整, 但动作紧张僵硬, 扣 <b>1</b> 分<br>(3) 操作基本完成, 有中断或出错二次及以下, 扣 <b>2</b> 分<br>(4) 未能连续完成, 有中断或出错三次及以上, 扣 <b>3</b> 分<br>(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 <b>0.5</b> 分<br>(2) 奉茶次序混乱, 扣 <b>0.5</b> 分<br>(3) 不行礼, 扣 <b>0.5</b> 分<br>(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 <b>0.5</b> 分<br>(2) 布具、收具顺序混乱, 扣 <b>1</b> 分<br>(3) 茶具摆放欠合理, 扣 <b>0.5</b> 分<br>(4) 茶具摆放不合理, 扣 <b>1</b> 分<br>(5) 其它因素扣分                                    |
| 5  | 茶汤质量<br>35 分 | 25   | 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 <b>3</b> 分<br>(2) 未能表达出茶色、香、味其二者, 扣 <b>6</b> 分<br>(3) 未能表达出茶色、香、味其三者, 扣 <b>9</b> 分<br>(4) 其它因素扣分                                                   |
|    |              | 5    | 所奉茶汤温度适宜                   | (1) 温度略感不适, 扣 <b>1</b> 分<br>(2) 温度过高或过低, 扣 <b>2</b> 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                                      |

| 序号 | 项目        | 分值分配 | 要求和评分标准                | 扣分细则                                                                  |
|----|-----------|------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|    |           | 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<br>(2) 各杯不均, 扣 1 分<br>(3) 其它因素扣分 |
| 6  | 时间<br>5 分 | 5    | 在 6 分钟~10 分钟内完成茶艺演示与收具 | (1) 误差 3 分钟 (含) 以内, 扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上, 扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分       |

### 模块 C: 茶汤质量比拼评分标准

| 序号 | 项目             | 分值分配 | 要求和评分标准                     | 扣分细则                                                                                                                                                                                                |
|----|----------------|------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 茶样品质鉴别<br>10 分 | 10   | 能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征 | (1) 正确描述茶样的品质特征 5 项 (含) 以上, 不扣分<br>(2) 正确描述茶样的品质特征 4 项, 扣 1 分<br>(3) 正确描述茶样的品质特征 3 项, 扣 2 分<br>(4) 正确描述茶样的品质特征 2 项, 扣 3 分<br>(5) 正确描述茶样的品质特征 1 项, 扣 4 分<br>(6) 正确描述茶样的品质特征 0 项, 扣 5 分<br>(7) 其它因素扣分 |
| 2  | 茶汤质量<br>60 分   | 10   | 汤色明亮, 深浅适度                  | (1) 过浅或过深, 扣 1 分<br>(2) 混浊、欠清澈、欠明亮, 或有茶渣, 扣 1 分<br>(3) 三泡之间汤色差异过大, 扣 1 分<br>(4) 其它因素扣分                                                                                                              |
|    |                | 20   | 汤香持久, 能表现所泡茶叶品质特征           | (1) 茶香低不持久, 扣 1 分<br>(2) 茶香不纯正、有异味, 扣 1 分<br>(3) 茶品本具备的香型特征不显, 沉闷不爽, 扣 2 分<br>(4) 其它因素扣分                                                                                                            |

| 序号 | 项目                    | 分值分配 | 要求和评分标准                   | 扣分细则                                                                                                                                |
|----|-----------------------|------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                       | 20   | 滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品质特色       | (1) 略浓或略淡，扣 0.5 分<br>(2) 过浓或过淡，扣 1 分<br>(3) 茶品本具备的滋味特征表现不足，扣 2 分<br>(4) 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差，扣 2 分<br>(5) 弃汤或三泡混合，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分 |
|    |                       | 7    | 所奉茶汤温度适宜                  | (1) 略高或略低，扣 1 分<br>(2) 过高或过低，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                    |
|    |                       | 3    | 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<br>(2) 各杯不匀，扣 1 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                    |
| 3  | 礼仪<br>仪容<br>神态<br>5 分 | 5    | 仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范 | (1) 发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣 1 分<br>(2) 动作、手势、姿态欠端正，扣 1 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                    |
| 4  | 说茶<br>10 分            | 10   | 表达清晰、色香味描述准确，亲和力、感染力强     | (1) 茶品色、香、味描述不准确，扣 1 分<br>(2) 亲和力、感染力不强，扣 1 分<br>(3) 茶品辨认错误，扣 5 分<br>(4) 其它因素扣分                                                     |
| 5  | 冲泡过程<br>10 分          | 3    | 茶具准备有序，茶席布具有条理、合理         | (1) 茶具准备不全，扣 1 分<br>(2) 布具无序、不合理，扣 1 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                |



