

酒体设计师

国家职业技能标准

(征求意见稿)

1. 职业概况

1.1 职业名称

酒体设计师

1.2 职业编码

6-02-06-12

1.3 职业定义

运用感官鉴评、分析、综合评判原酒与调味酒的组合特性，提出酒体配比方案的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设四个等级，分别为：四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温

1.6 职业能力特征

具有一定的学习能力、表达能力和计算能力。肢体灵活，动作协调，色觉、味觉、嗅觉正常

1.7 普通受教育程度

高中学历（或同等学力）。

1.8 培训参考学时

四级/中级工 100 标准学时，三级/高级工 80 标准学时，二级/技师 60 标准学时，一级/高级技师 40 标准学时。

1.9 职业技能鉴定要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得相关^①职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 1 年（含）以上，经本职业四级/中级工正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业或相关专业^②毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 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 3 年（含）以上，经本职业三级/高级工正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

(2) 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），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或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），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(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 1 年（含）以上。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上，经本职业二级/技师正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

(2) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）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；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书后，累计从事本职业或相关职业工作 5 年（含）以上。

^① 相关职业：品酒师、酿酒师，下同。

^② 本专业或相关专业：食品质量与安全、食品营养与健康、食品检验检测技术、酿酒技术、食品贮运与营销发酵技术，下同。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要以现场实操、模拟操作等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师，通常采取评估申报材料、面试答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比为 1:5，且考评人员为 3 人（含）以上单数；综合评审委员为 5 人（含）以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90min，技能考核时间不少于 60min，综合评审时间不少于 30min。

1.9.5 鉴定场所设备（请提出意见）

理论知识考试在标准教室进行；技能操作考核在室内具有酒体设计使用的相关器具、设备设施并采光良好，通风良好的场所进行。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 品行端正，诚实守信。
- (2) 爱岗敬业，忠于职守。
- (3) 科学严谨，勇于创新。
- (4) 匠心传承，无私奉献。

2.2 基础知识（请提出意见）

2.2.1 通用基础知识

- (1) 酒类基础知识。
- (2) 酿酒基本工艺。
- (3) 微生物学基础知识
- (4) 有机化学基础知识
- (5) 食品安全基础知识
- (6) 质量管理基础知识

2.2.2 专业基础知识

- (1) 感官品鉴技术。
- (2) 数据收集与分析。
- (3) 分析检验知识
- (4) 酒体调配知识与技能。
- (5) 食品风味化学知识
- (6) 酒的贮存知识

2.2.3 安全环保知识

- (1) 设备安全知识
- (2) 安全生产基础知识
- (3) 节能环保基础知识。
- (4) 消防安全基础知识。

2.2.4 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》的相关知识。
- (2) 《中华人民共和国质量法》的相关知识。

- (3) 《中华人民共和国食品安全法》的相关知识。
- (4) 《中华人民共和国商标法》的相关知识。
- (5) 《中华人民共和国标准化法》的相关知识。
- (6) 《中华人民共和国计量法》的相关知识。
- (7) 《中华人民共和国安全生产法》
- (8) 《GB 14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

3 工作要求

本标准对四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 市场数据收集与分析	1.1 市场数据收集	1.1.1 按照数据收集方法完成收集工作。 1.1.2 按照数据收集分类要求完成数据记录工作	1.1.1 数据采集、记录方法 1.1.2 数据分类标准
	1.2 市场数据分析	1.2.1 能阅读数据分析报告 1.2.2 能按照酒体设计方案完成指定报告查询	1.2.1 市场分析报告查询方法
2. 酒体设计	2.1 现场工作准备	2.1.1 能调整工作现场的温湿度、灯光照明。 2.1.2 能根据酒体设计规范摆放好使用器具	2.1.1 温湿度、灯光调整方法 2.1.2 酒体设计器具分类及摆放操作规范
	2.2 基础酒准备	2.2.1 能按照酒体设计工作方案准备基础酒 2.2.2 能阅读基础酒的感官及理化检测报告	2.2.1 基础酒分类及准备方法
	2.3 其他原辅料准备（露酒、特型黄酒等）	2.3.1 能按照酒体设计工作方案准备原辅料。 2.3.2 能阅读原辅料感官及理化检测报告	2.3.1. 原辅料分类知识 2.3.2 报告阅读方法
	2.4 酒体制备	2.4.1 能按照酒体设计配方完成酒样制备工作流程 2.4.2 能完成制备样品信息的记录	2.4.1. 酒体制备工作操作规范 2.4.2 酒体制备数据记录方法
3. 酒体验证	3.1 产品感官验证	3.1.1 能对样品进行香气、酒度等基础感官指标验证工作 3.1.2 能完成对基础感官指标信息记录工作	3.1.1. 基础感官指标分类知识 3.1.2. 基础感官标准术语及记录方法

