

GZB

# 国家职业技能标准

职业编码：6-02-06-01

---

## 酿酒师

(2019 年版)



中国人力资源和社会保障集团有限公司  
China Human Resources & Social Security Publishing Group Co., Ltd.  
中国劳动保障出版社  
China Labor & Social Security Publishing House

---

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码:100029)

\*

厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 0.75印张 18千字

2020年7月第1版 2020年7月第1次印刷

统一书号:155167·288

定价:10.00元

读者服务部电话:(010) 64929211/84209101/64921644

营销中心电话:(010) 64962347

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错,请与本社联系调换:(010) 81211666

我社将与版权执法机关配合,大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动,敬请广大读者协助举报,经查实将给予举报者奖励。

举报电话:(010) 64954652

## 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《酿酒师国家职业技能标准（2019年版）》（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，对酿酒师从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，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二级/技师、一级/高级技师二个等级，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，将原有三个等级缩减为二个等级，并与各酒种酿造工对接。

——对各等级酿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、塔牌绍兴酒有限公司、山东即墨黄酒厂有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国农业大学、中法合营王朝葡萄酒有限公司、江南大学、宜宾多粮浓香白酒研究院、中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖集团有限责任公司、泸州老窖股份有限公司、泸州老窖养生酒业有限责任公司、四川宜宾五粮液股份有限公司、劲牌有限公司、山东扳倒井股份有限公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、四川酿酒研究所。主要起草人有：

宋书玉、何勇、甘权、张国红、毛勇、元月、胡普信、潘兴祥、韩吉臣、张五九、王德良、段长青、王树生、徐岩、刘友金、吕云怀、韩建书、周新虎、张良、张宿义、兰余、赵东、刘胜华、张锋国、李泽霞、杨官荣。

四、本《标准》主要审定单位有：中国酒业协会、山东即墨黄酒厂有限公司、泸州老窖养生酒业有限责任公司、五粮液仙林果酒有限公司、青岛啤酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、四川省古蔺郎酒股份公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、四川宜宾五粮液股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、贵州茅台酒股份有限公司、江南大学、四川省酿酒研究所。主要审定人员有：毛雪、叶颜豪、张志敬、韩吉臣、兰余、林红、史传珉、郝建秦、沈毅、赵国敢、陆其刚、秦辉、彭志云、张锋国、冯木苏、张代玲、黄志瑜、黄继忠、王栋。

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<sup>①</sup>起施行。

---

<sup>①</sup> 2019年12月10日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布工业固体废物处理处置工等24个国家职业技能标准的通知》（人社厅发〔2019〕107号）公布。

# 酿酒师

## 国家职业技能标准

### (2019 年版)

#### 1. 职业概况

##### 1.1 职业名称

酿酒师

##### 1.2 职业编码

6-02-06-01

##### 1.3 职业定义

从事酒类酿造指导及酒类新产品开发工作的人员。

##### 1.4 职业技能等级

本职业共设二个等级，分别为：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

高中毕业（或同等学力）。

## 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，可申报二级/技师：

(1) 取得相关职业<sup>①</sup>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) 取得相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的相关专业<sup>②</sup>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 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、品酒师等，下同。

② 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、发酵技术、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、生物工程等。

### 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不低于 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；技能考核在具有粉碎、制曲、液糖化、发酵、蒸馏、储酒、过滤、灌装等设备、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) 匠心酿制，传承技艺。
- (3) 爱岗敬业，保守机密。
- (4) 严控工序，监管质量。
- (5) 诚信务实，勇于创新。
- (6) 安全环保，清洁卫生。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 管理基础知识