| 序号 | 项目     | 分值分配 | 要求和评分标准                 | 扣分细则                                                                                    |
|----|--------|------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 4    | 冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅 | (1) 冲泡流程不符合茶性，洗茶，扣 2 分<br>(2) 冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣 0.5 分<br>(3) 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分<br>(4) 其它因素扣分 |
|    |        | 3    | 收具动作有条理，干净、简洁           | (1) 顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 0.5 分<br>(2) 动作仓促，出现失误，扣 0.5 分<br>(3) 其它因素扣分                         |
| 6  | 时间 5 分 | 5    | 在 10 分钟~15 分钟内完成演示与收具   | (1) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分                             |

#### 模块 D：自创茶艺演示评分标准

| 序号 | 项目      | 分值分配 | 要求和评分标准             | 扣分细则                                                                                                     |
|----|---------|------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 创意 30 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<br>(2) 有立意，欠文化内涵，扣 4 分<br>(3) 无原创性，立意欠新颖，扣 6 分<br>(4) 其它因素扣分                          |
|    |         | 10   | 茶席与背景有创意            | (1) 尚有创意，扣 1 分<br>(2) 有创意，欠合理，扣 2 分<br>(3) 布置、背景与主题不符，扣 2 分<br>(4) 布置、背景与主题不符，背景喧宾夺主，扣 4 分<br>(5) 其它因素扣分 |
|    |         | 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<br>(2) 音乐情绪与主题欠协调，扣 1 分<br>(3) 音乐情绪与主题不协调，扣 1.5 分<br>(4) 其它因素扣分               |

| 序号 | 项目                       | 分值分配 | 要求和评分标准                                     | 扣分细则                                                                                                                      |
|----|--------------------------|------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  | 礼仪<br>仪表<br>仪容<br><br>5分 | 5    | 发型、服饰与茶艺演示类型相协调；<br>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<br>(2) 发型、服饰与茶艺主题不协调，扣 1 分<br>(3) 动作、手势、姿态欠端正，扣 0.5 分<br>(4) 动作、手势、姿态不端正，扣 1 分<br>(5) 其它因素扣分 |
| 3  | 茶艺<br>演示<br><br>25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，符合美的规则        | (1) 能基本顺利完成，表情欠自然，扣 1 分<br>(2) 未能基本顺利完成，中断、出错、明显的多余动作二次以内，扣 3 分<br>(3) 未能连续完成，中断、出错、明显的多余动作三次及以上，扣 6 分<br>(4) 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<br>(2) 次序、脚步混乱，扣 0.5 分<br>(3) 未行礼，扣 1 分<br>(4) 其它因素扣分                                                 |
| 4  | 茶汤<br>质量<br><br>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<br>(2) 未能表达出茶色、香、味二者，扣 4 分<br>(3) 未能表达出茶色、香、味三者，扣 6 分<br>(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<br>(2) 过高或过低，扣 2 分<br>(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<br>(2) 分杯不匀，扣 1 分<br>(3) 其它因素扣分                                                         |

| 序号 | 项目          | 分值分配 | 要求和评分标准                                  | 扣分细则                                                                                                                                                 |
|----|-------------|------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 文本及解说<br>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 1 分<br>(2) 无文本，扣 1.5 分<br>(3) 讲解与演示过程欠协调，扣 0.5 分<br>(4) 解说不合时宜，扣 1 分<br>(5) 讲解欠艺术感染力，0.5 扣分<br>(6) 解说事先录制或部分录制，扣 2 分<br>(7) 其它因素扣分 |
| 6  | 时间<br>5分    | 5    | 在 8 分钟~15 分钟内完成茶艺演示与收具                   | (1) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分                                                                                          |