	3.2 产品理化验证	3.2.1 能阅读基础理化指标检测报告 3.2.2 能对完成的基础理化检测指标信息记录工作	3.2.1. 基础理化指标分类知识 3.2.2. 基础理化指标记录方法
--	------------	--	--

3.2 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 市场数据收集与分析	1.1 市场数据收集	1.1.1 按照酒体设计方案要求依照产品类型，产品酒度等固定项目完成数据收集工作。 1.1.2 能完整记录固定项目市场数据	1.1.1 数据分类知识
	1.2 市场数据分析	1.2.1 能按照酒体设计方案要求，匹配相对应的数据分析报告 1.2.2 能发现市场数据分析报告异常情况并上报	1.2.1. 报告匹配操作规范 1.2.2 分析报告常见异常情况分类
2. 酒体设计	2.1 现场工作准备	2.1.1 能依据不同设计方案要求调整工作现场的温湿度、灯光照明。 2.1.2 能根据酒体设计规范要求检查使用器具清洁度及摆放位置正确	2.1.1 器具清洁度标准 2.1.2 器具陈放管理规范
	2.2 基础酒准备	2.2.1 能对基础酒的香气、风格等基础感官指标进行相符性检查 2.2.2 能对基础酒理化指标数据进行相符性检查	2.2.1 各项基础酒指标相符性核查方法
	2.3 其他原辅料（露酒、特型黄酒等）	2.3.1 能完成原辅料的感官性能指标复核工作 2.3.2 能完成原辅料的理化指标数据复核工作	2.3.1 原辅料与中间感官及理化性能核查方法
	2.4 酒体制备	2.4.1 能对酒体制备工作流程与设计方案进行复核 2.4.2 能发现酒体制备工作流程中存在的异常并上报	2.4.1 酒体制备工作流程常见异常情况
3. 酒体验证	3.1 产品感官验证	3.1.1 能按照设计方案要求完成全项感官指标评定工作 3.1.2 能完成全项感官指标与设计方案目标的相符性验证	3.1.1 全项感官指标标准术语
	3.2 产品理化验证	3.2.1 能完成样品总酸、总酯等基础理化指标与设计指标相符性验证工作 3.2.2 能完整记录不相符指标数据并上报	3.2.1 理化指标验证标准

3.3 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 市场数据收集与分析	1.1 市场数据收集	1.1.1 能发现市场数据收集异常 1.1.2 能分析异常市场数据成因并能够提出改进建议	1.1.1. 市场数据常见异常问题分类 1.1.2. 常见异常情况成因
	1.2 市场数据分析	1.2.1 能发现市场数据分类异常 1.2.2 能分析异常分析数据成因并提出改进建议	1.2.1. 市场数据分析常见异常问题分类 1.2.2. 市场数据分析常见问题成因
2. 酒体设计	2.1 基础酒	2.1.1 能依据生产对基础酒分类提出调整建议 2.1.2 能依据设计方案对基础酒选用提出调整建议	2.1.1 基础酒分类标准 2.1.2 基础酒选用标准
	2.2 其他原辅料	2.2.1 能发现原辅料使用过程中的常见问题并分析成因 2.2.2 能依据设计方案对原辅料选用提出调整建议	2.2.1 原辅料常见异常情况分类及基础成因 2.2.2 原辅料调整建议报送程序
	2.3 酒体制备（露酒、特型黄酒等）	2.3.1 能对酒体制备操作规范提出改进意见 2.3.2 能对酒体制备数据记录提出调整建议	2.3.1 酒体制备数据记录方法
	2.4 新酒体设计	2.4.1 能对新酒体设计方案提出改进意见 2.4.2 能对酒体设计验收标准提出调整意见	2.4.1 酒体设计方案编写规范 2.4.2 酒体设计验收标准
3. 酒体验证	3.1 产品感官验证	3.1.1 能对感官验证标准提出改进意见 3.1.2 能对感官验证工作方案提出调整意见	3.1.1 感官指标验证方法
	3.2 产品理化验证	3.2.1 能对理化验证标准提出改进意见 3.2.2 能对理化验证工作方案提出调整意见	3.2.1 理化指标验证方法
4. 培训和指导	4.1 培训	4.1.1 能组织三级/高级工以下级别人员进行基础理论培训 4.1.2 能对三级/高级工以下级别人员进行技能培训	4.1.1 培训计划编写方法
	4.2 指导	4.2.1 能组织三级/高级工以下级别人员进行基础操作指导 4.2.2 能对酒体设计师工艺作业指导手册提出建议	4.2.1 酒体设计基础操作方法

