提高企业技术水平 打造业界互动平台

第十九届白酒品酒师职业技能鉴定培训班启动招生

■ 李宗毅

针对当前酒行业的新常态，为了提高酒类生产企业的技术水平，让酒类从业人员有一个相互学习交流的平台，四川省酿酒研究所作为中国酒业协会批准的白酒类职业资格技能鉴定培训单位，经中国酒业协会发文同意，将于 2017 年 4 月 19 日——24 日在四川省广汉市瞿上园大酒店（德阳市广汉市西安路 125 号）举办白酒品酒师职业技能鉴定培训班。报到时间为 2017 年 4 月 18 日。

本次培训班将同时进行品酒师一个工种三个级别的国家职业技能等级鉴定。经培训及考核鉴定合格后，颁发中华人民共和国人力资源和社会保障部统一印发的职业资格等级证书，并纳入统一管理。

培训班研讨内容

本次培训班的研讨相关内容有：中国白酒的味觉转变理论“如何寻找中国白酒的黄金分割点”；中国白酒产量质量及成本分析；白酒生产、蒸馏、储存工艺；白酒勾调理论知识剖析：中国白酒骨架成分理论（骨架成分、协调成分、复杂成分）、味觉转变理论；深入研讨目前畅销白酒的质量优势；什么样的中国白酒才是高水平的优质蒸馏酒；如何正确鉴别纯粮固态酿造原酒、新工艺白酒、串香白酒；国家职业技能鉴定技能考核。

据悉，通过中国酒业“品酒师”职业资格鉴定考核后，将由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发相应的职业资格证书。

授课师资及相关器具

此次培训班的授课教师将邀请全国著名白酒专家、国家级白酒评委及具有品酒师培训教师资格的授课教师担当教学工作，围绕白酒品酒职业标准和考核大纲，结合白酒业的实际情况精心准备培训课程，旨在提升白酒行业人才专业水平，为白酒爱好者传播健康的白酒知识；本次培训教材为国家鉴定总站品酒师培训专用教材及四川省酿酒研究所内部培训使用的相关资料。培训酒样为白酒感官品评标准样品，其中涉及中国白酒十二大香型、白酒质量差异性等 53 种样品。品尝用具均为标准白酒品酒杯。

学习培训的条件和费用

报名参加培训班的学员须熟悉酒类生产，并有一定的理论和实践基础。此外，需参加职业技能鉴定的学员，应符合国家规定的职业技能鉴定的申报要求（详细条件参见文后附件 1）。

本次培训鉴定费包括学杂费、材料费、样品费、职业技能鉴定费等：一级品酒师 6300 元/人，二级品酒师 5300 元/人，三级品酒师 4300 元/人。如果学员只培训不鉴定考证，教学组可安排相应的培训课程，欢迎往届老学员报名复习、提高。食宿可统一安排，费用自理。

学员的申报材料

需进行“品酒师”职业资格考试的学员报到时须提交以下材料：

（一）达到各级申报条件（见附件 1）填写“轻工行业特有工种职业技能鉴定申报表”（见附件 2）一式两份，需单位签章。

（二）本人近期正面二寸免冠照片 4 张。

（三）加盖单位公章的工龄证明 2 份。

（四）身份证复印件 2 份。

工作联系方式：

联系人：焦健：13880590599

周玲：15892489843

传真：0838-5195399

附件 1：申报条件；附件 2：职业技能鉴定申报表；附件 3：报名回执表。

附件 1：品酒师申报条件：

三级品酒师（具备以下条件之一者）

（1）连续从事本职业工作 5 年以上。

（2）具有以高级技能为培养目标的技工学校、技师学院和职业技术学院本专业或相关专业毕业证书。

（3）具有本专业或相关专业大学专科及以上学历证书。

（4）具有其他专业大学专科及以上学历证书，连续从事本职业工作 1 年以上。

（5）具有其他专业大学专科及以上学历证书，经三级品酒师正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

二级品酒师（具备以下条件之一者）

（1）连续从事本职业工作 13 年以上。

（2）取得三级品酒师职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

（3）取得三级品酒师职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经二级品酒师正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

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

（5）具有本专业或相关专业大学本科学历证书，取得三级品酒师职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上。

（6）具有本专业或相关专业大学本科学历证书，取得三级品酒师职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经二级品酒师正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

（7）取得酿造工三级职业资格证书后（中专毕业以上学历），连续从事本职业工作 5 年以上，经本职业二级品酒师正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

（8）取得硕士研究生及以上学历证书后，连续从事本职业工作 2 年以上。

一级品酒师（具备以下条件之一者）

（1）连续从事本职业工作 19 年以上。

（2）取得二级品酒师职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上。

（3）取得二级品酒师职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经一级品酒师正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

