

2.1.4(5-2) 《茶艺》课程考核标准

序号	考核项目	考核要点	考核方法	评分标准	备注
1	茶艺概论	1. 能概述中国茶艺起源、饮茶方演变过程 2. 能进行茶叶品鉴活动 3. 能进行茶具识别 4. 能遵从茶艺基本礼仪和职业道德要求	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	①优秀：能流畅的概述茶艺，熟练掌握各茶类的色香味形特征，掌握按茶选具的技能，茶事活动中遵从茶事礼仪、职业道德要求。 ②良好：能基本的概述茶艺，了解各茶类的色香味形特征，基本掌握按茶选具的技能，基本遵从茶事礼仪、职业道德要求。 ③及格：能概述茶艺，但不全面，能掌握一部分茶类的色香味形特征、按茶选具的技能，基本遵从茶事礼仪、职业道德要求。 ④不及格：不能概述茶艺，无法掌握茶类的色香味形特征、按茶选具的技能，不具备茶事礼仪规范、职业道德要求。	
2	茶艺基本技法	1. 能概述泡茶相关要素 1. 能讲解茶艺基本手法与技巧 3. 能操作基本茶艺手法和技巧	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	①优秀：能熟练掌握泡茶三要素，能准确到位的操作基本茶艺手法和技巧，并进行声情并茂的准确讲解。 ②良好：能基本掌握泡茶三要素，能正确的操作基本茶艺手法和技巧，并进行基本正确的讲解。 ③及格：能基本掌握泡茶三要素，但略不准确，会操作一些基本茶艺手法和技巧，并进行基本的讲解。 ④不及格：能基本掌握泡茶三要素，但略不准确，会操作一些基本茶艺手法和技巧，并进行基本的讲解。	
3	绿茶茶艺	1. 能概述绿茶的功效、购买、保存方法等茶类常识 2. 能讲解绿茶的主要冲泡程序。 3. 能辨别绿茶名品并选	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	①优秀：能熟练掌握绿茶功效、购买、保存方法，能准确辨别绿茶名品并选择冲泡用具，且熟练的操作玻璃杯、盖碗、瓷壶冲泡技巧，龙行十八式动作规范，并进行准确讲解。 ②良好：能基本掌握绿茶功效、购买、保存方法，能大致辨别绿茶名品并选择冲泡用具，且正确的操作	

		择冲泡用具 4. 能掌握龙行十八式的动作规范		<p>玻璃杯、盖碗、瓷壶冲泡技巧，龙行十八式动作规范，并进行基本的讲解。</p> <p>③及格：尚能掌握绿茶功效、购买、保存方法，能辨别绿茶名品并选择冲泡用具但不准确，基本正确的操作玻璃杯、盖碗、瓷壶冲泡技巧，龙行十八式动作规范，但不熟练，讲解不够流畅。</p> <p>④不及格：不能掌握绿茶功效、购买、保存方法，不能辨别绿茶名品并选择冲泡用具，基本不会操作玻璃杯、盖碗、瓷壶冲泡技巧，龙行十八式动作规范，不能进行独立讲解。</p>	
4	红茶茶艺	<p>1. 能概述红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识</p> <p>2. 能讲解红茶的主要冲泡程序</p> <p>3. 能辨别红茶名品并掌握红茶清饮、调饮冲泡技艺</p>	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀：能熟练掌握红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识，能辨别红茶名品并掌握红茶清饮、调饮冲泡技艺，冲泡程序和技艺手法精准熟练，并能独立完成进行讲解。</p> <p>②良好：能基本掌握红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识，能大致辨别红茶名品并掌握红茶清饮、调饮冲泡技艺，冲泡程序正确，但技艺手法不够精准，能进行基础的讲解。</p> <p>③及格：尚能掌握红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识，能大致辨别红茶名品，但红茶清饮、调饮冲泡技艺不到位，冲泡程序和技艺手法均有错误，不能进行独立的讲解。</p> <p>④不及格：不能掌握红茶的功效、购买、保存方法等茶类常识，不能辨别红茶名品，不能掌握红茶清饮、调饮冲泡技艺，不会进行冲泡程序的讲解。</p>	
5	藏茶茶艺	1. 能概述藏茶、黑茶的种类、功效、购买、保存方法等茶类常识	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀：能准确概述藏茶、黑茶的茶类常识，能熟练掌握藏茶清饮的冲泡程序、手法，服务礼仪全面到位。</p> <p>②良好：能基本概述藏茶、黑茶的</p>	

