

鞍山市第二届职业技能大赛

茶艺项目技术工作文件

鞍山市第二届职业技能大赛茶艺项目

承办单位鞍山市茶文化协会

2024年6月

鞍山市第二届职业技能大赛茶艺 竞赛技术规程

目 录

第一部分：竞赛技术纲要

竞赛项目命题原则

第二部分：竞赛项目内容

一、理论竞赛项目

二、实际操作竞赛项目

第三部分：竞赛场地与设施

一、竞赛时间、地点

二、赛场配套设施要求

三、材料

第四部分：竞赛细则

一、实际操作赛场纪律

二、工作人员须知

三、竞赛有关规则、职责

第五部分 成绩评定方法

一、技能比赛要求、项目及分值

二、参赛选手的成绩评定

三、参赛选手的最终名次确定

附：鞍山市第二届职业技能大赛茶艺赛项竞赛项目工作文件

鞍山市第二届职业技能大赛茶艺竞赛技术规程

第一部分：竞赛技术纲要

茶艺是我国传统文化的重要组成部分，在当今社会已经成为了一种文化潮流和生活方式，是让人们体验中国传统文
化精髓的一种方式。茶艺表演大赛是一个展示茶艺技能的窗口，也是一个各路茶艺高手交流技艺、提高茶艺水平的舞台，
为茶文化的发展注入新的活力。本次活动旨在激发参与者对
茶艺表演的兴趣，提高参赛选手的茶艺技能和表演能力，推广中国茶文化。

本届鞍山市第二届职业技能大赛茶艺竞赛试题依据《茶艺国家职业标准》高级工（国家职业资格三级）的标准制定，
以检验参赛选手的茶艺技能。

第二部分：竞赛项目内容

本次竞赛设以个人赛形式比赛，按茶艺师国家职业标准
(三级)命题，比赛分为初赛和决赛。初赛为理论考试，按
照分数高低排名，取前 20 名选手进入决赛。个人赛以展示
茶的色、香、味、形最佳品质为目的，用艺术的手法表现茶
的冲泡过程，强调技能的发挥。背景音乐统一播放，不设现
场伴奏。个人赛要求个人独立完成(包括演示、讲解等)，
不设副泡。

一、理论竞赛项目

初赛理论考试采取闭卷纸质笔答形式，时间为 60 分钟，

满分为 100 分。进入决赛后理论考试成绩保留占大赛总成绩的 30%。理论考试试题题型有：单项选择题 30 题，多项选择题 10 题，判断题 20 题。

参考书：《茶艺师培训教材》和《茶艺技师培训教材》（均由 [中国茶叶学会](#) 组编，金盾出版社出版）。主要考核范围包括茶叶专业知识、茶文化历史、茶具、泡茶用水。有参考题库范围发给大家参考。

二、实际操作竞赛项目

技能操作采取现场操作表演的方式。技能操作按百分制打分，所得成绩占竞赛总成绩的 70%。个人赛为规定项目。个人赛时间为 20 分钟。

1、规定茶艺演示

规定茶艺演示是在中国茶道精神指导下，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。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由协会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，分组进行冲泡演示，每组人数 3~5 人，具体根据参赛选手实际人数，由裁判长确定；选手备具、备水时间 10 分钟，演示时间为 6~10 分钟。演示过程需要解说。

绿茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场一布具一温杯一置茶一浸润泡一摇香一冲泡一奉茶一收具一端盘退场；

红茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场一布具一温盖碗一置茶一冲泡一温盅及品茗杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场；

乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：备具一端盘上场一布具一温壶一置茶一冲泡一温品茗杯及闻香杯一分茶一奉茶一收具一端盘退场。

2、茶汤质量比拼

茶汤质量比拼是在中国茶道精神指导下，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、茶叶品质的表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由执委会提供，分别为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

选手抽签确定茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为 30 分钟；再从协会提供的茶具中选择与所泡茶样相匹配的器具，同时准备茶叶和泡茶用水，时间为 15 分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次。比赛时间为 10~15 分钟。

