

<<茶艺师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<茶艺师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504554833

10位ISBN编号：7504554839

出版时间：2006-5

出版时间：中国劳动社会保障

作者：劳动和社会保障部教材

页数：138

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（中级）>>

内容概要

职业资格证书逐步成为就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数也因此而日益攀升，本书的读者对象是职业技能鉴定应试人员中的学生群体。

在内容上，根据考核要点的要求，逐条对读者进行鉴定前的强化训练；在形式上，根据考前科学的复习方式，逐步引领读者进入鉴定考核实战空间，并帮助读者到达胜利的彼岸。

本书包括应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化4部分。

应试指导——根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高适应能力，考出好成绩”“考核内容”4项内容，旨在帮助和指导读者在考核前做好知识和心理等多方面的应试准备。

实战演练——根据操作技能考核的要求，逐条对考核要点的操作技能进行具体指导，旨在使读者深入理解考核要点的要求，并熟练掌握考核要点要求的操作技能。

亲临考场——通过完整的操作技能考核试卷使读者熟悉考试形式，了解考场规则、评分原则和标准，有针对性地进行考前准备。

理论知识强化——根据理论知识鉴定考核要点的要求，给出理论知识考试复习重点内容，旨在帮助读者在考前对理论知识考核要点内容进行强化记忆，起到“临阵磨枪”的作用。

<<茶艺师(中级)>>

书籍目录

应试指导 技能鉴定考核试题形式 试卷的组成及考核注意事项 提高适应能力, 考出好成绩 考核内容 中级茶艺师操作技能鉴定考核要点表 中级茶艺师理论知识鉴定考核要点表 实战演练 考核要点1——接待服务 考核要点2——识别绿茶的品级 考核要点3——识别红茶的品级 考核要点4——识别黄茶的品级 考核要点5——识别乌龙茶的品级 考核要点6——识别白茶的品级 考核要点7——识别黑茶的品级 考核要点8——观茶汤识茶 考核要点9——识别茶具质量 考核要点10——茶艺茶具的配置 考核要点11——表演台的布置 考核要点12——配置品茗环境 考核要点13——泡茶的基本程序 考核要点14——绿茶的主泡 考核要点15——乌龙茶的主泡 考核要点16——武夷岩茶的主泡 考核要点17——普洱茶的主泡 考核要点18——茉莉花茶的主泡 考核要点19——清饮杯泡法 考核要点20——清饮壶泡法 考核要点21——调饮泡法 亲临考场 试卷1 试卷2理论知识强化 考核范围1——服务礼仪中的语言表达艺术 考核范围2——服务礼仪中的接待艺术 考核范围3——茶叶质量分级知识 考核范围4——茶具质量知识 考核范围5——有关泡茶用水知识 考核范围6——茶艺茶具配备基本知识 考核范围7——茶艺表演场所布置知识 考核范围8——茶艺表演基本知识 考核范围9——艺术品茗知识 考核范围10——了解中国各地名茶、名泉 考核范围11——茶的清饮法和调饮法知识 考核范围12——货品调配知识

<<茶艺师（中级）>>

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>