### 模块 E：茶席创作评分标准

| 序号 | 项目      | 分值 | 要求和评分标准                      | 扣分标准                                                                                                                                                                      |
|----|---------|----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 主题和创意   | 25 | 立意新颖，富有内涵，具有原创性、艺术性          | (1) 主题明确，有内涵和原创性，尚具艺术性，扣 2 分<br>(2) 主题较明确，有内涵，原创性或艺术性不明显，扣 3 分<br>(3) 主题欠明确，尚有内涵，缺乏原创性或艺术性，扣 4 分<br>(4) 主题平淡，缺乏内涵，无原创性和艺术性，扣 6 分<br>(5) 无主题，无原创性和艺术美感，扣 8 分<br>(6) 其它因素扣分 |
| 2  | 器具配置与布设 | 30 | 茶的核心主体地位突出；符合主题；配置正确美观，兼具实用性 | (1) 符合主题，配置尚巧妙，具实用性，扣 2 分<br>(2) 较符合主题，配置尚协调，实用性欠缺，扣 6 分<br>(3) 与主题相左，配置错误，实用性较差，扣 11 分<br>(4) 无摘要台卡，扣 1 分<br>(5) 其它因素扣分                                                  |

|   |           |    |                             |                                                                                                      |
|---|-----------|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 色彩<br>搭配  | 20 | 茶席配色美观、协调，有整体感，并有创意和个性      | (1) 较美观、协调，有整体感，尚有创意，扣 3 分；<br>(2) 尚美观、基本协调，创意个性不明显，扣 5 分<br>(3) 不美观、不协调、不合理、无个性，扣 8 分<br>(4) 其它因素扣分 |
| 4 | 背景<br>及其它 | 10 | 插花挂画等相关艺术元素与主题吻合，搭配合理，整体感强  | (1) 符合主题，整体感较强，搭配尚完美，扣 2 分<br>(2) 尚符合主题，整体感欠强，搭配欠完美，扣 3 分<br>(3) 游离主题，搭配错误，扣 6 分<br>(4) 其它因素扣分       |
| 5 | 文本        | 10 | 设计美观协调；主题阐述简洁、准确、深刻；文辞准确、优美 | (1) 设计较美观，阐述有一定深度，文辞尚有美感，扣 2 分<br>(2) 设计一般，文辞表达一般，扣 3 分<br>(3) 设计欠美观，表达不恰当或错误，扣 6 分<br>(4) 其他因素扣分    |
| 6 | 时间        | 5  | 在 15 分钟～20 分钟内完成            | (1) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分                                          |

### 模块 F： 点茶评分标准

| 序号 | 项目                  | 分值<br>分配 | 要求和<br>评分标准         | 扣分标准                                                                                     |
|----|---------------------|----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 沫饽与茶汤质量<br><br>70 分 | 40       | 香气、滋味特性表现充分         | (1) 有香气，特征表现不充分，扣 1 分<br>(2) 香气特征尚有表现，不明显，扣 3 分<br>(3) 香气弱、未能表现出香气特征，扣 6 分<br>(4) 其它因素扣分 |
|    |                     |          |                     | (1) 茶汤滋味稍涩，扣 1 分<br>(2) 茶汤滋味明显浓涩，扣 5 分<br>(3) 未能表现出滋味特征，扣 10 分<br>(4) 其它因素扣分             |
|    |                     | 30       | 沫饽丰厚、细腻绵密、色泽白洁、未见水痕 | (1) 沫饽较厚，气泡欠细密，扣 1 分<br>(2) 沫饽欠厚，气泡粗大，扣 3 分<br>(3) 沫饽稀薄，碗面出现水痕者，扣 5 分<br>(4) 其它因素扣分      |
|    |                     |          |                     | (1) 沫饽色泽洁白稍带茶色，扣 1 分<br>(2) 沫饽色泽欠白洁，扣 3 分<br>(3) 沫饽茶色明显，扣 5 分<br>(4) 其它因素扣分              |

