**2015年全国职业院校技能大赛高职组**

**“中华茶艺”赛项规程**

### 一、赛项名称

赛项编号：YG-065

赛项名称：中华茶艺

英语翻译：Tea Ceremony Skills Competition

赛项组别：高职

赛项归属产业：农林牧渔大类

### 二、竞赛目的

倡导“茶为国饮”，弘扬中华博大精深的茶文化，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，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。

**三、竞赛内容**

竞赛分指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技、茶席创新竞技4个环节。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）指定茶艺竞技（占总成绩的30%）

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。

1. 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。

2. 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。

3. 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5分钟自行备水、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（平湖秋月古筝版）、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7分钟，不超过13分钟，占总成绩的30%。

（二）创新茶艺竞技（占总成绩的35%）

创新茶艺竞技，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0-2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10分钟，不超过13分钟（民族茶艺、宗教茶道等可适当延长至18分钟，需提前报备大赛组委会），创新茶艺表演成绩占总成绩的35%。

（三）品饮茶艺竞技（占总成绩的25%，包括现场书面答题2.5%）

品饮茶艺竞技，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3次，每次冲泡5杯，其中4杯分别奉给4名裁判，第5杯自品，每冲泡一次请在答卷上书面描述该泡茶汤的色、香、味，3次冲泡结束后根据3次冲泡情况进行总结性的书面描述；所有器具及茶叶均有举办方提供，参赛服装自备，以休闲生活服饰为宜，比赛时间不少于10分钟，不超过13分钟，品饮茶艺竞技成绩占总成绩的25%。

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，答题时间不超过3分钟，占总成绩的2.5%。

（四）茶席创新竞技（占总成绩的10%）

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（doc或docx格式）、背景音乐源文件（MP3格式），该部分占总成绩4%，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2%；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10分钟）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6%。

**四、竞赛方式**

1. 本赛项为个人赛。

2. 以省为单位参赛，每省每类茶（绿茶、红茶、乌龙茶）参赛人数原则上不超过3人，且同一参赛院校参赛选手不超过3人，每名选手限报1名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。

3. 全部比赛项目2天内完成。指定茶艺环节抽签决定比赛茶类和顺序，现场完成操作后，评委当场打分；创新茶艺环节抽签决定比赛组别和顺序，由参赛选手和助演（0-2人）共同合作完成，评委当场给出评分；品饮茶艺环节抽签决定比赛茶类和主题，选择好比赛用品等器具素材后，并在备考区书面完成抽答理论题，营造品茗环境与氛围，完成3次冲泡，并就茶汤的色、香、味进行评价性描述，评委当场给出评分；茶席创新竞技参赛选手于赛前15天提交电子版的茶席设计作品（茶席全景照片1张、茶席展示视频15-20s、茶席设计文案简介1份、背景音乐源文件）到赛项执委会指定地方，并在规定时间内完成茶席布置，组委会将组织B组评委（由赛项统一裁判和社会观摩院校及企事业单位茶艺技师组成）当场打分。

4. 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、韩国等地的相关院校和协会组织组成代表队参加比赛，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。

**五、竞赛流程**

比赛时间：2014年6月中旬举行，比赛时间2天。

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） | \* |
| 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 |  |

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** |
| 6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 |
| 6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 |
| 6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 |

**六、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30%）

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0-2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）品饮茶艺竞技（占总成绩的25%包括现场书面答题2.5%）

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3次，每次冲泡5杯，其中4杯分别奉给4名裁判，第5杯自品，每冲泡一次请在答卷上书面描述该泡茶汤的色、香、味，3次冲泡结束后根据3次冲泡情况进行总结性的书面描述；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10%）

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（doc或docx格式）、背景音乐源文件1份（MP3格式），该部分占总成绩4%；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2%；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10分钟）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6%。

