

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	四级			
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	茶样识别 与介绍	1	茶样识别	操作	必考	5		12	12
		2	茶品介绍	操作	必考	6		12	12
2	茶艺冲泡 与服务	1	接待服务	操作	必考	3	2	5	7
		2	茶艺冲泡	操作	必考	36	24	45	69
合 计						50	—		100
备注	茶艺冲泡为1组3道茶								

茶艺师（四级）

理论知识认定要素细目表

职业（工种）名称					茶艺师	等级	四级
序号	认定点代码				名称·内容		备注
	章	节	目	点			
	1				茶叶加工与鉴赏		
	1	1			制茶的演变		
	1	1	1		历代制茶方法		
1	1	1	1	1	历代制茶方法的发展		
	1	1	2		茶叶分类		
2	1	1	2	1	绿茶类制作的特点		
3	1	1	2	2	红茶类制作的特点		
4	1	1	2	3	青茶类制作的特点		
5	1	1	2	4	黄茶类的制作的特点		
6	1	1	2	5	白茶类的制作的特点		
7	1	1	2	6	黑茶类的制作的特点		
	1	1	3		再加工茶类		
8	1	1	3	1	再加工茶的加工		
	1	2			茶叶初制工艺		
	1	2	1		绿茶加工		
9	1	2	1	1	绿茶初制工艺		
10	1	2	1	2	杀青工艺的要求		
11	1	2	1	3	揉捻工艺的要求		
12	1	2	1	4	干燥工艺的要求		
	1	2	2		红茶加工的要求		
13	1	2	2	1	红茶的初制工艺		
14	1	2	2	2	萎调工艺的要求		
15	1	2	2	3	揉捻工艺的要求		
16	1	2	2	4	发酵工艺的要求		
17	1	2	2	5	干燥工艺的要求		
	1	2	3		青茶加工		
18	1	2	3	1	青茶的初制工艺		
19	1	2	3	2	做青工艺的要求		
20	1	2	3	3	干燥工艺的要求		
	1	2	4		白茶加工		
21	1	2	4	1	白茶初制工艺		

	1	2	5		黄茶加工	
22	1	2	5	1	黄茶的初制工艺	
	1	2	6		黑茶加工	
23	1	2	6	1	黑茶的初制工艺	
24	1	2	6	2	渥堆工艺的要求	
	1	3	1		再加工茶类	
25	1	3	1	1	再加工茶类制作	
26	1	3	1	2	花茶的窈制	
27	1	3	1	3	紧压茶的制作	
	1	4			名优茶的鉴赏	
	1	4	1		名优茶的概述	
28	1	4	1	1	名优茶的概念	
29	1	4	1	2	名优茶的渊源	
30	1	4	1	3	名优茶的条件	
	1	4	2		名优茶品质特征	
31	1	4	2	1	西湖龙井的特点	
32	1	4	2	2	黄山毛峰的特点	
33	1	4	2	3	洞庭碧螺春的特点	
34	1	4	2	4	顾渚紫笋的特点	
35	1	4	2	5	六安瓜片的特点	
36	1	4	2	6	都匀毛尖的特点	
37	1	4	2	7	巴山银芽的特点	
38	1	4	2	8	安吉白茶的特点	
39	1	4	2	9	祁门工夫红茶的特点	
40	1	4	2	10	云南工夫红茶的特点	
41	1	4	2	11	安溪铁观音的特点	
42	1	4	2	12	武夷水仙的特点	
43	1	4	2	13	凤凰单丛的特点	
44	1	4	2	14	君山银针的特点	
45	1	4	2	15	皖西黄大茶的特点	
46	1	4	2	16	白毫银针的特点	
47	1	4	2	17	安化天尖的特点	
48	1	4	2	18	普洱散茶的特点	
49	1	4	2	19	黄山绿牡丹的特点	
50	1	4	2	20	茉莉银毫的特点	
	2				品茗环境	
	2	1			品茗环境概述	
	2	1	1		周边环境选择	