|   |             |    |                                  |                                                                                                                     |
|---|-------------|----|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 点茶过程<br>10分 | 3  | 仪容、神态自然端庄，姿态端正大方，礼仪规范            | (1) 发型欠自然得体，妆容过浓，扣 0.5 分<br>(2) 衣着服饰影响操作，扣 0.5 分<br>(3) 姿态欠端正，扣 0.5 分<br>(4) 其它因素扣分                                 |
|   |             | 7  | 选配合理、器具布置与排列有序、合理；动作自然，点茶过程完整、流畅 | (1) 茶具、席面欠合理，扣 1 分<br>(2) 茶具、席面布置不合理，操作不方便，扣 2 分<br>(3) 点茶姿势矫揉造作，不自然，扣 1 分<br>(4) 点茶过程不流畅、不完整，扣 1.5 分<br>(5) 其它因素扣分 |
| 3 | 奉茶<br>15分   | 10 | 分茶比例协调，适量、适温                     | (1) 分茶入杯，沫饽及茶量欠均匀、茶汤尚适量，扣 2 分<br>(2) 分茶入杯，沫饽及茶量不均匀、茶汤不适量，扣 5 分<br>(3) 温度过低，扣 1 分<br>(4) 其他扣分因素                      |
|   |             | 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<br>(2) 次序、脚步混乱，扣 0.5 分<br>(3) 其他因素扣分                                                            |
| 4 | 时间<br>5分    | 5  | 在 10 分钟~15 分钟内完成演示与收具            | (1) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分                                                         |

附表 2 设备及器具清单

表 A.1 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项规定茶艺演示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：520mm，高：695mm | 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：             | 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 |
|     | 备选用具：奉茶盘   | 长：300mm，宽：200mm        | 1 |

表 B.1 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项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                     |
|-------|------|--------------------------|
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌  | 长：2000mm，宽：950mm，高：695mm |
|       | 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                 |
| 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                    |                         |

表 C.1 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项点茶使用设备及器具清单

| 种类   | 设备名称 | 规格型号                     |
|------|------|--------------------------|
| 茶艺桌  | 茶艺桌  | 长：1200mm，宽：520mm，高：695mm |
| 泡茶用具 | 建盏   | 容量：360mL                 |
| 品茶用具 | 品茗杯  | 容量：约 90mL                |
| 盛茶用具 | 茶粉罐  | 直径：490mm，高：30mm          |
| 盛水用具 | 汤瓶   | 容量：360mL                 |
|      | 水盂   | 容量：300mL                 |
| 煮水用具 | 随手泡  | 容量：1200mL                |

|      |                       |                  |
|------|-----------------------|------------------|
| 辅助用具 | 粉勺                    | 长：16cm           |
|      | 分饮勺                   | 长：14.5cm，宽：4.3cm |
|      | 茶筴                    | 竹穗约 100 根，片筴     |
|      | 茶巾                    | 长：300mm，宽：300mm  |
|      | 茶匙架                   | 长：30mm           |
|      | 杯垫                    | 圆形和方形（尺寸不限）      |
|      | 奉茶盘                   | 长：300mm，宽：200mm  |
| 泡茶用水 | 应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准 |                  |
| 其他茶具 | 不限                    |                  |

表 D.1 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项茶品清单

| 种类  | 数量（套） | 单位（克） |
|-----|-------|-------|
| 绿茶  | 3     | 250   |
| 红茶  | 3     | 200   |
| 乌龙茶 | 3     | 200   |
| 白茶  | 3     | 200   |
| 黄茶  | 3     | 200   |
| 黑茶  | 3     | 200   |
| 点茶粉 | 3     | 200   |

### 茶艺项目评分表

#### 模块 B 规定茶艺演示评分表

#### 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项规定茶艺演示评分表

第\_\_\_\_\_组，选手顺序号：\_\_\_\_\_ 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 |
|----|----|------|---------|------|----|----|
|----|----|------|---------|------|----|----|



| 序号 | 项目            | 分值分配 | 要求和评分标准                     | 扣分细则                                                                                                                                                                                        | 扣分 | 得分 |
|----|---------------|------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 茶样品质鉴别<br>10分 | 10   | 能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征 | (1) 正确描述茶样的品质特征 5 项（含）以上，不扣分<br>(2) 正确描述茶样的品质特征 4 项，扣 1 分<br>(3) 正确描述茶样的品质特征 3 项，扣 2 分<br>(4) 正确描述茶样的品质特征 2 项，扣 3 分<br>(5) 正确描述茶样的品质特征 1 项，扣 4 分<br>(6) 正确描述茶样的品质特征 0 项，扣 5 分<br>(7) 其它因素扣分 |    |    |
| 2  | 礼仪仪表仪容<br>10分 | 3    | 发型、服饰、妆容端庄自然                | (4) 发型、服饰、妆容尚端庄自然，扣 0.5 分<br>(5) 发型、服饰、妆容欠端庄自然，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                                          |    |    |
|    |               | 3    | 形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力       | (4) 表情木讷，眼神无恰当交流，扣 0.5 分<br>(5) 神情恍惚，表情紧张不自如，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                                            |    |    |
|    |               | 4    | 动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体         | (4) 坐姿、站姿、行姿欠端正，扣 1 分<br>(5) 手势中有明显多余动作，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                                                 |    |    |
| 3  | 茶席布置<br>5分    | 3    | 器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调        | (4) 茶具色彩、质地、形状欠协调，扣 0.5 分<br>(5) 茶具配套不齐全，或有多余，扣 0.5 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                                         |    |    |
|    |               | 2    | 器具布置与排列有序、合理                | (3) 茶具、席面布置欠协调，扣 0.5 分<br>(4) 其它因素扣分                                                                                                                                                        |    |    |
| 4  | 茶艺演示<br>35分   | 10   | 水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当       | (4) 不能正确选择所需茶叶扣 5 分<br>(5) 冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                                                 |    |    |