**七、竞赛规则**

1. 指定茶艺竞技比赛中的茶叶、茶具、水、音乐由组委会提供，服装自备；创新茶艺竞技的服装、茶具、茶叶、背景音乐、茶席设计所需用品选手赛前自备；品饮茶艺竞技比赛中的茶叶、茶具、水、音乐由组委会提供，服装自备；茶席创新竞技的茶具、茶叶、背景音乐、茶席设计所需用品选手赛前自备；茶席创新竞技提交的电子版茶席设计作品包括：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（doc或docx格式）、背景音乐源文件（MP3格式），作品内容不能包括企业广告性内容，也不得透露参赛学校、参赛选手相关信息。

2. 参赛团队中每位成员凭参赛证进入赛场。报名者必须符合参赛资格，不得弄虚作假。在资格审查中一旦发现问题，将取消其报名资格；在竞赛过程中发现问题，将取消其竞赛资格；在竞赛后发现问题，将取消其竞赛成绩，收回获奖证书。

3.领队会议上组织领队抽取“参赛编号”，确定参赛组别（A/B组）和各比赛环节的批次（比赛时间）、同时抽签确定参赛选手参加指定茶艺竞技的茶类、品饮茶艺竞技的茶类和主题；各比赛环节前参赛选手凭“参赛编号”分别抽取指定茶艺竞技的“赛位号”、创新茶艺竞技的参赛顺序（“赛号”）、品饮茶艺竞技的参赛顺序（“赛号”）、茶席创新竞技的“赛位号”。

4. 参赛选手提前30分钟到达比赛现场报到，比赛开始后不得入场参加比赛，报到时应持本人身份证和学生证，佩戴大赛组委会签发的参赛证、胸牌。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

5. 比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

6. 比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。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作特殊处理。

7. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

8. 赛前一天，各领队和选手组织参观设备场地。

**八、竞赛环境**

本次竞赛在指定比赛赛场进行，比赛地点按四个环节（指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技、茶席创新竞技）分别在浙江经贸职业技术学院体育馆、学生活动中心、图书馆、和爱心湖畔举行。

1. 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。

2. 每个环节考核场地面积约为200-300m2，场地内设有相对独立的茶艺台/凳，每个茶艺台按照竞赛环节要求分为不同展示区，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、投影设备、热水瓶，供选手使用。

3. 在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，欢迎各界人士沿指定路线、在指定区域内现场观赛。

**九、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）比赛知识点

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）茶席布置； （4）茶艺礼仪。

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）比赛技能点及要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **技能点要求** | **相关知识** |
| 1.茶艺准备 | ⑴能够介绍主要名优茶产地及品质特征  ⑵能够介绍主要瓷器茶具的款式及特点  ⑶能够介绍紫砂壶主要制作名家及其特色  ⑷能够正确选用少数民族茶饮的器具、服饰  ⑸能够准备饮茶的器物 | ⑴茶叶品质知识  ⑵茶叶产地知识 |
| 2.茶艺演示 | ⑴能够掌握各地风味茶饮和少数民族茶饮的操作（3种以上）  ⑵能够独立组织茶艺表演并介绍其文化内涵  ⑶能够配制调饮茶（3种以上） | 1. 茶艺表演美学特征知   识美学、礼仪、传统文化  ⑵地方风味茶饮和少数民族茶饮基本知识 |

**十、技术平台**

（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 |
| 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 |  |

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。

（二）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 | 同指定茶艺 |
| 2 | 红 茶 | 一级 | 5kg | 同指定茶艺 |
| 3 | 乌龙茶 | 一级 | 5kg | 同指定茶艺 |
| 4 | 普洱茶 | 一级 | 5kg |  |
| 5 | 白 茶 | 一级 | 5kg |  |
| 6 | 黄 茶 | 一级 | 5kg |  |

