

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	五级			
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	接待与服务	1	接待客人	操作	必考	3	2	4	6
		2	清洗茶具	操作	必考	4	3	1	4
2	茶艺演示	1	玻璃杯冲泡	操作	必考	12	11	19	30
		2	紫砂壶冲泡	操作	必考	13	11	19	30
		3	盖碗冲泡	操作	必考	13	11	19	30
合 计						45	—		100
备注									

《茶艺师》（五级）

理论知识认定要素细目表

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	章	节	目	点			
	1				职业道德		
	1	1			职业道德基本知识		
	1	1	1		遵守职业道德的必要性		
1	1	1	1	1	遵守职业道德的作用		
2	1	1	1	2	服务质量的含义		
	1	1	2		培养职业道德的途径		
3	1	1	2	1	慎独的含义		
4	1	1	2	2	文明用语的特性		
5	1	1	2	3	学习业务的途径		
	2				茶学基础		
	2	1			茶的起源		
	2	1	1		茶树的发现和利用		
6	2	1	1	1	茶树的发现过程		
7	2	1	1	2	茶树的利用过程		
8	2	1	1	3	茶树原产地的论证		
	2	1	2		茶叶的加工利用		
9	2	1	2	1	茶叶利用的发展		
10	2	1	2	2	茶在国内外的传播		
	2	2			茶的经济作用		
	2	2	1		茶与社会生活的联系		
11	2	2	1	1	茶在经济发展中的地位		
12	2	2	1	2	茶的不可替代性		
13	2	2	2	1	茶在国民收入中的作用		
14	2	2	2	2	茶叶出口的情况		
	2	2	2		茶区分布		
15	2	2	2	1	茶区分布情况		
16	2	2	2	2	江北茶区的特点		
17	2	2	2	3	江南茶区的特点		
18	2	2	2	4	西南茶区的特点		
19	2	2	2	5	华南茶区的特点		
	2	3			茶树栽培		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	2	3	1		茶树的特征		
20	2	3	1	1	茶树茎的特征		
21	2	3	1	2	三种类型茶树特征		
22	2	3	1	3	茶树芽的特征		
23	2	3	1	4	茶树叶的特征		
24	2	3	1	5	茶树花的特征		
25	2	3	1	6	茶树果实等的特征		
	2	3	2		茶树生长的基本规律		
26	2	3	2	1	茶树生长的阶段		
	2	3	3		茶树与环境的关系		
27	2	3	3	1	气温对茶树的影响		
28	2	3	3	2	土壤等对茶树的影响		
	2	3	4		茶树繁殖		
29	2	3	4	1	茶树繁殖的方法		
	2	3	5		茶园管理		
30	2	3	5	1	茶园耕锄的要求		
31	2	3	5	2	茶园病虫害的防治		
	2	3	6		茶叶采摘		
32	2	3	6	1	茶叶合理采摘的要求		
33	2	3	6	2	茶叶采摘的标准		
	2	3	7		鲜叶的存放		
34	2	3	7	1	鲜叶存放的要求		
	2	4			茶叶分类		
	2	4	1		基本茶类		
35	2	4	1	1	基本茶类的定义		
36	2	4	1	2	绿茶类品质的特点		
37	2	4	1	3	红茶类品质的特点		
38	2	4	1	4	青茶类品质的特点		
39	2	4	1	5	黄茶类品质的特点		
40	2	4	1	6	白茶类品质的特点		
41	2	4	1	7	黑茶类品质的特点		
	2	4	2		再加工茶类		
42	2	4	2	1	再加工茶类的定义		
	2	5			茶叶的保管		
	2	5	1		茶叶特性与环境条件的关系		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
43	2	5	1	1	茶叶氧化性的特点		
44	2	5	1	2	影响茶叶品质变化的环境因素		
	2	5	2		茶叶包装		
45	2	5	2	1	茶叶包装的要求		
	3				茶文化的源流		
	3	1			茶文化概述		
	3	1	1		茶文化基本含义		
46	3	1	1	1	文化的含意		
47	3	1	1	2	茶文化的含意		
	3	1	2		茶文化内部结构		
48	3	1	2	1	茶文化结构物质层的内容		
49	3	1	2	2	茶文化结构制度层的内容		
50	3	1	2	3	茶文化结构心态层的内容		
	3	1	3		茶文化基本特征		
51	3	1	3	1	茶文化的社会性		
52	3	1	3	2	茶文化的广泛性		
53	3	1	3	3	茶文化的民族性		
54	3	1	3	4	茶文化的区域性		
55	3	1	3	5	茶文化的传承性		
	3	1	4		茶文化基本特点		
56	3	1	4	1	物质与精神相结合的特点		
57	3	1	4	2	高雅与通俗相结合的特点		
58	3	1	4	3	功能与审美相结合的特点		
