

中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会

关于举办酒体设计技术交流研讨班的通知

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，中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会计划于2021年继续采用线上线下相结合的方式，连续开展“酒体设计技术交流研讨班”。

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，为我国酒类产品品质提升提供强有力的技术支撑。同时开展酒体设计师职业技能考核，成绩合格者由中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会颁发的“酒体设计师”技能等级证书，成绩优异者将依据中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专业委员会白酒专家委员会委员资格管理办法优先吸纳为白酒专家委员会成员。

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

二〇二一年九月二日



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、实操内容及流程:

(一) 酱香部分

- (1) 轮次酒的认识 (明评+暗评) 及酱香型白酒质量差;
- (2) 质量缺陷、质量等级及不同工艺酱香酒 (大曲、麸曲、翻沙、坤沙、碎沙、串蒸酱香) 的认识;
- (3) 固态法白酒的设计: 酱香型白酒勾调口诀的实践。

(二) 清香部分

- (1) 大曲、麸曲、小曲等不同地域清香酒的特点及风格鉴赏;
- (2) 大茬、二茬等清香原酒及调味酒的风格特点及组合技巧;
- (3) 固态法清香白酒的设计勾调策略及现场实践。

(三) 浓香部分

- (1) 江淮派、川派、北派等不同地域浓香酒的特点及风格鉴赏;

(2) 各种调味酒的风格特点及用法详解;

(3) 固态法浓香白酒的设计勾调策略及现场实践。

三、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。

四、报考条件:

1. 助理酒体设计师 (具备以下条件之一者):

(1) 连续从事本职业工作 5 年以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书 (技能证书) 后,累计从事本职业或相关职业工作 3 年 (含) 以上。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书,并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书 (技能等级证书) 后,累计从事本职业或相关职业工作 2 年 (含) 以上。

2. 二级酒体设计师 (具备以下条件之一者):

(1) 取得三级酒体设计师证书或同级别其它相关 (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;

(3) 具有本专业或相关专业大学本科学历证书,连续从事本职业工作 5 年以上。

3. 一级酒体设计师 (具备以下条件之一者):

(1) 连续从事本职业工作 19 年以上。

(2) 取得二级酒体设计证书或相关二级职业资格证书 (技能等级证书) 后,连续从事本职业工作 3 年以上。

(3) 具有食品行业相关一级职业资格证书（技能等级证书）的；

五、培训具体时间及地点：

时间：2021年10月13日---10月18日（13日全天报到）

地点：视疫情发展，最终确定后通知。

六、相关费用：

一级：5800元/人，二级5000元，三级4200元（含交流费、资料费、材料样品费等；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回传至组委会。

联系电话：010-63379621（兼传真） 邮箱：lpsl2008@126.com

九、其他事项

1. 学员需准备两张一寸蓝底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。