

ICS 67.140.10
X55

T/CTSS

中国茶叶学会团体标准

T/CTSS 3-2019

茶艺职业技能竞赛技术规程

Technical regulation of occupational skills competition

in tea ceremony

2019-08-05 发布

2019-08-06 实施

中国茶叶学会

发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国茶叶学会茶艺专业委员会提出。

本标准由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：中国茶叶学会茶艺专业委员会。

本标准主要起草人：周智修，刘伟华，薛晨，刘畅，曹藩荣，朱海燕，张星海。

中国茶叶学会团体标准

茶艺职业技能竞赛技术规程

1 范围

本标准规定了茶艺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。

本标准适用于以茶艺为考察对象的技能竞赛。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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

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

茶艺职业技能竞赛 occupational skills competition of tea ceremony

依据国家职业技能标准，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

以茶、茶器等要素构成，用于泡茶饮茶并表达人的思想与情感，传递茶道之美和茶道精神的一种空间艺术。

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、统一器具与茶席的茶艺。

3.6

自创茶艺 self-created tea ceremony

参赛者自定主题、布设茶席，并将解说、沏泡、奉茶等融为一体的茶艺。

3.7

茶汤质量比拼 quality competition of tea infusion

以冲泡一杯高质量的茶汤为目的，考量参赛者冲泡茶汤的水平、对茶叶品质的表达能力以及接待礼仪水平的一种茶艺比赛形式。

4 竞赛形式

4.1 个人赛

分理论和技能操作两部分。

4.2 团体赛

分理论和技能操作两部分。

4.3 茶席设计赛

茶席作为独立的作品参赛。

5 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。

6 竞赛项目

6.1 个人赛

6.1.1 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。

6.1.2 个人赛技能操作

6.1.2.1 技能类型及成绩占比

技能操作成绩占竞赛总成绩的 80%，包括规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼三项。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%。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。

6.1.2.2 规定茶艺

6.1.2.2.1 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，所使用设备及器具清单参见附录 A 表 A.1。

6.1.2.2.2 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，时间为 6 分钟~10 分钟。

6.1.2.2.3 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；

6.1.2.2.4 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；

6.1.2.2.5 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。

6.1.2.2.6 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。

6.1.2.3 自创茶艺

题材、所用茶叶种类不限，但必须含有茶叶，比赛时间为 8 分钟~15 分钟。

6.1.2.4 茶汤质量比拼

6.1.2.4.1 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。比赛时间为 10 分钟~15 分钟。所使用的设备及器具清单参见附录 B 表 B.1。

6.1.2.4.2 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，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。

6.2 团体赛

6.2.1 理论考试

同本标准 6.1.1，且年龄 18 岁以下及 60 岁以上参赛者可以免考理论。

6.2.2 团体赛技能操作

技能操作成绩占竞赛总成绩的 80%。团体赛技能操作只设团体自创茶艺项目，即以小组团队（2 人~6 人）展示茶艺，包括设定主题、茶席，并将解说、沏泡、奉茶等融为一体，现场团队合作完成。

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 8 分钟~15 分钟。

6.3 茶席设计赛

强调主题与艺术呈现的原创性、主题的突出与情感的表达、实用性和艺术性的统一，考量茶席的主题和创意、器具配置、色彩搭配、文案表达、背景等。

7 技能操作评分规定

7.1 个人赛技能操作评比项目、分值及要求

7.1.1 规定茶艺

7.1.1.1 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%，评分符合附录 C 表 C.1 的规定。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。

7.1.1.2 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。

7.1.1.3 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。

7.1.1.4 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。

7.1.1.5 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。

7.1.1.6 时间（5 分）

6 分钟 ~10 分钟。

7.1.2 自创茶艺

7.1.2.1 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%，评分符合附录 D 表 D.1 的规定。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。

