

茶艺师（四级）认定方案

一、评价方式

茶艺师（四级）的评价方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 分钟）

题型	题库参数	考试方式	题库量	考试题量	分值	配分
判断题		闭卷机考	295	60	0.5	30
单选题			885	140	0.5	70
合计		—	1180	200	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		茶艺师			等级	四级			
职业代码		4-03-02-07							
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(分钟)	配分	题库题量	考核题量
1	接待准备	1	礼仪接待	操作	必考	2	7	1	1
		2	茶室布置	操作	必考	3	8	7	1
2	茶艺服务	1	茶艺配置	操作	必考	8	30	12	2
		2	茶艺演示	操作	必考	12	40	7	1
3	茶间服务	1	茶品推介	操作	必考	6	10	6	1
		2	商品销售	操作	必考		5	6	1
合 计						31	100	39	7
备注									

茶艺师（四级） 理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					茶艺师	等级	四级
序号	细目点代码				名称·内容	分数系数	备注
	章	节	目	点			
	0				基本要求	40	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业道德的形成	0.5	
2	0	1	1	2	职业道德的社会作用	0.5	
3	0	1	1	3	职业道德的核心思想	0.5	
4	0	1	1	4	职业道德的指导原则	0.5	
5	0	1	1	5	职业道德的主要范畴	0.5	
6	0	1	1	6	职业道德基本行为规范的内涵	0.5	
7	0	1	1	7	遵守职业道德的必要性和作用	0.5	
8	0	1	1	8	职业道德的基本原则	0.5	
9	0	1	1	9	茶艺行业职业道德的基本要求	0.5	
	0	1	2		职业守则	2	
10	0	1	2	1	职业守则的定义	0.5	
11	0	1	2	2	茶艺师职业守则的内容	0.5	
12	0	1	2	3	茶艺师的职业能力特征	0.5	
13	0	1	2	4	茶艺师身体条件的具体要求	0.5	
	0	2			基础知识	35	
	0	2	1		茶文化基本知识	7	
14	0	2	1	1	茶的起源说	0.5	
15	0	2	1	2	古茶树的类型	0.5	
16	0	2	1	3	茶的称呼文字	0.5	

17	0	2	1	4	茶的混饮	0.5	
18	0	2	1	5	茶的清饮	0.5	
19	0	2	1	6	茶的煮饮	0.5	
20	0	2	1	7	茶的点饮	0.5	
21	0	2	1	8	茶的泡饮	0.5	
22	0	2	1	9	陆羽的生平	0.5	
23	0	2	1	10	陆羽的名号	0.5	
24	0	2	1	11	陆羽的贡献	0.5	
25	0	2	1	12	陆羽《茶经》的基本内容	0.5	
26	0	2	1	13	《茶经》的意义	0.5	
27	0	2	1	14	《茶经》的篇章结构	0.5	
28	0	2	1	15	《茶经》的主要特点	0.5	
29	0	2	1	16	古代茶类与饮茶方式的演变	0.5	
30	0	2	1	17	秦汉期间的混煮羹饮法	0.5	
31	0	2	1	18	两晋茶汤之美	0.5	
32	0	2	1	19	唐代饼茶的制作	0.5	
33	0	2	1	20	唐代饼茶的煮饮程序	0.5	
34	0	2	1	21	宋代团片、饼茶的制作	0.5	
35	0	2	1	22	宋代点茶法的程序和技法	0.5	
36	0	2	1	23	明清的散茶和撮泡法	0.5	
37	0	2	1	24	茶事艺文的概念	0.5	
38	0	2	1	25	茶事艺文的表现形式	0.5	
39	0	2	1	26	金石篆刻	0.5	
40	0	2	1	27	书法艺术	0.5	
41	0	2	1	28	绘画艺术	0.5	
42	0	2	1	29	文学艺术	0.5	
43	0	2	1	30	歌舞戏曲	0.5	
44	0	2	1	31	汉族的饮茶风俗	0.5	
45	0	2	1	32	婚礼茶俗	0.5	

