

# 国家职业技能标准

职业编码：6-02-06-07

---

## 品酒师

(2019 年版)

---

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

## 说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《品酒师国家职业技能标准》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对品酒师从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师四个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。本次修订内容主要有以下变化：

——根据行业实际情况，将原有三个等级调整为四个等级。

——对各等级品酒师的技能要求及相关知识要求进行了适当修改。

——顺应时代和社会要求，强化了酒业生产安全及环境保护的技能要求和相关知识要求。

三、本《标准》主要起草单位有：中国酒业协会、浙江工业职业技术学院、古越龙山绍兴酒股份有限公司、张家港酿酒有限公司、劲牌有限公司、中法合营王朝葡萄酒有限公司、中国农业大学、中国食品发酵工业研究院、四川省宜宾五粮液集团保健酒有限责任公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、四川酿酒研究所。主要起草人有：宋书玉、甘权、何勇、寿泉洪、胡志明、范洪、刘胜华、张春娅、战吉戎、张五九、李红、郭宾、赵国敢、赖登燁、张国强、李泽霞、张宿义、张锋国、杨官荣。

四、本《标准》主要审定单位有：中国酒业协会、中国贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司、四川省宜宾五粮液集团有限公司、四川郎酒股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、四川剑南春(集团)有限责任公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、宜宾五粮液集团保健酒有限责任公司、山东扳倒井股份有限公司、四川酿酒研究所、浙江工业技术职业学院、上海金枫酒业股份有限公司、江苏张家港酿酒有限公司、百威投资(中国)有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司。主要审定人员有：葛向阳、毛雪、元月、毛勇、叶颜豪、万波、冯木苏、彭志云、彭毅、陈力、徐姿静、李泽霞、郭宾、

张锋国、黄志瑜、胡普信、寿泉洪、俞剑桑、范洪、刘素玲、丰水平、史传珉、宋玉梅。

五、本《标准》在制定过程中，得到了人力资源社会保障部职业技能鉴定中心荣庆华、葛恒双、王小兵的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。

# 品酒师

## 国家职业技能标准

(2019 年版)

### 1. 职业概况

#### 1.1 职业名称

品酒师

#### 1.2 职业编码

6-02-06-07

#### 1.3 职业定义

运用感觉器官品评酒体质量，指导酒类酿造、储存和勾调，进行酒体设计的人员。

#### 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

具有敏锐的色觉、视觉、嗅觉和味觉；具有较强的语言表达能力，动作协调；具有一定的计算能力。

#### 1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

#### 1.8 职业技能鉴定要求

##### 1.8.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得相关职业<sup>①</sup>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 4 年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作 6 年（含）以上。

---

<sup>①</sup> 相关职业：白酒酿造工、啤酒酿造工、黄酒酿造工、果露酒酿造工、酒精酿造工、酿酒师等，下同。

(3) 取得技工学校本专业或相关专业<sup>②</sup>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 5 年（含）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 2 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（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；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（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。

### 1.8.2 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；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，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

---

<sup>②</sup> 本专业或相关专业：食品加工与检验、食品生物工艺、食品生物技术、酿酒技术、食品加工技术、食品检测技术、食品质量与安全、食品营养与卫生、食品营养与检测、酿酒技术、发酵技术、食品生物技术、食品加工技术、微生物技术及应用、生物技术及应用、酿酒工程、食品科学与工程、食品质量与安全、生物工程等，下同。

师和高级技师，通常采取审阅申报材料、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。

### 1.8.3 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为 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 3 人（含）以上单数。

### 1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90 min；技能考核累计时间不少于 60 min；综合评审时间不少于 30 min。

### 1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行；技能考核在具有品酒器具、气相色谱仪、计算机、专业品酒师用桌椅、水管等设备、设施，通风条件良好，光线充足，安全措施完善的场所进行。

## 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) 秉公守法，大公无私。
- (2) 传承匠心，创新技艺。
- (3) 客观准确，科学评判。
- (4) 精心勾调，用心品评。
- (5) 质量第一，客户至上。
- (6) 安全环保，清洁卫生。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 酿酒知识

- (1) 酒的分类及特点。
- (2) 酿酒基本工艺。

#### 2.2.2 感官技术训练

- (1) 人体感觉器官基础。
- (2) 品评技术。

#### 2.2.3 酒的贮存和勾兑调味

- (1) 陈酿知识。
- (2) 酒体设计。
- (3) 成品酒的品评。

#### 2.2.4 食品风味知识

- (1) 微量香味物质的呈香、呈味原理。
- (2) 香味物质的风味特征。

#### 2.2.5 分析检验基础知识

- (1) 感官质量标准。
- (2) 理化标准。
- (3) 食品安全标准。

#### 2.2.6 安全操作知识

- (1) 设备使用安全知识。
- (2) 职业安全卫生和环境保护知识。

#### 2.2.7 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国质量法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国商标法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国标准化法》相关知识。
- (6) 《中华人民共和国计量法》相关知识。
- (7) 食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)。