注：各表中所列为每位选手使用设备清单

**十一、成绩评定**

（一） 评分标准

1．指定茶艺竞技评分标准

| **序号** | **项目** | **分值(%)** | **要求和评分标准** | **扣分点** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 礼仪  仪表  仪容  25分 | 5 | 发型、服饰与茶艺表演类型相协调。 | 穿无袖扣2分。  发型突兀扣1分。  服饰与茶艺明显不协调扣2分。 |
| 10 | 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。 | 头发乱扣1分。  视线不集中或低视或仰视，扣2分。  神态木讷平淡，无交流，扣2分。表情不镇定、眼神慌乱扣2分。妆容不当，扣2分。  其它不规范因素扣分。 |
| 10 | 动作、手势、站立姿势端正大方。 | 抹指甲油扣2分。  未行礼扣2分。  坐姿脚分开扣1分。  手势中有明显多余动作，扣2分。姿态摇摆，扣1分。其它不规范因素扣分。 |
| 2 | 茶席  布置  5分 | 5 | 茶器具布置与排列有序、合理。 | 茶具配套不齐全，或有多余的茶具，扣2分。  茶具排列杂乱、不整齐，扣2分。  茶具取用后未能复位，扣1分。 |
| 3 | 茶艺  表演  45分 | 15 | 冲泡程序契合茶理，投茶量适用，冲水量及时间把握合理。 | 泡茶顺序颠倒或遗漏一处扣5分，两处及以上扣9-10分。  茶叶用量及水量不均衡不一致扣3分。  茶叶掉落：扣2分。  其它不规范因素扣分。 |
| 16 | 操作动作适度，手法连绵、轻柔，顺畅，过程完整。 | 动作不连贯扣3分。  操作过程中水洒出来扣3分。  杯具翻倒扣5分。  器具碰撞发出声音扣2分。  其它不规范因素扣分。 |
| 10 | 奉茶姿态及姿势自然、大方得体。 | 奉茶时将奉茶盘放置茶桌上扣2分。  未行伸掌礼扣2分。  脚步混乱，扣2分。  不注重礼貌用语扣2分。  其它不规范因素扣分。 |
| 4 | 收具。 | 收具不规范扣2分。  收具动作仓促，出现失误，扣2分。 |
| 4 | 茶汤  质量  20分 | 12 | 茶的色、香、味、形表达充分。 | 每一项表达不充分扣2分。  汤色差异明显扣2分。  水温不适宜扣2分。  其它不规范因素扣分。 |
| 8 | 茶水比适量，用水量一致。 | 三杯茶汤水位不一致扣2分。  茶水比不合适扣2分。  茶汤过量或过少扣2分。  其它不规范因素扣分。 |
| 5 | 时间  5分 | 5 | 在7-13分钟内完成茶艺表演。 | 超时在1分钟内扣2分。  超时在1-2分钟内扣3分。  超时2分钟以上扣5分。  时间不足相应扣分。 |