| 序号 | 项目           | 分值分配 | 要求和评分标准                | 扣分细则                                                                                                                                  | 扣分 | 得分 |
|----|--------------|------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
|    |              | 15   | 操作动作适度，顺畅，优美，过程完整，形神兼备 | (6) 操作过程完整顺畅，稍欠艺术感，扣 0.5 分<br>(7) 操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣 1 分<br>(8) 操作基本完成，有中断或出错二次及以下，扣 2 分<br>(9) 未能连续完成，有中断或出错三次及以上，扣 3 分<br>(10) 其它因素扣分 |    |    |
|    |              | 5    | 泡茶、奉茶姿势优美端庄，言辞恰当       | (5) 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分<br>(6) 奉茶次序混乱，扣 0.5 分<br>(7) 不行礼，扣 0.5 分<br>(8) 其它因素扣分                                                            |    |    |
|    |              | 5    | 布具有序合理，收具有序            | (6) 布具、收具欠有序，扣 0.5 分<br>(7) 布具、收具顺序混乱，扣 1 分<br>(8) 茶具摆放欠合理，扣 0.5 分<br>(9) 茶具摆放不合理，扣 1 分<br>(10) 其它因素扣分                                |    |    |
| 5  | 茶汤质量<br>35 分 | 25   | 茶的色、香、味等特性表达充分         | (5) 未能表达出茶色、香、味其一者，扣 3 分<br>(6) 未能表达出茶色、香、味其二者，扣 6 分<br>(7) 未能表达出茶色、香、味其三者，扣 9 分<br>(8) 其它因素扣分                                        |    |    |
|    |              | 5    | 所奉茶汤温度适宜               | (4) 温度略感不适，扣 1 分<br>(5) 温度过高或过低，扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                   |    |    |
|    |              | 5    | 所奉茶汤适量                 | (4) 过多(溢出茶杯杯沿) 或偏少(低于茶杯二分之一)，扣 1 分<br>(5) 各杯不均，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                    |    |    |
| 6  | 时间<br>5 分    | 5    | 在 6 分钟~10 分钟内完成茶艺演示与收具 | (4) 误差 3 分钟(含) 以内，扣 1 分<br>(5) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                          |    |    |

裁判签名：

年 月 日



## 模块 D 自创茶艺演示评分表

### 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项自创茶艺演示评分表

选手顺序号：\_\_\_\_\_

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  | 创意<br>30 分            | 15   | 主题鲜明,立意新颖,有原创性;意境美好                         | (5) 有立意,意境不足,扣 2 分<br>(6) 有立意,欠文化内涵,扣 4 分<br>(7) 无原创性,立意欠新颖,扣 6 分<br>(8) 其它因素扣分                                            |    |    |
|    |                       | 10   | 茶席与背景有创意                                    | (6) 尚有创意,扣 1 分<br>(7) 有创意,欠合理,扣 2 分<br>(8) 布置、背景与主题不符,扣 2 分<br>(9) 布置、背景与主题不符,背景喧宾夺主,扣 4 分<br>(10) 其它因素扣分                  |    |    |
|    |                       | 5    | 根据主题配置音乐,具有较强艺术感染力                          | (5) 音乐情绪契合主题,长度欠准确,扣 0.5 分<br>(6) 音乐情绪与主题欠协调,扣 1 分<br>(7) 音乐情绪与主题不协调,扣 1.5 分<br>(8) 其它因素扣分                                 |    |    |
| 2  | 礼仪<br>仪表<br>仪容<br>5 分 | 5    | 发型、服饰与茶艺演示类型相协调;<br>形象自然、得体,优雅;动作、手势、姿态端正大方 | (6) 发型、服饰与主题协调,欠优雅得体,扣 0.5 分<br>(7) 发型、服饰与茶艺主题不协调,扣 1 分<br>(8) 动作、手势、姿态欠端正,扣 0.5 分<br>(9) 动作、手势、姿态不端正,扣 1 分<br>(10) 其它因素扣分 |    |    |
| 3  | 茶艺<br>演示<br>25 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,符合美的          | (5) 能基本顺利完成,表情欠自然,扣 1 分<br>(6) 未能基本顺利完成,中断、出错、明显的多余动作二次以内,扣 3 分<br>(7) 未能连续完成,中断、出错、明显的多余动作三次及以上,扣 6 分                     |    |    |