59	3	1	4	4	实用性与娱乐性相结合的特点		
	3	2			茶文化的形成		
	3	2	1		茶文化萌芽时期（魏晋南北朝）		
60	3	2	1	1	茶饮方法之烹煮饮用阶段的特点		
61	3	2	1	2	以茶养廉的典故		
62	3	2	1	3	茶饮进入宗教的记载 内容		
63	3	2	1	4	文人赞颂茶饮的记载内容		
	3	2	2		茶文化形成时期（唐代）		
64	3	2	2	1	唐代的时代特点		
65	3	2	2	2	饮茶普及对茶文化形成的推动作用		
66	3	2	2	3	佛门兴茶对茶文化形成的推动作用		
67	3	2	2	4	贡茶出现对茶文化形成的推动作用		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
68	3	2	2	5	茶文化正式形成的标志		
69	3	2	2	6	唐诗创作推动茶文化发展的现象		
	3	3			茶文化的发展		
	3	3	1		茶文化兴盛时期（宋代）		
70	3	3	1	1	宋代贡茶的制法		
71	3	3	1	2	“斗茶”的含意		
72	3	3	1	3	“分茶”的含意		
73	3	3	1	4	宋代茶馆业的兴盛		
	3	3	2		延续发展期		
74	3	3	2	1	辽金时期的饮茶风尚		
75	3	3	2	2	元代茶饮方式的变化		
76	3	3	2	3	茶文化的元曲表现形式		
77	3	3	2	4	明代茶饮方式转变的推动作用		
78	3	3	2	5	紫砂茶具的源起		
79	3	3	2	6	明代人崇尚紫砂壶的现象		
80	3	3	2	7	明代的茶文化艺术现象		
81	3	3	2	8	清代饮茶风尚更为讲究的现象		
82	3	3	2	9	清代民间饮茶普及的现象		
83	3	3	2	10	清代闽粤地区功夫茶的发展		
84	3	3	2	11	鸦片战争相关于茶叶贸易		
85	3	3	2	12	清代小说对茶文化的描写		
	3	4			茶文化的恢复重建		
	3	4	1		茶文化恢复时期		
86	3	4	1	1	当代茶文化的萌生		
	3	4	2		重建时期		
87	3	4	2	1	重建之呼唤期的重要建言		
88	3	4	2	2	重建之呼唤期的重要茶事活动		
89	3	4	2	3	重建之“搭台”期的茶文化活动		
90	3	4	2	4	重建之“搭台”期应运而生的茶文化社团		
91	3	4	2	5	代表性的茶文化艺术作品		
92	3	4	2	6	重建之消费期的茶文化现象		
	3	5			上海茶文化		
	3	5	1		茶饮概述		
93	3	5	1	1	上海明清时期的茶饮特点		
94	3	5	1	2	旧上海茶馆的经营特点		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	3	5	2		茶文化底蕴		
95	3	5	2	1	上海的好茶好水		
96	3	5	2	2	上海的茶叶商贸情况		
97	3	5	2	3	上海的茶业著作出版		
	3	5	3		茶文化品牌		
98	3	5	3	1	上海国际茶文化旅游节		
99	3	5	3	2	茶业教育文化		
100	3	5	3	3	吴觉农纪念馆的建设		
	4				茶艺基础		
	4	1			茶艺概述		
	4	1	1		茶艺的定义		
101	4	1	1	1	茶艺是生活艺术		
102	4	1	1	2	茶艺与茶道的关系		
103	4	1	1	3	茶艺与其他艺术样式的关系		
	4	1	2		中国茶艺的特征		
104	4	1	2	1	中国茶艺的地域特性		
105	4	1	2	2	中国茶艺的多样特性		
106	4	1	2	3	中国茶艺的广泛特性		
	4	1	3		茶艺的分类		
107	4	1	3	1	按照茶艺主题的分类		
	4	1	4		中国主要民族茶艺		
108	4	1	4	1	汉族的清饮法特点		
109	4	1	4	2	少数民族的茶艺特点		
	4	1	5		台湾地区和港、澳特区茶艺		
110	4	1	5	1	台、港、澳的茶艺特色		
	4	1	6		中国茶艺发展简述		
111	4	1	6	1	唐代陆羽《茶经》的煮茶法		
112	4	1	6	2	宋代蔡襄《茶录》的点茶法		
113	4	1	6	3	明代钱椿年《茶谱》的瀹茶法		
	4	1	7		中国茶艺与世界各国茶艺的关系		
114	4	1	7	1	中国茶艺与亚洲国家茶艺的关系		
115	4	1	7	2	中国茶艺与欧、非国家茶艺的关系		
	4	2			茶艺要领		
	4	2	1		茶艺冲泡要领		
116	4	2	1	1	泡茶的含义		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
117	4	2	1	2	茶艺对泡茶技艺的要求		
118	4	2	1	3	泡茶技艺中的物质内容		
119	4	2	1	4	泡茶技艺中的精神内容		
	4	2	2		茶艺品饮要领		
120	4	2	2	1	品茶技艺的内涵		
121	4	2	2	2	领略茶风味的方法		
122	4	2	2	3	欣赏品茗环境的方法		
123	4	2	2	4	鉴赏茶具设施的方法		
	4	2	3		茶艺基本礼仪		
124	4	2	3	1	茶艺礼仪对妆容的要求		
