**2022年湖北省高等职业学校单独招生考试**

**茶艺与茶文化专业职业技能测试大纲**

**（湖北生态工程职业技术学院制定）**

**一、考试性质**

为贯彻落实《国务院关于大力发展职业教育的决定》精神，根据《省人民政府关于印发湖北省高等学校考试招生综合改革实施方案的通知》和《教育部办公厅关于进一步完善高职院校分类考试工作的通知》安排，湖北生态工程职业技术学院茶艺与茶文化专业技能考试正式启动。该考试是面向湖北省中等职业学校（包括中等专业学校、职业高中、技工学校和成人中专）相关专业毕业生以及退役士兵的选拔性考试。

**二、考试依据**

湖北生态工程职业技术学院茶艺与茶文化专业技能考试以教育部颁布的《全国中等职业学校专业教学标准》为依据，并参照中华人民共和国人力资源和社会保障部颁布的《茶艺师国家职业技能标准》，考核考生对茶艺与茶文化专业技能的掌握情况。

**三、考试方法**

茶艺与茶文化专业技能考试总分200分，取得中级（含中级）以上职业技能等级证书的中职毕业生，经教育厅官方网站查询证书合格，可申请免予职业技能测试。

技能操作考试时间为15分钟。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考试项目 | | 考试内容 | 考试时间 | 考试分数 | | 考试方式 |
| 技能考试 | 必选 | 识别中国茶 | 10分钟 | 60分 | 200分 | 模拟现场  操作考试 |
| 选考  （二选一） | 话说家乡茶 | 5分钟 | 140分 |
| 茶艺展示 | 5分钟 |
| 合计 | | --------- |  | 200分 | | ------ |

**四、考试内容与评分办法**

以中职毕业生从业能力为立足点，实现技能考试内容与中职毕业生从业技能的需要相互兼容，在识记、理解、运用、综合运用各个层面，充分融合专业知识和技能操作的职业技能要素，合理运用专业知识考试、技能操作测量手段，将专业知识融入技能操作考试内容，将技能操作融入专业知识考试内容。

**技能操作考试内容与评分办法**

**一、技能操作考试内容**

**（一）必考项目**

识别中国茶所属茶类（6大类）

**（二）选考项目**

话说家乡茶、茶艺展示（二选一）

**二、操作设置、技能要求、评分办法**

**（一）必考项目**

**识别中国茶（6种）**

要求考生能正确识别以下10种茶品中的6款茶样，正确分辨其所属茶类（绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶、黑茶）。恩施玉露（绿茶）、五峰毛尖（绿茶）、英山云雾（绿茶）、峡州碧峰（绿茶）、利川红（红茶）、宜红工夫（红茶）、咸丰乌龙（青茶）、远安鹿苑（黄茶）、白毫银针（白茶）、赤壁青砖茶（黑茶）。

常见茶品识别评分标准

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 编号 |  | 准考证号 |  | | 满分 | 60分 |
| 考试时间 | 10分钟 | 考试开始时间 |  | 考试结束时间 | |  |
| 考核项目 | 考核要求 | | 分值 | 评分标准 | | 得分 |
| 常见茶品识别 | 要求考生识别提供的6种茶样图片，并对应序号填写到其所属茶类。 | | 60 | 考生正确识别每个茶类得分10分，共60分。 | |  |
| 合计得分 | | | | | |  |

**（二）选考题目**

**话说家乡茶或茶艺展示二选一**

考生可以围绕自己的家乡茶或熟悉的产茶区，选择以下主题之一进行讲解：①家乡（或我熟悉的茶区）茶产业介绍②家乡茶文化介绍③家乡茶旅介绍，讲解时间5分钟（不得低于3分钟）；或自选任意茶具（盖碗套组、玻璃杯套组、紫砂壶套组均可）进行茶艺展示。茶艺展示准备时间2分钟，展示时间5分钟（不得低于3分钟）。

话说家乡茶评分参考

（共计140分）

考生号：

姓 名：

茶 区： 家 乡：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 评分要求 | 单项  分值 | 评分标准 | 单项计分 | 大项  计分 |
| 内容  （70分） | 讲解内容 | 健康、完整、准确，重点突出、紧扣主题、与时俱进 | 40分 | [好]36-40分：健康，完整、准确，重点突出，紧扣主题，与时俱进。  [较好]28-35分：健康，完整、比较准确，重点比较突出，扣主题，与时俱进。  [一般]24-27分：健康，基本完整、准确，基本扣主题。 |  |  |
| 讲解结构 | 结构合理、层次分明、详略得当、逻辑性强。 | 20分 | [好]18-20分：结构合理，层次分明，详略得当，逻辑性强。  [较好]14-17分：结构比较合理，层次比较分明，详略比较得当，逻辑性比较强。  [一般]12-13分：结构基本合理，层次基本分明，详略基本得当，逻辑性一般。 |  |
| 文化内涵 | 讲解具有茶文化底蕴，聚焦家乡茶产业。 | 10分 | [好]9-10分：文化内涵深厚。  [较好]7-8分：文化内涵比较深厚。  [一般]5-6分：文化内涵一般。 |  |
| 技巧  （50分） | 讲解技巧 | 讲解角度新颖、讲解生动幽默、通俗易懂，富有感染力、亲和力 | 20分 | [好]18-20分：角度新颖，通俗易懂，生动幽默，富有感染力、亲和力。  [较好]14-17分：角度比较新颖，通俗易懂，比较生动幽默，有较好的感染力、亲和力。  [一般]12-13分：角度普通，有一定的感染力、亲和力。 |  |  |
| 语音语调 | 普通话标准、语调自然、音量适中、语速把握得当、节奏合理、肢体语言规范。 | 20分 | [好]18-20分：普通话标准，语调自然，音量和语速适中，节奏合理，肢体语言得体。  [较好]14-17分：普通话比较标准，语调比较自然，音量和语速比较得当，节奏比较合理，肢体语言比较得体。  [一般]12-13分：普通话一般，语调基本自然，音量和语速基本得当，节奏基本合理，肢体语言基本得体。 |  |
| 表达能力 | 口齿清楚，语法正确，表达自然流畅。 | 10分 | [好]9-10分：口齿清楚，语法正确，表达自然流畅。  [较好]7-8分：口齿比较清楚，语法正确，表达比较自然流畅。  [一般]5-6分：口齿基本清楚，语法基本正确，表达基本流畅。 |  |
| 仪容仪表（20分） |  | 妆容适宜，着装得体，精神饱满，符合服务行业规范要求。 | 20分 | [好]18-20分：妆容适宜，衣着得体，符合服务行业规范要求。  [较好]14-17分：妆容、衣着比较符合服务行业规范要求。  [一般] 12-13分：妆容、衣着基本符合服务行业规范要求。 |  |  |
| 得分 |  | 计分员签名： | | 复分员签名： | | |

