

ICS 03.180

CCS A 18

T/BSCA 0002-2025

TB

团 体 标 准

T/BSCA 0002-2025

茶道师资能力培训与评价

Tea Ceremony Instructor Training and Evaluation

2025. 12. 1 发布

2026. 1. 1 实施

北京丝路文化发展协会
中国成人教育协会文化创意教育专业委员会

联合发布

目 次

前 言	3
引 言	4
茶道师资能力培训与评价	5
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
3.1 茶道 Tea Ceremony	5
3.2 茶道师资 Tea Ceremony instructor	5
3.3 茶台 Tea Space	5
4 能力要求	6
4.1 知识体系	6
4.2 技能水平	6
4.3 教学能力	6
4.4 职业守则和素养	6
5 培训内容	7
5.1 茶叶知识与茶文化	7
5.2 茶道哲学思想与核心精神	8
5.3 茶道礼仪规范与人文内涵	8
5.4 茶具知识	9
5.5 茶与健康及科学饮茶	9
5.6 礼仪知识	9
5.7 美学知识	9
5.8 其他知识	10
6 考核与评价	10
6.1 理论知识考核标准	10
6.2 技能实操考核标准	11
6.3 教学能力考核标准	11
6.4 教材教具与教学平台	11
7 证书管理	12
7.1 跨级申报	12
7.2 证书效力	12
参考文献	12

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由流霞溢香（北京）非物质文化遗产保护有限公司、北京唐密茶道文化交流中心提出。

本文件由北京丝路文化发展协会归口。

本文件起草单位：流霞溢香（北京）非物质文化遗产保护有限公司、北京唐密茶道文化交流中心、中国成人教育协会文化创意教育专业委员会、北京丝路文化发展协会国际茶人之家委员会、四川三星堆文化事业有限责任公司、汝州市天佑汝瓷有限公司。

本文件主要起草人：楼宇烈（顾问）、谢美霞、江红、田彤、王梦石、李萍、黄昆、杨颖、袁新宇、李颖华、钟富申、尚子健、李金龙、凌舒昉、李建华、朱福云、王松滨、李亚琴。

本文件为首次制定。

引 言

茶道，作为中华传统文化的瑰宝，承载着“精、行、俭、德”的哲学精神，是连接历史文脉与现代生活的精神纽带。随着文化自信的深化与茶产业的高质量发展，茶道教育已成为弘扬传统文化、培育人文素养的重要载体。

然而，当前茶道培训市场存在着课程体系混乱、师资队伍专业能力参差不齐、培训体系碎片化、教学效果不明显等问题，制约了茶文化更好地传承与创新。同时，茶道培训机构缺乏统一的能力评价标准，导致学员技能水平与职业素养难以保障。

为规范茶道师资培养路径、提升教育教学质量，特制定本标准，旨在构建科学化、系统化的茶道师资能力发展框架。

茶道师资能力培训与评价

1 范围

本文件规定了茶道师资的培训目标、能力要求、培训内容、考核认证及管理要求。

本文件适用于茶文化培训机构、职业院校、行业协会等开展的茶道师资培训与能力评价；也适用于不同茶道流派（如中国不同地域流派、国际茶道流派等）的师资培养，各流派可在本文件基础上结合自身特点制定实施细则。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GZB 4-03-02-07 茶艺师国家职业技能标准（2018年版）

SB/T 10733-2012 茶艺师岗位技能要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶道 Tea Ceremony

是以烹茶、点茶、饮茶为契机营造场域的综合文化活动形式。融合茶叶鉴别、冲泡技艺、器物审美、空间营造、礼仪规范与哲学思想于一体的综合性文化艺术实践。是以修行悟道为宗旨的饮茶艺术，是饮茶之道和饮茶修道的统一。茶艺、茶礼、茶境、茶修是茶道的四真谛。

3.2 茶道师资 Tea Ceremony instructor

具备茶学知识、技能及教学能力，能够系统传授茶道知识、技能和文化内涵，并有效指导学员学习与实践的专业人员。

3.3 茶台 Tea Space

指品茶人的活动空间，是为完成某个茶文化主题活动或满足不同情境的需要，规划、设计、营造出来的氛围、场域。茶台以茶为灵魂，以茶具为辅助，不仅包含桌面上具有实用性、观赏性的茶器，还包含品茶人的视觉感舒适度、身心舒适度及整体性、艺术性等因素。

