

茶艺师（中级）职业技能鉴定要素

一、理论知识鉴定要素

中级茶艺师理论知识鉴定要素细目表

鉴定范围						鉴定点				
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度		
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)					
基本要求	40	职业道德	5	职业道德基本知识	3	1	职业道德的概念	X		
						2	职业道德品质的含义	X		
						3	遵守职业道德的作用	X		
						4	茶艺师职业道德的基本准则	X		
						5	开展道德评价的具体体现	Y		
						6	培养职业道德的途径	X		
				职业道德	5	职业道德	2	1	文明用语礼貌待客	X
		2	尽心尽职的具体表现					X		
		3	真诚守信是做人的基本准则的内涵					X		
		4	钻研业务、精益求精的具体要求					X		
				基础知识	35	茶文化基本知识	7	1	最早记载茶叶药用的书籍	X
		2	擂茶在宋代的名称					Z		
3	宋代“豆子茶”的成分	Z								
4	明代主要饮用茶类的名称	X								
5	六大茶类齐全的朝代	X								
6	世界上第一部茶书的名称	X								
7	世界上第一部茶书的作者	X								
8	唐代饮茶风盛的原因	X								
9	唐代煎茶法用茶制作的工序	Y								
10	唐代茶叶的种类	X								
11	宋代北苑贡茶的产地	X								
12	宋代斗茶的主要内容	X								

鉴定范围						鉴定点			
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度	
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)				
基本要求	40					13	《大观茶论》的作者	X	
						14	宋代饮茶的主要方法	X	
						15	淪饮法起始的朝代	X	
						16	广义茶文化的含义	X	
						17	狭义茶文化的含义	X	
						18	茶文化的核心内涵	X	
						19	时兴乌龙茶茶艺的地点	X	
						20	茶艺的主要内容	Y	
						21	茶艺的三种形态	Y	
						22	茶道的基础	X	
						23	茶文化的三个主要社会功能	X	
				茶叶知识		7	1	小乔木型茶树的基本特征	Y
							2	灌木型茶树的基本特征	Y
							3	茶树生长对纬度的要求	X
							4	茶树扦插育苗繁殖后代的意义	X
							5	茶树生长对气候的要求	X
							6	茶树生长对土壤酸碱度的要求	X
							7	绿茶的概念	Y
							8	红茶的概念	Y
							9	乌龙茶的概念	X
							10	制作乌龙茶对鲜茶叶原料的要求	X
							11	基本茶类	X
							12	红茶、绿茶、乌龙茶的香气特点	X
		13	红茶、绿茶、黄茶、白毛茶评审杯碗的规格要求	X					
		14	红茶呈味成分构成的特点	X					

鉴定范围						鉴定点					
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度			
名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)						
基本要求	40					15	评审茶叶对品质因子的基本要求	X			
						16	乌龙茶评审杯碗的规格要求	X			
						17	防止茶叶陈化变质的注意事项	X			
						18	从植物学特征鉴别真假茶的原则	Z			
						19	影响茶叶品质的因素	X			
						20	水分引起茶叶变质的原因	X			
						21	光线引起茶叶变质的原因	X			
						22	温度引起茶叶变质的原理	X			
						23	氧气引起茶叶变质的原理	X			
					茶具知识			1	原始社会茶具的特点	Z	
									2	“茶具”一词最早出现的时期	Y
									3	宋代的五大名窑的名称	Y
									4	元代茶具的特点	X
									5	明代茶具的代表	X
									6	盖碗的组成	X
									7	紫砂壶的优点	X
									8	瓷器茶具按照色泽不同的分类	X
								4	9	景德镇瓷器的特点	X
									10	青瓷茶具的特点	X
									11	广彩茶具的特点	Z
									12	玻璃茶具的特点	X
									13	金属茶具的特点	X
									14	历史上第一位紫砂壶艺术家	X
							15	紫砂壶艺术家的代表作	X		
							16	茶荷的作用	X		
							17	茶海的作用	X		

