

茶艺师职业简介

一、职业名称

茶艺师

二、职业定义

在茶艺馆、茶室、宾馆等场所专职从事茶饮艺术服务与管理的人员。

三、主要工作内容

- 茶馆服务的礼仪接待
- 各茶类的茶艺冲泡演示
- 茶品和茶具的识别与介绍
- 茶馆管理

一、认定方式

二、理论知识考试方案（考试时间 90 分钟）

三. 操作技能考核方案

职业（工种）名称		茶艺师			等级	三级			
职业代码									
序号	项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	选考方法	考核时间 (min)	主观配分	客观配分	合计 (分)
1	茶叶审评与调制	1	辨识茶汤	操作	必考	7		20	20
		2	创制调饮茶	操作	必考	15	18	12	30
2	茶艺冲泡演示	1	玻璃杯冲泡	操作	必考	14	10	15	25
		2	组合茶器冲泡	操作	必考	14	10	15	25
合计						50	—		100
备注									

《茶艺师》（三级）

理论知识认定要素细目表

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	章	节	目	点			
	1				茶叶审评基础知识		
	1	1			绪论		
	1	1	1		茶叶感官审评		
1	1	1	1	1	茶叶审评的重要性		
2	1	1	1	2	茶叶审评的科学性		
3	1	1	1	3	茶叶审评的实践性		
4	1	1	1	4	茶叶审评的法律性		
	1	2			茶叶感官审评基本理论		
	1	2	1		茶叶感官审评的概念		
5	1	2	1	1	茶叶审评的基本定义		
6	1	2	1	2	茶叶审评基本要求		
7	1	2	1	3	茶叶检验的项目		
	1	2	2		茶叶感官审评的有关要求		
8	1	2	2	1	评茶室总体条件		
9	1	2	2	2	评茶用具的种类		
10	1	2	2	3	评茶杯的规格		
11	1	2	2	4	评茶碗的规格		
	1	2	3		评茶用水的要求		
12	1	2	3	1	水的种类		
13	1	2	3	2	评茶水质要求		
14	1	2	3	3	泡茶的水温		
15	1	2	3	4	水的处理		
16	1	2	3	5	泡茶的时间		
17	1	2	3	6	茶水比例要求		
	1	2	4		评茶员的条件		
18	1	2	4	1	评茶员的基本条件		
19	1	2	4	2	评茶员的要求		
	1	3			茶叶感官审评方法		
	1	3	1		制定茶叶感官审评方法的依据		
20	1	3	1	1	评茶的八项因子		
	1	3	2		茶叶感官审评的程序		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
21	1	3	2	1	茶叶审评取样要求		
22	1	3	2	2	茶叶外形的审评		
23	1	3	2	3	茶叶形状的审评		
24	1	3	2	4	茶叶色泽的审评		
25	1	3	2	5	茶叶内质的审评		
26	1	3	2	6	茶叶香气的审评		
27	1	3	2	7	茶叶汤色的审评		
28	1	3	2	8	茶叶滋味的审评		
29	1	3	2	9	茶叶叶底的审评		
	1	4			茶叶审评评语		
	1	4	1		评茶术语		
30	1	4	1	1	评茶术语的定义		
	1	4	2		评语的应用		
31	1	4	2	1	评语的作用		
32	1	4	2	2	评语应用的方法		
	1	4	3		评语的分类		
33	1	4	3	1	评语的类别		
34	1	4	3	2	评语的规范化		
	1	4	4		外形评语		
35	1	4	4	1	条形茶形状的评语		
36	1	4	4	2	圆形茶形状的评语		
37	1	4	4	3	扁形茶形状的评语		
38	1	4	4	4	碎形茶形状的评语		
39	1	4	4	5	砖形茶形状的评语		
40	1	4	4	6	绿茶色泽的评语		
41	1	4	4	7	红茶色泽的评语		
42	1	4	4	8	青茶色泽的评语		
	1	4	5		内质评语		
43	1	4	5	1	绿茶汤色的评语		
44	1	4	5	2	红茶汤色的评语		
45	1	4	5	3	青茶汤色的评语		
46	1	4	5	4	绿茶香气的评语		
47	1	4	5	5	红茶香气的评语		
48	1	4	5	6	青茶香气的评语		
49	1	4	5	7	绿茶滋味的评语		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
50	1	4	5	8	红茶滋味的评语		
51	1	4	5	9	青茶滋味的评语		
52	1	4	5	10	绿茶叶底的评语		
53	1	4	5	11	红茶叶底的评语		
54	1	4	5	12	青茶叶底的评语		
	1	4	6		评语中常用的副词		
55	1	4	6	1	程度接近的副词		
56	1	4	6	2	常用副词的含义		
