

<<茶艺师>>

图书基本信息

书名：<<茶艺师>>

13位ISBN编号：9787504588524

10位ISBN编号：7504588520

出版时间：2011-1

出版时间：中国劳动

作者：人力资源和社会保障部教材办公室//中国就业培训技术指导中心上海分中心//上海市职业培训研究发展中心

页数：86

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<茶艺师>>

### 内容概要

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。

1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。

上海市1+X的:培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

## <<茶艺师>>

### 书籍目录

茶艺师职业简介

第1部分 茶艺师(五级)鉴定方案

第2部分 鉴定要素细目表

第3部分 理论知识复习题

职业道德与职业守则

茶学基础

茶叶加工

茶文化的形成与发展

茶叶选择与保管

茶艺基础

茶馆服务

第4部分 操作技能复习题

清饮茶冲泡

调饮茶冲泡

第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案

第6部分 操作技能考核模拟试卷

## 章节摘录

- 版权页：插图：30.洞庭碧螺春产区是我国著名的茶、粮间作区。
- 31.庐山云雾茶的品质特征是香幽如兰、黄汤泛碧。
  - 32.蒙顶茶由于品质特殊，为历代文人所称颂。
  - 33.祁门红茶，香气馥郁且持久独特，似花果香。
  - 34.花茶既保持了浓郁爽口的茶味，又有鲜亮芬芳的花香。
  - 35.春茶外形一般紧结匀齐，芽壮叶厚，身骨重实，色泽光润。
  - 36.秋茶，内质香气较低，汤色浅尚明亮。
  - 37.凡是当年采制的春、夏、秋茶均为新茶，隔年以后的茶叶为陈茶。
  - 38.凡不是由茶树上采下的芽叶制成，且用来充当茶叶的都属于假茶。
  - 39.茶叶在高温高湿条件下，其品质的劣变速度最快最剧烈。
  - 40.茶叶保存期限的长短与包装储藏条件没有关系。
  - 41.茶艺源于生活，存在于生活，是生活高品位的体现。
  - 42.我国茶艺的多样性源于我国地域广阔。
  - 43.中国的茶饮早已融入了人们的日常生活，形成开门七件事——琴棋书画诗酒茶。
  - 44.清饮的基本方法是直接冲泡茶叶，无须在茶汤中加入作料。
  - 45.宋代蔡襄《茶录》中的饮茶法描写的是宋代点茶法。
  - 46.泰国、缅甸和我国云南一些少数民族相似，习惯吃“腌茶”。
  - 47.品茗杯主要用于乌龙茶的品啜。
  - 48.泡茶水温的高低与茶叶种类和制茶原料有关。
  - 49.要想泡好一杯茶，必须掌握好水温、茶量和浸泡时间。
  - 50.茶艺演示中的“赏茶”是将准备冲泡的少许茶样展示给来宾欣赏。
  - 51.品味就是品尝茶汤的滋味。
  - 52.“心”是指茶艺的精神内涵，是茶艺的生命。
  - 53.茶艺表演的艺术美通过仪表美和内心美来表达。
  - 54.茶艺表演者应逐渐锻炼和培养出高雅文明的气质。
  - 55.一杯茶只泡茶具容量的七分满，其寓意是“三分茶七分情”。

<<茶艺师>>

编辑推荐

《1+X职业技能鉴定考核指导手册:茶艺师(5级)》是由中国劳动社会保障出版社出版的。

<<茶艺师>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>