鉴定范围						鉴定点				
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度		
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)					
基本要求	40			品茗用水知识	4	18	不锈钢茶具的特点	Y		
						1	硬水的概念	X		
						2	软水的概念	X		
						3	水温对茶汤品质的影响	X		
						4	冲泡绿茶的水温	X		
						5	冲泡红茶的水温	X		
						6	冲泡乌龙茶的水温	X		
						7	冲泡普洱茶的水温	X		
						8	雪水泡茶对品质的影响	Y		
						9	适宜泡茶的井水	X		
						10	中国的“五大名泉”	Z		
						11	井水对茶汤品质的影响	Y		
						12	自来水对茶汤品质的影响	X		
						13	pH值的含义	Y		
						14	自来水软化的方法	X		
						15	泡茶用水的硬度指标	X		
						16	泡茶用水对pH值的要求	X		
						17	泡茶用水的主要水质指标	X		
				18	城市茶艺馆泡茶用水的选择	X				
						茶艺基本知识	6	1	茶艺的六要素	X
								2	选茶的客观标准	X
								3	《茶经》中择水的标准	X
								4	品茶时对茶具的选择要素	X
								5	冲泡茶叶的操作程序	X
								6	煮水的概念	X
		7	温壶的目的	X						

鉴定范围						鉴定点								
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度						
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)									
基本要求	40					8	奉茶的礼节	X						
						9	品茶与喝茶的主要不同点	X						
						10	常用于窰制花茶的香花	Y						
						11	造成茶汤滋味不同的主要原因	Y						
						12	泡茶三要素	X						
						13	舌头各个部位味蕾的功能	X						
						14	不同香型的主要代表茶	X						
						15	冲泡绿茶的用量标准	X						
						16	冲泡乌龙茶的用量标准	X						
						17	冲泡乌龙茶的水温	X						
						18	不同茶叶冲泡的时间要求	X						
						19	茶点的五大类	Z						
						20	行茶程序的三个阶段	X						
						科学饮茶					3	1	茶叶中化学成分的数量	Y
												2	茶叶中的主要药用成分	X
												3	咖啡碱的药理作用	X
												4	茶多酚的药理作用	X
												5	茶叶中维生素的种类	X
												6	茶多酚的成分组成	X
												7	不同茶叶中维生素含量的差别	X
				8	科学饮茶的基本概念							X		
				9	绿色食品茶的概念							X		
				10	有机茶的概念							X		
11	“茶醉”缓解方法	X												
12	神经衰弱者的饮茶要求	Z												
13	饮浓茶的害处	Y												

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)			
基本要求	40			食品与茶叶营养卫生	2	1	茶叶国家强制性标准的内容	X
						2	与茶叶关系密切的国家标准	X
						3	国家管理的茶叶产品标准	Y
						4	毛茶标准样的含义	X
						5	贸易标准样的含义	X
						6	茶叶行业管理中茶叶产品标准	X
						7	茶叶卫生标准的主要指标	X
						8	茶叶的重金属指标	X
						9	茶叶中有害霉菌的种类	Y
				相关法律法规	2	1	劳动者的权益	X
						2	用人单位的权益	X
						3	劳资关系的协调与仲裁程序	Y
						4	《食品卫生法》的含义	X
						5	对茶艺馆业有关的卫生要求	X
						6	对消费者合法权益保护的基本原则	X
						7	发生权益纠纷的处理办法	Y
						8	公共场所卫生管理条例与茶馆业相关条例事项	X
相关知识	60	接待	15	礼仪	5	1	营造茶艺馆温馨氛围的接待艺术	X
						2	热情、周到温馨的服务技巧	X
						3	与宾客交谈的礼仪	X
						4	交谈过程中的曲言表达法	X
						5	加深交流理解, 提高服务质量的技巧	X
						6	茶艺师营造温馨告别氛围的语言艺术	X
						7	茶艺服务规范的姿势要求	Y
						8	为宾客指路运用手势的艺术	X