57	1	4	6	3	副词的运用		
	1	5			茶叶标准的制定		
	1	5	1		标准的制定		
58	1	5	1	1	茶叶标准的类别		
59	1	5	1	2	茶叶卫生标准		
60	1	5	1	3	上海地方茶叶内销标准		
	2				茶文化艺术作品赏析		
	2	1			茶与诗词		
	2	1	1		茶诗词概述		
61	2	1	1	1	茶诗词的定义及其文学地位		
62	2	1	1	2	各代茶诗词的题材与体裁		
63	2	1	1	3	各代茶诗词的代表作品		
64	2	1	1	4	各代茶诗词的成就		
	2	1	2		晋唐宋茶诗赏析		
65	2	1	2	1	《舜赋》的意义		
66	2	1	2	2	《舜赋》中的涉茶事物		
67	2	1	2	3	《舜赋》的审美趣味		
68	2	1	2	4	皎然其人		
69	2	1	2	5	皎然与陆羽的友谊		
70	2	1	2	6	《饮茶歌·诮崔石使君》的饮茶层次		
71	2	1	2	7	《饮茶歌·诮崔石使君》的茶道含义		
72	2	1	2	8	《喜园中茶生》的含意		
73	2	1	2	9	卢仝其人		
74	2	1	2	10	《走笔谢孟谏议寄新茶》的意义		
75	2	1	2	11	《走笔谢孟谏议寄新茶》的赏析		
76	2	1	2	12	黄庭坚其人		
77	2	1	2	13	《品令·咏茶》赏析		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
78	2	1	2	14	《和章岷从事斗茶歌》与宋代贡茶的关联		
79	2	1	2	15	《和章岷从事斗茶歌》与斗茶习俗的关联		
80	2	1	2	16	《和章岷从事斗茶歌》赏析		
	2	1	3		元明清茶诗赏析		
81	2	1	3	1	耶律楚材乞茶诗作的含意		
82	2	1	3	2	《西域从王君玉乞茶因其韵七首》的典故		
83	2	1	3	3	《次夜会茶于家兄处》的含意		
84	2	1	3	4	《竹枝词》的含意		
85	2	1	3	5	《茶喜》的含意		
	2	2			茶与散文		
	2	2	1		茶散文概说		
86	2	2	1	1	茶散文的历史概况		
87	2	2	1	2	茶散文的当代名家		
	2	2	2		茶散文赏析		
88	2	2	2	1	《三月三日茶宴序》与唐代茶宴的关联		
89	2	2	2	2	《三月三日茶宴序》的内容赏析		
90	2	2	2	3	苏轼其人		
91	2	2	2	4	《叶嘉传》与宋代贡茶		
92	2	2	2	5	《叶嘉传》对茶叶品格的描述		
93	2	2	2	6	《叶嘉传》对茶叶形制的表述		
94	2	2	2	7	《叶嘉传》对茶具的指代称谓		
95	2	2	2	8	《叶嘉传》对茶叶社会贡献的表述		
96	2	2	2	9	《煮茶梦记》的含意		
97	2	2	2	10	张岱其人		
98	2	2	2	11	《陶庵梦忆·闵老子茶》中的茶叶品鉴		
99	2	2	2	12	《陶庵梦忆·闵老子茶》中的茶具		
100	2	2	2	13	《陶庵梦忆·闵老子茶》赏析		
101	2	2	2	14	袁枚其人		
102	2	2	2	15	《随园食单》记叙的品茶过程		
103	2	2	2	16	《随园食单》对茶具的描述		
104	2	2	2	17	《随园食单》的内容赏析		
	2	3			茶与绘画		
	2	3	1		茶画概述		
105	2	3	1	1	茶画的历史简况		
	2	3	2		茶画作品赏析		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
106	2	3	2	1	阎立本《萧翼赚兰亭图》的故事内容		
107	2	3	2	2	《萧翼赚兰亭图》与唐代茶事茶具的关联		
108	2	3	2	3	刘松年《茗园赌市》的画面内容		
109	2	3	2	4	刘松年《撵茶图》的画面内容		
110	2	3	2	5	赵孟頫《斗茶图》的画面内容		
111	2	3	2	6	唐寅《品茶图》的内容		
112	2	3	2	7	王树穀《四友图》的画面内容		
113	2	3	2	8	吴昌硕茶画的特点		
	2	4			茶与对联		
	2	4	1		茶联概述		
114	2	4	1	1	茶联的题材		
	2	4	2		名人名联		
115	2	4	2	1	唐代名人名联的赏析		
116	2	4	2	2	宋代名人名联的赏析		
117	2	4	2	3	清代名人名联的赏析		
118	2	4	2	4	当代名人名联的赏析		
	2	4	3		茶馆、茶亭中的名联		
119	2	4	3	1	茶馆茶亭名联的典故趣味		
120	2	4	3	2	茶馆茶亭名联的人文情怀		
	2	5			茶歌、茶舞、茶戏		
	2	5	1		概述		
121	2	5	1	1	民间茶文艺的来源		
	2	5	2		茶歌		
122	2	5	2	1	茶歌的类型		
123	2	5	2	2	茶歌的赏析		
	2	5	3		茶舞		
124	2	5	3	1	采茶舞的含意		