2．创新茶艺竞技评分标准

| **序号** | **项目** | **分值(%)** | **要求和评分标准** | **扣分点** | **细则** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 创新  25分 | 10 | 主题立意新颖，有原创性；意境高雅、深远。 | 主题立意不够新颖，没有原创性，扣4分。  有原创性，但缺乏文化内涵，扣3分。  意境欠高雅，缺乏深刻寓意，扣3分。 | 优秀：立意新颖，有原创性；意境高雅、深远，符合社会发展的主旋律，传播积极向上主基调。（9-10分）  良好：有创意性；意境好，传播正面积极精神。（7.5-8.9分） |
| 10 | 场地、备具布置茶席设置有创新，与主题吻合。 | 缺乏新意，扣2-3分。  与主题不吻合扣2-3分。  插花、挂画等背景布置缺乏创意，扣3分。场地布置缺乏美感、凌乱扣3分 | 优秀：立意新颖，具有舞台效果的艺术性，充分利用场地烘托主题。（9-10分）  良好：立意新颖，有舞台客观性，能清楚表达主题。（7.5-8.9分） |
| 5 | 泡茶手法、音乐、服饰有新意，且符合主题，符合茶文化的基本理念。 | 泡茶手法平淡无新意，扣2分。  音乐、服饰无新意，扣1分。  音乐、服饰有新意，但与主题不相符，扣2分。 | 优秀：泡茶手法突破传统，更能泡出茶的品质特征，音乐烘托主题，音乐和服饰有较强的艺术感染力。（4.5-5分）  良好：泡茶手法突破传统，更能泡出茶的品质特征，有衬托主题的音乐和服饰。（3.8-4.4分） |
| 2 | 茶艺  表演  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。 | 布景、服饰及茶具等色调、风格不协调，扣3分。  布景、服饰、音乐与主题不协调，扣3分。  表演缺乏艺术感染力，扣2分。  表演艺术感染力不强，扣1分。  茶具或茶艺表演无实用性扣2分  整体表演（器、人、境）欠协调2分。 | 优秀：布景，音乐，服饰及茶具协调，具有艺术性，符合茶理，有实用性。（10.8-12分）  良好：布景、音乐、服饰及茶具有一定的协调性，符合茶理。（9-10.7分） |
| 15 | 动作适度、手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅。 | 动作不连贯扣2分。  操作过程水洒出来扣2分。杯具翻到扣2分。  冲泡程序有明显错误，扣3分。表演技艺平淡缺乏表情，扣2分。  表演选手间协作无序主次不分，扣3分。  投茶方式不准确，扣1分。 | |
| 3 | 奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。 | 奉茶时姿态不端正，扣1分。  未行伸掌礼扣1分。  不注重礼貌用语，扣1分 | |
| 3 | 茶汤  质量  25分 | 15 | 茶汤色、香、味表达充分。 | 未能充分表达出茶色、香、味，扣9分。  仅能表达出茶色、香、味其一者，扣6分。  能表达出茶色、香、味其二者，扣3分。  其它不规范因素扣分。 | |
| 10 | 茶汤适量，温度适宜。 | 茶汤过量或过少扣2分。  茶汤温度不适宜，扣2分。  茶汤浓度过浓或过淡扣2分。  其它不规范因素扣分。 | |
| 4 | 解说  15分 | 15 | 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。 | 解说词缺乏创意、立意欠深远，扣3分；  解说词无法引导理解茶艺，扣3分。  讲解不脱稿扣3分。  讲解口齿不清晰，扣3分。  讲解欠艺术表达力，扣3分。 | |
| 5 | 时间  5分 | 5 | 在10-13分钟内完成茶艺表演。 | 表演时间超1min之内，扣1分，超1-2min，扣3分，超2min扣5分。  表演时间少于8min扣5分，时间为8-9 min，扣2分，时间为9-10 min，扣1分。 | |