（4）取得本专业或相关专业大学本科学历证书后，连续从事本职业或相关职业工作 13 年以上。

（5）具有硕士、博士研究生学历证书，连续从事本职业或相关职业工作 10 年以上。

上课酿啤酒喝白酒人数爆棚
华东理工大学开设“酿酒与酒文化”课程

■ 黄兰霞

华东理工大学的食品系一直被许多人羡慕。因为同学们上课基本就是一场美食分享会，从果冻到蛋挞，有时候老师还会指导烘焙蛋糕。最近，该校食品系王学东老师开设的“酿酒与酒文化”课程又成了大家关注的焦点，上课时候不仅可以光明正大地品酒，还能亲自动手酿啤酒。

超高人气的选修课

王老师的“酿酒与酒文化”课程开设于 2011 年，一开始只针对华东理工大学食品系大三学生开设，可没想到，大二学生的积极性却相当之高，“课程也并不难，大二学生听懂也没问题，再加上我们也希望能让大二的同学对自己的专业多些了解、增加些兴趣，所以也允许他们选修这门课。”王学东老师说。

祖籍山东的王老师身上有一种专注学术的质朴感，大学专攻发酵专业的他对于酒的了解可不是一星半点儿，“虽然我是山东人，但小时候可从来没喝过酒，家里人也管得特别严，都是上了大学之后才开始接触这一块的内容。”学一行爱一行，自从和发酵专业打上了交道，王老师和酒厂就结下了不解之缘，“山东的白酒厂基本都去过了，还有当地的葡萄酒厂、啤酒厂都去看过，上海松江的啤酒厂也去看过，这都是干这行的基础。”

如今王老师的这门专业选修课可算得上是学院里的热门课程，每次都有八九十个同学选修，时不时地还有不少外系、外院的同学前来蹭课，“比较理想的状态当然是三四十个同学，这样在品酒的时候，我可以跟大家交流得更多一点，但现在看到那么多同学对这课程感兴趣，其实我也挺高兴的，很有成就感。”

有意思的是，和一板一眼、严格按照教材照本宣科的设置不同，王学东老师的课程有着更多的灵活性，“我的很多同学都从事与酿酒有关的工作，因此我也会邀请他们来给学生做些讲座，从自己的实际工作出发，来解答同学们的疑惑，提升大家对于这门课的好奇心。”

品鉴和酿酒最招学生喜欢

要说“酿酒和酒文化”这门课最让学生欢喜的地方，那必然是品鉴和酿酒这两个环节了，“我们也有理论部分，比如我会给大家讲述酒的历史、发展及演变等，但同学们对于品鉴部分的热情最高，其次就是实操酿酒环节，”王老师笑着说，“这其实也很好理解，毕竟实践常常更有趣。”

王老师的品鉴课通常以蒸馏酒和啤酒为主，“中国白酒、威士忌、白兰地这些具有代表性的蒸馏酒都会出现在课堂上，学生也会尝到一些精酿啤酒，有时也会搭配一些葡萄酒，很多学生对于葡萄酒的兴趣表现得更明显一些，以后也会根据他们的喜好再结合中国实际的酒类消费情况做一些课程上的调整。”

说到品鉴，王老师课程上采用的可是最具挑战性的盲品，“先上完理论课，之后就是品鉴环节，一般来说，同学们都能通过观色、闻香和品尝这三个环节，判断出自己面前的酒属于哪个大类。”

白酒是中国传统烈酒，也占据了主流消费市场，因此成为了王老师课堂上的重要内容之一，“酱香型、浓香型及清香型的白酒各不相同，但是同学们都能分辨出来。”听上去特别厉害的这个技能在王老师的讲解下似乎变得更容易理解，“酱香型可以从颜色、香气两方面做判断，而浓香型常常带有窖香，至于清香型，则风味更加清淡一些。”

在另一个人气环节酿酒部分，王老师会带着学生一起酿造属于自己的精酿啤酒。“我们一般酿造小麦啤酒，也就是市场上常说的白啤，”王学东说，“之所以选这个，一来是不想做‘大路货’，二来则是因为小麦啤酒有着非常明显的水果香气，能够很明显地和市面上常见的啤酒做区别。”

在这个耗时一天的课程里，学生可以直接接触到啤酒酿造的大部分环节，从最开始的原料筛选、粉碎，到之后的糊化、糖化和发酵，每一步都要亲手操作。“糖化过程是啤酒酿造中非常重要的环节，有许多微生物作用其中，对于学生理解自己的专业也很有帮助，”王老师说，“等全部发酵完成之后，他们就可以在奉贤校区品尝到自己的作品。”

据悉，华东理工大学正计划在上海奉贤区再建酿酒实验室，“这样的话，学生就不用特地赶到徐汇校区来参与实操了，可以节省不少时间。”

