

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：

为贯彻落实国家人社部、教育部、发展改革委、财政部印发《“十四五”职业技能培训规划》中提出的“加强创业培训和新业态新模式从业人员技能培训”“增强职业技能培训的针对性有效性”等工作要求，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2022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”。

本次研讨班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，成绩合格者由发酵食品专委会颁发的“酒体设计师”技能等级证书，并组织与会人员参观产区知名酒企，共同学习提升。欢迎所有酒类爱好者、从业人员及有志人士参加此次交流。

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

二〇二二年二月十日



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

- 白希智 高级工程师,中国白酒技术委员会专家,全国评酒委员
- 赖登辉 中国首届酿酒大师,中国白酒科学技术突出贡献专家
- 陈兴希 中国酱香型白酒专家委员会委员,茅台集团(原)副总工程师
- 李 东 中国白酒技术委员会委员,国评委,高工,号称酒中“大侠”
- 雷振河 高级工程师,中国酿酒工业协会高级酿酒师,高级品酒师
- 张金修 首届中国名酒大师,国际酿酒大师赖高淮关门弟子
- 李明英 “酱香之父”李兴发的九女儿,飞天茅台的勾调者

四、报考条件

(一) 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。

(二) 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。

（三）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：2022 年 4 月 8 日—4 月 13 日（8 日全天报到）

地点：西安市（具体地点会前一周内通知）

六、相关费用

一级：5800 元/人，二级 5200 元，三级 4800 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、报名方式

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	户 名：北京华夏酒圣教育科技有限公司 开户行：中国建设银行北京丰岳支行 帐 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) 二〇二一年__月__日	

联系人：刘鹏

手机：18611259077（同微信）