3、赛前 5 分钟自行备具、备水（不计入比赛时间内），比赛统一茶样、统一器具、统一音乐《高山流水》。比赛服

装要求符合茶艺表演情境，端庄素雅。

4、职业素养考核：考核选手操作的规范性、安全文明操作等。在竞赛过程中进行考核。

第三部分：竞赛场地与设施

一、竞赛时间、地点

1、竞赛时间

竞赛时间为 2024 年 7 月 6 日、13 日，竞赛日程安排见附件 1。

2、地址：鞍山市卡米拉酒店会议室。

乘车路线：鞍山站乘 10 路、一环、43 路公交车（站前上车到优优公园西站下车）。

二、赛场配套设施要求

1、比赛设备完好、齐全，符合赛事要求。

2、比赛设备布置合理，符合安全规范。

3、比赛工位应分布有序，设计合理，便于比赛组织和进行。

4、各比赛工位有明显标志，便于参赛人员确认。

5、比赛场地干净整洁。

6、比赛场地应具有良好的通风、照明设施。

7、比赛场地设置明确的待考人员集结地点标示。

8、比赛场地应有紧急出口和通道，配备消防器械，并有有效的安全紧急疏散预案。

三、材料

(一) 茶样茶具准备

1、规定茶艺演示茶样准备：绿茶、花茶、乌龙茶等三大茶类，每类各选取三款茶样，组成三套样。每套茶样要确保品质等级相当。比赛前，裁判长抽签决定比赛的茶样套别。

随手泡	每人一套
茶道六君子	每人一套
茶荷	每人一个
茶漏茶托	每人一套
茶杯和茶杯垫（闻香品茗）	每人三组
公道杯	每人一个
茶盘	每人一个
茶巾	每人一条
茶盂	每人一个
桌布	每人一组
玻璃杯	每人两个
盖碗	每人一个
紫砂壶	每人一把

2、茶艺演示的茶具选手可以自备。

第四部分：竞赛细则

一、实际操作赛场纪律

(一) 参赛选手须遵守《竞赛规则》，开赛迟到 15 分钟以上者不得进入赛场。

(二) 选手须知

1、规定茶艺比赛中用的泡茶桌、凳子、茶叶、茶具、水、音乐由竞赛组委会提供，服装自备；（也可自备茶具）

2、比赛前先组织选手抽签，确定竞技的比赛顺序。

3、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。

4、各参赛选手应在竞赛开始前规定的时间段进入赛场熟悉环境。

5、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件，并携带（佩戴）大赛组委会签发的参赛证、胸牌。只有在比赛正式开始后，方可进行操作。

6、参赛选手进入赛场，不允许携带任何书籍和其他纸质资料不允许携带通讯工具和存储设备。

7、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座位上完成相应竞赛项目。

8、比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；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。

9、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。

10、参赛选手应服从竞赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛现场的设备和器材。

二、工作人员须知

(一)树立服务观念，一切为选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职任务。

(二)注意文明礼貌，保持良好形象，熟悉竞赛方案。

(三)于赛前30分钟到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不脱岗。

(四)熟悉竞赛规程，严格按照工作程序和有关规定办事，遇突发事件，按照安全工作预案，组织指挥实施，确保人员安全。

(五)服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合，提高工作效率。

三、竞赛有关规则、职责

(一)大赛组织工作规则

1、各参赛人员的着装上不得有显示个人信息的中、英文标识。

2、所有参赛选手均不得携带手机等通讯工具进入理论及实操竞赛现场，不得以任何方式向他人泄露竞赛内容，否则将取消该参赛选手的成绩和名次。

3、各参赛人员的陪同人员统一在指定地点休息，不得以任何理由进入竞赛现场。

4、所有参赛选手凭参赛证和身份证件进入竞赛现场，不得私自离开候赛区，如确需离开的，须经现场负责人同意后由志愿者或工作人员陪同。

5、结束比赛的选手必须立刻离开赛场，不得滞留。

6、其他未尽事宜由大赛组委会统一解决。

（二）大赛安全守则

1、领队、裁判、陪同人员及参赛选手等所有人员不准在竞赛场所和禁烟区域吸烟。

2、参赛人员应服从命令，听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。

3、参赛人员必须按规定穿戴好劳动保护用具。

4、在竞赛过程中，参赛人员未经批准，不得进入赛场以外的区域，不准翻阅与竞赛无关的资料，不准操作与竞赛无关的设备。

5、参赛人员不得将竞赛承办单位提供的工具、材料等物品带出赛场。

6、参赛人员对竞赛过程安排或竞赛结果有异议时，可

以通过领队向竞赛领导小组反映，但不得扰乱赛场秩序。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者将视其情节给予处理，直至终止比赛，取消竞赛资格。