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)			
相关知识	60	接待	15	礼仪	5	9	茶艺人员运用目光的艺术	X
						10	构成礼仪最基本的三大要素	X
				不同地域宾客的接待	4	1	接待日本和韩国宾客的要点	X
						2	接待印度和尼泊尔宾客的行礼方式	X
						3	接待印度宾客的注意事项	X
						4	英国人的饮茶爱好	X
						5	俄国人茶饮的特点	X
						6	摩洛哥人的茶饮	X
						7	美国人酷爱的茶饮	X
						8	土耳其人的饮茶习惯	X
						9	巴基斯坦人饮茶普遍爱好的种类	X
						10	巴基斯坦西北地区流行的茶饮	X
				不同民族宾客的接待	3	1	汉族人茶饮的风俗特点	X
						2	藏族人喝茶的礼节	X
						3	接待蒙古族宾客的注意事项	X
						4	傣族的“三道茶”	X
						5	维吾尔族的“茶俗”	X
						6	壮族的“茶礼”	X
				不同宗教宾客的接待	1	1	接待佛教宾客时的礼仪要求	X
						2	与佛教宾客交谈时的注意事项	X
						3	接待僧尼施礼的注意事项	Y
				特殊宾客的接待	2	1	为VIP宾客预订服务要求	X
						2	接待VIP宾客茶品配备要求	X
3	接待VIP宾客时服务质量要求	X						
4	接待年老体弱宾客时的注意事项	X						
5	接待有生理残疾宾客时的注意事项	X						

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)			
相关知识	60	准备与演示	30	茶艺准备	5	1	六大成品茶分类依据	X
						2	舒城小兰花的干茶色泽	X
						3	武夷岩茶的茶汤色泽	X
						4	白毫乌龙的叶底色泽	X
						5	洞庭碧螺春滋味的类型	X
						6	按干燥方式不同划分绿茶的种类	X
						7	按加工工艺划分红茶的种类	X
						8	按鲜叶老嫩不同划分黄茶的种类	X
						9	按产地不同划分乌龙茶的种类	X
						10	按茶树品种不同划分白茶的种类	X
						11	按加工方法和形状划分黑茶的种类	X
						12	茶叶评语的常用褒义词	Z
						13	陶器与瓷器的区别	X
						14	颜色釉瓷的特征	X
						15	茶艺表演台布置的关键	X
				茶艺演示	25	1	饮茶形成系统的朝代	X
						2	茶艺系统的主要内容	X
						3	焚香的起源朝代	X
						4	茶艺“四艺”整合出现的朝代	X
						5	我国古代士大夫修身四课的内容	Y
						6	我国古代士大夫的必修课	Y
						7	茶艺表演时音乐的作用	X
						8	适宜茶艺馆茶艺表演的音乐类型	Y
						9	最能反映月下美景的古典名曲	X
						10	反映山水之音的古典名曲	X
11	拟禽鸟之声的古典名曲	Z						

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)			
相关知识	60	准备与演示	30	茶艺演示	25	12	近代作曲家为品茶谱写的音乐	X
						13	适合录制品茗佳音的自然之声	X
						14	茶艺表演时服饰的注意要点	Y
						15	茶艺表演者着装应具有的特色	X
						16	茶艺表演者佩戴装饰品的注意事项	X
						17	茶艺表演者的发型要求	X
						18	茶室插花的目的	X
						19	茶室插花的特点	X
						20	品茗赏花插之花的叫法	X
						21	焚香散发茶香气的方式	X
						22	燃烧香品的主要原料	X
						23	配置熏炙香的主要原料	X
						24	自然散发茶香的香品	X
						25	香品原料的分类	X
						26	品茗时香品选择注意事项	X
						27	品茗焚香使用的最佳香具	X
						28	品茗焚香时注意事项	X
						29	明代以后茶馆(室)的茶挂内容	Y
						30	明代以后茶挂字画的含义	X
						31	龙井茶茶艺表演所用茶杯	X
32	龙井茶茶艺表演的程序道数	X						
33	龙井茶泡茶的适宜水温	X						
34	龙井茶茶艺冲泡中“凉汤”的作用	Y						
35	龙井茶茶艺“凤凰三点头”的寓意	X						
36	龙井茶品质“四绝”的内容	X						
37	宁红太子茶茶艺的程序道数	X						