		<p>2. 能讲解藏茶的主要冲泡程序。</p> <p>3. 能掌握藏茶清饮茶艺。</p>		<p>茶类常识，能基本掌握藏茶清饮的冲泡程序，但手法略生疏，服务礼仪基本到位。</p> <p>③及格：尚能基本概述藏茶、黑茶的茶类常识，藏茶清饮的冲泡程序完整但有误，但手法生疏，服务礼仪基本到位。</p> <p>④不及格：不能基本概述藏茶、黑茶的茶类常识，不能进行藏茶清饮的冲泡，服务礼仪不到位。</p>	
6	乌龙茶茶艺	<p>1. 能概述乌龙茶的主要类别、功效、购买、保存方法等茶类常识</p> <p>2. 能讲解乌龙茶的主要冲泡程序</p> <p>3. 能辨别乌龙茶的名品选择冲泡用具冲泡</p>	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀：能熟练准确概述乌龙茶的茶类常识，能快速正确辨别乌龙茶名品并选择冲泡用具冲泡，掌握潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡技艺，生动有趣的进行乌龙茶茶艺讲解。</p> <p>②良好：能正确概述乌龙茶的茶类常识，能辨别乌龙茶名品并选择冲泡用具冲泡，能基本掌握潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡技艺，并进行乌龙茶茶艺讲解。</p> <p>③及格：尚能正确概述乌龙茶的茶类常识，辨别乌龙茶名品不完全，尚能基本掌握潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡技艺，但动作有误、不流畅，不能独立进行乌龙茶茶艺讲解。</p> <p>④不及格：不能正确概述乌龙茶的茶类常识，不会辨别乌龙茶名品，不能基本掌握潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡技艺，不能独立进行乌龙茶茶艺讲解。</p>	
7	黄茶与白茶茶艺	<p>1. 能概述黄茶和白茶的功效、购买、保存方法等茶类常识</p> <p>2. 能讲解黄茶和白茶的冲泡程序</p> <p>3. 能说出黄茶和白茶的名品</p>	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀：能熟练准确概述黄茶和白茶茶类常识，能快速正确辨认黄茶和白茶名品，熟练掌握黄茶和白茶的冲泡技艺，并流畅的进行讲解。</p> <p>②良好：能基本概述黄茶和白茶茶类常识，能基本正确辨认黄茶和白茶名品，基本掌握黄茶和白茶的冲泡技艺，但手法生疏，能进行基础的茶艺讲解。</p> <p>③及格：尚能基本概述黄茶和白茶茶类常识，能基本辨认黄茶和白茶名品，略有差错，掌握黄茶和白茶</p>	

				<p>的冲泡技艺不完整,手法生疏,不能独立进行茶艺讲解。</p> <p>④不及格:不能概述黄茶和白茶茶类常识,不会辨认黄茶和白茶名品,不会进行黄茶和白茶的冲泡,不能进行茶艺讲解。</p>
8	花茶茶艺	<p>1.能概述花茶的功效、购买、保存方法等茶类常识</p> <p>2.能讲解花茶的冲泡程序</p> <p>3.能说出花茶(茉莉花、花草茶)的名品并进行茶艺冲泡</p>	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀:能熟练准确的概述花茶茶类常识,能辨认花茶名品,进行茉莉花茶、花草茶茶艺冲泡,动作精准熟练,并流畅生动的进行讲解。</p> <p>②良好:能基本概述花茶茶类常识,辨认花茶名品并进行茉莉花茶、花草茶茶艺冲泡,操作程序正确但不够流畅,手法略有生疏,能独立进行讲解。</p> <p>③及格:尚能基本概述花茶茶类常识,辨认花茶名品不完全,能进行茉莉花茶、花草茶茶艺冲泡,但操作程序有误,动作不够流畅,手法生疏,不能独立进行讲解。</p> <p>④不及格:不能基本概述花茶茶类常识,不会辨认花茶名品,不能进行茉莉花茶、花草茶茶艺冲泡,不会独立茶艺讲解。</p>
9	待客型功夫茶艺及茶事服务技巧	<p>1.能说出待客型功夫茶艺的服务流程与要点。能说出提高茶事服务水平和质量的要领。</p> <p>2.能够熟练运用待客型功夫茶艺的服务技能。能够完成茶事服务接待。</p>	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀:能熟练准确概述待客型功夫茶艺的服务流程、要点和提高茶事服务水平和质量的要领。能够熟练运用待客型工夫茶艺的服务技能和独立完成茶事接待服务。</p> <p>②良好:能基本概述待客型功夫茶艺的服务流程、要点和提高茶事服务水平和质量的要领。能够较熟练运用待客型工夫茶艺的服务技能和独立完成茶事接待服务,操作程序正确但不够流畅,手法略有生疏。</p> <p>③及格:尚能基本概述待客型功夫茶艺的服务流程、要点和提高茶事服务水平和质量的要领。能够基本完成运用待客型工夫茶艺的服务技能和茶事接待服务,但操作程序有误,动作不够流畅,手法生疏。</p> <p>④不及格:不能基本概述待客型功夫茶艺的服务流程、要点和提高茶事服务水平和质量的要领。不能够</p>

				展示待客型工夫茶艺的服务技能，不能够完成茶事接待服务。	
10	调饮茶艺	<p>1. 能说出制作红茶、黑茶调饮茶的流程与要点。能说出利用调饮茶艺进行接待服务的技术流程与要点。</p> <p>2. 能熟练运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能。能够进行调饮茶事服务接待。</p>	单人操作结合茶艺实训和达标测试表考核	<p>①优秀：能熟练准确概述制作红茶、黑茶调饮茶的流程与要点。能说出利用调饮茶艺进行接待服务的技术流程与要点。能熟练运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能。能够进行调饮茶事服务接待。</p> <p>②良好：能基本概述制作红茶、黑茶调饮茶的流程与要点。能基本概述利用调饮茶艺进行接待服务的技术流程与要点。能比较熟练运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能。能够进行调饮茶事服务接待，操作程序正确但不够流畅，手法略有生疏。</p> <p>③及格：尚能基本概述制作红茶、黑茶调饮茶的流程与要点。能基本概述利用调饮茶艺进行接待服务的技术流程与要点。能运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能。基本完成调饮茶事服务接待，但操作程序有误，动作不够流畅，手法生疏。</p> <p>④不及格：不能概述能基本概述制作红茶、黑茶调饮茶的流程与要点和调饮茶艺接待服务的技术流程与要点。不能运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能。不能够进行调饮茶事服务接待。</p>	