

茶艺师（五级）认定方案

一、评价方式

茶艺师（五级）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	—	220	60	0.5	30
单选题			660	140	0.5	70
合计	—	—	880	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	五级			
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	仪表准备	操作	必考	2	6	1	1
		2	茶室准备	操作	必考	3	9	3	1
2	茶艺服务	1	冲泡备器	操作	必考	14	70	12	1
		2	冲泡演示	操作	必考			12	1
3	茶间服务	1	茶饮推介	笔试	必考	6	10	10	1
		2	商品销售	笔试	必考		5	10	1
合 计						25	100	48	6
备注									

茶艺师（五级） 理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
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	50	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业道德的含义	0.5	
2	0	1	1	2	职业道德的形成与发展	0.5	
3	0	1	1	3	职业道德的守则	0.5	
4	0	1	1	4	茶艺师的职业性质	0.5	
5	0	1	1	5	遵守职业道德的作用	0.5	
6	0	1	1	6	服务质量的含义	0.5	
	0	1	2		职业守则	2	
7	0	1	2	1	职业守则的定义	1	
8	0	1	2	2	茶艺师职业守则的内容	1	
	0	2			基础知识	45	
	0	2	1		茶文化基本知识	10	
9	0	2	1	1	中国茶的源流	0.5	
10	0	2	1	2	茶的传说与神话阶段	0.5	
11	0	2	1	3	先秦到秦汉时期茶的记载	0.5	
12	0	2	1	4	魏晋南北朝时期茶的普及	0.5	
13	0	2	1	5	唐代茶文化的创建与构成	0.5	
14	0	2	1	6	宋代茶文化的创建与构成	0.5	
15	0	2	1	7	元明清茶文化的创建与构成	0.5	
16	0	2	1	8	中国茶文化精神	0.5	
17	0	2	1	9	茶文化与传统文化一脉相承	0.5	
18	0	2	1	10	茶文化与传统文化的关系	0.5	

19	0	2	1	11	中国饮茶风俗	0.5	
20	0	2	1	12	中国饮茶风俗的特色	0.5	
21	0	2	1	13	制茶技艺与非物质文化遗产	0.5	
22	0	2	1	14	涉茶非物质文化遗产的类型	0.5	
23	0	2	1	15	茶的外传及影响	0.5	
24	0	2	1	16	中国茶及茶文化对外传播	0.5	
25	0	2	1	17	外国饮茶风俗	0.5	
26	0	2	1	18	日本茶道	0.5	
27	0	2	1	19	韩国茶礼	0.5	
28	0	2	1	20	英国下午茶	0.5	
29	0	2	1	21	其他国家饮茶风俗	0.5	
	0	2	2		茶叶知识	9	
30	0	2	2	1	茶树的特征	0.5	
31	0	2	2	2	茶树茎的特征	0.5	
32	0	2	2	3	三种类型茶树特征	0.5	
33	0	2	2	4	茶树芽的特征	0.5	
34	0	2	2	5	茶树叶的特征	0.5	
35	0	2	2	6	茶树花的特征	0.5	
36	0	2	2	7	基本茶类的定义	0.5	
37	0	2	2	8	再加工茶类的定义	0.5	
38	0	2	2	9	茶叶加工工艺及特点	0.5	
39	0	2	2	10	茶叶的加工及初制工艺	0.5	
40	0	2	2	11	名优茶的概述起源	0.5	
41	0	2	2	12	历代名茶	0.5	
42	0	2	2	13	名茶的命名	0.5	
43	0	2	2	14	名茶的分类	0.5	
44	0	2	2	15	主要名茶	0.5	
45	0	2	2	16	茶叶感官审评的概念	0.5	
46	0	2	2	17	茶叶感官审评的作用及目的	0.5	