7、比赛期间如发生火情、伤病等特殊情况，要保持镇静，服从现场工作人员指挥，参与扑救或有序撤离。

（三）大赛选手守则

- 1、参赛选手必须佩带参赛号，仪表端庄。
- 2、参赛选手应遵守赛场秩序，服从工作人员指挥。
- 3、参赛选手按要求准时入场，准时参加比赛。
- 4、参赛选手不得在赛场内大声喧哗、打闹。
- 5、参赛选手不得携带与参赛无关物品进入比赛场地。
- 6、参赛选手应尊重裁判，尊重其他参赛选手。
- 7、比赛中应爱护比赛用具及设备。
- 8、操作中有违纪及违反安全操作行为的，应服从裁判警告，直至终止操作。
- 9、操作结束后应按要求离开场地，不得无故在场地逗留。
- 10、参赛选手对裁判裁决有异议时可按大赛申诉与仲裁规则申诉，不得与工作人员及裁判纠缠。

（四）大赛裁判员守则

- 1、裁判员必须佩戴“裁判员”标牌，仪表端庄。
- 2、裁判员要严格遵守竞赛规则，做到评判公正，一视

同仁。

- 3、严格执行各竞赛项目的评分标准，杜绝随意打分。
 - 4、裁判员要始终坚守工作岗位，未经裁判长允许不得擅自离开。
 - 5、对评判工作中有争议的技术问题，突发事件，要及时向裁判长汇报，妥善解决。
 - 6、耐心解答选手提出的各种问题，观点明确，坚持原则。
 - 7、对竞赛中出现的严重违纪及不安全行为应及时警告，必要时终止比赛。
 - 8、在竞赛过程中要对比赛成绩严格保密。
- (五) 工作人员守则
- 1、佩戴证件，着装整齐，文明言行。热情大方。
 - 2、所有岗位的工作人员要提前 30 分钟进入工作岗位，做好工作准备。并坚守岗位，积极、主动的完成工作任务。
 - 3、各项工作一定要按时、按要求做好。
 - 4、一般情况下，不得已请假，如遇特殊情况一定要提前向各小组负责人请假批准。
 - 5、严守各项纪律，发现问题要及时解决或向上级领导汇报，严禁因个人原因对大赛造成不良的影响，保证大赛的顺利进行。

(六) 候赛区工作人员职责

- 1、负责维护候赛区内正常秩序并做好服务工作。
- 2、对违反竞赛规则的参赛选手发出警告，并做好违规记录。

（七）候赛区志愿者工作职责

- 1、负责带领参赛选手到达各指定场地。
- 2、负责制止非参赛选手进入竞赛区的行为。
- 3、负责引导项目操作完成后的选手进入候赛区。
- 4、及时制止参赛选手选手随意走动的行为，对确需暂时离开候赛区的则全程陪同。
- 5、竞赛全部项目结束后，负责清扫竞赛场地，整理设备、物品。
- 6、竞赛过程中，如遇突发状况，配合竞赛区工作人员完成应急修复工作。

（八）竞赛现场工作人员职责

- 1、负责竞赛中的设备维护、抢修、装复的工作。负责竞赛中工具损坏后的及时调换工作。
- 2、负责竞赛中的操作安全，发现有安全隐患的动作及时予以制止。
- 3、其他突发事件的协调与处理。
- 4、执行竞赛公平、公正原则，配合裁判人员做好有关工作。不得与参赛选手有任何信息交流。

第五部分 成绩评定方法

一、技能比赛要求、项目及分值

茶艺职业技能大赛评分表，详见附件 2;