46	0	2	1	33	中国茶向东的传播	0.5	
47	0	2	1	34	中国茶向欧洲的传播	0.5	
48	0	2	1	35	日本茶道	0.5	
49	0	2	1	36	韩国茶礼	0.5	
50	0	2	1	37	英国下午茶	0.5	
51	0	2	1	38	涉茶非物质文化遗产的定义	0.5	
52	0	2	1	39	涉茶非物质文化遗产的分类	0.5	
	0	2	2		茶叶知识	7	
53	0	2	2	1	茶树的气象条件	0.5	
54	0	2	2	2	茶树的土壤条件	0.5	
55	0	2	2	3	茶树的植物学分类	0.5	
56	0	2	2	4	茶树的主要器官	0.5	
57	0	2	2	5	茶树繁殖方式	0.5	
58	0	2	2	6	茶树的年生育周期	0.5	
59	0	2	2	7	六大基本茶类	0.5	
60	0	2	2	8	中国的四大茶区	0.5	
61	0	2	2	9	我国主要产茶省区	0.5	
62	0	2	2	10	世界主要产茶国	0.5	
63	0	2	2	11	世界主要茶叶消费国	0.5	
64	0	2	2	12	绿茶的初制基本加工工艺	0.5	
65	0	2	2	13	代表性绿茶的初制工艺	0.5	
66	0	2	2	14	黄茶的基本加工工艺	0.5	
67	0	2	2	15	代表性黄茶的初制工艺	0.5	
68	0	2	2	16	红茶的基本加工工艺	0.5	
69	0	2	2	17	代表性红茶的初制工艺	0.5	
70	0	2	2	18	白茶的基本加工工艺	0.5	
71	0	2	2	19	代表性白茶的初制工艺	0.5	
72	0	2	2	20	青茶的基本加工工艺和品质形成	0.5	
73	0	2	2	21	代表性青茶的初制工艺	0.5	

74	0	2	2	22	黑茶的基本加工工艺	0.5	
75	0	2	2	23	代表性黑茶的初制工艺	0.5	
76	0	2	2	24	再加工茶的加工工艺与品质形成	0.5	
77	0	2	2	25	代表性再加工茶的初制工艺	0.5	
78	0	2	2	26	绿茶品质特征	0.5	
79	0	2	2	27	红茶品质特征	0.5	
80	0	2	2	28	黑茶品质特征	0.5	
81	0	2	2	29	黄茶品质特征	0.5	
82	0	2	2	30	青茶品质特征	0.5	
83	0	2	2	31	白茶品质特征	0.5	
84	0	2	2	32	再加工茶品质特征	0.5	
85	0	2	2	33	主要名茶的感官审评方法	0.5	
86	0	2	2	34	常用感官审评术语	0.5	
87	0	2	2	35	名茶品质优劣判别	0.5	
	0	2	3		茶具知识	6	
88	0	2	3	1	茶具的历史	0.5	
89	0	2	3	2	茶具的种类	0.5	
90	0	2	3	3	茶具的产地	0.5	
91	0	2	3	4	唐代煎煮茶法与茶器	0.5	
92	0	2	3	5	宋代点茶法与茶器	0.5	
93	0	2	3	6	明代泡茶法与茶器	0.5	
94	0	2	3	7	清代饮茶与茶器	0.5	
95	0	2	3	8	现代常用茶器具	0.5	
96	0	2	3	9	陶质茶具的特点	0.5	
97	0	2	3	10	瓷质茶具的特点	0.5	
98	0	2	3	11	玻璃类茶具的特点	0.5	
99	0	2	3	12	其他茶具的特点	0.5	
	0	2	4		品茗用水知识	5	
100	0	2	4	1	常用泡茶用水	0.5	

