

品酒师（黄酒）理论知识考核要素细目表

鉴定范围						代码
一级		二级		三级		
名称代 重要程 度比例	鉴定 比重	名称代 重要程 度比例	鉴定 比重	名称代码 重要程度比例	鉴定比 重	
基本 要求 A (18: 04: 00)	10	职业道德 A (09: 02: 00)	5	职业道德基本知 识 A (05: 01: 00)	3	001
						002
						003
						004
						005
						006
				职业道德 B (04 : 01: 00)	2	001
						002
						003
						004
	005					
	006					
	基础知识 B (09: 02: 00)	5	酿酒知识 A (01 : 00:	0.5	001	
			感官技术训练 B (02 : 00:	1	001	
			酒的贮存)和勾兑 调味 C (02 : 00: 00)	1	001	
			食品风味知识 D ( 02: 00: 00)	1	001	
			分析检验基础知 识 E ( 01: 00:	0.5	001	
安全操作知识 F			0.5	001		

				( 01: 00:		
				相关法律、法规 知识 G (02 : 00:	0.5	001
				00)		002
				原酒感官品评		001
						002
						003
						004
						005
						006
						007
						008

			A (10 : 04 : 02)	8	009
					010
					011
					012
					013
					014
					015
					016
					001
					002
					003
					004
					005
					006
					007
					008
					009
					010
					011
					012
					013
					014
					015
					016
					017
				17	018
					019
					020
					021
					022
					023
					024
					025
					026
					027
					028
					029

原酒质  
量控制A  
(40:  
00 : 01)

25

原酒理化分析  
B  
(30 : 02:

17

90

酒体设计  
B  
(59:  
06: 05)

35

新产品设计  
A

样品制备  
B

20

- 009
- 010
- 011
- 012
- 013
- 014
- 015
- 016
- 017
- 018
- 019
- 020
- 021
- 022
- 023
- 024
- 025
- 026
- 027
- 028
- 029
- 030
- 031
- 032
- 033
- 034
- 035
- 036
- 037
- 038
- 039
- 040
- 001
- 002
- 003
- 004
- 005
- 006

						020
						021
						022
						023
						024
						025
						026
						027
						028
						029
						030
						001
						002
						003
						004
						005
				成品酒感官品评 A	5	006
						007
						008
						009
						010
						011
						012
						013
						001
						002
						003
						004
						005
						006
						007

成品质量

管理

D

(40:  
04: 00)

20

009

010

011

012

013

014

成品酒理化分析

成品酒理化分析

B  
(27: 04: 00)

15

015

016

017

018

019

020

021

022

023

024

025

026

027

028

029

030

031

001

002

003

004

005

006

007

008

009

培训  
A

5

E 10  
(20:  
00: 00)

指导  
B

5

010  
001  
002  
003  
004  
005  
006  
007  
008  
009  
010

附录说明:

1、理论知识鉴定要素细目表的制定参照国家职业技能标准《品酒师》(2019年)

2、鉴定点共206个,其中X:177个,占比84%;Y:20个占比10%;Z:9个,占比4%。

3. 主要参考文献:

(1)寿泉洪主编,黄酒品评技术.北京:中国轻工业出版社,2014.07

(2)魏桃英主编,黄酒分析与检测技术.北京:中国轻工业出版社,2014.08

(3)胡普信主编,黄酒酿酒技术.北京:中国轻工业出版社,2014.04

(4)中华人民共和国国家标准,黄酒,GB/T13662-2018

(5)中华人民共和国国家标准,绍兴黄酒,2008版

(6)中华人民共和国职业技术标准,品酒师,2019版

表一级（征求意见稿）

鉴 定 点	
名 称	重要程度
职业道德的基本内涵	X
社会主义市场经济与职业道德的关系	X
道德规范与法律规范的关系	X
职业道德修养的途径	X
团结合作的现代意义	X
勤俭节约的现代意义	Y
爱岗敬业的概要	X
诚实守信的概要	X
职业道德与企业文化的关系	X
创新的概要	X
文明职工的概要	Y
黄酒发酵的关键控制点	X
阈值	X
嗅觉与味觉的关系	X
黄酒陈酿原理	X
酒体设计	X
品评主观影响	X
品评客观影响	X
黄酒中常见的有益物质	X
设备安全检查要求	Y
《计量法》基本内容	X
《食品生产通用卫生规范》基本内容	Y
制定原酒感官定级标准的意义	X

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要  
下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/247140106063006151>