

ICS 67.140.10
X55

团体标准

T/CTSS 6-2020

中国茶艺水平评价规程

Evaluation regulation for level of Chinese Tea Ceremony

2020-03-18 发布

2020-03-18 实施

中国茶叶学会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国茶叶学会茶艺专业委员会提出。

本标准由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：中国茶叶学会。

本标准主要起草人：周智修、陈钰、蔡荣章、刘栩、于良子、沈冬梅、叶汉钟、段文华。

中国茶艺水平评价规程

1 适用范围

本标准规定了中国茶艺水平评价的评价组织、评价条件和评价方式。

本标准适用于十八岁（含）以上中国茶艺的从业者、教学科研者、爱好者等；也适用于相关机构组织。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

T/CTSS 3 茶艺职业技能竞赛技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

茶艺 tea ceremony

茶艺的定义参照 T/CTSS 3 的规定。

中国茶艺水平评价 Code of practice for evaluating the level of Chinese Tea Ceremony

以十八岁（含）以上中国茶艺的从业者、教学科研者、爱好者为评价对象，由取得资格的茶艺水平评价机构，通过组织测评茶叶相关理论知识、茶艺操作技能等水平开展的水平评价活动。

4 评价组织

4.1 组织机构

中国茶艺水平评价工作由中国茶叶学会理事会领导管理，由学会秘书处组织实施。

4.2 评价机构

由取得中国茶叶学会认可资格的中国茶艺水平评价机构，具体开展中国茶艺水平评价工作。

5 评价条件

5.1 水平设置

中国茶艺水平共设九个等级，各等级依次递进，具体要求见附录 A。

5.2 申请条件

凡十八岁（含）以上，视觉、嗅觉、味觉、触觉等感知功能良好的中国茶艺的从业者、教学科研者、爱好者，均可申请中国茶艺水平等级评价。

5.3 评价要求

5.3.1 根据自身接受专业教育的水平以及从事茶艺行业的资质，申报人可选择五级（含）以下的申报起始级别。起始级别评价通过后，更高水平的的评价需要逐级进行；若起始级别评价未通过，则降级申报。

5.3.2 五级以下等级通过后需间隔 1 年方可申报下一等级；五级、六级通过后需间隔 2 年方可申报下一等级；七级、八级通过后需间隔 4 年方可申报下一等级。

6 评价方式

6.1 评价形式及分值

分为理论测评和技能测评两种形式，满分均为 100 分。

6.2 理论测评

采用线上或线下闭卷考试的方式进行。

6.3 技能操作测评

采用现场操作和现场答辩的形式进行。

6.4 成绩判定

理论成绩与技能成绩均 ≥ 90 分为优秀；理论成绩与技能成绩均 ≥ 80 分为良好；理论成绩与技能成绩均 ≥ 60 分为合格；理论成绩与技能成绩任意一项 < 60 分为不合格。

6.5 评价时间

由中国茶叶学会发布当年评价计划。

6.6 水平证书

成绩合格以上，由中国茶叶学会授予相应水平等级的证书。

附录A
(规范性附录)

