附件2

**2022年汕头市“文化技工”技能竞赛**

**——茶艺项目技术文件**

一、竞赛组别：职工组、新秀组

（一）参赛形式：个人赛

（二）竞赛地点：汕头文化艺术学校工艺校区（汕头大学路莲塘新美街1号）

（三）竞赛时间

1. 初赛时间：2022年9月14-15日

2. 决赛时间：2022年9月21-22日

（四）竞赛内容与规则

本次竞赛为个人茶艺竞赛，分别进行初赛实际操作和决赛实际操作两次竞赛。

1. 初赛

初赛为潮汕功夫茶冲泡茶艺，使用的乌龙茶与其他参赛用具由组委会统一提供。竞赛时间为5-10分钟，超时扣分（不含上、离场时间，上、离场原则上不得超过5分钟）。

根据初赛成绩由高至低进行排名，取前12名且成绩合格的选手进入决赛。

2. 决赛

决赛为潮汕功夫茶冲泡茶艺，不限使用茶类（选手自备），由参赛选手自行设定主题、茶席、文案、解说，参赛用品、背景音乐及视频由参赛选手自备。竞赛时间为5-10分钟，超时扣分（不含上、离场时间，上、离场原则上不得超过5分钟）。

3.初赛、决赛茶艺内容不能重复，参赛选手必须独立完成冲泡及解说，不得配置解说和舞蹈人员。

4.竞赛服装不做统一要求，但必须庄重典雅，不可袒胸露背，建议女选手着旗袍，男选手着长袍。

1. 竞赛标准

参照茶艺师国家职业等级评价三级（高级工）标准，并结合行业实际情况，适当增加新知识、新技术、新设备、新技能的相关内容。

1. 评分细则

（一）初赛

1.初赛为潮汕功夫茶冲泡茶艺，参赛茶品必须使用乌龙茶，冲泡程序必须包含“滚杯”、“关公巡城”、“韩信点兵”等，必须突出茶的色、香、味、形，整个过程必须体现潮汕功夫茶内涵，且表演内容不得违反公序良俗。

2.初赛评分细则详见附表1。

1. 决赛

1.决赛实际操作竞赛为潮汕功夫茶冲泡茶艺，冲泡程序必须包含“滚杯”、“关公巡城”、“韩信点兵”等，必须突出茶的色、香、味、形，整个过程必须体现潮汕功夫茶内涵，由参赛选手自行设定主题、茶席、文案、解说。评委根据选手礼仪、仪表、仪容、茶席布置、冲泡程序、操作动作、茶汤质量、时间等细则进行评定，总分为100分。

2.决赛评分细则详见附表2。

1. 竞赛场地提供的材料与工具

（一）演出设备由承办学校负责提供和保障，按照竞赛规定提供LED屏幕、灯光、音响等设备保障。

（二）选手竞赛使用的背景、配乐需录成PPT或者视频（AVI或者MP4格式）放入U盘，初、决赛前两天交给组委会工作人员。

（三）每个竞赛工位提供的设备、工具详细列表如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 用品用具名称 | 说明 | 单位 | 数量 |
| 1 | 竞赛用茶叶 | 乌龙茶 | 斤 | 2 |
| 2 | 茶艺桌、凳 桌 | 长:1200mm,宽:600mm,高:650mm | 套 | 1 |
| 3 | 盛放茶具茶盘 | 长:500mm，宽:300mm | 个 | 1 |
| 4 | 盛水用具:玻璃壶 | 容量:1200mL | 只 | 1 |
| 5 | 泡茶用具:玻璃杯 | 高:85mm，口径:70mm，容量:200mL | 只 | 1 |
| 6 | 盛水用具:水盂 | 容量:600mL | 只 | 1 |
| 7 | 盛茶用具:茶荷 | / | 只 | 1 |
| 8 | 盛茶用具:茶叶罐 | / | 只 | 1 |
| 9 | 泡茶用具:茶巾 | / | 只 | 1 |
| 10 | 奉茶用具:奉茶盘 | 长:300mm，宽:200mm | 个 | 1 |
| 11 | 泡茶用具:紫砂壶 | / | 把 | 1 |
| 12 | 煮水用具:随手泡 | / | 把 | 1 |
| 13 | 辅助用具:茶道组 | / | 套 | 1 |
| 14 | 杯托 | / | 只 | 1 |
| 15 | 白瓷盖碗 | / | 只 | 1 |
| 16 | 公道杯 | / | 只 | 1 |
| 17 | 滤网 | / | 只 | 1 |
| 18 | 白瓷小品杯 | / | 只 | 1 |
| 19 | 茶席插花 | / | 盆 | 1 |
| 20 | 茶席布 | / | 条 | 1 |
| 21 | 电子秤可精确到0.1g | / | 台 | 1 |
| 22 | 泡茶用水 符合GB5749生活饮用水卫生标准 | / | 桶 | 1 |
| 23 | 纯净水 | / | 瓶 | 1 |
| 24 | 插线板 | / | 个 | 1 |