- (1) 生产技术管理知识。
- (2) 质量管理知识。

#### 2.2.2 酿酒知识

- (1) 酒种分类知识。
- (2) 酿酒原辅料知识。
- (3) 酿酒理论基础。
- (4) 分析检验知识。

#### 2.2.3 酿酒设备基础知识

- (1) 原料处理设备知识。
- (2) 发酵设备、蒸馏设备知识。
- (3) 存储设备知识。

- (4) 灌装设备知识。
- (5) 检测化验设备知识。

#### 2.2.4 酿酒微生物基础知识

- (1) 酵母知识。
- (2) 霉菌知识。
- (3) 细菌知识。

#### 2.2.5 机械和电气知识

- (1) 机械原理知识。
- (2) 电气仪表知识。

#### 2.2.6 安全操作知识

- (1) 设备安全知识。
- (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》(GB 14881—2013)。

### 3. 工作要求

本标准对二级/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，该职业分为啤酒、白酒、黄酒、果酒（含葡萄酒）、露酒、酒精 6 个专业方向。

#### 3.1 二级/技师

本等级职业功能第 1 项、2 项、8 项、10 项为共同考核项。此外，啤酒专业方向还需考核第 9 项；白酒专业方向还需考核第 3 项、5 项、7 项、9 项；黄酒专业方向还需考核第 5 项、6 项、7 项、9 项；果酒专业方向还需考核第 3 项、5 项、6 项、7 项、9 项；露酒专业方向还需考核第 3 项、4 项、5 项、6 项、7 项、9 项；酒精专业方向还需考核第 3 项。

注：工作内容中有标注的为所注专业单考项或免考项。

| 职业功能     | 工作内容      | 技能要求                                              | 相关知识要求    |
|----------|-----------|---------------------------------------------------|-----------|
| 1. 原辅料管理 | 1.1 原辅料准备 | 1.1.1 能根据生产工艺提出原辅料备料建议<br>1.1.2 能根据原辅料情况提出质量标准建议  | 原辅料质量标准   |
|          | 1.2 原辅料处理 | 1.2.1 能依据原辅料种类提出处理建议<br>1.2.2 能完成原辅料处理工艺规程编写的辅助工作 | 原辅料处理工艺规程 |

续表

| 职业功能     | 工作内容             | 技能要求                                               | 相关知识要求                                                   |
|----------|------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 2. 糖化与发酵 | 2.1 糖化发酵剂制备      | 2.1.1 能对糖化发酵剂制备提出改进建议<br>2.1.2 能分析糖化发酵剂制备过程中参数变化原因 | 糖化发酵剂制备知识                                                |
|          | 2.2 糖化控制         | 2.2.1 能依据产品对糖化工艺提出调整建议<br>2.2.2 能提出糖化设备改进方案        | 2.2.1 糖化控制参数分析方法<br>2.2.2 糖化设备原理                         |
|          | 2.3 发酵控制         | 2.3.1 能依据产品对发酵控制进行调整<br>2.3.2 能分析发酵控制过程中参数变化原因     | 2.3.1 发酵控制调整方法<br>2.3.2 发酵控制参数分析方法<br>2.3.3 常见发酵控制异常情况分类 |
| 3. 蒸馏    | 3.1 蒸馏控制         | 3.1.1 能依据产品质量要求对蒸馏过程进行调整<br>3.1.2 能分析蒸馏控制过程中参数变化原因 | 3.1.1 蒸馏控制调整方法<br>3.1.2 蒸馏控制参数分析方法<br>3.1.3 常见蒸馏控制异常情况分类 |
|          | 3.2 分级处理         | 3.2.1 能比照分级标准对分级操作进行核查<br>3.2.2 能按方案解决分级异常情况       | 3.2.1 分级操作核查办法<br>3.2.2 分级异常情况的解决方法                      |
|          | 3.3 节能管理（酒精专业方向） | 3.3.1 能执行节能管理规范<br>3.3.2 能对节能设备设施提出技术改造建议          | 3.3.1 节能管理规范执行方法<br>3.3.2 节能设备设施分类<br>3.3.3 技术改造实施程序     |