### 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。

根据实际情况，本职业鉴定分为两个专业方向：一类是啤酒专业方向，另一类是白酒、黄酒、果酒、露酒专业方向。

#### 3.1 四级/中级工

本等级职业功能第1项、4项为共同考核项（其中工作内容第1.3项为果酒、露酒、啤酒专业增加考核项），啤酒专业还需考核第2项，其他酒种专业还需考核第3项。

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 环境准备	1.1.1 能识读并调节温度、湿度 1.1.2 能根据环境变化调整照明设备亮度 1.1.3 能通过感官辨别空气是否符合品评环境要求	1.1.1 温度、湿度标准数值知识 1.1.2 照明设备调节方法 1.1.3 空气质量标准知识
	1.2 样品、器具、设施准备	1.2.1 能按要求采集样品并进行前处理 1.2.2 能按要求选用、清洁、摆放品酒器具 1.2.3 能对品酒设施进行调试	1.2.1 样品采集方法 1.2.2 样品前处理知识 1.2.3 品酒器具清洁、摆放、分类知识 1.2.4 品酒设施调试方法
	1.3 原辅料准备（果酒、露酒、啤酒）	1.3.1 能按要求准备原辅料品评样品 1.3.2 能检查原辅料外观质量	1.3.1 原辅料品评样品制备知识 1.3.2 原辅料质量标准 1.3.3 原辅料外观质量检查方法
2. 在制品质量控制（啤酒）	2.1 麦汁质量控制	2.1.1 能完成麦汁感官品评并记录 2.1.2 能检查麦汁的感官质量	2.1.1 麦汁品评方法 2.1.2 麦汁品评记录的填写方法
	2.2 发酵液质量控制	2.2.1 能完成发酵液感官品评并记录 2.2.2 能检查发酵液的感官质量	2.2.1 发酵液品评方法 2.2.2 发酵液品评记录的填写方法
	2.3 酵母泥质量控制	2.3.1 能完成酵母泥感官品评并记录 2.3.2 能检查酵母泥的感官质量	2.3.1 酵母泥感官评价方法 2.3.2 酵母泥检查方法

3. 原酒 质量控 制	3.1 原酒感 官品评	3.1.1 能完成原酒感官品评并记录 3.1.2 能识读原酒品评报告	3.1.1 原酒品评方法 3.1.2 原酒品评记录的填写方法
	3.2 原酒理 化分析	3.2.1 能识读原酒理化分析报告 3.2.2 能对原酒主要理化指标进行标 识	3.2.1 理化分析基础知识 3.2.2 原酒主要理化指标及标识方法
4. 成品 质量管 理	4.1 成品酒 感官品评	4.1.1 能完成成品酒感官品评并记录 4.1.2 能识读成品酒品评报告	4.1.1 成品酒的感官品评标准 4.1.2 成品酒品评方法 4.1.3 成品酒品评记录的填写方法
	4.2 成品酒 理化分析	4.2.1 能识读成品酒理化分析报告 4.2.2 能掌握成品酒理化标准	成品酒理化标准