1. 竞赛须知

（一）选手须知

1.竞赛前1小时，参赛选手持选手证并携带身份证、学生证（新秀组）经检录后进入集中场室（新秀组学校领队和教练均不得进入赛场），选手的竞赛出场顺序由参赛个人抽签决定。参赛选手迟到15分钟（从当场竞赛点名时间开始计时），视为放弃竞赛。

2.所有参赛选手必须佩戴口罩、提前出示“通信行程卡”、“粤康码”绿码并经现场测量体温正常方可进入开幕式、闭幕式等赛事相关场地，如竞赛过程出现发烧、干咳等症状，组委会将按紧急预案通知疾控部门。

3.参赛选手应严格遵守赛场纪律，除携带竞赛允许的必备用品外，不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、材料等参赛，所有通讯工具、数据存储装置一律不得带入竞赛现场，不听劝告的取消竞赛资格。

4.参赛选手不得穿校服或工作服参赛，衣服或个人物品上不得体现任何单位或个人信息如标识、LOGO及名字、口号等，否则取消竞赛成绩。

5.参赛选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后可作特殊处理。

6.参赛选手必须严格按照规程进行操作，如出现较严重的违规、舞弊现象，立即取消竞赛资格。

7.参赛选手须在确认竞赛内容和现场工具等无误后开始竞赛。因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或用具损坏时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的用具损坏或故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换用具要求，同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

8.参赛选手完成茶艺表演后，经工作人员清点后可离开赛场。离开赛场时不得带走工位上举办方提供的工具设备等。

9.参赛选手严格遵守赛场规章、操作规程和规范准则，保证人身及设备安全，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛。

10.参赛选手往返交通费、食宿费及人身意外伤害保险，由参赛选手及相关人员自行承担。

（二）裁判员须知

1.裁判员在执裁中必须服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

2.裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3.裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4.裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共同研究解决。

5.裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6.在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

（三）指导教练须知

1.指导教练应及时查看有关赛项的通知和内容，认真研究和掌握本赛项竞赛的规程、技术规范和赛场要求，指导选手做好赛前的一切技术准备和竞赛准备。

2.指导教练根据承办单位及学校领队的安排，具体安排选手竞赛期间的交通、住宿与餐饮，保证选手竞赛期间的安全。

3.指导教练牢记竞赛详细时间安排，配合领队保证选手按时参加竞赛全部环节。

4.指导教练熟悉选手须知等相关规定，并于现场竞赛前一天为选手讲解选手须知，保证参赛选手知晓全部竞赛规则。

（四）工作人员须知

1.熟悉竞赛规则，服从管理，严格按照工作程序和有关规定办事。

2.树立服务观念，本着一切为参赛选手着想的原则，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成大赛工作任务。

3.按规定统一着装、佩戴胸卡，文明礼貌，保持良好形象。

4.坚守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗，特殊情况向组长请假。

5.遇安全突发事件，按照工作预案及时组织疏散，确保人员安全。

6.未经同意不得擅自发布关于竞赛的言论，不得私自接受采访。

（五）参赛队（新秀组）须知

1.参赛队正式报到时需提供有效证件（参赛选手的身份证和学生证原件、学校为参赛选手购买的人身意外伤害险保险合同原件或复印件、指导教师身份证和工作证原件）。提交的报名信息，原则上不能变更，如遇特殊情况，需更改报名信息，须由向大赛组委会提交申请，经审批通过后方可调整。各赛项于开赛前 15 个工作日内将不再接受更改报名信息申请。