101	0	2	4	2	自然界水质类型及标准	0.5	
102	0	2	4	3	饮用水与茶汤风味品质	0.5	
103	0	2	4	4	不同类型饮用水对茶汤品质的影响	0.5	
104	0	2	4	5	不同类型饮用水对茶汤主要成分的影响	0.5	
105	0	2	4	6	泡茶用水的影响因素	0.5	
106	0	2	4	7	泡茶用水的选择	0.5	
107	0	2	4	8	泡茶用水的处理和使用	0.5	
	0	2	5		茶艺基本知识	2	
108	0	2	5	1	六大茶类的冲泡水温	0.5	
109	0	2	5	2	六大茶类的冲泡时间	0.5	
110	0	2	5	3	六大茶类的茶水比	0.5	
111	0	2	5	4	绿茶的冲泡步骤	0.5	
112	0	2	5	5	红茶的冲泡步骤	0.5	
113	0	2	5	6	青茶的冲泡步骤	0.5	
114	0	2	5	7	茶点的种类	0.5	
115	0	2	5	8	茶艺馆常备干果	0.5	
	0	2	6		茶叶中的化学成分	2	
116	0	2	6	1	茶叶中的茶氨酸	0.5	
117	0	2	6	2	茶叶中的咖啡碱	0.5	
118	0	2	6	3	茶叶中的茶多酚	0.5	
119	0	2	6	4	茶叶中的维生素	0.5	
120	0	2	6	5	茶的传统功效	0.5	
121	0	2	6	6	不同季节的饮茶建议	0.5	
	0	2	7		食品与茶叶营养卫生	2	
122	0	2	7	1	从业人员健康检查制度	0.5	
123	0	2	7	2	茶室点心水果制作卫生制度	0.5	
124	0	2	7	3	茶叶相关国家食品安全标准内容	0.5	
125	0	2	7	4	食品生产许可证可管理办法	0.5	
	0	2	8		劳动安全基础知识	2	

126	0	2	8	1	安全生产知识	0.5	
127	0	2	8	2	安全防护知识	0.5	
128	0	2	8	3	安全事故申报知识	0.5	
	0	2	9		相关法律、法规知识	2	
129	0	2	9	1	《中华人民共和国劳动法》常识	0.5	
130	0	2	9	2	《中华人民共和国合同法》常识	0.5	
131	0	2	9	3	《中华人民共和国食品卫生法》常识	0.5	
132	0	2	9	4	《公共场所卫生管理条例》常识	0.5	
133	0	2	9	5	《中华人民共和国消费者权益保护法》常识	0.5	
	1				接待准备	15	
	1	1			礼仪接待	7	
	1	1	1		接待礼仪与技巧基本知识	1	
134	1	1	1	1	礼仪的概念	0.5	
135	1	1	1	2	礼仪的原则	0.5	
136	1	1	1	3	礼仪的功能	0.5	
137	1	1	1	4	接待宾客的礼仪	0.5	
138	1	1	1	5	礼宾次序	0.5	
139	1	1	1	6	接待宾客的程序	0.5	
140	1	1	1	7	接待宾客的规范用语	0.5	
141	1	1	1	8	迎送宾客用语	0.5	
142	1	1	1	9	迎宾引领规范	0.5	
143	1	1	1	10	接待宾客的语言艺术	0.5	
144	1	1	1	11	与顾客沟通的方法	0.5	
145	1	1	1	12	茶馆服务中手势运用的注意点	0.5	
146	1	1	1	13	我国传统的方位礼仪习俗	0.5	
147	1	1	1	14	国际礼仪中的方位礼仪习俗	0.5	
148	1	1	1	15	方位礼仪在会谈中的运用	0.5	
149	1	1	1	16	圆桌座次安排方法	0.5	
150	1	1	1	17	不同地区宾客的服务接待	0.5	