3.4 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 市场数据收集与分析	1.1 市场数据收集	1.1.1 能制定市场数据收集工作指导手册 1.1.2 能编写市场数据收集记录工作规范	1.1.1 数据收集工作指导手册编写方法 1.1.2 数据记录工作规范编写方法
	1.2 市场数据分析	1.2.1 能编写市场数据分类工作规范 1.2.2 能制定市场数据分析报告编写方法	1.2.1 数据分类方法 1.2.2 分析报告编写方法
2. 酒体设计	2.1 基础酒	2.1.1 能对基础酒进行分类 2.1.2 能编制基础酒选用规范	2.1.1 基础酒分类标准 2.2.2 基础酒选用规范
	2.2 其他原辅料（露酒、特型黄酒等）	2.2.1 能编制原辅料使用与加工操作规范 2.2.2 能编制原辅料检验标准	2.2.1 原辅料使用与加工才做规范编制方法 2.2.2 原辅料检验标准编制方法
	2.3 酒体制备	2.3.1 能编写酒体制备操作规范 2.3.2 能编制酒体制备数据记录工作规范	2.3.1 酒体制被操作规范编写方法 2.3.2. 酒体制备数据记录规范编写方法
	2.4 新酒体设计	2.4.1 能制定新酒体设计方案 2.4.2 能编制酒体设计验收标准	2.4.1 酒体设计方案编写规则 2.4.2 酒体设计验收标准编写方法
3. 酒体验证	3.1 产品感官验证	3.1.1 能编制产品感官验证标准 3.1.2 能依据产品感官验证结果调整酒体设计方案	3.1.1 感官验证标准编写方法 3.1.2 酒体设计方案调整工作流程
	3.2 产品理化验证	3.2.1 能编制产品理化验证标准 3.2.2 能依据产品理化验证结果调整酒体设计方案	3.2.1 理化验证标准编写方法
4. 培训和指导	4.1 培训	4.1.1 能编写专项技能培训教材 4.1.2 能对二级酒体设计师进行技能培训	4.1.1 专项技能培训教材编写知识
	4.2 指导	4.2.1 能指导二级/技师进行酒体设计操作 4.2.2 能编写酒体设计师工作指导手册	4.2.1 酒体设计师工作指导手册编写方法

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目 \ 技能等级		四级/ 初级工 (%)	三级/ 中级工 (%)	二级/ 高级工 (%)	一级 技师 (%)
基本要求	职业道德	10	10	10	10
	基础知识	20	15	10	5
相关知识	市场数据收集与分析	35	30	25	20
	酒体设计	30	25	20	15
	酒体验证	5	20	20	30
	培训和指导	—	—	15	20
合计		100	100	100	100

2.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		四级/ 初级工 (%)	三级/ 中级工 (%)	二级/ 高级工 (%)	一级 技师 (%)
相关知识	市场数据收集与分析	45	35	25	15
	酒体设计	40	35	30	25
	酒体验证	15	30	35	40
	培训和指导	—	—	10	20
合计		100	100	100	100