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)			
相关知识	60	准备与演示	30	茶艺演示	25	38	宁红太子茶茶艺焚香香炉的使用	Y
						39	宁红太子茶茶艺的茶具	X
						40	太子茶茶艺“流云拂月”的含义	X
						41	宁红太子茶茶艺筛水的雅称	X
						42	宁红太子茶茶艺中“江山”的含义	X
						43	安溪乌龙茶茶艺的程序道数	X
						44	安溪乌龙茶茶艺泡茶的主茶具	X
						45	安溪乌龙茶茶艺品茶使用的器具	X
						46	安溪乌龙茶茶艺辅助用品	X
						47	“茶室四宝”	X
						48	安溪乌龙茶茶艺选用的音乐	X
						49	安溪乌龙茶茶艺“悬壶高冲”含义	X
						50	安溪乌龙茶茶艺“春风拂面”含义	X
						51	乌龙茶茶艺“三龙护鼎”的喻指	X
						52	相似于“观音出海”的传统程序	X
						53	茉莉花茶使用的冲水壶	X
						54	茉莉花茶茶艺使用的茶杯	X
						55	茉莉花茶茶艺的程序	X
						56	“春江水暖鸭先知”的寓意	X
						57	茉莉花茶茶艺“落英缤纷”的含义	X
						58	冲泡茉莉花茶的适宜水温	X
						59	茉莉花茶茶艺中“闷茶”的含义	X
						60	茉莉花茶茶艺敬茶时的顺序	X
						61	茉莉花茶茶艺“闻香”的叫法	X
						62	茉莉花茶茶艺“闻香”的喻义	X
63	茉莉花茶茶艺“品茶”的叫法	X						

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)	名称	鉴定比重 (%)			
相关知识	60	准备与演示	30	茶艺演示	25	64	“茶味人生细品悟”的喻指	X
						65	《走笔谢孟谏议寄新茶》的作者	X
		服务与销售	15	茶事服务	10	1	清饮法的特点	X
						2	调饮法的特点	X
						3	茶叶作料的类型	X
						4	姜茶的饮方	Y
						5	西湖龙井的品质特点	X
						6	洞庭碧螺春的品质特点	X
						7	信阳毛尖的品质特点	X
						8	皖南屯绿的品质特点	X
						9	太平猴魁的品质特点	X
						10	祁门工夫红茶的品质特点	X
						11	铁观音的品质特点	X
						12	云南普洱茶的品质特点	X
						13	君山银针的品质特点	X
						14	黄山毛峰的品质特点	X
						15	滇红工夫茶的品质特点	Y
						16	六安瓜片的品质特点	X
						17	云南沱茶的品质特点	Y
						18	平邑金银花茶的品质特点	Y
						19	陆羽评定的“天下第一泉”	X
						20	玉女泉“调水符”的来历	X
						21	烹茗泉的得名	X
						22	陆羽“遗却”的一道泉	X
23	陆羽泉的品第	Z						
24	神泉特殊的功效	Z						

鉴定范围						鉴定点		
一级		二级		三级		序号	名称	重要程度
名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)	名称	鉴定比重(%)			
相关知识	60	服务与销售	15	茶事服务	10	25	圣泉泉涌的特点	X
				销售	5	1	泡茶时置茶的方法	X
						2	不同茶叶冲泡置茶的方式	X
						3	不同茶类冲泡时的茶水比例	X
						4	不同消费特点的茶水比例	X
						5	新茶主要的特点	X
						6	茶叶保鲜的重要条件	Y
						7	“匀”与茶叶品质的关系	Y
						8	优质茶叶的香气特点	X
						9	影响茶叶品质卫生的因素	X
						10	窈花茶与拌花茶的区别	Z
						11	不同地区饮茶茶具的选用	X
						12	根据不同人的消费特点选配茶具	X
						13	依据茶具质地性能选配茶具	X

二、操作技能考核要素

(一) 操作技能考试内容结构表

鉴定范围 鉴定要求	通用茶艺表演	合计
选考方式	必考	1项
鉴定比重 (%)	100	100
考试时间 (min)	50	50
考试形式	口试+实操	

(二) 操作技能鉴定要素细目表

鉴定范围				鉴定点		
名称	鉴定比重 (%)	选考方式	序号	名称	重要程度	试题量
通用茶艺表演	100	任选一项	1	紫砂壶冲泡工夫茶茶艺表演	X	1
			2	玻璃杯冲泡绿茶茶艺表演	X	1
			3	玻璃杯冲泡白茶茶艺表演	X	1
			4	玻璃杯冲泡黄茶茶艺表演	X	1
			5	瓷盖瓯冲泡花茶茶艺表演	X	1
			6	柠檬红茶调饮茶艺	X	1
			7	泡沫红茶调制茶艺	X	1
			8	青瓷壶冲泡普洱茶茶艺表演	X	1
			9	紫砂壶冲泡普洱茶茶艺表演	X	1