151	1	1	1	18	不同民族宾客的服务接待	0.5	
152	1	1	1	19	不同宗教信仰宾客的服务接待	0.5	
153	1	1	1	20	不同性别宾客的服务接待	0.5	
154	1	1	1	21	不同年龄宾客的服务接待	0.5	
	1	2			茶室布置	8	
	1	2	1		茶空间布置的基本知识	2	
155	1	2	1	1	“茶空间”的概念	0.5	
156	1	2	1	2	茶空间的主题与设计理念	0.5	
157	1	2	1	3	茶空间布置的基本要求	0.5	
	1	2	2		器物配放基本知识	2	
158	1	2	2	1	茶空间器物的配量	0.5	
159	1	2	2	2	茶空间器物的合理配放	0.5	
	1	2	3		茶具与茶叶的搭配知识	2	
160	1	2	3	1	绿茶的茶具搭配原则	0.5	
161	1	2	3	2	白茶的茶具搭配原则	0.5	
162	1	2	3	3	黄茶的茶具搭配原则	0.5	
163	1	2	3	4	青茶的茶具搭配原则	0.5	
164	1	2	3	5	红茶的茶具搭配原则	0.5	
165	1	2	3	6	黑茶的茶具搭配原则	0.5	
166	1	2	3	7	泡茶器具的温度对茶汤的影响	0.5	
	1	2	4		商品陈列原则与方法	2	
167	1	2	4	1	茶空间日常保洁管理	0.5	
168	1	2	4	2	茶艺馆商品的类型	0.5	
169	1	2	4	3	茶艺馆商品布置的基本原则	0.5	
170	1	2	4	4	茶艺馆商品的展示方法	0.5	
171	1	2	4	5	与茶艺馆风格相协调的其他陈设	0.5	
	2				茶艺服务	30	
	2	1			茶艺配置	15	
	2	1	1		中国主要名茶知识	5	

172	2	1	1	1	名优茶的概念	0.5	
173	2	1	1	2	名优茶的渊源	0.5	
174	2	1	1	3	名优茶的条件	0.5	
175	2	1	1	4	绿茶类名茶的分类	0.5	
176	2	1	1	5	绿茶类名茶的产地	0.5	
177	2	1	1	6	红茶类名茶的分类	0.5	
178	2	1	1	7	红茶类名茶的产地	0.5	
179	2	1	1	8	青茶类名茶的分类	0.5	
180	2	1	1	9	青茶类名茶的产地	0.5	
181	2	1	1	10	黄茶类名茶的分类	0.5	
182	2	1	1	11	黄茶类名茶的产地	0.5	
183	2	1	1	12	白茶类的分类	0.5	
184	2	1	1	13	白茶类名茶的产地	0.5	
185	2	1	1	14	黑茶类名茶的分类	0.5	
186	2	1	1	15	黑茶类名茶的产地	0.5	
	2	1	2		新茶、陈茶的特点与识别方法	2	
187	2	1	2	1	新茶的特点与识别方法	0.5	
188	2	1	2	2	陈茶的特点与识别方法	0.5	
	2	1	3		茶叶品质和等级的判定方法	2	
189	2	1	3	1	绿茶品质优劣判定	0.5	
190	2	1	3	2	红茶品质优劣判定	0.5	
191	2	1	3	3	黄茶品质优劣判定	0.5	
192	2	1	3	4	黑茶品质优劣判定	0.5	
193	2	1	3	5	白茶品质优劣判定	0.5	
194	2	1	3	6	青茶品质优劣判定	0.5	
	2	1	4		常用茶具质量的识别方法	3	
195	2	1	4	1	陶质茶具的挑选原则	0.5	
196	2	1	4	2	新紫砂壶的用前处理	0.5	
197	2	1	4	3	养壶的正确方法	0.5	