2.竞赛过程中，除参加当场次竞赛的选手、执行裁判员、现场工作人员和经批准的人员外，领队、指导教师及其他人员一律不得进入竞赛现场。

3.参赛队要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。如发现弄虚作假者，取消参赛资格，名次无效。

4.参赛选手若对竞赛过程有异议，在规定的时间内向赛项仲裁工作组提出书面报告。

（六）参赛领队（新秀组）须知

1.由参赛学校确定赛项领队 1 人，领队应熟悉赛项流程，具备管理与组织协调能力。

2.领队负责组织本校参赛队参加赛事活动。

3.领队应积极做好本校参赛队的服务工作，协调各参赛队与赛项组织机构、承办学校的对接。

4.领队要坚决执行竞赛的各项规定，加强对参赛人员的管理，做好赛前准备工作，督促选手带好证件等竞赛相关材料。

5.对申诉的仲裁结果，领队要带头服从和执行，并做好选手工作。参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则以弃权处理。

1. 成绩计算

（一）竞赛最终以实际操作竞赛的综合成绩进行排名，其中初赛实际操作占总分的40%，决赛实际操作占总分的60%，当出现成绩相同时以决赛实际操作成绩高者为先。若仍不能分出先后，则名次并列。

（二）各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入。

1. 申诉与仲裁

在竞赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛队领队可在竞赛结束后1小时之内向赛项仲裁组提出书面申诉。书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员等进行实事求是的叙述，并提供事实依据（无事实依据或主观臆断不予受理），经领队亲笔签名后提交，非书面申诉不予受理。赛项仲裁组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。

八、本技术文件按照广东省民间文艺家协会的行业规范制作，解释权归组委会所有。

联系人： 陈钏老师、李贻曙老师

联系电话：18826079791、15017234561

联系地址：广东省汕头市大学路莲塘新美街1号

**附表1**

**2022年汕头市“文化技工”技能竞赛——茶艺项目**

**初赛评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **配分** | **要求和评分标准** | **扣分标准** | **扣分** | **得分** |
| 1 | 礼仪、仪表、仪容15分 | 5 | 发型、服饰与茶艺表演类型相协调。 | 发型散乱，扣1分服饰穿着不端正，扣1分发型、服饰与茶艺表演类型不相协调，扣2分  |  |  |
| 5 | 形象自然、得体，高雅，表演中用语得当，表情自然，具有亲和力。 | 视线不集中，表情平淡，扣1分目低视，表情不自如，扣1分说话举止略显惊慌，扣1分不注重礼貌用语，扣1分  |  |  |
| 5 | 动作、手势、站立姿势端正大方。 | 站姿、走姿摇摆，扣1分坐姿不正。双腿张开，扣1分手势中有明显多余动作，扣2分 各杯中茶水有明显差距，扣1分  |  |  |
| 2 | 茶席布置10分 | 5 | 茶器具之间功能协调、质地、形状、色彩调和。 | 茶具配套不齐全，或有多余的茶具，扣2分茶具色彩不够协调，扣1分茶具之间质地、形状大小不一致，扣2分 |  |  |
| 5 | 茶器具布置与排列有序、合理。 | 席布置不协调，扣2分茶具配套齐全，茶具、茶席相协调，欠艺术感，扣 2分  |  |  |
| 3 | 茶艺表演40分 | 5 | 根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力。 | 音乐与主题不协调，扣2分音乐与主题基本一致，欠艺术感染力，扣2分  |  |  |
| 10 | 冲泡程序契合茶理，投茶量适用，水温、冲水量及时间把握合理。 | 冲泡程序不符合茶理，顺序混乱，扣2分未能正确选择所需茶叶、配料，扣2分选择水温与茶叶不相符合，过高或过低，扣2分冲水量过多或太少，扣1分 |  |  |
| 15 | 操作动作适度，手法连绵、轻柔，顺畅，过程完整。 | 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣5分未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣4分表演技艺平淡，缺乏表情及艺术品味，扣2分表演尚显艺术感，艺术品味平淡，扣2分  |  |  |
| 5 | 奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。 | 奉茶姿态不端正，扣1分奉茶次序混乱，扣1分脚步混乱，扣1分不注重礼貌用语，扣1分收回茶具次序混乱，扣1分  |  |  |
| 5 | 收具  | 收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣3分离开表演台时，走姿不端正，扣2分 |  |  |
| 4 | 茶汤质量30分 | 15 | 茶色、香、味、形表达充分。 | 未能表达出茶色、香、味形，扣8分未能表达出茶色、香、味形其一者，扣4分未能表达出茶色、香、味形其二者，扣3分  |  |  |
| 10 | 所奉茶汤应温度适宜。 | 茶汤温度过高或过低，扣5分茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大，扣1分  |  |  |
| 5 | 茶汤适量 | 茶量过多，溢出茶杯杯沿，扣3分茶量偏少，扣2分  |  |  |
| 5 | 时间5分 | 5 | 在10分钟内完成茶艺表演，超时扣分。 | 表演超过规定时间1~3分钟，扣1分表演超过规定时间3~5分钟，扣2分表演超过规定时间5~10分钟，扣3分表演超过规定时间10分钟，扣5分  |  |  |
| 合计 | 100 |  |  |  |  |  |