125	2	5	3	2	采茶舞盛行的地区		
126	2	5	3	3	采茶灯的含意		
	2	5	4		采茶戏		
127	2	5	4	1	采茶戏的由来		
128	2	5	4	2	采茶戏的传播路线		
129	2	5	4	3	采茶戏灯戏阶段的形式		
130	2	5	4	4	采茶戏三脚班阶段的形式		
131	2	5	4	5	采茶戏半班阶段的形式		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
132	2	5	4	6	江西采茶戏的代表戏目		
133	2	5	4	7	黄梅戏的形式特点		
134	2	5	4	8	阳新等地采茶戏的来由		
135	2	5	4	9	桂南采茶戏的发展阶段		
136	2	5	4	10	采茶戏的茶文化意义		
	3				紫砂壶工艺与鉴别		
	3	1			宜兴陶瓷器起源		
	3	1	1		陶器概述		
137	3	1	1	1	陶器起源的多元性		
	3	1	2		宜兴陶瓷演变		
138	3	1	2	1	宜兴陶瓷业的源流		
139	3	1	2	2	宜兴陶瓷业的窑址分布		
	3	1	3		紫砂陶出现		
140	3	1	3	1	紫砂陶出现的原因		
	3	2			独特五色土		
	3	2	1		五色土传说		
141	3	2	1	1	范蠡的陶业祖师爷身份		
142	3	2	1	2	五色土的出现传奇		
	3	2	2		紫砂泥原料		
143	3	2	2	1	紫砂泥的分类		
144	3	2	2	2	紫砂泥的原料开采		
145	3	2	2	3	紫砂泥的烧成颜色		
	3	2	3		紫砂泥材质特点		
146	3	2	3	1	不同成分紫砂泥的烧成温度		
147	3	2	3	2	紫砂泥的可塑性		
148	3	2	3	3	紫砂泥的双重气孔结构		
	3	3			成型手工技艺		
	3	3	1		成型手工技艺演变		
149	3	3	1	1	紫砂陶的成型方法		
150	3	3	1	2	捏筑为胎的成型手法		
151	3	3	1	3	泥条镶接拍打法的凭空成型手法		
	3	3	2		常用手工制壶方法		
152	3	3	2	1	打身筒成型的手法		
153	3	3	2	2	镶身筒成型的手法		
154	3	3	2	3	手工成型工艺的表面精加工要求		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	3	3	3		注浆成型工艺		
155	3	3	3	1	注浆成型工艺的特点		
	3	3	4		石膏模成型工艺		
156	3	3	4	1	石膏模成型工艺的特点		
	3	4			器形归类		
	3	4	1		紫砂壶种类和类别		
157	3	4	1	1	紫砂壶造型的种类		
158	3	4	1	2	花货的含意		
159	3	4	1	3	花货的代表造型		
160	3	4	1	4	花货名家举例		
	3	4	2		光货		
161	3	4	2	1	光货的含意		
162	3	4	2	2	圆形光货的造型要求		
163	3	4	2	3	方形光货的造型要求		
164	3	4	2	4	光货名壶的典型造型		
	3	4	3		筋囊器		
165	3	4	3	1	筋囊器的造型种类		
166	3	4	3	2	筋囊器的造型要求		
	3	4	4		水平壶		
167	3	4	4	1	水平壶的造型要求		
	3	5			壶的鉴赏		
	3	5	1		鉴赏概述		
168	3	5	1	1	紫砂壶的审美差异		
169	3	5	1	2	紫砂壶的选择依据		
	3	5	2		等级分类		
170	3	5	2	1	茶艺需求是分类的依据		
171	3	5	2	2	紫砂壶货品的粗细		
172	3	5	2	3	紫砂壶的特种工艺品		
	3	5	3		鉴赏与取舍标准		
173	3	5	3	1	紫砂壶的总体审美要素		
174	3	5	3	2	泥质的原料因素		
175	3	5	3	3	泥质的火候因素		
176	3	5	3	4	传统造型的种类名称		
177	3	5	3	5	紫砂壶壶把的使用要求		
178	3	5	3	6	紫砂壶壶嘴的使用要求		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
179	3	5	3	7	紫砂壶的装饰类型		
	3	6			紫砂壶的选择、使用和保养方法		
	3	6	1		一般选用方法		
180	3	6	1	1	紫砂壶的形制功能		
181	3	6	1	2	紫砂壶制成工艺的判断		
	3	6	2		用壶、养壶方法		
182	3	6	2	1	新紫砂壶的用前处理		
183	3	6	2	2	养壶的正确方法		
184	3	6	2	3	养壶的禁忌		
185	3	6	2	4	台湾常用的养壶方法		
	3	7			壶的作伪		
	3	7	1		作伪原因和现象		
186	3	7	1	1	作伪的缘由		
187	3	7	1	2	作伪的手法		