198	2	1	4	4	瓷质茶具的挑选原则	0.5	
199	2	1	4	5	玻璃茶具的挑选原则	0.5	
200	2	1	4	6	其它类茶具的挑选原则	0.5	
	2	1	5		茶艺冲泡台的布置方法	1	
201	2	1	5	1	茶艺冲泡台的构成	0.5	
202	2	1	5	2	茶艺冲泡台茶具的摆放原则	0.5	
203	2	1	5	3	茶艺冲泡台茶具的摆放方法	0.5	
204	2	1	5	4	茶艺冲泡台布置应注意的问题	0.5	
	2	2			茶艺演示	15	
	2	2	1		茶叶的冲泡要素	3	
205	2	2	1	1	茶水比与茶汤品质的关系	0.5	
206	2	2	1	2	冲泡水温与茶汤品质的关系	0.5	
207	2	2	1	3	浸泡时间与茶汤品质的关系	0.5	
208	2	2	1	4	冲泡次数与茶汤品质的关系	0.5	
	2	2	2		泡茶用水的水质要求	3	
209	2	2	2	1	古人的择水观点	0.5	
210	2	2	2	2	古人储水的方法	0.5	
211	2	2	2	3	古人评水的方法	0.5	
212	2	2	2	4	泡茶用水水质要求	0.5	
213	2	2	2	5	典型水质的口感滋味	0.5	
214	2	2	2	6	加热沸腾对水质口感的影响	0.5	
215	2	2	2	7	水温对水质口感滋味的影响	0.5	
216	2	2	2	8	水质对绿茶品质的影响	0.5	
217	2	2	2	9	水质对红茶品质的影响	0.5	
218	2	2	2	10	水质对普洱茶品质的影响	0.5	
	2	2	3		调饮红茶的制作方法	3	
219	2	2	3	1	调饮红茶的基本概念	0.5	
220	2	2	3	2	调饮红茶的调制原则	0.5	
221	2	2	3	3	制作调饮红茶适用的红茶品类	0.5	

222	2	2	3	4	调饮红茶的多种配方	0.5	
223	2	2	3	5	不同配方调饮红茶的特点	0.5	
224	2	2	3	6	调饮红茶的技术要求	0.5	
225	2	2	3	7	调饮红茶的风味特征	0.5	
	2	2	4		不同类型的生活茶艺知识	6	
226	2	2	4	1	生活茶艺的含义	0.5	
227	2	2	4	2	生活茶艺的特点	0.5	
228	2	2	4	3	生活茶艺的服饰要求	0.5	
229	2	2	4	4	生活茶艺的礼仪要求	0.5	
230	2	2	4	5	生活茶艺的“说茶”	0.5	
231	2	2	4	6	生活茶艺茶席布置的构成	0.5	
232	2	2	4	7	生活茶艺的常用器具	0.5	
233	2	2	4	8	茶艺演示中行茶程序各要素的编排	0.5	
234	2	2	4	9	花茶玻璃盖碗的泡法	0.5	
235	2	2	4	10	绿茶玻璃杯上中下投泡方法	0.5	
236	2	2	4	11	黄茶的瓷壶泡法	0.5	
237	2	2	4	12	黑茶的紫砂壶泡法	0.5	
238	2	2	4	13	白茶的盖碗泡法	0.5	
239	2	2	4	14	绿茶生活茶艺的冲泡要素	0.5	
240	2	2	4	15	红茶生活茶艺的冲泡要素	0.5	
241	2	2	4	16	黄茶生活茶艺的冲泡要素	0.5	
242	2	2	4	17	白茶生活茶艺的冲泡要素	0.5	
243	2	2	4	18	青茶生活茶艺的冲泡要素	0.5	
244	2	2	4	19	黑茶生活茶艺的冲泡要素	0.5	
245	2	2	4	20	西湖龙井的冲泡要素	0.5	
246	2	2	4	21	碧螺春的冲泡要素	0.5	
247	2	2	4	22	都匀毛尖的冲泡要素	0.5	
248	2	2	4	23	径山茶冲泡要素	0.5	
249	2	2	4	24	祁红的冲泡要素	0.5	