职业素养评分标准表，详见附件 3

1、技能操作主要评比项目如下：

个人规定茶艺，合计 100 分，占个人大赛总分的 70

(1) 茶汤质量：要求充分表达茶的色、香、味、形，茶汤适量，温度适宜，汤色透亮均匀，滋味鲜醇爽口，香高持久，叶底完美，符合所泡茶类要求。分值：30 分

(2) 茶艺演示：动作连绵、轻柔、圆和，程序设计合理，解说词完成连贯，和动作协调统一，全过程完整流畅。茶艺表演后进行所泡茶叶进行解说，介绍茶叶的品质特征。

分值：40 分

(3) 礼仪、仪容仪表：仪表自然端庄，发型服饰与所沏茶类相配，泡茶手势与奉茶姿态自然优雅。分值：15 分

(4) 茶席布置：选择器具合理，席面空间布置合理、美观，色彩协调，符合操作要求。分值：10 分

时间：不少于 5 分钟，不超过 20 分钟。分值：5 分

二、参赛选手的成绩评定

参赛选手的成绩评定由大赛组织委员会的裁判组负责。

成绩由组委会裁判组评分，裁判员根据评分标准统一检测、评分与计分，并以此排出竞赛名次。（实际操作竞赛中出现安全操作事故视情况扣 1-5 分，出现严重安全操作事故

不得分)。

三、参赛选手的最终名次确定

本次大赛名次依据以下排名规则顺序排列：

- 1、依据实际操作成绩和职业素养成绩之和排名，即总成绩较高者名次在前。
- 2、实际操作成绩相同者，实际操作比赛所用时间较短者名次在前。

鞍山市第二届职业技能大赛茶艺项目

规定茶艺演示技能试卷说明

一、竞赛项目说明

规定茶艺演示是在中国茶道精神指导下，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、花茶瓷盖碗泡法、乌龙茶紫砂壶双杯（品茗杯、闻香杯）泡法共3套基础茶艺。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由执委会提供，分别为绿茶、花茶、乌龙茶。

选手抽签确定组别和茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为10分钟；再分组进行冲泡演示，每组人数3~5人；选手备具、备水时间5分钟，演示时间为10~15分钟。演示过程需要解说。

附件 1

竞赛日程及场地安排

日期	时间	内 容	地 点	备 注
7月6日	9: 00 开始	茶艺初赛选手报到、进入考场	卡米拉酒店会议室	
	9: 30--10: 30	茶艺初赛理论考试	卡米拉酒店会议室	
7月13日	8: 30	裁判员会议	茶艺：卡米拉酒店会议室	全体裁判员
	8: 40	选手检录、抽签	茶艺选手：卡米拉酒店会议室	参赛选手
	8: 50	选手按照抽签分组情况由工作人员引导进入候场室进行二次加密	茶艺候场室：卡米拉酒店会议室	参赛选手
	9: 10--12: 00	茶艺赛项现场操作比赛	卡米拉酒店会议室	参赛选手

注：检录及比赛时间采取灵活即时办法；比赛赛场设计时员，确保竞赛时间准确无误。

相关说明

1. 茶艺竞赛设置初赛，赛出 20 名选手后进入决赛。具体时间安排见上表竞赛日程及场地安排。
2. 竞赛期间，茶艺赛项选手凭身份证件在卡米拉酒店会议室检录、抽签，由工作人员引领茶艺赛项选手到候场室，比赛过程中陪同人员不得进入竞赛楼层、场地。当日参赛选手凭参赛证、身

份证和抽取的工位号进入竞赛场地。

3. 茶艺现场操作选手分成四组进行；每组选手赛后回到候考室。

附件 2

鞍山市第二届茶艺职业技能大赛评分表

选手考号：()