### 3.2 三级/高级工

本等级职业功能第1项、4项为共同考核项（其中工作内容第1.3项为果酒、露酒、啤酒专业增加考核项），啤酒专业还需考核第2项，其他酒种专业还需考核第3项。

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 环境准备	1.1.1 能分析温度、湿度异常原因并提出解决办法 1.1.2 能制定照明设备使用参数 1.1.3 能分析空气中异味来源并提出解决办法	1.1.1 温度、湿度异常的原因及解决方法 1.1.2 光线对品评影响的知识 1.1.3 空气对品评影响的知识
	1.2 样品、器具、设施准备	1.2.1 能对样品进行分类、编组 1.2.2 能对品酒设施提出改造建议	1.2.1 样品的分类、编组知识 1.2.2 品酒设施的运行原理 1.2.3 样品准备计划的编写方法 1.2.4 品酒设施操作规程编写方法
	1.3 原辅料准备（果酒、露酒、啤酒）	1.3.1 能对原辅料外观质量进行分级及抽检 1.3.2 能分析并处理原辅料质量问题 1.3.3 能制定原辅料品评样品准备计划	1.3.1 原辅料外观质量等级评定及抽检方法 1.3.2 原辅料质量常见问题及解决方法 1.3.3 原辅料品评样品准备计划的编写方法 1.3.4 原辅料分级标准（果酒、露酒、啤酒）
2. 在制品质量控制（啤酒）	2.1 麦汁质量控制	2.1.1 能对麦汁进行感官、理化质量评估 2.1.2 能完成麦汁品评报告	2.1.1 麦汁质量评估方法 2.1.2 麦汁品评报告编写方法
	2.2 发酵液质量控制	2.2.1 能对发酵液进行感官、理化质量评估 2.2.2 能完成发酵液品评报告	2.2.1 发酵液质量评估方法 2.2.2 发酵液品评报告编写方法
	2.3 酵母质量控制	2.3.1 能对酵母泥进行感官、理化质量评估 2.3.2 能发现酵母泥的质量问题	2.3.1 酵母泥感官评价检查方法 2.3.2 酵母泥异常问题

3. 原酒 质量控 制	3.1 原酒感 官品评	3.1.1 能对原酒进行感官复评 3.1.2 能编写原酒品评报告	3.1.1 原酒感官复评的原则 3.1.2 原酒品评报告编写方法
	3.2 原酒理 化分析	3.2.1 能根据原酒理化分析结果进行 质量评估 3.2.2 能根据原酒理化分析结果提出 质量分级建议	原酒理化指标与原酒质量的对应关 系
4. 成 品 质 量 管 理	4.1 成 品 酒 感 官 品 评	4.1.1 能根据品评结果判定产品是否 符合感官标准 4.1.2 能根据品评结果发现产品质量 问题	4.1.1 产品感官合格的判断方法 4.1.2 成品酒感官质量问题的类型
	4.2 成 品 酒 理 化 分 析	4.2.1 能根据成品酒理化分析结果进 行质量评估 4.2.2 能根据成品酒理化分析结果发 现质量问题	成品酒理化指标与成品酒质量的对 应关系

### 3.3 二级/技师

本等级职业功能第4项、5项为共同考核项，啤酒专业还需考核第1项，其他酒种专业还需考核第2项、3项。

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 在制品质量控制（啤酒）	1.1 麦汁质量控制	1.1.1 能发现麦汁感官指标异常并提出改进建议 1.1.2 能分析麦汁感官质量问题成因	1.1.1 麦汁感官评价标准 1.1.2 麦汁感官质量问题成因
	1.2 发酵液质量控制	1.2.1 能发现发酵液感官指标异常并提出改进建议 1.2.2 能分析发酵液感官质量问题成因	1.2.1 发酵液感官评价标准 1.2.2 发酵液感官质量问题成因
	1.3 酵母质量控制	1.3.1 能发现酵母泥性状异常并提出改进建议 1.3.2 能分析酵母泥异常性状成因	1.3.1 酵母培养方法 1.3.2 酵母泥的感官质量问题成因
2. 原酒质量控制	2.1 原酒感官品评	2.1.1 能对原酒进行感官定级 2.1.2 能编写原酒品评操作规程	2.1.1 原酒感官定级标准 2.1.2 原酒品评操作规程编写方法
	2.2 原酒理化分析	2.2.1 能对原酒质量理化定级标准的编写提出建议 2.2.2 能根据理化分析结果对原酒进行定级	2.2.1 原酒质量等级标准
3. 酒体设计	3.1 新产品设计	3.1.1 能整理、分析原酒资源和市场产品的信息 3.1.2 能提出新产品设计方案的建议	3.1.1 原酒资源和市场产品信息整理、分析的方法 3.1.2 新产品设计工作流程
	3.2 样品制备	3.2.1 能根据新产品设计方案实施样品制备 3.2.2 能对制备样品提出改进建议	3.2.1 样品制备流程及方法 3.2.2 样品制备问题及解决办法
4. 成品品质	4.1 成品酒感官品评	4.1.1 能评定成品酒的感官质量等级 4.1.2 能根据品评报告分析成品酒感	4.1.1 成品酒感官定级标准 4.1.2 成品酒感官质量问题的成因

量管 理		官质量问题的成因	
	4.2 成品酒 理化分析	4.2.1 能根据理化报告分析成品酒质 量问题的成因 4.2.2 能对成品酒质量问题提出改进 建议	品酒质量问题类型
5. 培 训和 指导	5.1 培训	5.1.1 能组织三级/高级工及以下级别 人员进行基础理论培训 5.1.2 能对三级/高级工及以下级别人 员进行技能培训	培训计划编写方法
	5.2 指导	5.2.1 能对三级/高级工及以下级别人 员进行基础操作指导 5.2.2 能对品酒师工艺作业指导手册 编写提出建议	感官鉴评基础操作方法