| 序号 | 项目           | 分值分配 | 要求和评分标准                                  | 扣分细则                                                                                                                                                 | 扣分 | 得分 |
|----|--------------|------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
|    |              |      | 规则                                       | (8) 其它因素扣分                                                                                                                                           |    |    |
|    |              | 5    | 奉茶姿态、姿势自然,言辞得当                           | (5) 姿态欠自然端正,扣 0.5 分<br>(6) 次序、脚步混乱,扣 0.5 分<br>(7) 未行礼,扣 1 分<br>(8) 其它因素扣分                                                                            |    |    |
| 4  | 茶汤质量<br>30 分 | 20   | 茶汤色、香、味等特性表达充分                           | (5) 未能表达出茶色、香、味其一者,扣 2 分<br>(6) 未能表达出茶色、香、味其二者,扣 4 分<br>(7) 未能表达出茶色、香、味其三者,扣 6 分<br>(8) 其它因素扣分                                                       |    |    |
|    |              | 5    | 所奉茶汤温度适宜                                 | (4) 与适饮温度有相差,扣 1 分<br>(5) 过高或过低,扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                  |    |    |
|    |              | 5    | 所奉茶汤适量                                   | (4) 过多(溢出茶杯杯沿)或偏少(低于茶杯二分之一),扣 1 分<br>(5) 分杯不匀,扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                    |    |    |
| 5  | 文本及解说<br>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 | (4) 文本阐释无深意、无新意,扣 1 分<br>(5) 无文本,扣 1.5 分<br>(6) 讲解与演示过程欠协调,扣 0.5 分<br>(4) 解说不合时宜,扣 1 分<br>(5) 讲解欠艺术感染力,0.5 扣分<br>(6) 解说事先录制或部分录制,扣 2 分<br>(7) 其它因素扣分 |    |    |
| 6  | 时间<br>5 分    | 5    | 在 8 分钟~15 分钟内完成茶艺演示与收具                   | (4) 误差 3 分钟(含)以内,扣 1 分<br>(5) 误差 3 分钟以上,扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                          |    |    |

裁判签名:

年 月 日

## 模块 C 茶汤质量比拼评分表

### 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项茶汤质量比拼评分表

选手顺序号：\_\_\_\_\_

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  | 茶样品质鉴别<br>10 分 | 10   | 能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征 | (1) 正确描述茶样的品质特征 5 项（含）以上，不扣分<br>(2) 正确描述茶样的品质特征 4 项，扣 1 分<br>(3) 正确描述茶样的品质特征 3 项，扣 2 分<br>(4) 正确描述茶样的品质特征 2 项，扣 3 分<br>(5) 正确描述茶样的品质特征 1 项，扣 4 分<br>(6) 正确描述茶样的品质特征 0 项，扣 5 分<br>(7) 其它因素扣分 |    |    |
| 2  | 茶汤质量<br>60 分   | 10   | 汤色明亮，深浅适度                   | (5) 过浅或过深，扣 1 分<br>(6) 混浊、欠清澈、欠明亮，或有茶渣，扣 1 分<br>(7) 三泡之间汤色差异过大，扣 1 分<br>(8) 其它因素扣分                                                                                                          |    |    |
|    |                | 20   | 汤香持久，能表现所泡茶叶品质特征            | (5) 茶香低不持久，扣 1 分<br>(6) 茶香不纯正、有异味，扣 1 分<br>(7) 茶品本具备的香型特征不显，沉闷不爽，扣 2 分<br>(8) 其它因素扣分                                                                                                        |    |    |
|    |                | 20   | 滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品质特色         | (7) 略浓或略淡，扣 0.5 分<br>(8) 过浓或过淡，扣 1 分<br>(9) 茶品本具备的滋味特征表现不足，扣 2 分<br>(10) 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差，扣 2 分<br>(11) 弃汤或三泡混合，扣 1 分<br>(12) 其它因素扣分                                                      |    |    |
|    |                | 7    | 所奉茶汤温度适宜                    | (4) 略高或略低，扣 1 分<br>(5) 过高或过低，扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                                                                                                                                            |    |    |