总计得分：

序号	项目	分值 %	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。	(1) 发型散乱, 扣 0.5 分 (2) 服饰穿着不端正, 扣 0.5 分 (3) 发型、服饰与茶艺表演类型不相协调, 扣 1 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。	(1) 视线不集中, 表情平淡, 目低视, 表情不自如, 扣 0.5 分 (2) 说话举止略显惊慌, 扣 1 分 (3) 不注重礼貌用语, 扣 1 分		
		5	动作、手势、站立姿势端正大方。	(1) 站姿、走姿摇摆, 扣 1 分 (2) 坐姿不正, 双腿张开, 扣 1 分 (3) 手势中有明显多余动作, 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。	(1) 茶具配套不齐全, 或有多余的茶具, 扣 1 分 (2) 茶具色彩不够协调, 扣 1 分 (3) 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。	(1) 茶席布置不协调, 扣 1 分 (2) 茶具配套齐全, 茶具、茶席相协调, 欠艺术感, 扣 0.5 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。	(1) 音乐与主题不协调, 扣 1 分 (2) 音乐与主题基本一致, 欠艺术感染力, 扣 0.5 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。	(1) 冲泡程序不符合茶理, 顺序混乱, 扣 2 分 (2) 未能正确选择所需茶叶、配料, 扣 1 分 (3) 选择水温与茶叶不相符合, 过高或过低, 扣 1 分 (4) 冲水量过多或太少, 扣 1 分 (5) 各杯中茶水有明显差距, 扣 1 分		
		15	操作动作适度, 手法连绵、轻柔, 顺畅, 过程完整。	(1) 未能连续完成, 中断或出错三次以上, 扣 2 分 (2) 能基本顺利完成, 中断或出错二次以下, 扣 1 分 (3) 表演技艺平淡, 缺乏表情及艺术品味, 扣 1 分 (4) 表演尚显艺术感, 艺术品味平淡, 扣 1 分		
		5	奉茶姿态、姿势自然, 言辞恰当。	(1) 奉茶姿态不端正, 扣 0.5 分 (2) 奉茶次序混乱, 扣 1 分 (3) 脚步混乱, 扣 0.5 分 (4) 不注重礼貌用语, 扣 0.5 分 (5) 收回茶具次序混乱, 扣 0.5 分		
		5	收具	(1) 收具顺序混乱, 茶具摆放不合理, 扣 1 分 (2) 离开表演台时, 走姿不端正, 扣 1 分		
4	茶汤质量 30 分	20	茶色、香、味、形表达充分。	(1) 未能表达出茶色、香、味形, 扣 3 分 (2) 能表达出茶色、香、味形其一者, 扣 2 分 (3) 能表达出茶色、香、味形其二者, 扣 1 分		

		5	奉客人茶汤应 温度适宜。	(1) 茶汤温度过高或过低, 扣 2 分 (2) 茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大, 扣 1 分		
		5	茶汤适量	(1) 茶量过多, 溢出茶杯杯沿, 扣 1 分 (2) 茶量偏少, 扣 0.5 分		
5	时间 5 分	5	在 15 分钟内完 成茶艺表演, 超 时扣分。	(1) 表演超过规定时间 1~3 分钟, 扣 1 分 (2) 表演超过规定时间 3~5 分钟, 扣 2 分 (3) 表演超过规定时间 5~10 分钟, 扣 3 分 (4) 表演超过规定时间 10 分钟, 扣 5 分		

评判员:

记录员:

评判组长:

日期时间:

(2) 茶汤质量比拼赛项评分标准与评分细则

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 10 分	10	能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点	(1) 正确描述茶样的优缺点 9 个(含)以上, 不扣分 (2) 正确描述茶样的优缺点 7~8 个, 扣 2 分 (3) 正确描述茶样的优缺点 5~6 个, 扣 4 分 (4) 正确描述茶样的优缺点 3~4 个, 扣 6 分 (5) 正确描述茶样的优缺点 1~2 个, 扣 8 分 (6) 正确描述茶样的优缺点 0 个, 扣 10 分 (7) 其它因素扣分		
2	茶汤质量 60 分	10	汤色明亮, 深浅适度	过浅或过深, 扣 1 分 混浊、欠清澈, 或有茶渣, 扣 1 分 暗沉、欠明亮, 扣 1 分 三泡之间汤色差异过大, 扣 1 分 其它因素扣分		
				香低不持久, 扣 1 分 茶香不纯正、有异味, 扣 1 分 茶品具备的香型特征不显, 扣 2 分 沉闷不爽, 扣 2 分 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	略浓或略淡, 扣 1 分 过浓或过淡, 扣 2 分 茶品具备的滋味特征表现不够, 扣 2 分 三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差, 扣 2 分 弃汤, 扣 1 分 三泡混合, 扣 1 分 其它因素扣分		
				略高或略低, 扣 2 分 过高或过低, 扣 3 分 其它因素扣分		
		7	所奉茶汤温度适宜	过多(溢出茶杯杯沿)或偏少(低于茶杯二分之一)		
		3	所奉茶汤适量	扣 1 分 各杯不匀, 扣 1 分 其它因素扣分		
3	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	发型、服饰欠自然得体, 妆容过浓, 扣 1 分 动作、手势、姿态欠端正, 扣 1 分 动作、手势、姿态不端正, 扣 2 分 其它因素扣分		
4	说茶 10 分	10	表达清晰、色香味描述准确、亲和力、感染力强	茶品色、香、味描述不准确, 扣 1 分 亲和力不强, 扣 1 分 茶品辨认错误, 扣 5 分 其它因素扣分		
5	冲泡过程 10 分	3	茶具准备有序, 茶席布具有序、合理	茶具准备不全, 扣 1 分 茶席布具无序、不合理, 扣 1 分 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	冲泡不符合茶性, 洗茶, 扣 2 分 未能连续完成, 扣 1 分 冲泡姿势矫揉造作, 不自然, 扣 0.5 分 奉茶姿态不端正, 扣 0.5 分 其它因素扣分		
		3	收具动作有条理, 干净、简洁	顺序混乱, 茶具摆放不合理, 扣 0.5 分 动作仓促, 出现失误, 扣 0.5 分 其它因素扣分		
6	时间 5 分	5	在 10 分钟~15 分钟内完成演示	误差 3 分钟(含), 扣 1 分 误差 3 分钟~5 分钟(含), 扣 2 分 超过 5 分钟, 扣 5 分 其它因素扣分		

裁判签名:

年 月 日

鞍山市第二届职业技能大赛茶艺项目

参赛选手安全、健康承诺书

为增强辽宁省第一届职业技能大赛参赛选手安全操作意识，积极预防比赛中的伤害事故，营造安全、规范的比赛环境，参赛选手就安全、规范参赛，做出如下承诺：

一、服从裁判人员管理，遵守比赛纪律、秩序，文明参赛。

二、遵守竞赛规则、操作规程，规范操作赛场设施、设备，

规范使用比赛工具材料。

三、按照行业相关安全规定和本项目竞赛安全规范要求安全参赛，杜绝一切危险操作行为。

四、爱护参赛设施、设备及工具材料，规范存放、妥善保管，防止损坏。

五、养成文明生活习惯，注意饮食卫生，在确保人身健康、安全的前提下参加竞赛。

六、发现有关问题和故障，按规范报告、处理。

我们保证严格遵守《鞍山市第二届职业技能大赛竞赛技术规则》、本项目《竞赛细则》等各项相关安全、健康规定，杜绝一切不安全、不文明、不规范、不健康的行为，做文明参赛的选手。

参赛选手：

年 月 日

鞍山市第二届职业技能大赛茶艺项目 裁判员承诺书

本人参加鞍山市第二届职业技能大赛（赛项）工作，客观公正地履行职责，我以大赛裁判的身份和荣誉郑重作出如下承诺：

- 一、 尊重大赛组委会和执委会，尊重参赛单位和选手，客观、公正地履行职责。
- 二、 遵守职业道德，遵守大赛纪律，不私下接触参赛单位和个人，不收受他人的财物或其他好处。
- 三、 遵守赛题管理规定，严守相关的保密协议，不透漏与大赛有关的涉密信息。
- 四、 遵守公正、公平原则，不干预其他裁判员工作，影响比赛成绩。
- 五、 不为参赛选手或单位的违纪行为说情、开脱。
- 六、 不发表、不传播没有根据并对大赛产生不利影响的言论。
- 七、 不以虚假信息骗取裁判资格，不隐瞒按规定应该回避的事项。
- 八、 对于涉嫌泄密事宜，愿接受、协助、配合相关部门的监督检查，并履行举证义务。

九、如若发生上述问题，自愿承担相关责任。
特此承诺！

裁判（签名）：

日期：