125	4	2	3	2	茶艺礼仪对姿态的要求		
126	4	2	3	3	茶艺中礼仪的分类		
127	4	2	3	4	鞠躬礼的行礼方法		
128	4	2	3	5	三种鞠躬礼的适用场合		
129	4	2	3	6	伸掌礼的行礼方法		
130	4	2	3	7	寓意礼的常见方法		
131	4	2	3	8	茶艺对行茶动作的要求		
	4	3			茶艺常用器具		
	4	3	1		饮茶器具		
132	4	3	1	1	饮茶器具的分类		
133	4	3	1	2	饮茶器具的功能		
	4	3	2		辅助器具		
134	4	3	2	1	辅助器具的分类		
135	4	3	2	2	辅助器具的作用		
	4	3	3		储水、煮水器具		
136	4	3	3	1	储水、煮水器具的种类		
137	4	3	3	2	储水器具的比较		
138	4	3	3	3	煮水器具的比较		
	4	4			茶艺基本手法		
	4	4	1		常用器具的使用手法		
139	4	4	1	1	取用器具的手法		
140	4	4	1	2	提壶的手法		
141	4	4	1	3	握杯的手法		
142	4	4	1	4	温具的手法		
143	4	4	1	5	置茶的手法		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
144	4	4	1	6	茶巾的折叠方法		
	4	4	2		茶艺冲泡的常用手法		
145	4	4	2	1	浸润泡与“凤凰三点头”手法的运用		
146	4	4	2	2	高冲与低斟手法的运用		
147	4	4	2	3	“关公巡城”与“韩信点兵”手法的运用		
148	4	4	2	4	“游山玩水”与“巡回分茶法”手法的运用		
149	4	4	2	5	“壶外追温”和“内外夹攻”手法的运用		
150	4	4	2	6	上投法、中投法和下投法的运用		
	4	4	3		常用器具的清洁保养		
151	4	4	3	1	常用器具清洁保养的方法		
	4	5			茶艺冲泡和品饮技艺		
	4	5	1		茶艺冲泡要素		
152	4	5	1	1	茶艺冲泡的基本要素		
153	4	5	1	2	茶与水的比例		
154	4	5	1	3	泡茶的水温		
155	4	5	1	4	泡茶的时间		
156	4	5	1	5	泡茶“三要素”之间的关系		
	4	5	2		茶艺冲泡的基本程序		
157	4	5	2	1	茶艺冲泡的基本程序		
	4	5	3		茶艺品饮步骤		
158	4	5	3	1	茶艺品饮的方法		
159	4	5	3	2	茶艺品饮各步骤的作用		
160	4	5	3	3	品尝茶汤滋味的方法		
	4	6			茶艺冲泡技能		
	4	6	1		龙井茶的冲泡方法		
161	4	6	1	1	龙井茶的行茶程序		
162	4	6	1	2	龙井茶冲泡与品饮的特点		
	4	6	2		都匀毛尖茶的冲泡方法		
163	4	6	2	1	都匀毛尖茶的行茶程序		
164	4	6	2	2	都匀毛尖茶冲泡与品饮的特点		
	4	6	3		碧螺春茶的冲泡方法		
165	4	6	3	1	碧螺春茶的行茶程序		
166	4	6	3	2	碧螺春茶冲泡与品饮的特点		
167	4	6	3	3	都匀毛尖茶与碧螺春茶冲泡方法的比较		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	4	6	4		黄山毛峰茶的冲泡方法		
168	4	6	4	1	黄山毛峰茶的行茶程序		
169	4	6	4	2	黄山毛峰茶冲泡与品饮的特点		
170	4	6	4	3	龙井茶与黄山毛峰茶冲泡方法的比较		
	4	6	5		茉莉花茶的冲泡方法		
171	4	6	5	1	茉莉花茶的行茶程序		
172	4	6	5	2	茉莉花茶冲泡与品饮的特点		
173	4	6	5	3	盖碗杯品茶的方法		
	4	6	6		铁观音茶的冲泡方法		
174	4	6	6	1	铁观音茶的行茶程序		
175	4	6	6	2	铁观音茶冲泡与品饮的特点		
	5				茶馆服务		
	5	1			素质要求		
	5	1	1		服务意识		
176	5	1	1	1	茶馆服务的概念		
	5	1	2		茶馆服务的职业要求		
177	5	1	2	1	茶馆服务的职业要求		
	5	2			接待礼仪		
	5	2	1		举止		
178	5	2	1	1	茶馆服务的站姿要求		
179	5	2	1	2	茶馆服务的行姿要求		
180	5	2	1	3	茶馆服务的坐姿要求		
181	5	2	1	4	茶馆服务的行为规范		
	5	2	2		言谈中的要求		
182	5	2	2	1	茶馆服务常用的称呼语		
183	5	2	2	2	茶馆服务常用的礼貌用语		
184	5	2	2	3	茶馆服务常用的礼貌用语的注意事项		
	5	2	3		手势中需注意的问题		
185	5	2	3	1	茶馆服务中手势运用的注意点		
	5	2	4		方位礼仪		
186	5	2	4	1	我国传统的方位礼仪习俗		
187	5	2	4	2	国际礼仪中的方位礼仪习俗		
188	5	2	4	3	方位礼仪在会谈中的运用		
189	5	2	4	4	方位礼仪在会议中的运用		
190	5	2	4	5	圆桌座次安排方法		

