

中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会

关于举办酒体设计师技能提升培训班的通知

各相关单位：

2019年12月30日，李克强总理主持召开国务院常务会议指出，深化“放管服”改革，将技能人员水平评价由政府认定改为实行社会化等级认定，接受市场和社会认可与检验。也就是说职业技能“具体的评价组织实施主体，改为由用人单位和社会培训评价组织来进行”。

为进一步落实国务院“放管服”改革精神，助力技能人才成长和弘扬工匠精神，促进产业升级和高质量发展，提升中国传统酒类产品的多元化及市场竞争力，掌握酒类品质监控与酒体设计的基本技能和技术，中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会利用线上直播平台开展了系列酒类技术公益讲座，收到了良好的社会效益。并计划于2020年采用线上线下相结合的方式，连续开展“酒体设计师技能培训班”。

本次培训以三大基础香型白酒为基础，突出讲解产品监测的手段、勾调及酒体设计技巧，为我国酒类产品质量提升提供强有力的技术支撑。同时对成绩合格者由发酵食品专委会颁发“酒体设计师”技能等级证书。

望接函各单位积极组织，踊跃参加。

详情请见附件。

中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会

2020年9月29日



附件 1:

一、理论培训内容及要点

- (一) 三大基础香型白酒在不同区域的个性特征的鉴别及工艺差异;
- (二) 酒体设计的主要流程及酒体风味确定的原则, 实现酒体风味特征的技术关键; 酒体风味特征与原料、曲药、工艺及生产物质变化的关系;
- (三) 尝评对酒体风味形成的反馈作用及酒体风味的确认技术;
- (四) 口味的特点与区别以及风味物质的比例差异;
- (五) 基础酒存在的缺陷及解决措施;
- (六) 如何提高低度白酒的风味特征;
- (七) 各种风味物质的比例差异及口味的特点与区别;
- (八) 各种微量成份含量及其对各香型酒体的作用
- (九) 异杂味产生原因及处理方法

二、实操内容及要点

技能操作分三个会场:

第一场: 酱香专场

酱香酒体设计专场课程: 根据酱香型白酒的工艺特点以及酒体设计的独特性, 本次实操酱香专场采用赤水河谷三种典型体 7 个轮次酒, 以及各种风格的调味酒, 识别它们的特点以及如何进行甄选、组合、勾调, 进而进行酒体设计, 让企业会识酒、选酒。

第二场: 浓香专场

浓香酒体设计专场课程: 根据酒体设计原理与步骤, 酒体设计基础酒选择的方法与要点, 分别对十余种基础酒进行尝评。凭借专家一生几十年的酒体设计实战经验, 手把手教学, 让大家学会如何识酒、选酒。

第三场: 清香专场

清香型酒体设计专场课程: 学习酒体设计原理、方法及步骤, 基础酒

选择的方法及要点，分别对不同地区清香型白酒进行尝评分析其风格特点，凭借专家几十年的酒体设计的实战经验，手把手教学，让大家学会如何识酒、选酒并根据不同地区饮酒习惯进行酒体设计。

三、各级别申报条件：

三级/助理酒体设计师（具备以下条件之一者）：

- （1）取得相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。
- （2）累计从事本职业或相关职业工作 6 年（含）以上。
- （3）取得技工学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

二级/酒体设计师（具备以下条件之一者）：

- （1）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。
- （2）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

一级/高级酒体设计师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

四、拟邀请授课专家：

特邀国家白酒优秀科技专家、知名酒企总工、历届国家评委成员授课辅导。采用理论与实践相结合的方式授课，解决白酒生产中影响质量的诸多

问题，同时专家现场指导实操演练。

五、培训具体时间及地点：

时间：2020年10月28日---11月1日（28日全天报到）

地点：河南天河大酒店

六、相关费用：

一级：6200元/人，二级5400元，三级4600元（含培训费、资料费、材料样品费、考评费；食宿统一安排，费用自理。）

七、组织形式：

主办单位：中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专委会

承办单位：北京华夏酒圣教育科技有限公司（酒圣学院）

八、报名方法

凡欲参加培训学员请于接到通知后将报名回执表传真至组委会。

九、其他事项

1. 学员需准备两张蓝底一寸彩色免冠照片及电子版，从事相关工种工作的工龄证明原件（加盖单位公章），学历证明及身份证复印件；

2. 酒样：为使培训理论联系实际，提供三大基础香型不同轮次的基础酒、调味酒、老酒等样酒，大家共同研究，优选更合理的设计方案；同一香型的酒，选择不同区域、不同派别的典型代表酒供大家品鉴。欢迎企业提供相关酒样，组委会将在现场给予宣传。

附件 2:

报 名 回 执

参会单位				
地 址			邮 编	
参会人员	职 务	电 话	手 机	邮 箱
收款单位	汇款户名：北京华夏酒圣教育科技有限公司 开户银行：中国建设银行北京丰岳支行 收款账号：1100 1045 7000 5300 3304			
住宿 预订	<input type="checkbox"/> 双人标准间 <input type="checkbox"/> 单人间		负责人签字： (单位盖章) 二〇二〇年__月__日	

联系人：

手机：（同微信）