第一图书网, tushu007.com

# <<茶艺师>>

## 图书基本信息

书名：<<茶艺师>>

13位ISBN编号：9787504567826

10位ISBN编号：7504567825

出版时间：2008-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：刘启贵 著

页数：266

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

## 前言

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，上海市劳动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的鉴定考核细目和题库。
1+x中的1代表国家职业标准和鉴定题库，x是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识和技能要求的提高。
上海市职业标准的提升和1+x的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。
为配合上海市开展的1+x鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合上海市茶叶学会，组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

## 内容概要

《茶艺师(高级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——茶艺师（国家职业资格三级）组织编写。
《茶艺师(高级)》从强化培养操作技能，掌握～门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对提高从业人员基本素质，掌握高级茶艺师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。
《茶艺师(高级)》内容分为七个单元，主要内容包括：名茶品赏与鉴别、紫砂壶工艺与鉴别、时尚茶艺、茶会与茶会实务、茶席设计、培训辅导、茶艺英语等。
为便于读者掌握本教材的重点内容，每一单元后附有单元测试题及答案，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

## 书籍目录

第一单元 名茶品赏与鉴别1.1 名茶概述1.2 名茶品赏1.3 名茶鉴别职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案第二单元 紫砂壶工艺与鉴别2.1 陶器的演变与发展2.2 独特五色土2.3 成型手工技艺2.4 器形归类2.5 壶的鉴赏2.6 选择、使用和保养方法2.7 壶的作伪职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案第三单元 时尚茶艺3.1 时尚茶艺概述3.2 时尚茶艺创意调制的基本要求3.3 时尚茶艺演示3.4 时尚茶艺实训职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案第四单元 茶会与茶会实务4.1 茶会与茶会实务概述4.2 茶会实务职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案第五单元 茶席设计5.1 茶席设计探源5.2 茶席设计的基本构成要素5.3 茶席设计的一般结构方式5.4 茶席设计的题材及表现方法5.5 茶席设计的技巧5.6 茶席设计动态演示5.7 茶席动态演示中的服饰5.8 茶席设计展、演中音乐的选择与把握职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案第六单元 辅导培训6.1 辅导培训的基本方法6.2 辅导培训的基本组织形式6.3 辅导培训工作的基本环节6.4 教案编写职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案第七单元 茶艺英语7.1 TEA ETIQUETTE （茶礼）7.2 TEA SETS （茶具）7.3 TEA CUSTOM （茶俗）7.4 TEA ART（茶艺）职业技能鉴定要点单元测试题单元测试题答案职业技能鉴定考核简介知识考核模拟试卷（一）知识考核模拟试卷（二）知识考核模拟试卷（一）答案知识考核模拟试卷（二）答案技能考核模拟试卷（一）技能考核模拟试卷（一）评分表技能考核模拟试卷（二）技能考核模拟试卷（二）评分表技能考核模拟试卷（三）技能考核模拟试卷（三）评分表

## 章节摘录

插图：焚香一开始就从人们的生理需求迅速与精神需求结合在一起。
唐代就出现了争奇斗香的香文化形式。
宋代，它又和挂画、插花、点茶一起被称为“四艺”，一同出现在人们的日常生活中。
同时，中国的香文化还影响了日本。
日本古典名著《源氏物语》就曾记载了古代日本民族学习唐人的样子所举行的香会，后逐渐形成今天的日本香道。
香料的种类繁多，茶席中所使用的香料，一般以自然香料为主。
在自然的香料中，又注重从自然植物中进行香料的选择。
因为自然界中具有香成分的植物十分广泛，采集也比较容易。
例如，紫罗兰、丁香、茉莉等，可采其鲜花；柠檬、橘子等，可取其果皮；樟脑、沉香等，可采其树木枝干；龙脑等，可采其树脂；丁香、肉桂等，可采其果实。
这些原料采集后，用蒸馏、压榨、干燥等方法即可取得。
茶席中的香品，总体上分为熟香与生香，又称为干香与湿香。
熟香指的是成品香料，一般可在香店购买到。
熟香的样式有柱香、线香、盘香和条香等。
另有香片、香末等作熏香之用。
生香是指在做茶席动态演示之前，临场进行香的制作（又称香道表演）所用的各类香料。
生香的临场制作表演，既是一种技术，又是一种艺术，具有可观赏性，对于香道文化的传播，起着非同寻常的作用。
焚香的香炉种类十分繁多，大多为仿古的样式，如鼎、乳炉、鬲炉、敦炉、钵炉、洗炉、筒炉等。
在类别上又分为香炉、熏炉和手脚炉等。
在质地上有铜、铁、陶、瓷等。
茶席中的香炉，应根据茶席所表现的题材和内涵来选择。
香炉在茶席中的摆置，应把握不夺香、不抢风、不挡眼三个原则。
5．2．6挂画挂画又称挂轴。
茶席中的挂画是指以挂轴的形式，悬挂在茶席背景中书与画的统称。
书以汉字书法为主，画以中国画为主。

## 编辑推荐

《茶艺师(高级)》可作为茶艺师（国家职业资格三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术院校相关专业师生，以及本职业从业人员参加岗位培训使用。

第一图书网, tushu007.com



## 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