4 能力要求

4.1 知识体系

茶道师资应掌握以下知识内容：

- 4.1.1 六大茶类的分类及其基本特性；
- 4.1.2 茶叶种植与制作工艺基础知识；
- 4.1.3 代表性名茶的认知与品鉴要点；
- 4.1.4 茶学专业核心知识；
- 4.1.5 茶叶生物化学及感官审评等基础内容；
- 4.1.6 茶叶储存与保鲜的相关知识；
- 4.1.7 中外茶道发展历史与主要哲学思想；
- 4.1.8 教学法基础理论与课程设计原理。

4.2 技能水平

茶道师资应具备以下专业技能：

- 4.2.1 掌握至少两个流派的茶道规范演示能力；
- 4.2.2 独立设计 8 学时茶道课程；
- 4.2.3 能熟练运用多媒体教具辅助教学；
- 4.2.4 掌握不同茶类的科学冲泡技艺，能准确控制水温与冲泡时间。

4.3 教学能力

茶道师资应具备以下教学相关能力：

- 4.3.1 教育学与成人学习理论基础；
- 4.3.2 课程设计与教案编写能力；
- 4.3.3 教学组织与课堂管理技巧；
- 4.3.4 灵活运用讲解、示范、指导与反馈等多种教学方法的能力；
- 4.3.5 学员学习效果的观察与评估能力；
- 4.3.6 良好的沟通技巧与表达能力。

4.4 职业守则和素养

4.4.1 职业守则

茶道师资应遵守以下职业守则：

- 4.4.1.1 热爱专业，忠于职守；
- 4.4.1.2 遵纪守法，文明经营；
- 4.4.1.3 礼貌待人，热情服务；
- 4.4.1.4 真诚守信，一丝不苟；
- 4.4.1.5 钻研业务，精益求精。

4.4.2 职业素养

茶道师资应具备以下职业素养：

- 4.4.2.1 热爱中华优秀传统文化，弘扬中华茶文化，具有较强的文化认同感；
- 4.4.2.2 坚持文化传播的客观性原则；
- 4.4.2.3 遵守职业道德，尊重他人，遵守师德规范与教学伦理原则；
- 4.4.2.4 具备良好的服务意识与责任意识；
- 4.4.2.5 具备良好的语言表达能力与沟通能力；
- 4.4.2.6 掌握基本的教学组织与课堂管理能力；
- 4.4.2.7 具备一定的茶文化研究与传播能力；
- 4.4.2.8 熟悉知识产权保护相关规定；
- 4.4.2.9 遵守对服务对象隐私等信息的保密原则。

4.4.3 职业要求

4.4.3.1 师德师风

贯彻落实新时代党的教育方针，为人师表，从严执教，严谨治学，遵守学术道德规范。

4.4.3.2 专业能力

学科专业能力，包括掌握扎实的茶学知识，茶文化知识，传统文化知识及茶叶知识等专业体系；了解学科前沿动态。

教学实施能力，包括设计合理教案、运用多种教学方法、进行有效课堂管理和教学评价。

教研创新能力，参与教研活动、开发课程资源、改进教学方法等。

4.4.3.3 职业教育素养

具有相应理论和实践教学能力，紧跟产业发展前沿趋势，注重深入企业实践。

5 培训内容

5.1 茶叶知识与茶文化

5.1.1 茶叶知识

- 5.1.1.1 茶树基本知识；
- 5.1.1.2 茶叶种类；
- 5.1.1.3 主要名茶及其产地；
- 5.1.1.4 茶叶加工工艺及特点；
- 5.1.1.5 茶叶主要成分；
- 5.1.1.6 茶叶品质鉴别知识；
- 5.1.1.7 茶叶储存方法；
- 5.1.1.8 茶叶产销概况。

