

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

二〇二一年六月二十一日



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:

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。

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。

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：中国食品药品企业质量安全促进会 开户行：中国工商银行北京永丰支行 帐 号：0200 1518 1910 0095 482			
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：

手机：（同微信）