47	0	2	2	18	茶叶感官审评的学习方法与要求	0.5	
48	0	2	2	19	环境条件及器具设备	0.5	
49	0	2	2	20	感官审评的内容及方法	0.5	
50	0	2	2	21	茶叶特性与环境条件的关系	0.5	
51	0	2	2	22	茶叶氧化性的特点	0.5	
52	0	2	2	23	影响茶叶品质变化的环境因素	0.5	
53	0	2	2	24	茶叶的产销概况	0.5	
54	0	2	2	25	世界茶业概况	0.5	
55	0	2	2	26	世界茶业生产及分区	0.5	
56	0	2	2	27	国际茶业的出口	0.5	
57	0	2	2	28	国际茶业的进口	0.5	
58	0	2	2	29	中国茶区概况	0.5	
59	0	2	2	30	中国茶业概述	0.5	
	0	2	3		茶具知识	9	
60	0	2	3	1	茶具简史	0.5	
61	0	2	3	2	唐以前一器多用	0.5	
62	0	2	3	3	唐之后茶具的演变	0.5	
63	0	2	3	4	历史上不同时代的茶具	0.5	
64	0	2	3	5	茶具的种类及产地	0.5	
65	0	2	3	6	瓷器茶具的特色	0.5	
66	0	2	3	7	陶器茶具的特色	0.5	
67	0	2	3	8	其他茶具的特色	0.5	
68	0	2	3	9	金属茶具	0.5	
69	0	2	3	10	玻璃茶具	0.5	
70	0	2	3	11	漆茶具	0.5	
71	0	2	3	12	竹木茶具	0.5	
	0	2	4		品茗用水知识	6	
72	0	2	4	1	品茗用水的关系	0.5	
73	0	2	4	2	古代泡茶用水的选用	0.5	

74	0	2	4	3	生活饮用水与标准	0.5	
75	0	2	4	4	水质特征与茶汤的关系	0.5	
76	0	2	4	5	品茗用水的常见分类	0.5	
77	0	2	4	6	泡茶用水的基本要求	0.5	
78	0	2	4	7	泡茶用水的基本原则	0.5	
	0	2	5		茶艺基本知识	3	
79	0	2	5	1	闻香	0.5	
80	0	2	5	2	观色	0.5	
81	0	2	5	3	品味	0.5	
82	0	2	5	4	茶艺冲泡技术要素	0.5	
83	0	2	5	5	茶水比	0.5	
84	0	2	5	6	水温	0.5	
85	0	2	5	7	冲泡时间	0.5	
86	0	2	5	8	茶点与茶的搭配	0.5	
	0	2	6		茶与健康及科学饮茶	2	
87	0	2	6	1	茶叶中主要的化学成分	0.5	
88	0	2	6	2	茶叶鲜叶的主要成分	0.5	
89	0	2	6	3	茶叶干物质的主要成分	0.5	
90	0	2	6	4	茶叶品质成分	0.5	
91	0	2	6	5	茶叶的功效成分	0.5	
92	0	2	6	6	茶与健康的关系	0.5	
93	0	2	6	7	茶叶功能认知	0.5	
94	0	2	6	8	茶叶的保健功能	0.5	
97	0	2	6	9	茶叶保健的总机理	0.5	
96	0	2	6	10	科学饮茶常识	0.5	
97	0	2	6	11	看茶喝茶	0.5	
98	0	2	6	12	看人喝茶	0.5	
99	0	2	6	13	看时喝茶	0.5	
100	0	2	6	14	饮茶注意事项	0.5	
	0	2	7		食品与茶叶营养卫生	2	
101	0	2	7	1	食品与卫生的基本内容	0.5	