5.1.2 茶文化基本知识

5.1.2.1 中国茶的源流；

5.1.2.2 茶道历史源流与发展（涵盖主要流派，如宫廷茶道、寺庙茶道、文人茶道、民间茶俗、日本茶道、韩国茶礼、英国午后茶等）；

5.1.2.3 饮茶方法的演变（包括主要茶道流派的特点及其历史演变）；

5.1.2.4 中国茶文化精神；

5.1.2.5 中国饮茶风俗；

5.1.2.6 茶与非物质文化遗产保护；

5.1.2.7 茶的传播及影响；

5.1.2.8 外国饮茶风俗。

5.2 茶道哲学思想与核心精神

以贯彻精、行、俭、德的茶道精神为核心。

5.2.1 精、行、俭、德

“精行俭德”就是要精心一志，努力上进，为人谦虚，谨慎处事，以谦树德。“精行俭德”是陆羽首先提出的，茶为饮，最适合那些具有美好的行为和高尚俭节的道德情操的人品饮。

5.2.2 茶境

指在行茶过程中营造的平和、宁静、和谐的意境，使参与者在身心灵层面获得深层的审美与精神享受，体现难以言传的禅意与美感。

5.2.3 修道

培养通过煮茶、泡茶、品茶等过程，引发身心与心灵的多重感知的意识，逐步实现由量变到质变的内在升华，是茶道修习的核心路径。

5.2.4 茶道美学基础

包括人文美学、空间美学与器物审美等内容。

5.3 茶道礼仪规范与人文内涵

5.3.1 泡茶技能

具备茶叶基础知识与鉴别能力，掌握各类茶具的使用方法与泡茶专业技能。

5.3.2 茶艺技能

茶艺是指泡茶技艺与美学、艺术相结合的艺术表现形式，强调泡茶过程中的审美性与艺术性。

5.3.3 茶道礼仪

包括接待问候、泡茶动作、眼神表情、语气语调、伸掌示意、奉茶敬茶、送客礼节等在内的礼仪规范。

5.3.4 茶道感育

通过茶道实践培养个体的感知力、认知力、意识感受力与获得感，提升综合素质。

5.3.5 茶道美育

通过茶道活动提升人的视觉、触觉、嗅觉、味觉等多感官感知力和审美能力，体现茶与艺术、美学的融合。

5.3.6 茶道德育

将茶道感育的理念与方法应用于道德建设与教育中，促进人格完善与社会和谐。

5.3.7 茶道获得感

在茶的品饮与体验中，领悟其深厚文化内涵，既获得身体健康滋养，又受到文化熏陶，从而提升修养、陶冶情操，净化心灵。

5.4 茶具知识

5.4.1 茶具的历史演变；

5.4.2 茶具的种类及产地；

5.4.3 瓷器茶具的特色及鉴赏知识；

5.4.4 陶器茶具的特色及鉴赏知识；

5.4.5 紫砂茶具的特色及鉴赏知识；

5.4.6 其他茶具的特色。

5.5 茶与健康及科学饮茶

5.5.1 茶与健康的关系；

5.5.2 科学饮茶常识；

5.5.3 泡茶用水知识。

5.6 礼仪知识

服饰礼仪、形象礼仪、接待礼仪、服务礼仪等相关知识：参照 GZB 4-03-02-07。

5.7 美学知识

5.7.1 茶器具的选择、识别、使用、保养与搭配美学；

5.7.2 茶台与空间布置；

5.7.3 香道知识；

5.7.4 插花知识；

- 5.7.5 茶点选配知识；
- 5.7.6 空间氛围与音乐的搭配。

5.8 其他知识

- 5.8.1 茶文化数字化传播知识；
- 5.8.2 跨境茶事活动组织相关知识；
- 5.8.3 其他符合新时代国家文化及教育政策的相关要求。

6 考核与评价

各等级对应的国家职业资格、考核权重及晋级间隔见表 1。

表 1 各等级对应的国家职业资格、考核权重及晋级间隔

等级	对应国家职业资格	考核权重分配	晋级间隔
助教级 (五/四级)	初级/中级 (五/四级)	知识 30%+技能 50%+教学 20%	≥1 年
讲师级 (三级)	高级 (三级)	知识 25%+技能 40%+教学 25%+文化 10%	≥2 年
高级讲师级 (二级)	技师 (二级)	知识 20%+技能 30%+教学 30%+文化 20%	≥3 年
教授级 (一级)	高级技师 (一级)	知识 15%+技能 20%+教学 30%+文化 35%	≥5 年

6.1 理论知识考核标准

各等级理论知识考核标准及考核内容见表 2：

表 2 各等级理论知识考核内容、考核形式及合格标准

等级	考核内容	考核形式及考核时长	合格标准
助教级 (五/四级)	六大茶类基本特性与冲泡原理 基础茶器具功能与使用规范 茶文化简史 (陆羽《茶经》核心思想)	闭卷笔试 (选择题+简答题), 60 分钟	正确率 ≥70%, 需识别 80%以上 常见茶样
讲师级 (三级)	茶道各流派的特点 茶道哲学思想 (“精行俭德” 精神内涵) 茶台布置美学原理 (色彩搭配、空间布局)	PPT+案例分析 (如解析茶会策划方案), 90 分钟	
高级讲师级 (二级)	茶道与传统文化关联性 (儒释道文化对茶道的影响) 茶文化研究前沿 (非遗保护、技艺创新) 跨文化茶礼差异分析 (如中/英/韩/日文化差异)	专题研究报告 (如 “茶道德育在社会教育中的应用”)	
教授级 (一级)	茶道理论体系构建 (提出新学术框架) 国际茶文化传播策略 (如设计跨国茶文化交流项目)	专业论文及以上	