51	2	1	1	1	唐代人喜欢的品茗环境类型	
52	2	1	1	2	宋代人喜欢的品茗环境类型	
53	2	1	1	3	明代人喜欢的品茗环境类型	
54	2	1	1	4	清代人喜欢的品茗环境类型	
	2	1	2		室内环境布置	
55	2	1	2	1	唐代室内品茗环境的布置内容	
56	2	1	2	2	宋代室内品茗环境的布置内容	
57	2	1	2	3	元代室内品茗环境的布置内容	
58	2	1	2	4	明清公共品茗环境的布置内容	
59	2	1	2	5	明清私人品茗环境的布置内容	
60	2	1	2	6	当今提倡的品茗环境风格	
	2	2			茶馆的选址	
	2	2	1		市场定位	
61	2	2	1	1	市场划分的依据	
	2	2	2		选址的基本原则	
62	2	2	2	1	确保经营可行的原则	
	2	2	3		选址的基本分类	
63	2	2	3	1	游览景区茶馆的选址类型	
64	2	2	3	2	现代都市茶馆的选址类型	
65	2	2	3	3	农村乡镇茶馆的选址类型	
	2	3			茶馆设计与布置	
	2	3	1		茶馆的风格	
66	2	3	1	1	古典传统式茶馆风格的特点	
67	2	3	1	2	地域民族式茶馆风格的特点	
68	2	3	1	3	江南园林式茶馆风格的特点	
69	2	3	1	4	异国情调式茶馆风格的特点	
70	2	3	1	5	时尚新潮式茶馆风格的特点	
	2	3	2		茶馆的布局	
71	2	3	2	1	饮茶区的布局要求	
72	2	3	2	2	表演区的布局要求	
73	2	3	2	3	工作区的布局要求	
	2	3	3		茶馆的布置	
74	2	3	3	1	名家字画的悬挂方法	
75	2	3	3	2	古玩陶瓷的展示方法	
76	2	3	3	3	名茶绿植的展示方法	
77	2	3	3	4	民族音乐的内容	
	2	4			家庭饮茶场所的设计	
	2	4	1		家庭饮茶空间的类型	

78	2	4	1	1	厅堂饮茶空间风格的要点	
79	2	4	1	2	书房饮茶空间风格的要点	
80	2	4	1	3	庭院等饮茶空间风格的要点	
	2	4	2		家庭饮茶的特点	
81	2	4	2	1	家庭饮茶的休闲性	
82	2	4	2	2	家庭饮茶的保健性	
83	2	4	2	3	家庭饮茶的礼仪性	
	2	4	3		家庭茶室实例赏析	
84	2	4	3	1	古典式家庭书房茶室布置的要点	
85	2	4	3	2	古民居式家庭茶室布置的要点	
86	2	4	3	3	主题厅堂式家庭茶室布置的要点	
87	2	4	3	4	名茶题材厅堂式布置的要点	
88	2	4	3	5	传统中式厅堂式布置的要点	
89	2	4	3	6	餐饮两用厅堂式布置的要点	
90	2	4	3	7	家庭茶室中盆景的布置方式	
	3				茶器具选配	
	3	1			饮茶器具的发生	
	3	1	1		早期饮茶器具	
91	3	1	1	1	茶食器共用的汉代记载	
92	3	1	1	2	茶食器共用的魏晋记载	
93	3	1	1	3	推断为饮茶器具记载的疑问点	
94	3	1	1	4	茶酒器共用的文献记载	
95	3	1	1	5	茶食酒器共用的主要原因	
	3	1	2		专用茶器具的确立	
96	3	1	2	1	茶器具专用化的茶饮条件	
97	3	1	2	2	茶器具专用化的工艺条件	
98	3	1	2	3	唐代出现的专用茶具	
99	3	1	2	4	唐代生产茶具的窑场	
100	3	1	2	5	唐代中期完备的茶器具组合	
	3	2			《茶经·四之器》意义	
	3	2	1		《茶经·四之器》中茶具分类	
101	3	2	1	1	《四之器》中的生火器具	
102	3	2	1	2	《四之器》中的煮茶器具	
103	3	2	1	3	《四之器》中的炙茶器具	
104	3	2	1	4	《四之器》中的碾茶器具	
105	3	2	1	5	《四之器》中的贮水器具	
106	3	2	1	6	《四之器》中的存盐器具	
107	3	2	1	7	《四之器》中的饮茶器具	