7.1.2.2 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。

7.1.2.3 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。

7.1.2.4 茶艺演示（30 分）

编创科学合理，行茶动作自然，具有艺术美感。

7.1.2.5 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。

7.1.2.6 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。

7.1.2.7 时间（5 分）

8 分钟 ~15 分钟。

7.1.3 茶汤质量比拼

7.1.3.1 成绩占比及考核内容

总分 100 分，占个人赛操作技能总分的 40%，评分符合附录 E 表 E.1 的规定。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。

7.1.3.2 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。

7.1.3.3 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。

7.1.3.4 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。

7.1.3.5 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。

7.1.3.6 时间（5 分）

10 分钟 ~15 分钟。

7.2 团体赛技能操作评比项目、分值及要求

7.2.1 成绩占比及考核内容

团体赛技能操作竞赛总分 100 分，评分符合附录 F 表 F.1 的规定。

7.2.2 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。

7.2.3 礼仪、仪表仪容（5 分）

妆容、服饰与茶艺主题契合，站姿、坐姿、行姿端庄大方，礼仪规范。

7.2.4 茶艺演示（30 分）

编排科学合理，行茶动作自然，具有艺术美感。团队成员分工合理，协调默契，体现团体律动之美。

7.2.5 茶汤质量（30 分）

要求充分表达茶的色、香、味等特性，茶汤适量，温度适宜。

7.2.6 文本及解说（5 分）

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

7.2.7 时间（5 分）

8 分钟 ~15 分钟。

7.3 茶席设计赛评比项目、分值及要求

7.3.1 成绩占比及考核内容

茶席设计竞赛总分 100 分，评分符合附录 G 表 G.1 的规定。茶席设计强调主题与艺术呈现的原创性、主题的突出与情感的表达、实用性和艺术性的统一；考量者对相关素材的选择和布局技巧、对茶艺的理解及审美水平。

7.3.2 主题和创意（35 分）

要求主题明确，构思巧妙，富有内涵，个性鲜明；原创性、艺术性强。原创，指作者首创，内容

和形式都具有独特个性的成果。

7.3.3 器具配置 (30分)

茶具组合符合茶席主题，质地、样式选择符合茶类要求，器物配合协调、合理、巧妙、实用。

7.3.4 色彩搭配 (15分)

配色新颖、美观、协调、合理，有整体感。

7.3.5 背景及其它 (10分)

若设背景、插花、挂画和相关工艺品等，应搭配合理，整体感强。

7.3.6 文本表达 (10分)

针对主题、选茶、配器等进行准确、简洁的介绍，要求文辞优美，并有深度地揭示主题、设计思路与理念。茶席中可用主题牌，也可用其它文案设计。

8 名次排定

8.1 个人赛名次排定

竞赛总成绩由理论考试、规定茶艺、自创茶艺、茶汤质量比拼4部分的加权成绩组成，合计100分。计算方式：总分=理论×20%+技能操作(规定茶艺×30%+自创茶艺×30%+茶汤质量比拼×40%)×80%。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；在成绩依然相同的情况下，以茶汤质量比拼中的茶汤质量单项成绩较高者排名在前。

8.2 团体赛名次排定

总成绩由理论考试、自创茶艺两部分加权成绩组成，合计100分。计算方式：总分=理论×20%+自创茶艺×80%。从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，以自创茶艺成绩较高者排名在前；在成绩依然相同的情况下，以自创茶艺中的茶汤质量单项成绩较高者排名在前。

8.3 茶席设计赛名次排定

从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，以“主题和创意”单项成绩较高者排名在前。

附录 A
(资料性附录)
规定茶艺使用设备及器具清单

表 A.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: 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		1
红 茶	辅助用具: 茶巾	长: 300mm, 宽: 300mm	1
	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	

附录 B
(资料性附录)

茶汤质量比拼使用设备及器具清单

表 B.1 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: 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	

附录 C

(规范性附录)

茶艺职业技能竞赛规定茶艺评分表

表 C.1 茶艺职业技能竞赛规定茶艺评分表

参赛者号码:

总分:

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	礼仪 仪表 仪容 15分	5	发型、服饰端庄自然	(1) 发型、服饰尚端庄自然, 扣0.5分 (2) 发型、服饰欠端庄自然, 扣1分 (3) 其它因素扣分		
		5	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 (2) 神情恍惚, 表情紧张不自如, 扣1分 (3) 妆容不当, 扣1分 (4) 其它因素扣分		
		5	动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体	(1) 坐姿、站姿、行姿尚端正, 扣1分 (2) 坐姿、站姿、行姿欠端正, 扣2分 (3) 手势中有明显多余动作, 扣1分 (4) 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	(1) 茶具色彩欠协调, 扣0.5分 (2) 茶具配套不齐全, 或有多余, 扣1分 (3) 茶具之间质地、形状不协调, 扣1分 (4) 其它因素扣分		
		5	器具布置与排列有序、合理	(1) 茶具、席面欠协调, 扣0.5分 (2) 茶具、席面布置不协调, 扣1分 (3) 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	(1) 冲泡程序不符合茶性, 洗茶, 扣3分 (2) 不能正确选择所需茶叶扣1分 (3) 选择水温与茶叶不相适宜, 过高或过低, 扣1分 (4) 水量过多或太少, 扣1分 (5) 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	(1) 操作过程完整顺畅, 尚显艺术感, 扣0.5分 (2) 操作过程完整, 但动作紧张僵硬, 扣1分 (3) 操作基本完成, 有中断或出错二次以下, 扣2分 (4) 未能连续完成, 有中断或出错三次以上, 扣3分 (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0.5分 (2) 奉茶次序混乱, 扣0.5分 (3) 不行礼, 扣0.5分 (4) 其它因素扣分		
		5	布具有序合理, 收具有序, 完美结束	(1) 布具、收具欠有序, 茶具摆放欠合理, 扣0.5分 (2) 布具、收具顺序混乱, 茶具摆放不合理, 扣1分 (3) 离开演示台时, 走姿不端正, 扣0.5分 (4) 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	(1) 未能表达出茶色、香、味其一者, 扣5分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者, 扣8分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者, 扣10分 (4) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 温度略感不适, 扣1分 (2) 温度过高或过低, 扣2分 (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 (2) 各杯不均, 扣1分 (3) 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	(1) 误差1分钟~3分钟, 扣1分; (2) 误差3分钟~5分钟, 扣2分; (3) 超过规定时间5分钟, 扣5分。 (4) 其它因素扣分		

裁判签名:

年 月 日

附录 D
(规范性附录)

茶艺职业技能竞赛个人自创茶艺评分表

表 D.1 茶艺职业技能竞赛个人自创茶艺评分表

参赛者号码:

总分:

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	创意 25分	15	主题鲜明,立意新颖,有原创性;意境高雅、深远	(1) 有立意,意境不足,扣2分 (2) 有立意,欠文化内涵,扣4分 (3) 无原创性,立意欠新颖,扣6分 (4) 其它因素扣分。		
		10	茶席有创意	(1) 尚有创意,扣2分 (2) 有创意,欠合理,扣3分 (3) 布置与主题不相符,扣4分 (4) 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	(1) 发型、服饰与主题协调,欠优雅得体,扣0.5分 (2) 发型、服饰与茶艺主题不协调,扣1分 (3) 动作、手势、姿态欠端正,扣0.5分 (4) 动作、手势、姿态不端正,扣1分 (5) 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	(1) 音乐情绪契合主题,长度欠准确,扣0.5分 (2) 音乐情绪与主题欠协调,扣1分 (3) 音乐情绪与主题不协调,扣1.5分 (4) 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	(1) 能基本顺利完成,表情欠自然,扣1分 (2) 未能基本顺利完成,中断或出错二次以下,扣3分 (3) 未能连续完成,中断或出错三次以上,扣5分 (4) 有明显的多余动作,扣3分 (5) 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 (2) 次序、脚步混乱,扣0.5分 (3) 不行礼,扣1分 (4) 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	(1) 未能表达出茶色、香、味其一者,扣2分 (2) 未能表达出茶色、香、味二者,扣3分 (3) 未能表达出茶色、香、味三者,扣5分 (4) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 与适饮温度相差不大,扣1分 (2) 过高或过低,扣2分 (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 (2) 各杯不匀,扣1分 (3) 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	(1) 文本阐释无深意、无新意,扣0.5分 (2) 无文本,扣1分 (3) 讲解与演示过程不协调,扣0.5分 (4) 讲解欠艺术感染力,0.5分 (5) 解说事先录制,扣2分 (6) 其它因素扣分		
6	时间 5分	5	在8分钟~15分钟内完成茶艺演示	(1) 误差1分钟~3分钟,扣1分 (2) 误差3分钟~5分钟,扣2分 (3) 超过规定时间5分钟,扣5分 (4) 其它因素扣分		