**附表2**

**2022年汕头市“文化技工”技能竞赛——茶艺项目**

**决赛评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **配分** | **要求和评分标准** | **扣分标准** | **扣分** | **得分** |
| 1 |  创新15分 | 5 | 主题立意新颖，有原创性:意境高雅、深远。 | 主题立意较新、原创性不明显，扣3分主题立意新颖，有原创性，缺乏文化内涵，扣2分 |  |  |
| 5 | 茶席设置、茶具配置有新意。 | 茶席、茶具布置合理，但缺乏新意，扣3分茶席·茶具布置合理，有新意，与主题不相符，扣2分 |  |  |
| 5 | 泡茶手法、音乐服饰有新意。 | 泡茶手法·、音乐服饰无新意，扣2分泡茶手法中有新意，不具高难度动作，扣1分音乐、服饰有新意，与主题不相符，扣1分 |  |  |
| 2 | 茶、水、具布置5 分  | 5 |  茶、水、具配置协调。 | 茶具色彩不够协调，扣1分茶具之间质地、大小不协调，扣1分茶具摆放错乱，扣1分茶具配套齐全，茶具、茶席相协调，欠艺术感，扣1分  |  |  |
| 3 | 茶艺表演40分 | 10 | 根据主题配置音乐，音乐、服饰配置具有较强艺术感染力。 | 无背景音乐，扣4分音乐与主题不协调，扣3分音乐与主题基本一致·，欠艺术感染力，扣3分 |  |  |
| 15 | 动作适度、手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅。 | 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣5分未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣4分表演技艺平淡，缺乏表情及艺术品味，扣2分表演尚显艺术感，艺术品味平淡，扣2分  |  |  |
| 7 | 沏泡过程中语言运用恰当，语气、语调得体 | 语言运用不恰当，扣4分语言运用恰当，语气语调与冲泡手法不一致，扣3分  |  |  |
| 8 | 奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。 | 奉茶姿态不端正，扣2分奉茶次序混乱，扣1分脚步混乱，扣1分不注重礼貌用语，扣1分收回茶具次序混乱，扣1分  |  |  |
| 4 | 茶汤质量30分 | 15 | 茶汤色、香、味、形表达充分。 | 未能表达出茶色、香、味形.扣8分未能表达出茶色、香 味形其一者，扣4分未能表达出茶色、香 味形其二者，扣3分 |  |  |
| 10 | 奉客人茶汤应温度适宜。 | 茶汤温度过高或过低，扣5分茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大，扣1分  |  |  |
| 5 | 茶汤适量 | 茶量过多，溢出茶杯杯沿，扣3分茶量偏少，扣2分 |  |  |
| 5 | 解说5分 | 5 | 有创意，讲解口齿清晰婉转，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。 | 讲解与表演过程不协调，扣2分讲解不能很好地表达主题，扣1分讲解口齿不清晰，扣1分讲解欠艺术表达力，扣1分 |  |  |
| 6 | 时间5分 | 5 | 在12分钟内完成茶艺表演，超时扣分。 | 表演超过规定时间1~3分钟，扣1分表演超过规定时间3~5分钟，扣2分表演超过规定时间5~10分钟，扣3分表演超过规定时间10分钟，扣5分  |  |  |
| 合计 | 100 |  |  |  |  |  |