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:**

赵金松 中国白酒博士后，全国著名青年白酒专家，国家高级品酒师；

韩 英 山西杏花村汾酒厂股份有限公司技术研究院院长；

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；

林 东 中国白酒工艺大师、水井坊传统酿造技艺第8代传承人；

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：**

**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7月26日---7月31日（26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。