102	0	2	7	2	饮食业食品卫生制度	0.5	
103	0	2	7	3	食品安全相关制度	0.5	
	0	2	8		劳动安全基本知识	2	
104	0	2	8	1	茶艺馆的安全要求	0.5	
105	0	2	8	2	安全生产职责	0.5	
106	0	2	8	3	安全生产管理能力	0.5	
107	0	2	8	4	安全生产教育和培训	0.5	
108	0	2	8	5	安全生产设备	0.5	
109	0	2	8	6	茶艺馆的消防安全要求	0.5	
110	0	2	8	7	安全生产事故报告知识	0.5	
	0	2	9		相关法律、法规知识	1	
111	0	2	9	1	《中华人民共和国劳动法》常识	0.5	
112	0	2	9	2	《中华人民共和国劳动合同法》常识	0.5	
113	0	2	9	3	《中华人民共和国食品卫生法》常识	0.5	
114	0	2	9	4	《公共场所卫生管理条例》常识	0.5	
115	0	2	9	5	《中华人民共和国消费者权益保障法》常识	0.5	
	1				接待准备	15	
	1	1			仪表准备	7	
	1	1	1		茶艺人员服饰、佩饰基础知识	1	
116	1	1	1	1	茶馆服务着装要求	0.5	
117	1	1	1	2	仪容整洁，着装得体	0.5	
	1	1	2		茶艺人员容貌修饰及手部护理	2	
118	1	1	2	1	茶馆服务上岗妆容要求	0.5	
119	1	1	2	2	妆容淡雅	0.5	
120	1	1	2	3	与品茗环境相协调	0.5	
	1	1	3		茶艺人员发型及头饰常识	2	
121	1	1	3	1	整洁干净	1	
122	1	1	3	2	佩饰得体	1	
	1	1	4		茶事服务形体礼仪基本知识	1	

123	1	1	4	1	茶事服务形体礼仪	0.5	
124	1	1	4	2	茶馆服务的站姿要求	0.5	
125	1	1	4	3	茶馆服务的行姿要求	0.5	
126	1	1	4	4	茶馆服务的坐姿要求	0.5	
127	1	1	4	5	茶馆服务的行为规范	0.5	
	1	1	5		普通话迎宾敬语基本知识	0.5	
128	1	1	5	1	迎宾敬语	0.5	
	1	2			茶室准备	8	
	1	2	1		茶室工作人员岗位职责和服务流程	2	
129	1	2	1	1	岗位名称	0.5	
130	1	2	1	2	职责范围	0.5	
131	1	2	1	3	茶室工作人员服务流程	0.5	
	1	2	2		茶室环境卫生要求知识	1	
132	1	2	2	1	茶室卫生要求	0.5	
133	1	2	2	2	茶具清洁消毒	0.5	
	1	2	3		茶具用品消毒洗涤方法	1	
134	1	2	3	1	茶具用品洗涤方法	0.5	
135	1	2	3	2	茶具用品消毒方法	0.5	
	1	2	4		灯光、音响设备使用方法	2	
136	1	2	4	1	灯光使用方法	0.5	
137	1	2	4	2	音响使用方法	0.5	
138	1	2	4	3	灯光的处理	0.5	
139	1	2	4	4	茶室音乐的选择	0.5	
	1	2	5		消防灭火器的使用方法	1	
140	1	2	5	1	消防灭火器的使用方法	0.5	
141	1	2	5	2	使用消防灭火器摆放位置	0.5	
	1	2	6		防毒面具使用方法	0.5	
142	1	2	6	1	佩戴防毒面具前准备	0.5	
143	1	2	6	2	正确佩戴防毒面具	0.5	