108	3	2	1	8	《四之器》中的清洁器具	
109	3	2	1	9	《四之器》中的存放器具	
	3	2	2		《茶经·四之器》影响深远	
110	3	2	2	1	唐代王公贵族对茶具精美华贵的要求	
111	3	2	2	2	唐代之后王公贵族对茶具精美华贵的要求	
112	3	2	2	3	唐代文人士对茶具审美情趣的要求	
113	3	2	2	4	宋代文人士对茶具审美情趣的要求	
114	3	2	2	5	唐宋民间茶具的两全其美	
115	3	2	2	6	《四之器》对宋代茶器具选配的启迪作用	
116	3	2	2	7	《四之器》对明后茶器具选配的启迪作用	
117	3	2	2	8	唐代茶具对于茶汤的关系	
118	3	2	2	9	宋代茶具对于茶汤的关系	
119	3	2	2	10	明后茶具对于茶汤的关系	
120	3	2	2	11	《四之器》的多重意义	
	3	3			茶器具的分类	
	3	3	1		茶器具的分类原则	
121	3	3	1	1	茶器具的广义含意	
122	3	3	1	2	茶器具的狭义含意	
123	3	3	1	3	茶器具的分类方法	
	3	3	2		茶器具的组成部分	
124	3	3	2	1	备水器具的内容	
125	3	3	2	2	泡茶器具的内容	
126	3	3	2	3	品茶器具的内容	
127	3	3	2	4	辅助用具的内容	
	3	4			茶器具与茶的关系	
	3	4	1		好茶需有妙器配	
128	3	4	1	1	宋代汤瓶的选用依据	
129	3	4	1	2	明代紫砂壶的选用依据	
130	3	4	1	3	清代石铤等茶具的选用依据	
131	3	4	1	4	唐代茶瓿的审美价值	
132	3	4	1	5	宋代茶具的审美趣味	
	3	4	2		茶器具八项技术特性与茶的关系	
133	3	4	2	1	茶器具所选用的材质类型	
134	3	4	2	2	玻璃材质对泡茶品茗的影响	
135	3	4	2	3	瓷质对泡茶品茗的影响	
136	3	4	2	4	紫砂材质对泡茶品茗的影响	
137	3	4	2	5	各种材质对泡茶品茗影响的对比	
138	3	4	2	6	乌龙茶冲泡对茶器具形状的要求	

139	3	4	2	7	红茶和绿茶对茶器具形状的要求	
140	3	4	2	8	茶器具容量对泡茶品茗的影响	
141	3	4	2	9	茶器具的总体感觉对泡茶品茗的影响	
142	3	4	2	10	茶器具选配的保温性因素	
143	3	4	2	11	茶器具选配的齐全性因素	
	3	4	3		茶器具工艺性的要点	
144	3	4	3	1	优良工艺对品质的技术性保障	
145	3	4	3	2	风格独特的特点	
146	3	4	3	3	组合和谐的特点	
147	3	4	3	4	适于把玩的特点	
	3	5			茶器具组合	
	3	5	1		台式茶具的一般组合	
148	3	5	1	1	台湾改进功夫茶具的特点	
149	3	5	1	2	电水壶的设计特点	
150	3	5	1	3	台式功夫茶具的组合特点	
151	3	5	1	4	台湾茶器具的多样性	
152	3	5	1	5	台式功夫茶具的选配组成内容	
	3	5	2		工艺花茶的器具选择	
153	3	5	2	1	工艺花茶的品质特点	
154	3	5	2	2	西式高脚杯对工艺花茶的适用性	
155	3	5	2	3	特色茶具的适用性	
	3	5	3		茶具的组合配置及简约方法	
156	3	5	3	1	茶具组合之特别配置的要点	
157	3	5	3	2	茶具组合之齐全配置的要点	
158	3	5	3	3	茶具组合之常用配置的要点	
159	3	5	3	4	“无我茶会”茶具配置的要点	
	3	5	4		茶器具的保养	
160	3	5	4	1	茶器具的保养要点	
	4				泡茶用水	
	4	1			古人择水	
161	4	1	0	1	古人的择水观点	
	4	1	1		泉水	
162	4	1	1	1	泉水的定义	
163	4	1	1	2	中泠泉的典故	
164	4	1	1	3	惠泉的典故	
165	4	1	1	4	虎丘观音泉的典故	
166	4	1	1	5	虎跑泉的典故	
167	4	1	1	6	趵突泉的典故	