各等级理论知识权重和技能要求权重见表 3:

表 3 各等级理论知识和技能要求权重表

	等级	职业道德	基础知识	接待准备	茶道演示	茶道礼仪	茶台设计	茶会设计	课程设计	课堂管理	教学管理	合计
理论知识权重/ 技能要求权重	助教级 (五/四级)	5/	35/	15/ 15	30/ 70	15/ 15	—	—	—	—	—	100/ 100
	讲师级 (三级)	5/	25/	5	20/ 30	10/ 15	10/ 15	10/ 15	15/ 25	—	—	100/ 100
	高级讲师级 (二级)	5/	—	—	—	—	20/ 20	20/ 20	25/ 20	15/ 20	15/ 20	100/ 100
	教授级 (一级)	5/	—	—	—	—	30/ 30	25/ 20	20/ 20	10/ 15	10/ 15	100/ 100

6.2 技能实操考核标准

各等级技能实操考核标准及考核内容见表 4:

表 4 各等级技能实操考核内容及评分要点

等级	考核内容	创新性任务	评分要点
助教级 (五/四级)	规范演示 2 种茶道仪式 茶叶鉴别	无	动作准确性、流程连贯性
讲师级 (三级)	完成≥3 种茶道流派 茶叶品质鉴别	设计 8 学时茶道课程大纲	水温控制 (±3℃)、时间控制 (±5 秒)
高级讲师级 (二级)	创编主题茶会 (如节气主题 茶会)	策划并实施主题茶会	茶汤品质 (审评得分≥85)、观 众互动效果
教授级 (一级)	参与行业技术标准编写	主持国际茶文化展演项目	文化传播深度、跨文化适配性。 实操考核需现场录制视频, 由 3 名高级技师独立评分取平均

6.3 教学能力考核标准

各等级教学能力考核标准及考核内容见表 5:

表 5 各等级教学能力考核内容及形式

等级	考核内容	形式
助教级 (五/四级)	协助主讲完成单课时教案 (如“茶具使用入门”) 学员动作纠错 (错误识别率≥90%)	模拟课堂辅助教学 (15 分钟)
讲师级 (三级)	独立讲授 4 学时理论课 (如“茶道礼仪规范”) 运用多媒体教具 (PPT/视频) 辅助教学	真实课堂录像+学员满意度调查 (满意度≥80%)
高级讲师级 (二级)	培训初/中级师资 (指导教学实习≥40 学时) 开发认证课程体系 (如《少儿茶道教官培训大纲》)	提交培训成果报告+学员考核通过 率≥85%
教授级 (一级)	培养高级师资团队 (带徒≥5 人并通过技师考核) 参与编写茶道教材	教学成果展示。

6.4 教材教具与教学平台

6.4.1 由北京唐密茶道文化交流中心根据本文件编写的《中国茶道文化基础》等课程教材

和教学手册；

6.4.2 涉及线上学习的，由北京唐密茶道文化交流中心根据本文件开发或授权的教学平台。

7 证书管理

7.1 跨级申报

◆讲师（三级）：需从业≥3年+120学时培训；

◆助教（五/四级）→高级讲师（二级）：主持≥5场的茶会（10人以上）+发表茶文化研究成果。

◆取得高等院校本专业学历认证、人社及教育行政部门职业认证、取得行业高级及以上技能资格认证的人员，可直接跨级申报高级讲师级（二级）及以上认证。

7.2 证书效力

通过考核颁发茶道师资能力等级证书。

助教级（五/四级）证书有效期三年；讲师级（三级）及以上证书有效期为五年。

参考文献

[1] GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第一部分：标准化文件的结构和起草规则.2020年10月1日实施

[2] GB/T 28914-2012 成人教育培训工作者服务能力评价

[3] GB/T 28915-2012 成人教育培训组织服务通则

[4] GB/T 29358-2012 非正规教育与培训的学习服务质量要求 职业培训

[5] GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法

[6] GB/T 30766-2014 茶叶分类