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
职业代码							
序号	认定点代码				名称·内容		
	5	3			仪表仪容		
	5	3	1		面容		
191	5	3	1	1	茶馆服务上岗妆容要求		
	5	3	2		服饰		
192	5	3	2	1	茶馆服务着装要求		
	5	4			接待工作		
	5	4	1		市前准备		
193	5	4	1	1	茶馆营业开市前准备事项		
	5	4	2		迎宾入门		
194	5	4	2	1	茶馆服务迎宾的要求		
	5	4	3		服务过程		
195	5	4	3	1	托盘上茶方法		
196	5	4	3	2	端盘上茶方法		
197	5	4	3	3	市中服务方法		
198	5	4	3	4	结账服务方法		
199	5	4	3	5	送客服务的方法		
200	5	4	3	6	送客之后的整理工作		

茶艺师（五级）

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			礼仪与接待		
	1	1		礼仪		
1	1	1	1	按规定着装		
2	1	1	2	使用礼貌服务用语		
	1	2		接待		
3	1	2	1	做好营业环境准备		
4	1	2	2	做好营业用具准备		
5	1	2	3	热情接待客人		
6	1	2	4	茶艺服务中的坐姿		
7	1	2	5	茶艺服务中的站姿		
8	1	2	6	茶艺服务中的行姿		
9	1	2	7	茶艺服务中的鞠躬礼		
10	1	2	8	茶艺服务中的伸掌礼		
11	1	2	9	茶艺服务中的寓意礼		
	2	1		茶艺演示		
12	2	1	1	识别主要茶叶品类		
	2	2		准备茶品和茶具		
13	2	2	1	准备饮茶器具		
14	2	2	2	准备辅助器具		
15	2	2	3	准备储水煮水器具		
	2	3		茶艺演示		
16	2	3	1	运用茶艺冲泡三要素		
17	2	3	2	演示玻璃杯冲泡		
18	2	3	3	演示紫砂壶冲泡		
19	2	3	4	演示盖碗冲泡法		
20	2	3	5	使用不同茶具品饮方法		
21	2	3	6	清洁茶具		
	3			服务与销售		
	3	1		茶事服务		
22	3	1	1	向顾客介绍茶品		
23	3	1	2	介绍绿茶类		
24	3	1	3	介绍红茶类		
25	3	1	4	介绍青茶类		