茶艺展示评分参考

（共140分）

考生号：

姓 名：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 评定内容 | 单项  分值 | 评分标准 | 单项  计分 | 大项  计分 |
| 仪容仪表40分 | 服饰大方得体，仪态端正 | 20 | [好]18-20分：服饰大方得体，仪态端正。  [较好]14-17分：服饰比较大方得体，仪态比较端正。  [一般] 12-13分：服饰基本大方得体，仪态基本端正。 |  |  |
| 形象自然得体，具有亲和力 | 10 | [好]9-10分：形象自然得体，具有亲和力。  [较好]7-8分：形象比较自然得体，比较具有亲和力。  [一般]5-6分：形象基本自然得体，有一定的亲和力。 |  |
| 奉茶姿势自然，大方得体 | 10 | [好]9-10分：奉茶姿势自然，大方得体。  [较好]7-8分：奉茶姿势比较自然，比较大方得体。  [一般]5-6分：奉茶姿势基本自然，基本大方得体。 |  |
| 操作规范60分 | 程序契合茶理，冲泡要素把握恰当 | 30 | [好]24-30分：程序契合茶理，冲泡要素把握恰当。  [较好]21-23分：程序比较契合茶理，冲泡要素把握比较恰当。  [一般]18-20分：程序基本契合茶理，冲泡要素把握基本恰当。 |  |  |
| 冲泡手法娴熟自然 | 20 | [好]18-20分：冲泡手法娴熟自然。  [较好]14-17分：冲泡手法比较娴熟自然。  [一般] 12-13分：冲泡手法基本自然。 |  |
| 收具规范，有条理 | 10 | [好]9-10分：收具规范，有条理。  [较好]7-8分：收具比较规范，比较有条理。  [一般]5-6分：收具基本规范，基本有条理。 |  |
| 茶事  服务能力40分 | 茶具选配合理，位置摆放正确 | 20 | [好]18-20分：茶具选配合理，位置摆放正确。  [较好]14-17分：茶具选配比较合理，位置摆放比较正确。  [一般] 12-13分：茶具选配基本合理，位置摆放基本正确。 |  |  |
| 对茶品的推介专业、 恰当 | 10 | [好]9-10分：对茶品的推介专业、 恰当。  [较好]7-8分：对茶品的推介比较专业、 恰当。  [一般]5-6分：对茶品的推介基本专业、 恰当。 |  |
| 茶汤色、香、味表达充分 | 10 | [好]9-10分：茶汤色、香、味表达充分。  [较好]7-8分：茶汤色、香、味表达比较充分。  [一般]5-6分：茶汤色、香、味表达基本充分。 |  |

**三、技能操作考试样题（详见附件）**

附件：茶艺与茶文化专业技能操作考试样题

**湖北生态工程职业技术学院**

**2022年5月20日**

附件：

**茶艺与茶文化专业技能操作考试样题**

**一、必考题**

识别中国茶

1.考试时间：10分钟

2.试题分数：60分

3.操作要求：考生在规定的时间内识别以下6种常见茶品（图片），正确分辨其所属茶类，并对应序号填写在其所属茶类（绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶、黑茶）。

**二、选考题：**话说家乡茶、茶艺展示（二选一）

（一）话说家乡茶

1.考试时间：5分钟（不得低于3分钟）

2.试题分数：140分

3.操作要求：

（1）考生围绕自己的家乡茶或熟悉的产茶区，选择以下主题之一进行讲解：①家乡茶产业介绍②家乡茶文化介绍③家乡茶旅介绍。

（2）每一个考生在监考人员宣布“计时开始”后开始展示。讲解结束，要示意监考人员“讲解完毕”。

（二）茶艺展示

1.考试时间：准备时间2分钟，展示时间5分钟（不得低于3分钟）

2.试题分数：140分

3.操作要求：

（1）考生自选任意茶具（盖碗套组、玻璃杯套组、紫砂壶套组均可）进行茶艺展示。

（2）每一个考生在监考人员宣布“计时开始”后开始展示。展示结束，要示意监考人员“展示完毕”。