

<<茶艺师>>

图书基本信息

书名：<<茶艺师>>

13位ISBN编号：9787504564207

10位ISBN编号：7504564206

出版时间：2008-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部，中国就业培训技术指导中心组织 编写

页数：173

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>>

前言

为推动茶艺师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在茶艺从业人员中推行国家职业资格证书制度，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准—茶艺师》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——茶艺师》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业技能为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对茶艺师职业活动的领域，按照模块化的方式，分初级、中级、高级、技师、高级技师5个级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

《国家职业资格培训教程——茶艺师（技师技能 高级技师技能）》适用于茶艺技师和茶艺高级技师的培训，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

本书由余悦、刘清荣、龚建华、连振娟、柏凡编写，陈文华、余悦主编；姚国坤、刘启贵审稿。

余炳荣、王志标对本书文字作了较大的修改加工。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

<<茶艺师>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——茶艺师》的要求，由劳动和社会保障中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

本书包括技师技能、高级技师技能两部分。

分别介绍了茶艺师技师、高级技师应掌握的工作技能及相关知识，内容涉及茶艺馆布局设计、茶艺表演与茶会组织、茶艺服务、茶艺创作、管理与培训、茶文化研究等。

<<茶艺师>>

书籍目录

茶艺师技师工作技能

第一章 茶艺馆布局设计

第一节 茶艺馆设计要求

第二节 茶艺馆布置

第二章 茶艺表演与茶会组织

第一节 茶艺表演

第二节 茶会组织

第三章 管理与培训

第一节 服务管理

第二节 茶艺培训

茶艺师高级技师工作技能

第四章 茶艺服务

第一节 茶饮服务

第二节 茶叶保健服务

第五章 茶艺创作

第一节 茶艺编创

第二节 茶会创新

第六章 管理与培训

第一节 技术管理

第二节 培训

第七章 茶文化研究

第一节 茶文化研究的现状

第二节 茶文化论文的写作

参考文献

章节摘录

1. 古典式古典式品茗室，从使用的器具来说，可以细分为两种类型：一是古董式，即所用器具为真正的清代以前的原物，最迟也为民国时期的，均称得上是文物级的器物。二是仿古式，即所用器具只是仿照古代的形制，体现出一种古典式的氛围。如室内家具均选用明式桌椅，材料为红木、花梨等高档木料，镶嵌大理石（螺细者更佳），有的也用仿红木；壁架采用空心雕刻或立体浮雕；用中国书画为壁饰，并辅以插花、盆景等各种摆设。而从风格来说，则有宫廷式（沿袭古代宫廷摆设）、厅堂式（模拟古代士大夫和贵族家的厅堂）、书斋式（以古代传统的家居书房为模式）、禅房式（模仿古代禅房的品茗制式）、床寐式（以传统的雕镂描金眠床为品茗处）等。如杭州中国茶叶博物馆的仿明茶室，就是传统居家的客堂形式。正对大门以板壁隔开内外两堂，壁正中悬画轴，两侧为一副对联。壁下摆长形茶几，上置大型花瓶等饰物。长茶几正中前设八仙桌（或四仙桌），桌两侧各安太师椅一把。整个结构古朴严谨，充满大家气派。又如上海汪怡记茶艺馆的大厅茶室，雕花隔房内是茶艺表演台，大厅内设镶大理石桌面的红木桌椅。壁架上陈列了茶样罐和茶壶具，壁上悬挂各种字画。还如杭州墅园茶艺馆的大厅，正中用红木贝雕屏风装饰，一侧设古筝演奏台，大厅内散放桌椅；房厅正中放置红圆桌和八把红木靠背椅，壁龛上摆置各种饰物。
2. 乡土式乡土式风格品茗室，具有鲜明的地域文化色彩，或着重渲染山野之趣。一般说来，乡土式品茗室与所处地域的文化色彩是追求同一性的。但是，也有的大打差异牌，以当地罕见的乡土风情吸引消费。从总体上看，乡土式品茗室内家具多用木、竹、藤制成，式样简朴而不粗俗，不施漆或只施以清漆。壁上一般不用多余饰物，为衬托气氛，墙上可以挂一些蓑衣、箬帽、渔具或玉米棒、红干辣椒串、宝葫芦等点缀，让人仿佛置身于山间野外、渔村水乡。如泉州古厝茶馆，设在一座很典型的三进式闽南院落。茶馆的摆设很朴实又很别致，茶桌是在石臼或大水缸上面铺二块玻璃板，体现出乡土风格。又如四川成都的一些茶馆，馆内皆为竹制桌椅，梁上悬挂小钩，供茶客挂鸟笼，边逗鸟边喝茶。
3. 民族风情式中国是一个多民族的国家，各民族都有自己独特的民族文化与饮食习惯，饮茶也有自己的特色。民族风情式品茗室，是把独具特色的民族饮茶文化运用到茶室布置，让客人在品茶之余，感受强烈的民族风情。民族风情式品茗室的布置，一般应注意三个方面：一是品茗室内的陈设，要采用最能体现这一民族文化的屋内装饰。二是饮茶器具必须是该民族特有的，如西藏酥油茶制作时的长圆形的打茶筒，南疆维吾尔族煮香茶时用的铜制长颈茶壶，土家族制作擂茶用的擂棍与擂盆。三是有与该民族相适应的茶饮，如回族的刮碗子茶，蒙古族的咸奶茶，白族的三道茶，等等。在这类茶室虽然也可以喝别的茶，但作为特色，应有民族茶饮，以备客人所需。

<<茶艺师>>

编辑推荐

《茶艺师[技师技能高级技师技能]》适用于茶艺技师和茶艺高级技师的培训。

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>