	4	1	2		江河溪水	
168	4	1	2	1	自然水的选用要求	
	4	1	3		井水	
169	4	1	3	1	井水的选用要求	
	4	1	4		雨雪水	
170	4	1	4	1	雨雪水的选用要求	
	4	2			古人储水	
	4	2	1		石洗法	
171	4	2	1	1	石洗法的做法	
	4	2	2		净水法	
172	4	2	2	2	净水法的做法	
	4	2	3		水养法	
173	4	2	3	3	水养法的做法	
	4	2	4		水洗法	
174	4	2	4	4	水洗法的做法	
	4	3			古人评水	
	4	3	1		按名次排列	
175	4	3	1	1	古代四个“第一泉”	
	4	3	2		以感官辨别	
176	4	3	2	1	《大观茶论》的评水要点	
	4	4			现代人泡茶用水选择	
	4	4	1		国家对饮用水的标准	
177	4	4	1	1	饮用水的卫生指标	
	4	4	2		茶和水的关系	
178	4	4	2	1	水的硬度对茶汤的影响	
	4	4	3		各种水质的特点	
179	4	4	3	1	加工水的选用要点	
180	4	4	3	2	天然水的选用条件	
	5				茶艺技能	
	5	1			各因素在茶艺冲泡中的作用	
	5	1	1		时间因素在茶艺冲泡中的作用	
181	5	1	1	1	茶叶浸泡时间对茶汤色泽的关系	
182	5	1	1	2	茶叶中的有色物质形成茶汤颜色	
183	5	1	1	3	茶叶浸泡时间与茶汤滋味的关系	
184	5	1	1	4	茶汤滋味的类别	
185	5	1	1	5	茶叶中形成茶汤滋味的物质	
186	5	1	1	6	茶叶冲泡时间和冲泡次数的关系	
187	5	1	1	7	影响茶叶冲泡时间和冲泡次数的因素	
188	5	1	1	8	绿茶冲泡时间对滋味的影响	

189	5	1	1	9	红茶冲泡时间对滋味的影响	
190	5	1	1	10	乌龙茶冲泡时间对滋味的影响	
	5	1	2		茶叶品质	
191	5	1	2	1	茶叶的浸出物对茶汤的影响	
	5	1	3		温度因素在茶艺冲泡中的作用	
192	5	1	3	1	泡茶器具的温度对茶汤的影响	
193	5	1	3	2	茶叶的温润泡对茶汤的影响	
194	5	1	3	3	冲泡经冷藏的茶叶对茶汤的影响	
195	5	1	3	4	控制茶叶冲泡水温的原则	
196	5	1	3	5	泡茶水温对茶汤香气的的影响	
	5	1	4		投茶量	
197	5	1	4	1	控制投茶量的原则	
198	5	1	4	2	投茶量对茶汤质量的影响	
	5	1	5		茶具	
199	5	1	5	1	根据茶叶品质特征选用茶具	
200	5	1	5	2	泡茶器具的器形对茶汤的影响	
201	5	1	5	3	泡茶器具的材质对茶汤的影响	
	5	2			茶艺演示的相关要求	
	5	2	1		对茶艺演示者仪容仪表的要求	
202	5	2	1	1	茶艺演示仪容仪表的含义	
203	5	2	1	2	茶艺演示对发型的要求	
204	5	2	1	3	茶艺演示对妆容的要求	
205	5	2	1	4	茶艺演示对手相的要求	
206	5	2	1	5	茶艺演示对着装的要求	
207	5	2	1	6	茶艺演示对风度仪态的要求	
208	5	2	1	7	茶艺演示对文化底蕴的要求	
209	5	2	1	8	茶艺演示对演示者的内在要求	
210	5	2	1	9	茶艺演示体现自然和谐	
211	5	2	1	10	茶艺演示中物质层面的和谐	
212	5	2	1	11	茶艺演示中精神层面的和谐	
213	5	2	1	12	茶艺演示蕴含从容优雅	
214	5	2	1	13	茶艺演示展示清神稳重	
	5	2	2		茶艺演示的艺术造诣	
215	5	2	2	1	茶艺演示中的体势	
216	5	2	2	2	茶艺演示中的行茶手势	
217	5	2	2	3	茶艺演示中的态势	
	5	2	3		茶艺演示的环境及相关要求	
218	5	2	3	1	茶艺演示中环境的作用	
219	5	2	3	2	茶艺演示中环境的要求	
220	5	2	3	3	茶艺演示中的自然环境	