表 A.1 中国茶艺水平各等级要求

等级	人文社会科学知识要求	自然科学知识要求	技能要求
一	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶的古今称谓演变基础知识; 2.茶的起源简史;中国茶和饮茶方法的演变基础知识;中国茶的外传及影响基础知识; 3.中国饮茶风俗基础知识; 4.茶器的历史演变基础知识;常用茶器具的种类、产地及特色知识; 5.茶艺基础知识; 6.礼仪基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶树基础知识; 2.茶叶分类与基本品质特征知识; 3.茶叶的主要成分基础知识; 4.科学饮茶基础知识; 5.泡茶用水分类与选择基础知识; 6.茶叶储藏保管基础知识; 7.茶叶质量安全基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能够掌握茶艺的基本手法; 2.能够掌握玻璃杯、盖碗、紫砂壶使用要求与技巧; 3.能够掌握某一茶类冲泡的适宜水温、茶水比、浸泡时间,饮用水应符合 GB 5749 的规定; 4.能分辨六大茶类中 15 款以上主要名茶。
二	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶事艺文基础知识;咏茶诗词、名作基础知识; 2.战国、秦汉、魏晋南北朝相关历史及相关茶事知识; 3.中国名茶、名泉基础知识;有关茶叶的传说、典故基础知识; 4.外国饮茶风俗基础知识; 5.个人礼仪基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶树的适生环境基础知识; 2.茶叶的加工工艺基础知识; 3.中国主要名茶的品质特征基础知识; 4.茶叶感官审评方法基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能够掌握三大茶类的生活型茶艺; 2.能够掌握三大茶类的修习型茶艺; 3.能够简单布置茶艺冲泡台; 4.能够制作调饮红茶; 5.能够掌握茶叶感官审评操作流程,审评方法应符合 GB/T 23776 的规定; 6.能鉴别 20 款以上中国主要名茶品质特征。
三	<ol style="list-style-type: none"> 1.涉茶书画和咏茶诗、典籍基础知识; 2.陆羽和《茶经》基础知识;隋、唐、五代相关历史及相关茶事基础知识; 3.中国儒、释、道的主要思想基础知识;儒学文化基础知识; 4.茶席设计基本知识; 5.中国茶俗基础知识; 6.社交礼仪基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶叶中主要品质成分基础知识; 2.茶叶主要内含成分与品质的关系基础知识; 3.茶叶审评基础知识; 4.茶与健康基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能够根据冲泡要素掌握六大茶类的生活型茶艺; 2.能够掌握六大茶类的修习型茶艺; 3.能够进行简单的茶席设计; 4.能够进行简单的茶艺演示,并能演示一种以上少数民族茶艺或各地风俗茶艺; 5.能运用茶叶感官审评方法; 6.能鉴别 30 款以上六大茶类中代表性茶叶品质。

四	<p>1.唐宋咏茶诗词；涉茶书画；插花、熏香、音乐等相关知识；</p> <p>2.宋代相关历史及相关茶事知识；</p> <p>3.中国茶道精神基础知识；佛学文化基础知识；</p> <p>4.茶席设计原理知识；</p> <p>5.少数民族茶俗及地方茶俗知识；</p> <p>6.涉茶非物质文化遗产知识；</p> <p>7.礼仪文化基础知识。</p>	<p>1.茶树品种、栽培技术、生态环境、加工工艺与茶叶品质的关系基础知识；</p> <p>2.茶叶品质相关标准知识；</p> <p>3.茶叶感官审评术语基础知识。</p>	<p>1.能够进行茶席设计，独立完成茶席设计作品；</p> <p>2.能够进行茶艺演示，能够在演示中选择适当的茶艺插花、熏香、茶挂、服饰、音乐等；能演示三种以上少数民族茶艺或各地风味茶艺，并介绍其文化内涵；</p> <p>3.能鉴别一类茶中主要名茶的茶叶品质高低。</p>
五	<p>1.元代戏曲、明清小说基础知识；涉茶艺文典籍基础知识；</p> <p>2.元明清相关历史及相关茶事知识；</p> <p>3.中国茶文化精神的主要内涵知识；道家文化基础知识；</p> <p>4.茶会策划与组织基础知识；</p> <p>5.茶馆历史文化知识；</p> <p>6.礼仪文化知识。</p>	<p>1.茶树品种、栽培技术、生态环境、加工工艺与茶叶品质关系知识；</p> <p>2.茶产品的深加工及多元化利用基础知识；</p> <p>3.再加工茶的品质特征基础知识；</p> <p>4.茶叶品质评定基础知识。</p>	<p>1.能够进行仿古茶艺演示；</p> <p>2.能够进行小型茶会组织；</p> <p>3.能够掌握再加工茶的审评；</p> <p>4.能够对传统茶饮进行设计创新；</p> <p>5.能鉴别二类茶中主要名茶的茶叶品质高低。</p>
六	<p>1.茶事艺文经典基础知识及茶诗词知识；</p> <p>2.近现代相关历史及相关茶事知识；当代茶业发展概况知识；</p> <p>3.儒释道经典基础知识（论语、心经、道德经、庄子等）；</p> <p>4.国外饮茶习俗、文化、礼仪基础知识（日本、韩国、英国等）；</p> <p>5.茶宴知识；</p> <p>6.茶艺演示编创原理知识；茶艺编创写作与茶艺解说知识；</p> <p>7.茶叶冲泡参数设计原理知识；</p> <p>8.少儿茶艺教学基础知识；</p> <p>9.茶礼基础知识。</p>	<p>1.茶叶物质成分浸出及呈味相关知识；</p> <p>2.茶树品种和栽培技术与绿茶、红茶特征形成原理相关知识；</p> <p>3.生态环境与绿茶、红茶特征形成原理相关知识；</p> <p>4.加工工艺与绿茶、红茶特征形成原理相关知识；</p> <p>5.绿茶、红茶茶叶审评术语标准知识；</p> <p>6.其它产茶国代表性茶产品知识。</p>	<p>1.能够进行茶艺演示编创，能用文字阐释所编创茶艺的文化内涵并能进行解说；</p> <p>2.能根据茶叶感官审评结果设计绿茶、红茶的最佳冲泡参数；能够对绿茶、红茶进行茶汤质量调控；</p> <p>3.能够掌握一定的茶艺传播技能；</p> <p>4.能够简单掌握少儿对六大茶类的科学冲泡方法及原理；</p> <p>5.能够鉴别绿茶、红茶中主要名茶的质量优次和等级。</p>