144	1	2	6	3	佩戴防毒面具的注意事项	0.5	
	2				茶艺服务	25	
	2	1			冲泡备器	10	
	2	1	1		茶叶分类、品种、名称、基本特征 基础知识	4	
145	2	1	1	1	茶叶的分类依据	0.5	
146	2	1	1	2	茶叶的基本分类	0.5	
147	2	1	1	3	绿茶的主要品类	0.5	
148	2	1	1	4	绿茶类品质的特点	0.5	
149	2	1	1	5	红茶的主要品类	0.5	
150	2	1	1	6	红茶类品质的特点	0.5	
151	2	1	1	7	黄茶的主要品类	0.5	
152	2	1	1	8	黄茶类品质的特点	0.5	
153	2	1	1	9	青茶的主要品类	0.5	
154	2	1	1	10	青茶类品质的特点	0.5	
155	2	1	1	11	白茶的主要品类	0.5	
156	2	1	1	12	白茶类品质的特点	0.5	
157	2	1	1	13	黑茶的主要品类	0.5	
158	2	1	1	14	黑茶类品质的特点	0.5	
	2	1	2		茶单基本知识	2	
159	2	1	2	1	茶单的使用形式	0.5	
160	2	1	2	2	点单服务方式	0.5	
161	2	1	2	3	茶单涵盖的内容	0.5	
	2	1	3		泡茶器具的种类和使用方法	2	
162	2	1	3	1	泡茶器具的种类	0.5	
163	2	1	3	2	不同材质的茶具	0.5	
164	2	1	3	3	不同功能的茶具	0.5	
165	2	1	3	4	茶器具的选配及使用	0.5	
	2	1	4		安全用 电常识和备 水、烧水 器具 的使用 规程	2	
166	2	1	4	1	安全用 电 常 识	0.5	

167	2	1	4	2	安全用常识水	0.5	
168	2	1	4	3	烧水器具的安全使用常识	0.5	
	2	2			冲泡演示	15	
	2	2	1		不同茶类投茶量和水量要求及注意事项	5	
169	2	2	1	1	绿茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
170	2	2	1	2	红茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
171	2	2	1	3	黄茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
172	2	2	1	4	白茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
173	2	2	1	5	黑茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
174	2	2	1	6	青茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
175	2	2	1	7	花茶类投茶量和水量要求及注意事项	0.5	
	2	2	2		不同茶类冲泡水温、浸泡时间要求及注意事项	7	
176	2	2	2	1	水温与浸出物	0.5	
177	2	2	2	2	水温与物质浸出速度	0.5	
178	2	2	2	3	水温与茶叶原料的嫩度	0.5	
179	2	2	2	4	水温与茶叶品质	0.5	
180	2	2	2	5	水温的计量	0.5	
181	2	2	2	6	茶汤滋味的平衡点	0.5	
182	2	2	2	7	内含物质浸出的顺序	0.5	
183	2	2	2	8	不同茶类的浸泡时间	0.5	
184	2	2	2	9	红茶浸泡时间	0.5	
185	2	2	2	10	绿茶浸泡时间	0.5	
186	2	2	2	11	青茶浸泡时间	0.5	
187	2	2	2	12	黑茶浸泡时间	0.5	
188	2	2	2	13	白茶浸泡时间	0.5	
189	2	2	2	14	黄茶浸泡时间	0.5	
190	2	2	2	15	花茶浸泡时间	0.5	

191	2	2	2	16	影响浸泡时间的其他因子	0.5	
	2	2	3		玻璃杯、盖碗、紫砂壶使用要求与技巧	2	
192	2	2	3	1	玻璃杯的使用要求	0.5	
193	2	2	3	2	玻璃杯的使用技巧	0.5	
194	2	2	3	3	盖碗的使用要求	0.5	
195	2	2	3	4	盖碗的使用技巧	0.5	
196	2	2	3	5	紫砂壶的使用要求	0.5	
197	2	2	3	6	紫砂壶的使用技巧	0.5	
	2	2	4		茶叶品饮基本知识	1	
198	2	2	4	1	茶艺品饮步骤	1	
	3				茶间服务	10	
	3	1			茶饮推介	5	
	3	1	1		交谈礼仪规范及沟通艺术,了解宾客消费习惯	1	
199	3	1	1	1	常用称呼	0.5	
200	3	1	1	2	常用服务用语及注意问题	0.5	
201	3	1	1	3	常用礼貌用语	0.5	
	3	1	2		茶叶成分与特性基本知识	2	
202	3	1	2	1	茶叶中主要化学成分	0.5	
203	3	1	2	2	茶叶中品质成分	0.5	
204	3	1	2	3	茶叶中功效成分	0.5	
205	3	1	2	4	茶叶中营养成分	0.5	
	3	1	3		不同季节饮茶特点	2	
206	3	1	3	1	春季适饮茶类	0.5	
207	3	1	3	2	夏季适饮茶类	0.5	
208	3	1	3	3	秋季适饮茶类	0.5	
209	3	1	3	4	冬季适饮茶类	0.5	
	3	2			商品销售	5	
	3	2	1		结账、记账基本程序和知识	1	