(三) 配分与评分标准

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准	扣分	得分
1	仪表及礼仪	<ol style="list-style-type: none"> 1. 走姿身直，步调适中； 2. 站姿身直，挺自如； 3. 坐姿身直，腿并拢； 4. 自我介绍注重礼仪表现； 5. 仪表端庄 	5	<ol style="list-style-type: none"> 1. 走姿摇摆，扣 1 分；脚步过大，扣 0.5 分； 2. 站姿身歪，扣 2 分；腿张开，扣 1.5 分；目低视，扣 1 分； 3. 坐姿身欠直，扣 1 分；目低视，仪容欠自如，扣 0.5 分； 4. 不注重礼貌用语，扣 1 分； 5. 仪表欠端庄，扣 1 分。 		
2	茗茶品质因子介绍及推荐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茗茶五项品质因子介绍全面； 2. 茗茶推介注重技巧； 	15	<ol style="list-style-type: none"> 1. 五项品质因子介绍含糊不清，欠推介，扣 6 分； 2. 五项品质因子介绍基本清楚，欠推介，扣 4 分； 3. 五项品质因子介绍表达较准确，有推介，语言欠清晰动听，扣 2 分。 		
3	茶艺解说	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉完整介绍茶艺程序内容； 2. 语言清晰动听。 	10	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介绍茶艺程序不完整，语言表达差，扣 6 分； 2. 介绍茶艺程序尚完整，内容欠缺，语言平淡，扣 4 分； 3. 介绍茶艺程序内容完整，语言欠清晰动听，扣 2 分。 		
4	茗茶选择准备	<ol style="list-style-type: none"> 1. 选择茗茶正确、快捷； 2. 选罐装茶艺。 	10	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未能正确选到所需茗茶，尚能装罐，扣 6 分； 2. 犹豫地选到所用茗茶，选罐装茶尚艺术，扣 4 分； 3. 正确快捷地选到所需茗茶，选罐装茶尚艺术，扣 2 分。 		
5	茶具艺术配套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶具配套齐全； 2. 茶具配套艺 	5	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶具配套有错乱、不利索，扣 3 分； 2. 茶具配套齐全，色泽、 		

		术。		大小欠艺术，扣 2 分； 3. 茶具配套齐全，色泽、大小尚艺术，扣 1 分。		
6	茶具艺术摆设	摆设位置、距离、方向美观有艺术感	5	1. 摆设位置欠正确，欠美观、扣 3 分； 2. 摆设位置正确，距离不当，欠美观，扣 2 分； 3. 摆设位置、距离正确，不注意花纹方向，扣 1 分。		
7	茶艺表演程式	表演全过程流畅地完成	15	1. 未能连续完成，中断或出错 3 次以上，扣 9 分； 2. 能基本顺利完成，中断或出错 2 次以下，扣 6 分； 3. 能不中断地完成，出错 1 次，扣 4 分。		
8	茶艺表演操作节奏	表演操作快慢、起伏有明显的节奏感	15	1. 表演操作技艺平淡，缺乏节奏感，扣 9 分； 2. 表演操作技艺尚显节奏感，扣 6 分； 3. 表演操作技艺得当，欠娴熟，节奏感尚明显，扣 3 分。		
9	茶艺表演姿态、仪容	表演姿态造型美观、艺术性强，仪容自如。	15	1. 表演姿态造型平淡，表情紧张，扣 9 分； 2. 表演姿态造型显艺术感，表情平淡，扣 6 分； 3. 表演姿态造型尚美观，仪容表情尚自如，扣 3 分。		
10	考核时间	50min	5	在表中序号为 2-6 项考核时，每项超时 1min 以上，扣 1 分。		
合计			100			

否定项：表中序号为 1-7 的考核，每项在宣布开始后，超过 2min 考生仍不能正常开展考试的，终止其该项考试，该项记为 0 分；考生所用时间不足该项规定时间的 1/3 的，该项记为 0 分。

时间规定：准备出场时间 5min，1-3 项分别为 4min；4-6 项分别为 6min；7-9 项同时进行，为 15min。