221	5	2	3	4	茶艺演示中的人文环境	
222	5	2	3	5	茶艺演示中的服饰运用	
223	5	2	3	6	茶艺演示中服饰的基本特点	
224	5	2	3	7	仿古茶艺演示服饰的特点	
225	5	2	3	8	民族茶艺演示服饰的特点	
226	5	2	3	9	茶艺演示中的音乐运用	
227	5	2	3	10	茶艺演示中茶叶与器具搭配	
228	5	2	3	11	茶艺演示中茶叶的选择	
229	5	2	3	12	茶艺演示中行茶程序设计	
230	5	2	3	13	茶艺演示中行茶程序设计遵循原则	
	5	3			茶艺演示	
	5	3	1		清饮类	
231	5	3	1	1	工夫红茶的特点	
232	5	3	1	2	工夫红茶清饮法冲泡特点	
233	5	3	1	3	工夫红茶的品饮方法	
234	5	3	1	4	青茶的特点	
235	5	3	1	5	青茶的分类	
236	5	3	1	6	青茶中武夷岩茶特点	
237	5	3	1	7	武夷岩茶行茶特点	
238	5	3	1	8	武夷岩茶与铁观音茶冲泡特点比较	
239	5	3	1	9	凤凰单丛茶的特点	
240	5	3	1	10	凤凰单丛茶与武夷岩茶品赏的比较	
241	5	3	1	11	黑茶的特点	
242	5	3	1	12	黑茶的种类	
243	5	3	1	13	普洱散茶（熟茶）的特点	
244	5	3	1	14	天尖茶的特点	
245	5	3	1	15	黑茶冲泡的特点	
246	5	3	1	16	黑茶与工夫红茶冲泡方法的比较	
247	5	3	1	17	普洱茶的存放	
	5	3	2		调饮类	
248	5	3	2	1	调饮茶的含义	
249	5	3	2	2	祁红柠檬红茶制作特点	
250	5	3	2	3	祁红柠檬红茶选料方法	
251	5	3	2	4	祁红柠檬红茶的品质特点	
252	5	3	2	5	滇红牛奶红茶制作特点	
253	5	3	2	6	滇红牛奶红茶选料方法	
254	5	3	2	7	滇红牛奶红茶的品质特点	
255	5	3	2	8	祁红柠檬茶与滇红牛奶茶的比较	