京德精酿啤酒学院首期高级培训班成功结业

■ 张如栩 李慧星 胡定芳

2 月 18 日—2 月 24 日，京德精酿啤酒学院首期高级培训班在河南省南阳市的南阳理工学院成功举行。

南阳理工学院副校长张铟教授出席开班仪式。南阳市京德啤酒技术开发有限公司董事长仝奋飞、国际交流合作处处长聂鉴锋、生化学院教师代表及来自全国各地的学员共 50 余人参加。开班仪式由生化学院院长郭书贤主持。

开班仪式上，张铟首先致欢迎辞。她介绍了南阳理工学院和生化学院的良好发展势头，她说，生化学院近年来在学科专业建设、人才培养、科学研究与社会服务等方面都得到了长足的发展，实现了学院事业发展的全面提升。她衷心祝愿京德精酿啤酒学院首期高级培训班取得圆满成功。

德国柏林啤酒酿造学院专家 Jan Biering 先生对京德精酿啤酒学院提供这样一个交流平台表示感谢，他介绍了德国柏林酿造学院在人才输出方面的成就，希望学员们能利用本次培训学到的知识尽快实现精酿啤酒产品的自主研发和创新。

仝奋飞董事长介绍了精酿啤酒行业的发展现状，指出京德精酿啤酒学院是精酿啤酒行业从业人员学习和交流的平台，希望通过这个平台培养更多高素质精酿啤酒酿造人才，推动精酿啤酒行业的发展。

为期 7 天的培训采用双语教学，Jan Biering 先生采用理论授课与实践操作相结合的教学方法，结合自身多年的实践经验和研究经历，根据啤酒的生产工艺流程，深入简出地讲解了原料（麦芽、酒花、酵母和水）、麦芽汁制备、啤酒发酵、酵母扩培和回收、啤酒品评和白啤酒的生产技术。随后，多名国内教授和啤酒专家讲授了啤酒酿造用水处理技术、精酿啤酒生产过程中的卫生控制和精酿啤酒包装技术等内容。理论授课结束后，Jan Biering 先生在化学院创新工场，指导学员们进行了实操练习，分别酿造了皮尔森啤酒和世涛啤酒，达到巩固基础理论知识，提高实践动手能力的目的。

2 月 24 日，京德精酿啤酒学院首期高级培训班举行了结业仪式。在结业仪式上，生化学院院长郭书贤对 Jan Biering 先生的精彩授课表示感谢，他希望京德精酿啤酒学院为精酿啤酒行业提供源源不断的优秀人才，为精酿啤酒行业发展带来新的契机，做大做强精酿啤酒产业。Jan Biering 先生对结业学员表示祝贺，他高度评价了培训班管理人员的工作，表达了长期合作的愿望。随后，他给学员们颁发了国际通用的德国柏林啤酒酿造学院的酿酒师证书，并与学员们在创新工场进行评酒和互动交流。

京德精酿啤酒学院首期高级培训班的成功举办，标志着生化学院的校企合作走上了深度融合的新阶段，也为精酿啤酒产业升级开拓了更广阔的发展空间。

据悉，京德精酿啤酒学院成立于 2016 年 12 月，由南阳理工学院生物与化学工程学院与南阳市京德啤酒技术开发有限公司校企合作成立的，以生化学院创新工场为依托，旨在推动河南精酿啤酒事业的发展，培养高素质精酿啤酒酿造人才。京德精酿啤酒学院主要开展非学历教育的国家认可的酿酒师、品酒师、检验师等精酿啤酒行业从业人员职业资格的教育培训工作。

附件 2：职业技能鉴定申报表

姓名	性别	文化程度		联系电话		二寸无边 彩色照片（45*35mm）
身份证号码						
工作单位		参加工作时间		现工作岗位		
从事本职业（工种）技术工作年限						
联系地址邮编						
原证书职业名称及等级				原证书编号		
申报技能等级		申报职业（工种）				
工作简历	起止时间	何地何部门		职业（工种）	证明人	
何时何地受过何种奖励						
本人申请						
考试、考核情况	项目			成绩	单位推荐意见	
	考试考核	理论知识考试			（盖章） 年 月 日	
		技能操作考核				
	评审成绩	论文答辩评审				
		综合评审				
鉴定站审核意见	（盖章） 年 月 日			行业职业技能培训和鉴定管理总站审核意见	（盖章） 年 月 日	
综合评审小组意见	（盖章） 年 月 日			轻工职业技能鉴定指导中心审批意见	（盖章） 年 月 日	

附件 3：报名回执表

报名人员				
姓名	联系电话	地址	公司名称	报考等级
报名回执，请统一发送到邮箱：334389469@qq.com				