210	3	2	1	1	结账工作流程	0.5	
211	3	2	1	2	结账注意事项	0.5	
	3	2	2		茶叶销售基本知识	1	
212	3	2	2	1	茶叶销售基本知识	0.5	
213	3	2	2	2	茶品销售技巧	0.5	
	3	2	3		茶具销售基本知识	1	
214	3	2	3	1	茶具销售基本知识	0.5	
	3	2	4		茶叶、茶具包装知识	1	
215	3	2	4	1	茶叶包装的种类和材质	0.5	
216	3	2	4	2	根据不同运输方式进行包装	0.5	
217	3	2	4	3	根据客户用途需求进行包装	0.5	
	3	2	5		售后服务知识	1	
218	3	2	5	1	信息告知	0.5	
219	3	2	5	2	回访顾客	0.5	
220	3	2	5	3	信守承诺，提高茶艺馆美誉度	0.5	

茶艺师（五级） 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				茶艺师	等级	五级
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		仪表准备		
1	1	1	1	能按照茶事服务礼仪要求进行着装、佩戴饰物		
2	1	1	2	能按照茶事服务礼仪要求修饰面部、手部		
3	1	1	3	能按照茶事服务礼仪要求修整发型、选择头饰		
4	1	1	4	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行站姿		
5	1	1	5	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行坐姿		
6	1	1	6	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行走姿		
7	1	1	7	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行蹲姿		
8	1	1	8	能使用普通话与敬语迎宾		
	1	2		茶室准备		
9	1	2	1	能清洁茶室环境卫生		
10	1	2	2	能清洗消毒茶具		
11	1	2	3	能配合调控茶室内的灯光、音响等设备		
12	1	2	4	能操作消防灭火器进行火灾扑救		
13	1	2	5	能佩戴防毒面具并指导宾客使用		
	2			茶艺服务		
	2	1		冲泡备器		
14	2	1	1	能根据茶叶基本特征区分六大茶类		
15	2	1	2	能根据茶单选取茶叶		
16	2	1	3	能根据茶叶选用冲泡器具		
17	2	1	4	能选择和使用备水器具、烧水器具		
	2	2		冲泡演示		
18	2	2	1	能根据不同茶类确定投茶量和水量比例		

19	2	2	2	能根据茶叶类型选择适宜的水温泡茶，并确定浸泡时间	
20	2	2	3	能使用玻璃杯冲泡茶叶	
21	2	2	4	能使用盖碗冲泡茶叶	
22	2	2	5	能使用紫砂壶冲泡茶叶	
23	2	2	6	能介绍所泡茶叶的品饮方法	
	3			茶间服务	
	3	1		茶饮推介	
24	3	1	1	能运用交谈礼仪与宾客沟通，有效了解宾客需求	
25	3	1	2	能根据绿茶特性推荐茶饮	
26	3	1	3	能根据青茶特性推荐茶饮	
27	3	1	4	能根据红茶特性推荐茶饮	
28	3	1	5	能根据春季特点推荐茶饮	
29	3	1	6	能根据夏季特点推荐茶饮	
30	3	1	7	能根据秋季特点推荐茶饮	
31	3	1	8	能根据冬季特点推荐茶饮	
	3	2		商品销售	
32	3	2	1	能办理宾客消费的结账、记账	
33	3	2	2	能向宾客销售茶叶	
34	3	2	3	能向宾客销售普通茶具	
35	3	2	4	能完成茶叶、茶具的包装	
36	3	2	5	能承担售后服务	