256	5	3	2	9	杞菊延年茶制作特点	
257	5	3	2	10	杞菊延年茶选料方法	
258	5	3	2	11	杞菊延年茶的品质特点	
259	5	3	2	12	杞菊延年茶的含义	
260	5	3	2	13	调饮茶制作原则	
	6				茶馆管理	
	6	1			茶馆管理基础	
	6	1	1		茶馆组织机构的作用	
261	6	1	1	1	茶馆组织机构的核心内容	
	6	1	2		茶馆组织机构的原则	
262	6	1	2	1	茶馆组织机构设置依据	
	6	1	3		茶馆组织机构形式	
263	6	1	3	1	茶馆组织机模式	
264	6	1	3	2	直线制组织机构的优点	
	6	2			茶馆人力资源管理	
	6	2	1		人力资源管理的意义	
265	6	2	1	1	人力资源管理在茶馆管理中的作用	
	6	2	2		人力资源的利用	
266	6	2	2	1	茶馆的用工制度	
267	6	2	2	2	茶馆的用工方式	
268	6	2	2	3	签订劳动合同应遵循的原则	
269	6	2	2	4	员工招聘和录用	
270	6	2	2	5	茶馆用工原则	
271	6	2	2	6	员工绩效考核含义	
272	6	2	2	7	员工绩效考核的内容	
273	6	2	2	8	员工绩效考核的原则	
	6	2	3		人力资源的开发	
274	6	2	3	1	员工培训的作用	
275	6	2	3	2	员工培训的内容	
276	6	2	3	3	员工的入职培训	
277	6	2	3	4	员工的在岗培训	
278	6	2	3	5	员工培训的形式	
279	6	2	3	6	员工激励方式	
	6	3			茶馆管理制度	
	6	3	1		经理负责制	
280	6	3	1	1	茶馆经理负责制的内容	
	6	3	2		茶馆的经济责任制	
281	6	3	2	1	茶馆的经济责任制的作用	

282	6	3	2	2	茶馆的经济责任制中的重要指标	
283	6	3	2	3	按劳分配的内容	
284	6	3	2	4	严格考核的作用	
	6	3	3		岗位责任制	
285	6	3	3	1	岗位责任制的内容	
286	6	3	3	2	岗位责任制与经济责任制的关系	
	6	3	4		员工手册	
287	6	3	4	1	员工手册的作用	
	6	4			工作人员的管理和配备	
	6	4	1		工作人员的管理	
288	6	4	1	1	工作人员的管理方法	
	6	4	2		工作人员的配备	
289	6	4	2	1	工作人员的配备原则	
290	6	4	2	2	工作人员的配备计划	
	6	5			工作间的管理	
	6	5	1		工作间的设计	
291	6	5	1	1	茶馆工作间布局必须符合法规	
292	6	5	1	2	茶馆工作间的基本功能	
293	6	5	1	3	茶馆工作间的布局设计	
	6	5	2		工作间的人员分工	
294	6	5	2	1	工作间人员的职责分配	
	6	6			茶点的成本核算和定价	
	6	6	1		茶点成本核算	
295	6	6	1	1	茶点成本核算方法	
	6	6	2		茶点定价	
296	6	6	2	1	茶点定价的基本原则	
297	6	6	2	2	随行就市法	
298	6	6	2	3	内扣毛利率法	
299	6	6	2	4	外加毛利率法	
300	6	6	2	5	系数定价法	

茶艺师（四级）

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			沟通与服务		
	1	1		交流沟通		
1	1	1	1	执行礼仪发型规范		
2	1	1	2	执行礼仪妆容规范		
3	1	1	3	执行礼仪手相规范		
4	1	1	4	执行礼仪着装规范		
5	1	1	5	按礼仪要求与顾客沟通		
	1	2		茶馆服务		
6	1	2	1	有针对性的接待顾客		
7	1	2	2	根据顾客需求做好茶品茶具准备		
8	1	2	3	掌握茶具材质特点		
9	1	2	4	掌握茶具形状特点		
10	1	2	5	掌握茶具体积特点		
11	1	2	6	掌握茶具感觉特点		
12	1	2	7	掌握茶具保温特点		
13	1	2	8	掌握茶具耐用特点		
14	1	2	9	掌握茶具组合原则		
15	1	2	10	根据顾客需求及茶品准备备水器具		
16	1	2	11	根据顾客需求及茶品准备泡茶器具		
17	1	2	12	根据顾客需求及茶品准备品茶器具		
18	1	2	13	根据顾客需求及茶品准备辅助用具		
	2			识茶与冲泡		
	2	1		茶品识别		
19	2	1	1	识别绿茶类代表茶样		
20	2	1	2	识别红茶类代表茶样		
21	2	1	3	识别青茶类代表茶样		
22	2	1	4	识别黄茶类代表茶样		
23	2	1	5	识别白茶类代表茶样		
24	2	1	6	识别黑茶类代表茶样		
25	2	1	7	介绍泡茶用水的特性		
	2	2		组合茶具冲泡		
26	2	2	1	演示盖瓯等冲泡法		