250	2	2	4	25	正山小种的冲泡要求	0.5	
251	2	2	4	26	安吉白茶的冲泡要素	0.5	
	3				茶间服务	15	
	3	1			茶品推介	8	
	3	1	1		茶点与各类茶搭配知识	1	
252	3	1	1	1	茶点组合的基本要求	1	
	3	1	2		不同季节茶点搭配方法	2	
253	3	1	2	1	不同茶类的茶点组合	0.5	
254	3	1	2	2	不同季节的茶点搭配原则	0.5	
255	3	1	2	3	不同季节的茶点搭配方法	0.5	
	3	1	3		科学饮茶与人体健康基本知识	3	
256	3	1	3	1	茶叶中主要的营养成分	0.5	
257	3	1	3	2	茶叶中主要的药用成分	0.5	
258	3	1	3	3	传统文献记载的茶的功效	0.5	
259	3	1	3	4	饮茶的兴奋提神功效	0.5	
260	3	1	3	5	饮茶的利尿功效	0.5	
261	3	1	3	6	饮茶的防龋功效	0.5	
262	3	1	3	7	饮茶的助消化功效	0.5	
263	3	1	3	8	饮茶的明目功效	0.5	
264	3	1	3	9	饮茶的抗衰老功效	0.5	
265	3	1	3	10	饮茶的抗癌功效	0.5	
266	3	1	3	11	饮茶的防心血管疾病的功效	0.5	
267	3	1	3	12	饮茶的防阿尔茨海默病的功效	0.5	
268	3	1	3	13	儿童喝茶知识	0.5	
269	3	1	3	14	女性喝茶知识	0.5	
270	3	1	3	15	特殊人群与饮茶	0.5	
271	3	1	3	16	饮茶的注意事项	0.5	
	3	1	4		中国名茶、名泉知识	1	
272	3	1	4	1	中国的主要名泉	0.5	

273	3	1	4	2	中泠泉	0.5	
274	3	1	4	3	惠泉	0.5	
275	3	1	4	4	虎丘观音泉	0.5	
276	3	1	4	5	虎跑泉	0.5	
277	3	1	4	6	趵突泉	0.5	
278	3	1	4	7	名泉的品鉴	0.5	
	3	1	5		解答宾客咨询茶品知识	1	
279	3	1	5	1	解答宾客咨询茶品的基本原则	0.5	
280	3	1	5	2	解答宾客咨询茶品的方法	0.5	
	3	2			商品销售	7	
	3	2	1		茶叶储藏保管知识	2	
281	3	2	1	1	茶叶劣变的主要原因	0.5	
282	3	2	1	2	茶叶保鲜的主要方法	0.5	
283	3	2	1	3	绿茶贮存的含水率要求	0.5	
284	3	2	1	4	绿茶贮存的环境要求	0.5	
285	3	2	1	5	绿茶贮存常用的包装材料	0.5	
286	3	2	1	6	绿茶贮存对包装材料要求	0.5	
	3	2	2		名优茶、特殊茶品销售基本知识	2	
287	3	2	2	1	茶艺人员对所销售商品须掌握的要领	0.5	
288	3	2	2	2	茶艺人员介绍推荐茶商品的重点	0.5	
289	3	2	2	3	茶艺馆消费品调配原则	0.5	
	3	2	3		名家茶器、柴烧、手绘茶具源流及特点	1	
290	3	2	3	1	柴烧茶具特点	0.5	
291	3	2	3	2	当代茶具的鉴赏	0.5	
	3	2	4		家庭茶室器物选配的基本要求	1	
292	3	2	4	1	家庭茶室的特点	0.5	
293	3	2	4	2	家庭茶室器物选配的基本要求	0.5	
294	3	2	4	3	根据不同宾客需要选配家庭茶室器具	0.5	