3.品饮茶艺竞技评分标准

| **序号** | **项目** | **分值** | **要求和评分标准** | **扣分点** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 仪容  仪表  礼仪  15分 | 6 | 形象自然得体，具有亲和力。 | 妆容不当扣2分。  神态木讷或过多交流扣2分。  表情不自然或缺乏亲和力扣2分。 |
| 6 | 仪态端正，优雅大方。 | 未行礼扣1分。  姿态不端正扣2分。  手势夸张、做作或生硬扣2分。  其它不规范因素扣1分。 |
| 3 | 奉茶姿势自然，大方得体 | 奉茶未行伸掌礼扣1分。  不注重礼貌用语扣1分  品饮姿势不规范扣1分。 |
| 2 | 品饮  环境  营造  15分 | 9 | 茶具选配合理，位置摆放正确。 | 茶具材质选配欠合理扣1分。  茶具材质选配不合理扣3分。  茶具色系选配欠缺当扣1分。  茶具色系选配不恰当扣3分。  茶具摆放杂乱扣2分。  少选或多选茶具扣1分。 |
| 6 | 品饮氛围适宜 | 环境音乐不协调扣1分。  茶席背景与主题不和谐扣2分。  茶席整体色彩搭配欠合理1分。  茶席整体色彩搭配不合理2分。  其它不合理因素扣1分。 |
| 3 | 冲泡  操作  规范  20分 | 13 | 程序契合茶理，冲泡要素把握恰当。 | 泡茶顺序颠倒或遗漏一处扣2分，两处及以上扣5分。  冲泡水温不适宜扣2分。  茶叶掉落在外面扣1分。  投茶量过多、过少或不均衡扣1分。  冲泡时间不到位扣2分。 |
| 5 | 冲泡手法娴熟自然。 | 冲泡过程不连贯扣2分。  水洒出茶具外扣1分。  茶器具翻倒扣或多次碰出声音扣1分。  其它不规范操作扣1分。 |
| 2 | 收具规范，有条理。 | 收具缺乏条理扣1分。  收具有遗漏扣1分。 |
| 4 | 茶汤  品饮  质量  27分 | 18 | 茶汤色、香、味表达充分。 | 三道茶汤色泽表达不充分或差异明显，扣2分。  三道茶香气呈现不充分，扣2分。  三道茶汤滋味表达不充分或差异明显，扣2分。 |
| 9 | 茶汤适量、温度适宜。 | 奉茶量差异明显，过量或过少各扣2分。  茶汤温度不适宜扣3分。  冲泡后茶汤量过多或过少扣2分。 |
| 5 | 选手  自我  品鉴  8分 | 6 | 每道茶品鉴合理 | 第一道茶色、香、味主评语不准确，每个指标扣0.5分，全部不准确扣2分。  第二道茶色、香、味主评语不准确，每个指标扣0.5分，全部不准确扣2分。  第三道茶色、香、味主评语不准确，每个指标扣0.5分，全部不准确扣2分。 |
| 2 | 综合品鉴恰当 | 茶色、香、味综合主评语不准确，每个指标扣0.5分，全部不准确扣2分。 |
| 6 | 竞技  时间  控制  5分 | 5 | 在10-13分钟内完成品饮竞技。 | 操作时间  超1分钟之内，扣1分  超1-2分钟，扣3分  超2分钟及以上扣5分  少于8分钟，扣5分  8-9分钟，扣2分  9-10分钟，扣1分 |
| 7 | 问题  场外  抽答  10分 | 10 | 备考区随机抽取5道问题，限时5分钟当场作答，每题2分。 | 未回答或回答错误1题扣2分；5题扣10分；选手回答与实际答案部分不一致的，由裁判根据回答情况酌情扣分。 |

4.茶席创新竞技评分标准

（1）茶席创新竞技——茶席设计简介评分标准

| **序号** | **项目** | **分值**  **(%)** | **要求和评分标准** |
| --- | --- | --- | --- |
| 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）茶席创新竞技——茶席作品展示评分标准

| **序号** | **项目** | **分值**  **(%)** | **要求和评分标准** | **扣分点** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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； |

（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，4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，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。茶席创新竞技按每个组每批5名选手同时比赛，竞赛电子作品由7名裁判执裁，去掉最高和最低分后取平均分为比赛最后得分，茶席现场展示由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。

本次竞赛团队各项成绩按照百分制计分。总成绩（分）=指定茶艺竞技分数×30% + 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×10%。参赛团队放弃任一环节将不参与比赛总分排名统计。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，由裁判长按照规定扣减相应分数，情节严重的取消竞赛资格，竞赛成绩记0分。

茶艺技能大赛强调用科学的方法，充分展示茶的色、香、味、形，同时要求展示的过程优美，做到茶美、器美、水美、意境美、形态美、动作美，要求结果美与过程美完美的结合，让欣赏者得到物质和精神上的享受。

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、指定茶艺竞技成绩、品饮茶艺竞技成绩相同情况下，则以茶席创新竞技成绩较高者排名在前。

**十二、奖项设定**

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。

**十三、赛项安全**

1.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。

2.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。

3.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，能及时有效处理大赛期间突发安全事故。

4.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。

5. 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。

6.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。

**十四、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。大赛采取两级仲裁机制。赛项设仲裁工作组，赛区设仲裁委员会。大赛执委会办公室选派人员参加赛区仲裁委员会工作。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由省（市）领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