七	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶事艺文经典知识及茶书画知识; 2.中国茶文化的全球传播知识; 3.唐宋茶器历史文化知识; 4.美学与中国茶艺相关知识; 5.茶艺培训基础知识; 6.茶礼文化基础知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶树品种和栽培技术与白茶、黄茶特征形成原理相关知识; 2.生态环境与白茶、黄茶特征形成原理相关知识; 3.加工工艺与白茶、黄茶特征形成原理相关知识; 4.白茶、黄茶茶叶审评术语标准知识; 5.茶叶质量安全控制知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能够设计、创作不同类型的中型茶会; 2.能根据茶叶感官审评结果设计白茶、黄茶的最佳冲泡参数;能够对白茶、黄茶进行茶汤质量调控; 3.能制定并实施茶艺培训计划,能组织进行茶艺培训教学工作; 4.能够鉴别白茶、黄茶中主要名茶的质量优次和等级。
八	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶事艺文经典知识及茶篆刻、书籍知识; 2.中国茶文化生成史知识; 3.中国文化史基础知识; 4.明清茶器历史文化知识; 5.中国古典美学基础知识; 6.茶礼文化知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶树品种和栽培技术与黑茶、乌龙茶、再加工茶特征形成原理相关知识; 2.生态环境与黑茶、乌龙茶、再加工茶特征形成原理相关知识; 3.加工工艺与黑茶、乌龙茶、再加工茶特征形成原理相关知识; 4.黑茶、乌龙茶、再加工茶茶叶审评术语标准知识; 5.常见茶叶品质缺陷知识; 6.快饮调味茶的配方设计知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能够设计、创作不同类型的大型茶会; 2.能根据茶叶感官审评结果设计黑茶、乌龙茶、再加工茶的最佳冲泡参数;能够对黑茶、乌龙茶、再加工茶进行茶汤质量调控; 3.能用茶叶审评专业术语表述常见品质缺陷; 4.能调配三种茶类以上的调饮茶品; 5.能够设计、创造有特色的茶饮空间; 6.能科学设置茶艺培训课程,能编写培训讲义; 7.能够鉴别黑茶、乌龙茶中主要名茶的质量优次和等级。
九	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶艺学相关知识; 2.中国艺术史基础知识; 3.中国哲学史基础知识; 4.茶艺研究相关知识; 5.调研报告与专业论文写作知识; 6.茶艺转化与创新相关知识; 7.茶艺与创意产业相关知识; 8.实用新型发明相关知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.主要名茶标准知识; 2.茶叶中的主要功效成分与人体健康相关知识; 3.茶叶感官品质与茶汤呈现综合运用知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能对自创茶艺作品及茶席进行专业技术点评和指导; 2.能对不同类型的茶会进行专业技术点评和指导; 3.能够调查分析现今茶艺发展概况,能够在茶、水、器、技、艺、境等茶艺领域独立进行理论研究,并有相关著作或论文; 4.能够艺术地呈现茶汤作品; 5.能够鉴别六大茶类中主要名茶的质量优次和等级。