188	3	7	1	3	约定俗成的造型落款		
	3	7	2		真伪鉴别的一般方法		
189	3	7	2	1	对照比较的方法		
190	3	7	2	2	顾景舟对紫砂伪品的分析要点		
	4				茶保健养生		
	4	1			茶叶的主要成分		
	4	1	1		茶叶中主要营养药用成分		
191	4	1	1	1	茶叶中主要的营养成分		
192	4	1	1	2	茶叶中主要的药用成分		
	4	2			祖国医学对茶的保健作用的认识		
	4	2	1		茶药与茶疗		
193	4	2	1	1	茶叶最初以药用为主		
194	4	2	1	2	历史上的茶疗		
	4	2	2		茶的中药学理论		
195	4	2	2	1	“四气五味”论		
196	4	2	2	2	“归经”论		
197	4	2	2	3	茶的功效		
	4	2	3		茶方与制剂		
198	4	2	3	1	川芎茶调散		
199	4	2	3	2	午时茶		
	4	2	4		茶的二十四功效		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
200	4	2	4	1	传统文献记载的茶的功效		
	4	3			现代医学对茶叶保健作用的认识		
	4	3	1		茶的药用成分		
201	4	3	1	1	茶叶中的咖啡碱		
202	4	3	1	2	茶叶中的多酚类化合物		
203	4	3	1	3	茶叶中的维生素		
204	4	3	1	4	茶叶中的矿物质和微量元素		
205	4	3	1	5	茶叶中的氨基酸		
206	4	3	1	6	茶叶中的碳水化合物		
	4	3	2		茶对人体的保健功效		
207	4	3	2	1	兴奋提神的功效		
208	4	3	2	2	利尿的功效		
209	4	3	2	3	防龋的功效		
210	4	3	2	4	助消化的功效		
211	4	3	2	5	明目的功效		
212	4	3	2	6	抗衰老的功效		
213	4	3	2	7	消炎的功效		
214	4	3	2	8	抗辐射的功效		
215	4	3	2	9	降血压的功效		
	4	4			六大茶类的性味功能		
	4	4	1		六大茶类的性味功能的特点		
216	4	4	1	1	各大茶类的性味功能特点		
	4	5			日常生活中的饮茶常识		
	4	5	1		合理选茶		
217	4	5	1	1	寒凉茶性茶的适宜性		
218	4	5	1	2	温和茶的适宜性		
	4	5	2		正确泡茶科学饮茶		
219	4	5	2	1	合理饮茶的一般原则		
220	4	5	2	2	饮茶宜忌		
	5				时尚茶艺		
	5	1			时尚茶艺概述		
	5	1	1		时尚茶艺定义		
221	5	1	1	1	时尚茶艺的概念		
222	5	1	1	2	时尚茶艺的类型		
223	5	1	1	3	时尚茶艺物质层面的特点		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
224	5	1	1	4	时尚茶艺精神层面的特点		
	5	1	2		时尚茶艺的形成与发展		
225	5	1	2	1	时尚茶艺形成的原因		
226	5	1	2	2	时尚茶艺清饮法中茶叶的特点		
227	5	1	2	3	时尚茶艺调饮法中辅料的特点		
228	5	1	2	4	时尚茶艺选用茶具的特点		
229	5	1	2	5	时尚茶艺中茶具功能的特点		
230	5	1	2	6	台式乌龙茶器具的功能		
231	5	1	2	7	台式乌龙茶器具的特点		
232	5	1	2	8	时尚茶艺的发展		
233	5	1	2	9	推动时尚茶艺的发展的原因		
234	5	1	2	10	时尚茶艺清饮法的发展		
235	5	1	2	11	时尚茶艺调饮法的发展		
236	5	1	2	12	创意调饮茶的特点		
237	5	1	2	13	时尚茶艺流行的机缘		
238	5	1	2	14	时尚茶艺与传统茶艺的联系		
	5	1	3		时尚茶艺的种类		
239	5	1	3	1	台式乌龙茶茶艺与潮汕功夫茶茶艺的比较		
240	5	1	3	2	台式乌龙茶茶艺的特点		
241	5	1	3	3	台式乌龙茶茶艺与闽式乌龙茶茶艺的关系		
242	5	1	3	4	台式乌龙茶茶艺中闻香杯的作用		
243	5	1	3	5	台式乌龙茶茶艺选择的茶品		
244	5	1	3	6	台湾冻顶乌龙茶特点		
245	5	1	3	7	台湾高山乌龙茶特点		
246	5	1	3	8	台湾金萱乌龙茶特点		
247	5	1	3	9	台湾的十大名茶		
248	5	1	3	10	工艺花茶茶艺的特点		
249	5	1	3	11	工艺花茶茶艺用茶的造型特点		
250	5	1	3	12	工艺花茶的分类		
251	5	1	3	13	工艺花茶的命名特点		
252	5	1	3	14	创意调饮茶的含义		
253	5	1	3	15	调饮茶的形成		
254	5	1	3	16	调饮茶的发展		
255	5	1	3	17	酥油茶的特点		