**十五、竞赛观摩**

本赛项在指定茶艺竞技环节将全程公开观摩，嘉宾、观摩团队、参赛队参赛选手和指导教师等均可到指定观摩区域观摩比赛；创新茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节为保证比赛的有序进行，每个参赛院校同一时间段内只允许2名人员进入比赛场地指定观摩区观摩比赛（届时将发放观摩证，凭观摩证进入观摩区就座）。茶席创新竞技环节融入特色体验环节，将全程公开观摩，嘉宾、观摩团队、参赛队参赛选手和指导教师等均可到现场观摩比赛和现场体验。

观摩比赛时各观摩人员应严格遵守各项观摩纪律，现场观摩时，观摩人员须按指定路线进入指定区域就座，就座后不得随意走动、大声喧哗，比赛过程中不允许摄像，并服从现在工作人员安排；没有观摩证不得进入比赛场地观摩比赛（创新茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节）。

**十六、竞赛视频**

竞赛全过程（包括开幕式、指定茶艺竞技环节、创新茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节、茶席创新竞技环节（特色体验环节）、闭幕式（颁奖仪式）、领队会议、选手参观场地等）进行摄录像，并刻盘存档。制作优秀选手采访、优秀指导教师采访、裁判专家点评和企业人士采访视频资料，突出赛项的技能重点与优势特色。为宣传、仲裁、资源转化提供全面的信息资料。

**十七、竞赛须知**

1. 参赛队须知。

1．本赛项为个人赛，每省每类茶（绿茶、红茶、乌龙茶）参赛人数原则上不超过3人，且同一参赛院校参赛选手不超过3人，参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。参赛选手须为高等职业院校的茶学专业或相关专业的全日制在籍学生，年级不限。

2．按赛项执行组要求准时参加领队会、抽签等会议，并认真传达、落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛。

3．熟悉竞赛流程，妥善管理本队人员的日常生活及安全，与竞赛办公室相关工作小组联系，做好本队人员每天的吃、住、行安排。

4．贯彻执行竞赛的各项规定，竞赛期间不得私自接触裁判。

5. 每个参赛院校可配领队1名，负责竞赛的协调工作。

1. 指导教师须知。

1. 指导教师：每名选手限报1名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。指导教师经报名并通过资格审查后确定。

2. 在比赛期间，指导教师不得进入竞赛场地内，发现违规取消该队参赛资格。

1. 参赛选手须知。

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

2．各参赛选手应在竞赛开始前一天规定的时间段进入赛场熟悉环境。

3．限于竞赛场地设备等条件的制约，创新茶艺竞技项目的竞赛需要分组分场地进行，选手参加竞赛的场地和序号将通过抽签决定。比赛期间参赛选手不得离开比赛场地，如有特殊情况，需经裁判人员同意后方可离开，但离开期间的时间一律计算在比赛时间内。

4．每批次参赛选手必须在正式比赛前30分钟到赛场报到，报到时应持本人身份证和学生证，并佩戴大赛组委会签发的参赛证、胸牌。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

5．参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料（相关技术资料由组委会提供），不允许携带通讯工具和存储设备。

6．竞赛时，在收到开赛信号前不得启动操作，各参赛选手需在抽签确定的工位上完成相应竞赛项目，严禁作弊行为。

7．比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

8．比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。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作特殊处理。

9．参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

1. 工作人员须知。

1.严守大赛岗位职责，听从赛区组委会办公室指挥调度。

2.在执委会及下设工作机构负责人的领导下，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好工作。

3.熟悉比赛有关规定，认真执行比赛规则，严格按照工作程序办事。

4.举止文明，态度和气，工作主动，服务热情。

5.不相互打听、杜绝传递比赛情况。

6.必须佩带大赛工作证上岗。

**十八、资源转化**

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。