裁判签名:

年 月 日

附录 E

(规范性附录)

茶艺职业技能竞赛茶汤质量比拼评分表

表 E.1 茶艺职业技能竞赛茶汤质量比拼评分表

参赛者号码:

总分:

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	茶汤质量 60分	10	汤色明亮, 深浅适度	(1) 过浅或过深, 扣1分 (2) 欠清澈、混浊或有茶渣, 扣1分 (3) 欠明亮、暗沉, 扣1分 (4) 三泡之间汤色差异过大, 扣1分 (5) 其它因素扣分		
		20	汤香持久, 能表现所泡茶叶品质特征	(1) 香低不持久, 扣1分 (2) 茶汤不纯正、有异味, 扣1分 (3) 茶品本具备的香型特征不显, 扣2分 (4) 沉闷不爽, 扣2分 (5) 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	(1) 略浓或略淡, 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) 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差, 扣2分 (5) 弃汤, 扣1分 (6) 三泡混合, 扣1分 (7) 其它因素扣分		
		7	所奉茶汤温度适宜	(1) 过高或过低, 扣3分 (2) 略高或略低, 扣2分 (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 (2) 各杯不匀, 扣1分 (3) 其它因素扣分		
2	礼仪 仪容 神态 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 (2) 动作、手势、姿态欠端正, 扣1分 (3) 动作、手势、姿态不端正, 扣2分 (4) 其它因素扣分		
3	说茶	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1分 (2) 茶品色、香、味描述不准确, 扣1分 (3) 亲和力或感染力不强, 扣1分 (4) 其它因素扣分		
4	冲泡过程 20分	5	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, 扣1分 (3) 其它因素扣分		
		12	冲泡程序契合茶理, 动作自然, 冲泡过程完整、流畅	(1) 冲泡不符合茶性, 洗茶, 扣2分 (2) 未能连续完成, 扣1分 (3) 冲泡姿势矫揉造作, 不自然, 扣0.5分 (4) 奉茶姿态不端正, 扣0.5分 (5) 其它因素扣分		
		3	收具动作干净、简洁	(1) 顺序混乱, 茶具摆放不合理, 扣0.5分 (2) 动作仓促, 出现失误, 扣0.5分 (3) 其它因素扣分		
5	时间 5分	5	在10分钟~15分钟内完成演示	(1) 误差1分钟~3分钟, 扣1分 (2) 误差3分钟~5分钟, 扣2分 (3) 超过规定时间5分钟, 扣5分 (4) 其它因素扣分		

裁判签名:

年 月 日

附录 F
(规范性附录)

茶艺职业技能竞赛团体赛自创茶艺评分表

表 F.1 茶艺职业技能竞赛团体赛自创茶艺评分表

参赛者号码:

总分:

序号	项目	分值分配	要求和评分标准	扣分标准	扣分	得分
1	创意 25分	15	主题鲜明,立意新颖,有原创性;意境高雅、深远	(1) 主题有原创性,意境欠佳,扣1分 (2) 主题尚有立意,但欠新意,扣3分 (3) 主题立意无原创性,缺乏意境和文化内涵,扣5分 (4) 其它因素扣分。		
		10	茶席有创意	(1) 布置合理,尚有新意,扣1分 (2) 布置欠合理,欠有新意,扣2分 (3) 布置与主题不相符,扣3分 (4) 其它因素扣分		
2	礼仪仪表仪容 5分	5	发型、服饰与茶艺主题相协调;形象自然、得体、优雅;动作、手势、姿态端正大方	(1) 发型、服饰欠高雅得体,扣0.5分 (2) 发型、服饰与主题不协调,缺整体感,扣1分 (3) 动作、手势、姿态尚端正,扣0.5分 (4) 动作、手势、姿态欠端正,扣1分 (5) 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	(1) 与主题尚协调,欠艺术感染力,扣1分 (2) 与主题不协调,扣2分 (3) 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;各成员分工合理,配合默契,技能展示充分	(1) 完整协调,技能展示充分流畅,尚具艺术感,扣1分 (2) 完整协调,技能展示欠充分流畅,欠艺术感,扣3分 (3) 未能基本顺利完成,中断或出错二次以下,扣5分 (4) 未能连续完成,中断或出错三次及以上,扣10分 (5) 分工不合理,配合不默契,扣3分 (6) 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 (2) 次序、脚步混乱,扣0.5分 (3) 不行礼,扣1分 (4) 其它因素扣分		
4	茶汤质量 30分	20	色、香、味等特性表达充分	(1) 未能表达出色、香、味其一者,扣2分 (2) 未能表达出色、香、味二者,扣3分 (3) 未能表达出色、香、味三者,扣5分 (4) 其它因素扣分		
		5	所奉茶汤温度适宜	(1) 与适宜饮用温度略有相差,扣0.5分 (2) 过高或过低,扣1分 (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 (2) 各杯不匀,扣1分 (3) 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	(1) 没有文本,扣2分 (2) 文本阐释无深意、无新意,扣1分 (3) 讲解与演示过程不协调,扣0.5分 (4) 口齿不清晰,扣1分 (5) 讲解欠艺术感染力,扣0.5分 (6) 解说事先录制,扣3分 (7) 其它因素扣分。		
6	时间 5分	5	在8分钟~15分钟内完成茶艺演示	(1) 误差1分钟~3分钟,扣1分 (2) 误差3分钟~5分钟,扣2分 (3) 超过规定时间5分钟,扣5分 (4) 其它因素扣分		

裁判签名:

年 月 日

附录 G

(规范性附录)

茶艺职业技能竞赛茶席设计赛评分表

表 G.1 茶艺职业技能竞赛茶席设计赛评分表

参赛者号码:

总分:

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	35	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 (2) 主题较明确,有内涵,原创性或艺术性不明显,扣3分 (3) 主题欠明确,尚有内涵,缺乏原创性或艺术性,扣4分 (4) 主题平淡,缺乏内涵,无原创性和艺术性,扣8分 (5) 无主题,无原创性和艺术美感,扣12分 (6) 其它因素扣分		
2	器具配置	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 (2) 较符合主题,配置尚协调,实用性欠缺,扣5分 (3) 与主题相左,配置错误,实用性较差,扣10分 (4) 其它因素扣分		
3	色彩搭配	15	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2分; (2) 尚美观、基本协调,创意个性不明显,扣3分 (3) 不美观、不协调、不合理、无个性,扣6分 (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	(1) 符合主题,整体感较强,搭配尚完美,扣2分 (2) 尚符合主题,整体感欠强,搭配欠完美,扣3分 (3) 游离主题,搭配错误,扣6分 (4) 其它因素扣分		
5	文本表达	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 (2) 设计一般,文辞表达一般,扣3分 (3) 设计欠美观,表达不恰当或错误,扣6分 (4) 其他因素扣分		

裁判签名:

年 月 日

中国茶叶学会