| 序号 | 项目                    | 分值分配 | 要求和评分标准                   | 扣分细则                                                                                    | 扣分 | 得分 |
|----|-----------------------|------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
|    |                       | 3    | 所奉茶汤适量                    | (4) 过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一）扣 1 分<br>(5) 各杯不匀，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                        |    |    |
| 3  | 礼仪<br>仪容<br>神态<br>5 分 | 5    | 仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范 | (4) 发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣 1 分<br>(5) 动作、手势、姿态欠端正，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                        |    |    |
| 4  | 说茶<br>10 分            | 10   | 表达清晰、色香味描述准确，亲和力、感染力强     | (5) 茶品色、香、味描述不准确，扣 1 分<br>(6) 亲和力、感染力不强，扣 1 分<br>(7) 茶品辨认错误，扣 5 分<br>(8) 其它因素扣分         |    |    |
| 5  | 冲泡<br>过程<br>10 分      | 3    | 茶具准备有序，茶席布具有条理、合理         | (4) 茶具准备不全，扣 1 分<br>(5) 布具无序、不合理，扣 1 分<br>(6) 其它因素扣分                                    |    |    |
|    |                       | 4    | 冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅   | (5) 冲泡流程不符合茶性，洗茶，扣 2 分<br>(6) 冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣 0.5 分<br>(7) 奉茶姿态不端正，扣 0.5 分<br>(8) 其它因素扣分 |    |    |
|    |                       | 3    | 收具动作有条理，干净、简洁             | (4) 顺序混乱，茶具摆放不合理，扣 0.5 分<br>(5) 动作仓促，出现失误，扣 0.5 分<br>(6) 其它因素扣分                         |    |    |
| 6  | 时间<br>5 分             | 5    | 在 10 分钟~15 分钟内完成演示与收具     | (4) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(5) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(6) 其它因素扣分                             |    |    |

裁判签名：

年 月 日

## 模块 E 茶席创作评分表

### 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项茶席创作赛评分表

作品号码：\_\_\_\_\_

得分：\_\_

| 序号 | 项目      | 分值 | 要求和评分标准                      | 扣分标准                                                                                                                                                                         | 扣分 | 得分 |
|----|---------|----|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 主题和创意   | 25 | 立意新颖，富有内涵，具有原创性、艺术性          | (7) 主题明确，有内涵和原创性，尚具艺术性，扣 2 分<br>(8) 主题较明确，有内涵，原创性或艺术性不明显，扣 3 分<br>(9) 主题欠明确，尚有内涵，缺乏原创性或艺术性，扣 4 分<br>(10) 主题平淡，缺乏内涵，无原创性和艺术性，扣 6 分<br>(11) 无主题，无原创性和艺术美感，扣 8 分<br>(12) 其它因素扣分 |    |    |
| 2  | 器具配置与布设 | 30 | 茶的核心主体地位突出；符合主题；配置正确美观，兼具实用性 | (6) 符合主题，配置尚巧妙，具实用性，扣 2 分<br>(7) 较符合主题，配置尚协调，实用性欠缺，扣 6 分<br>(8) 与主题相左，配置错误，实用性较差，扣 11 分<br>(9) 无摘要台卡，扣 1 分<br>(10) 其它因素扣分                                                    |    |    |
| 3  | 色彩搭配    | 20 | 茶席配色美观、协调，有整体感，并有创意和个性       | (2) 较美观、协调，有整体感，尚有创意，扣 3 分；<br>(2) 尚美观、基本协调，创意个性不明显，扣 5 分<br>(3) 不美观、不协调、不合理、无个性，扣 8 分<br>(4) 其它因素扣分                                                                         |    |    |
| 4  | 背景及其它   | 10 | 插花挂画等相关艺术元素与主题吻合，搭配合理，整体感强   | (2) 符合主题，整体感较强，搭配尚完美，扣 2 分<br>(2) 尚符合主题，整体感欠强，搭配欠完美，扣 3 分<br>(3) 游离主题，搭配错误，扣 6 分<br>(4) 其它因素扣分                                                                               |    |    |