	3	2	5		茶商品调配知识	1	
295	3	2	5	1	茶商品调配	1	

茶艺师（四级） 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				茶艺师	等级	四级
序号	细目点代码			名称·内容	备注	
	项目	单元	细目			
	1			接待准备		
	1	1		礼仪接待		
1	1	1	1	能按照茶事服务要求导位、迎宾		
2	1	1	2	能根据不同地区的宾客特点进行礼仪接待		
3	1	1	3	能根据不同民族的风俗进行礼仪接待		
4	1	1	4	能根据不同宗教信仰进行礼仪接待		
5	1	1	5	根据宾客的性别、年龄特点进行针对性的接待服务		
	1	2		茶室布置		
6	1	2	1	能根据茶室特点，合理摆放器物		
7	1	2	2	能合理摆放茶室装饰物品		
8	1	2	3	能合理陈列茶室商品		
9	1	2	4	根据宾客要求，针对性地调配绿茶与器物		
10	1	2	5	根据宾客要求，针对性地调配白茶与器物		
11	1	2	6	根据宾客要求，针对性地调配黄茶与器物		
12	1	2	7	根据宾客要求，针对性地调配花茶与器物		
13	1	2	8	根据宾客要求，针对性地调配黑茶与器物		
14	1	2	9	根据宾客要求，针对性地调配调饮红茶与器物		
	2			茶艺服务		
	2	1		茶艺配置		
15	2	1	1	能识别绿茶类中的主要名茶		
16	2	1	2	能识别红茶类中的主要名茶		
17	2	1	3	能识别白茶类中的主要名茶		
18	2	1	4	能识别黄茶类中的主要名茶		

19	2	1	5	能识别青茶类中的主要名茶	
20	2	1	6	能识别黑茶类中的主要名茶	
21	2	1	7	能识别新茶、陈茶	
22	2	1	8	能根据茶样初步区分茶叶品质和等级高低	
23	2	1	9	能鉴别常用陶瓷茶具的品质	
24	2	1	10	能鉴别常用紫砂茶具的品质	
25	2	1	11	能鉴别常用玻璃茶具的品质	
26	2	1	12	根据茶艺馆需要布置茶艺工作台	
	2	2		茶艺演示	
27	2	2	1	能根据茶艺要素的要求冲泡绿茶类	
28	2	2	2	能根据茶艺要素的要求冲泡白茶类	
29	2	2	3	能根据茶艺要素的要求冲泡黄茶类	
30	2	2	4	能根据茶艺要素的要求冲泡花茶类	
31	2	2	5	能根据茶艺要素的要求冲泡黑茶类	
32	2	2	6	能为各类茶选择泡茶用水	
33	2	2	7	能制作祁红调饮茶	
34	2	2	8	能制作滇红调饮茶	
35	2	2	9	能展示绿茶生活茶艺	
36	2	2	10	能展示红茶生活茶艺	
37	2	2	11	能展示白茶生活茶艺	
38	2	2	12	能展示黄茶生活茶艺	
39	2	2	13	能展示青茶生活茶艺	
40	2	2	14	能展示黑茶生活茶艺	
	3			茶间服务	
	3	1		茶品推介	
41	3	1	1	能合理为绿茶搭配茶点并予推介	
42	3	1	2	能合理为红茶搭配茶点并予推介	
43	3	1	3	能合理为白茶搭配茶点并予推介	
44	3	1	4	能合理为黄茶搭配茶点并予推介	
45	3	1	5	能合理为青茶搭配茶点并予推介	

46	3	1	6	能合理为黑茶搭配茶点并予推介	
47	3	1	7	能根据季节搭配茶点并予推介	
48	3	1	8	能根据人体健康作用推介相应茶叶	
49	3	1	9	能根据茶叶的内含成分来推介相应茶叶	
50	3	1	10	能向宾客介绍水对茶汤的影响	
51	3	1	11	能根据所泡茶品解答相关问题	
	3	2		商品销售	
52	3	2	1	根据绿茶特点进行科学的保存	
53	3	2	2	根据红茶特点进行科学的保存	
54	3	2	3	根据白茶特点进行科学的保存	
55	3	2	4	根据黄茶特点进行科学的保存	
56	3	2	5	根据青茶特点进行科学的保存	
57	3	2	6	根据黑茶特点进行科学的保存	
58	3	2	7	能销售名优茶、特殊茶品	
59	3	2	8	能够销售名家茶器，定制柴烧茶具，定制手绘茶具	
60	3	2	9	能够根据宾客需要选配家庭茶室用品	
61	3	2	10	能向茶室、茶庄等经营场所选配销售茶叶、器具及其他茶商品	