256	5	1	3	18	凉拌茶的特点		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
257	5	1	3	19	少数民族调饮茶的特点		
258	5	1	3	20	白族“三道茶”的特点		
259	5	1	3	21	清代“三清茶”的特点		
260	5	1	3	22	调饮茶在国外的传播		
261	5	1	3	23	调饮茶在国外的发展		
262	5	1	3	24	世界各国调饮茶的特点		
263	5	1	3	25	冰茶调饮法的特点		
264	5	1	3	26	薄荷糖茶调饮法的特点		
265	5	1	3	27	牛奶红茶甜味调饮法的特点		
266	5	1	3	28	台湾泡沫茶的特点		
267	5	1	3	29	创意调饮茶的配制原则		
268	5	1	3	30	调饮茶的设计技巧		
269	5	1	3	31	调饮茶制作特点		
270	5	1	3	32	调饮茶辅料选用的特点		
271	5	1	3	33	调饮茶文字说明的要求		
272	5	1	3	34	时尚茶艺与传统茶艺的关系		
	5	2			时尚茶艺的基本特征和要求		
	5	2	1		时尚茶艺的基本特征		
273	5	2	1	1	茶器具的改良对茶艺创新的意义		
274	5	2	1	2	时尚茶艺对现代人生活需求的意义		
275	5	2	1	3	调饮茶的创新是时尚茶艺创新的支点		
	5	2	2		时尚茶艺的基本要求		
276	5	2	2	1	时尚茶艺符合现代人的健康要求		
277	5	2	2	2	时尚茶艺符合现代人的生活要求		
278	5	2	2	3	无我茶会的特点		
279	5	2	2	4	时尚茶艺符合现代人的文化要求		
	5	3			时尚茶艺演示的整体把握		
	5	3	1		时尚茶艺的肢体语言表达的演示要求		
280	5	3	1	1	时尚茶艺演示的特点		
	5	3	2		时尚茶艺设计以茶器具为依托		
281	5	3	2	1	时尚茶艺设计的特点		
282	5	3	3		时尚茶艺演示风格		
283	5	3	3	1	体现时尚茶艺演示风格的元素		
	5	4			时尚茶艺实训		
	5	4	1		台式乌龙茶的冲泡技艺		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
284	5	4	1	1	台式乌龙茶冲泡特点		
	5	4	2		冰绿茶的冲泡技艺		
285	5	4	2	1	冰绿茶冲泡特点		
	5	4	3		工艺花茶的冲泡技艺		
286	5	4	3	1	工艺花茶的冲泡特点		
	5	4	4		白茶的冲泡技艺		
287	5	4	4	1	白茶的冲泡特点		
	5	4	5		黄茶的冲泡技艺		
288	5	4	5	1	黄茶的冲泡特点		
	5	4	6		金莲花茶冲泡技艺		
289	5	4	6	1	金莲花茶冲泡特点		
290	5	4	6	2	时尚茶艺发展方向		
	6				茶艺英语		
	6	1			TEA ETIQUETTE（茶礼）		
	6	1	1		Greeting and Introduction（问候与介绍）		
291	6	1	1	1	General introduction		
	6	1	2		Questions & Answers（问答）		
292	6	1	2	1	Ordering		
	6	1	3		Reservation（预约）		
293	6	1	3	1	Getting information of reservation		
	6	2			TEA CUSTOMS（茶俗）		
	6	2	1		Questions & Answers（问答）		
294	6	2	1	1	Meanings in tea art		
295	6	2	1	2	Tea drinking benefits		
296	6	2	1	3	Brief introduction of <i>The Classic of Tea</i>		
	6	3			TEA SETS（茶具）		
	6	3	1		Questions & Answers（问答）		
297	6	3	1	1	cover-bowl cup		
298	6	3	1	2	the set for making Oolong tea		
299	6	3	1	3	Zisha teapot		
300	6	3	1	4	porcelain tea sets		
301	6	3	1	5	glass tea sets		
302	6	3	1	6	tools for tea preparation		
	6	4			TEA ART（茶艺）		
	6	4	1		Water（水）		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
303	6	4	1	1	Boiling Water		
304	6	4	1	2	spring water		
305	6	4	1	3	the skill of preparing tea		