### 3.4 一级/高级技师

本等级职业功能第4项、5项为共同考核项，啤酒专业还需考核第1项，其他酒种专业还需考核第2项、3项。

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 在制品质量控制（啤酒）	1.1 麦汁质量控制	1.1.1 能编写麦汁感官评价标准文件 1.1.2 能解决麦汁感官质量问题	1.1.1 麦汁感官评价标准编写方法 1.1.2 麦汁感官质量问题解决方法
	1.2 发酵液质量控制	1.2.1 能编写发酵液感官评价标准文件 1.2.2 能解决发酵液感官质量问题	1.2.1 发酵液感官评价标准编写方法 1.2.2 发酵液感官质量问题解决方法
	1.3 酵母质量控制	1.3.1 能编写酵母泥感官评价操作规程 1.3.2 能解决酵母泥的感官质量问题	1.3.1 酵母泥感官评价标准编写方法 1.3.2 酵母泥的感官质量问题解决方法
2. 原酒质量控制	2.1 原酒感官品评	2.1.1 能制定原酒感官定级标准 2.1.2 能根据品评报告提出原酒生产调整建议	2.1.1 原酒感官定级标准制定方法 2.1.2 原酒生产调整建议书编写方法
	2.2 原酒理化分析	2.2.1 能编写原酒质量理化定级标准 2.2.2 能根据原酒理化数据分析生产中存在的问题并提出解决办法	2.2.1 原酒质量理化定级标准编写方法 2.2.2 原酒生产常见问题及解决办法
3. 酒体设计	3.1 新产品设计	3.1.1 能制定新产品设计方案 3.1.2 能根据设计方案指导试生产	3.1.1 新产品设计方案的编制方法 3.1.2 新产品设计方案综合评估方法
	3.2 样品制备	3.2.1 能对新产品样品进行审定 3.2.2 能制定样品制备流程作业指导书	3.2.1 新产品样品的审定方法 3.2.2 样品制备流程作业指导书编写方法
4. 成品质量管	4.1 成品酒感官品评	4.1.1 能制定成品酒感官定级标准 4.1.2 能根据品评报告提出成品酒生产调整建议	4.1.1 成品酒感官定级标准制定方法 4.1.2 成品酒生产调整建议书编写方法

理	4.2 成品酒理化分析	4.2.1 能编写成品酒质量理化定级标准 4.2.2 能制定成品酒质量问题解决方案	4.2.1 成品酒质量理化定级标准编写方法 4.2.2 成品酒质量问题的解决办法
5. 培训和指导	5.1 培训	5.1.1 能编写专项技能培训教材 5.1.2 能对二级品酒师进行技能培训	专项技能培训教材编写知识
	5.2 指导	5.2.1 能指导二级/技师进行品酒操作 5.2.2 能编写品酒师工艺作业指导手册	品酒师工艺作业指导手册编写方法

## 4 权重表

### 4.1 理论知识权重表

技能等级 项目		四级/中级工 (%)		三级/高级工 (%)		二级/技师 (%)		一级/高级技师 (%)	
		①	②	①	②	①	②	①	②
基本 要求	职业道德	5		5		5		5	
	基础知识	15		10		5		5	
相关 知识 要求	工作准备	20		15		—		—	
	在制品质量控制 (啤酒)	30	—	35	—	40	—	40	—
	原酒质量控制	—	30	—	35	—	30	—	25
	酒体设计	—		—		—	30	—	35
	成品质量管理	30		35		40	20	40	20
	培训和指导	—		—		10		10	
合计		100		100		100		100	

注：①啤酒；②白酒、黄酒、果酒、露酒。

## 4.2 技能要求权重表

技能等级 项目		四级/中级工 (%)		三级/高级工 (%)		二级/技师 (%)		一级/高级技师 (%)	
		①	②	①	②	①	②	①	②
技能 要求	工作准备	40	30	30	25	--		--	
	在制品质量控制 (啤酒)	30	---	35	---	40	---	40	---
	原酒质量控制	---	40	---	45	---	35	---	25
	酒体设计	--		--		---	30	---	35
	成品质量管理	30		35	30	40	25	40	20
	培训和指导	--		--		20	10	20	
合计		100		100		100		100	

注：①啤酒；②白酒、黄酒、果酒、露酒。