续表

| 职业功能  | 工作内容               | 技能要求                                                 | 相关知识要求                                           |
|-------|--------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 4. 提取 | 4.1 浸提、萃取、复蒸馏      | 4.1.1 能对浸提、萃取、复蒸馏操作进行检查<br>4.1.2 能对浸提、萃取、复蒸馏操作提出调整建议 | 4.1.1 浸提、萃取、复蒸馏操作的检查方法<br>4.1.2 浸提、萃取、复蒸馏操作的调整措施 |
|       | 4.2 提取控制           | 4.2.1 能对提取控制操作进行检查<br>4.2.2 能发现提取过程中出现的异常情况          | 4.2.1 提取控制操作的检查方法<br>4.2.2 提取控制常见异常情况类型及解决办法     |
| 5. 勾调 | 5.1 酒体设计           | 5.1.1 能依照酒体设计方案完成酒体设计操作<br>5.1.2 能对酒体设计方案提出改进建议      | 酒体设计方法                                           |
|       | 5.2 调味物料制备（露酒专业方向） | 5.2.1 能核查调味物料制备操作<br>5.2.2 能发现调味物料制备过程中的异常情况         | 调味物料的制备方法                                        |
|       | 5.3 基酒组合           | 5.3.1 能核查基酒组合方案完成情况<br>5.3.2 能发现基酒组合过程中的异常情况         | 基酒组合核查方法                                         |

续表

| 职业功能     | 工作内容             | 技能要求                                           | 相关知识要求                                |
|----------|------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 6. 后处理   | 6.1 压榨处理（黄酒专业方向） | 6.1.1 能对压榨操作进行检查<br>6.1.2 能纠正压榨处理中的错误操作        | 6.1.1 压榨操作的检查方法<br>6.1.2 压榨处理中的错误操作类型 |
|          | 6.2 稳定性处理        | 6.2.1 能对稳定性处理操作进行检查<br>6.2.2 能判断酒体稳定性状态        | 6.2.1 稳定性处理的检查方法<br>6.2.2 稳定性的判断方法    |
|          | 6.3 除菌           | 6.3.1 能对除菌工艺规程提出改进建议<br>6.3.2 能根据方案解决除菌中的异常问题  | 除菌原理                                  |
| 7. 陈贮（酿） | 7.1 陈贮控制         | 7.1.1 能核查陈贮控制操作完成情况<br>7.1.2 能根据陈贮控制数据提出调整建议   | 7.1.1 陈贮控制操作的检查方法<br>7.1.2 陈贮控制数据分析方法 |
|          | 7.2 品质监管         | 7.2.1 能对陈贮的产品进行主要指标判定<br>7.2.2 能根据指标判定结果提出处理建议 | 陈贮产品的质量知识                             |

续表

| 职业功能          | 工作内容                | 技能要求                                                  | 相关知识要求                                    |
|---------------|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 8. 质量管理与新产品开发 | 8.1 质量控制            | 8.1.1 能根据质量控制作业指导书检查关键质量控制点<br>8.1.2 能对质量控制参数标准提出修改建议 | 8.1.1 质量控制作业指导书执行方法<br>8.1.2 质量控制标准参数调整方法 |
|               | 8.2 新产品开发（酒精专业方向除外） | 8.2.1 能按方案完成新产品开发试制<br>8.2.2 能对新产品方案提出建议              | 新产品开发试制方法                                 |
|               | 8.3 技术改造            | 8.3.1 能协助制定技术改造方案<br>8.3.2 能对技术改造标准提出调整建议             | 8.3.1 技术改造方法<br>8.3.2 技术改造标准调整方法          |
| 9. 包装         | 9.1 包装过程控制          | 9.1.1 能对包装工艺提出改进建议<br>9.1.2 能提出操作规程改进建议               | 影响产品包装质量的因素                               |
|               | 9.2 包装设备改造          | 9.2.1 能提出设备改造建议<br>9.2.2 能实施设备改造项目                    | 设备运行原理                                    |