	6	4	2		Green Tea（绿茶）		
306	6	4	2	1	Characters of Longjing tea		
307	6	4	2	2	The way of preparing Longjing tea		
308	6	4	2	3	introduction of Biluochun tea		
309	6	4	2	4	Describing Huangshan-Maofeng tea		
310	6	4	2	5	Conditions for tea preparing		
311	6	4	2	6	The way of enjoying green tea		
	6	4	3		Oolong Tea（乌龙茶）		
312	6	4	3	1	Oolong tea's nickname and traits		
313	6	4	3	2	introduction of Dongding Oolong		
314	6	4	3	3	introduction of Tie Guanyin tea		
315	6	4	3	4	introduction of Minbei Shuixian		
316	6	4	3	5	The tools for preparing Oolong tea		
317	6	4	3	6	The way for preparing Oolong tea		
318	6	4	3	7	Infusing time for different kinds of Oolong tea		
319	6	4	3	8	The water temperature for preparing Oolong tea		
320	6	4	3	9	The way of tasting Oolong tea		
	6	4	4		Dark Tea（黑茶）		
321	6	4	4	1	Areas where dark teas produce		
322	6	4	4	2	introduction of dark tea		
323	6	4	4	3	health benefits of dark tea		
324	6	4	4	4	The main processing steps of Pu'er tea		
325	6	4	4	5	Raw tea and Ripe tea of pu'er		
326	6	4	4	6	The way for preparing dark tea		
	6	4	5		Other Kinds Of Tea（其他类茶）		
327	6	4	5	1	introduction of White tea		
328	6	4	5	2	introduction of Yellow tea		
329	6	4	5	3	introduction of Black tea		
	6	4	6		Reprocessed Tea（再加工茶类）		
330	6	4	6	1	introduction of reprocessed tea		
	7				茶馆经营		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	三级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	7	1			经营法规		
	7	1	1		食品安全法		
331	7	1	1	1	食品安全的法律规定		
332	7	1	1	2	食品安全的违法责任		
	7	1	2		消费者权益保护法		
333	7	1	2	1	茶馆经营管理中消费者权益的保护		
334	7	1	2	2	茶馆经营管理中消费争议的解决		
335	7	1	2	3	经营者侵害消费者权益的法律责任		
	7	1	3		价格法		
336	7	1	3	1	经营者违反价格法的法律责任		
	7	2			茶馆的经营策略		
	7	2	1		注重形象和特色的建设		
337	7	2	1	1	经营环境设计		
338	7	2	1	2	经营定位及策略		
	7	2	1	3	经营产品设计		
	7	3			茶馆的经营管理		
	7	3	1		茶馆的市场营销		
339	7	3	1	1	茶馆市场营销基本要求		
340	7	3	1	2	茶馆的市场细分		
341	7	3	1	3	茶馆的市场推广		
342	7	3	1	4	茶馆的市场营销策略		
	7	3	2		茶馆的市场定位		
343	7	3	2	1	茶馆的品牌策划		
344	7	3	2	2	茶馆品牌的特征		
345	7	3	2	3	茶馆品牌的功能		
346	7	3	2	4	茶馆形象设计内容		
347	7	3	2	5	影响定价的因素		
348	7	3	2	6	价格策略中的成本策略		
	7	4			消费需求		
	7	4	1		不同类型的消费需求		
349	7	4	1	1	了解消费需求		
	7	4	2		消费者的差异		
350	7	4	2	1	消费者消费习惯的特点		