|   |    |    |                             |                                                                                                   |  |  |
|---|----|----|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 5 | 文本 | 10 | 设计美观协调；主题阐述简洁、准确、深刻；文辞准确、优美 | (2) 设计较美观，阐述有一定深度，文辞尚有美感，扣 2 分<br>(2) 设计一般，文辞表达一般，扣 3 分<br>(3) 设计欠美观，表达不恰当或错误，扣 6 分<br>(4) 其他因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间 | 5  | 在 15 分钟～20 分钟内完成            | (1) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分                                       |  |  |

裁判签名：

年 月 日

## 模块 F 点茶评分表

### 开封市第一届职业技能大赛茶艺赛项点茶赛评分表

选手顺序号：\_\_\_\_\_

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  | 沫饽与茶汤质量<br>70 分 | 40   | 香气、滋味特性表现充分                      | (3) 有香气，特征表现不充分，扣 1 分<br>(4) 香气特征尚有表现，不明显，扣 3 分<br>(3) 香气弱、未能表现出香气特征，扣 6 分<br>(4) 其它因素扣分                            |    |    |
|    |                 |      |                                  | (3) 茶汤滋味稍涩，扣 1 分<br>(4) 茶汤滋味明显浓涩，扣 5 分<br>(3) 未能表现出滋味特征，扣 10 分<br>(4) 其它因素扣分                                        |    |    |
|    |                 | 30   | 沫饽丰厚、细腻绵密、色泽白洁、未见水痕              | (1) 沫饽较厚，气泡欠细密，扣 1 分<br>(2) 沫饽欠厚，气泡粗大，扣 3 分<br>(3) 沫饽稀薄，碗面出现水痕者，扣 5 分<br>(4) 其它因素扣分                                 |    |    |
|    |                 |      |                                  | (1) 沫饽色泽洁白稍带茶色，扣 1 分<br>(2) 沫饽色泽欠白洁，扣 3 分<br>(3) 沫饽茶色明显，扣 5 分<br>(4) 其它因素扣分                                         |    |    |
| 2  | 点茶过程<br>10 分    | 3    | 仪容、神态自然端庄，姿态端正大方，礼仪规范            | (1) 发型欠自然得体，妆容过浓，扣 0.5 分<br>(2) 衣着服饰影响操作，扣 0.5 分<br>(3) 姿态欠端正，扣 0.5 分<br>(4) 其它因素扣分                                 |    |    |
|    |                 | 7    | 选配合理、器具布置与排列有序、合理；动作自然，点茶过程完整、流畅 | (1) 茶具、席面欠合理，扣 1 分<br>(2) 茶具、席面布置不合理，操作不方便，扣 2 分<br>(3) 点茶姿势矫揉造作，不自然，扣 1 分<br>(4) 点茶过程不流畅、不完整，扣 1.5 分<br>(5) 其它因素扣分 |    |    |
| 3  | 奉茶<br>15 分      | 10   | 分茶比例协调，适量、适温                     | (1) 分茶入杯，沫饽及茶量欠均匀、茶汤尚适量，扣 2 分<br>(2) 分茶入杯，沫饽及茶量不均匀、茶汤不适量，扣 5 分<br>(3) 温度过低，扣 1 分<br>(4) 其他扣分因素                      |    |    |
|    |                 | 5    | 奉茶姿态、姿势自然，言辞                     | (1) 姿态欠自然端正，扣 0.5 分<br>(2) 次序、脚步混乱，扣 0.5 分                                                                          |    |    |

|   |           |   |                                   |                                                             |  |  |
|---|-----------|---|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|--|
|   |           |   | 得当                                | (3) 其他因素扣分                                                  |  |  |
| 4 | 时间<br>5 分 | 5 | 在 10 分钟～<br>15 分钟内完<br>成演示与收<br>具 | (1) 误差 3 分钟（含）以内，扣 1 分<br>(2) 误差 3 分钟以上，扣 2 分<br>(3) 其它因素扣分 |  |  |

裁判签名：
 

年
 月
 日