茶艺师（三级）

操作技能认定要素细目表

职业（工种）名称				茶艺师	等级	五级
序号	认定点代码			名 称 · 内 容		备注
	项目	单元	细目			
	1			外宾接待与服务		
	1	1		外宾接待		
1	1	1	1	仪表、仪容展示综合素养		
2	1	1	2	接待工作展示中国传统礼仪		
	1	2		外宾服务		
3	1	2	1	使用英语接待外宾		
4	1	2	2	用英语介绍绿茶主要品种		
5	1	2	3	用英语介绍黑茶主要品种		
6	1	2	4	用英语介绍乌龙茶主要品种		
7	1	2	5	用英语介绍再加工茶主要品种		
8	1	2	6	用英语介绍茶艺用主要茶具		
9	1	2	7	用英语介绍茶艺演示		
	2			茶叶审评与冲泡		
	2	1		茶品及茶具辨别		
10	2	1	1	辨识绿茶代表品种茶汤		
11	2	1	2	辨识红茶代表品种茶汤		
12	2	1	3	辨识白茶代表品种茶汤		
13	2	1	4	辨识黄茶代表品种茶汤		
14	2	1	5	辨识乌龙茶代表品种茶汤		
15	2	1	6	介绍紫砂茶具的发展历程		
16	2	1	7	介绍紫砂茶具的原料特点		
17	2	1	8	介绍紫砂茶具的成型技艺		
18	2	1	9	介绍紫砂茶具的器型特点		
19	2	1	10	介绍紫砂茶具的鉴赏方法		
20	2	1	11	介绍紫砂茶具的选用方法		
21	2	1	12	介绍紫砂茶具的保养方法		
	2	2		茶艺冲泡		
22	2	2	1	根据茶艺演示内容选择服装		
23	2	2	2	配合茶器具演示肢体语言		
24	2	2	3	用玻璃杯冲泡白茶		
25	2	2	4	用瓷壶冲泡黄茶		
26	2	2	5	用酒具冲泡工艺花茶		
27	2	2	6	用台式茶具冲泡乌龙茶		

职业（工种）名称				茶艺师	等级	五级
序号	认定点代码			名 称 · 内 容	备注	
28	2	2	7	用组合茶具冲泡冰绿茶		
29	2	2	8	自创调饮茶演示		
	3			指导与管理		
	3	1		消费指导		
30	3	1	1	介绍茶叶的主要营养成分		
31	3	1	2	介绍茶叶的主要药效成分		
32	3	1	3	介绍祖国医学对茶叶功效的认识		
33	3	1	4	介绍现代医学对茶叶功效的认识		
34	3	1	5	介绍六大茶类的性味功能		
35	3	1	6	介绍日常生活的饮茶常识		
36	3	1	7	介绍科学饮茶的常识		
37	3	1	8	介绍茶诗词代表作		
38	3	1	9	介绍茶散文代表作		
39	3	1	10	介绍茶画代表作		
40	3	1	11	介绍茶联代表作		
41	3	1	12	介绍茶歌舞代表作		
	3	2		茶馆管理		
42	3	2	1	运用经营法规		
43	3	2	2	运用茶馆经营策略		
44	3	2	3	分析消费需求		
45	3	2	4	处理消费者的投诉和建议		