续表

| 职业功能      | 工作内容    | 技能要求                                            | 相关知识要求                                     |
|-----------|---------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 10. 培训和指导 | 10.1 培训 | 10.1.1 能依据培训教材制订培训执行计划<br>10.1.2 能对培训计划执行情况进行检查 | 10.1.1 培训执行计划的编制方法<br>10.1.2 培训计划执行情况的检查方法 |
|           | 10.2 指导 | 10.2.1 能对各类酒种酿造工操作进行指导<br>10.2.2 能完成工艺操作指导培训计划  | 10.2.1 操作指导方法<br>10.2.2 工艺操作指导培训计划执行方法     |

### 3.2 一级/高级技师

本等级职业功能第1项、2项、8项、10项为共同考核项。此外，啤酒专业方向还需考核第9项；白酒专业方向还需考核第3项、5项、7项、9项；黄酒专业方向还需考核第5项、6项、7项、9项；果酒专业方向还需考核第3项、5项、6项、7项、9项；露酒专业方向还需考核第3项、4项、5项、6项、7项、9项；酒精专业方向还需考核第3项。

注：工作内容中有标注的为所注专业单考项或免考项。

| 职业功能     | 工作内容        | 技能要求                                              | 相关知识要求                                        |
|----------|-------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. 原辅料管理 | 1.1 原辅料准备   | 1.1.1 能根据生产工艺制订原辅料备料计划<br>1.1.2 能制定原辅料质量评定标准及操作规程 | 1.1.1 原辅料备料计划编写方法<br>1.1.2 原辅料质量评定标准及操作规程编写方法 |
|          | 1.2 原辅料处理   | 1.2.1 能依据原辅料种类制定原辅料处理工艺规程<br>1.2.2 能制定原辅料处理工艺规程   | 原辅料处理工艺规程编写方法                                 |
| 2. 糖化与发酵 | 2.1 糖化发酵剂制备 | 2.1.1 能制定糖化发酵剂制备操作规程<br>2.1.2 能处理糖化发酵剂制备过程中的异常情况  | 糖化发酵剂操作规程编写方法                                 |
|          | 2.2 糖化控制    | 2.2.1 能依据产品制定糖化工艺<br>2.2.2 能依据产品质量要求制定糖化控制标准文件    | 2.2.1 糖化工艺制定原则<br>2.2.2 糖化控制标准文件编写方法          |

续表

| 职业功能        | 工作内容             | 技能要求                                              | 相关知识要求                                              |
|-------------|------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 2.<br>糖化与发酵 | 2.3 发酵控制         | 2.3.1 能依据产品制定发酵操作规程<br>2.3.2 能处理发酵过程中的异常情况        | 2.3.1 发酵工艺制定原则<br>2.3.2 发酵控制标准文件编写方法                |
| 3.<br>蒸馏    | 3.1 蒸馏控制         | 3.1.1 能制定蒸馏控制操作规程<br>3.1.2 能处理蒸馏控制过程中的异常情况        | 蒸馏控制操作规程编写方法                                        |
|             | 3.2 分级处理         | 3.2.1 能制定分级标准文件<br>3.2.2 能制定分级异常情况解决方案            | 分级质量标准文件编写方法                                        |
|             | 3.3 节能管理（酒精专业方向） | 3.3.1 能制定节能管理实施方案<br>3.3.2 能组织实施对节能管理相关设备设施的技术改造  | 节能管理技术知识                                            |
| 4.<br>提取    | 4.1 浸提、萃取、复蒸馏    | 4.1.1 能制定浸提、萃取、复蒸馏作业指导书<br>4.1.2 能制定浸提、萃取、复蒸馏标准文件 | 4.1.1 浸提、萃取、复蒸馏作业指导书编写方法<br>4.1.2 浸提、萃取、复蒸馏标准文件编写方法 |

续表

| 职业功能   | 工作内容             | 技能要求                                          | 相关知识要求                                      |
|--------|------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 4. 提取  | 4.2 提取控制         | 4.2.1 能制定提取控制作业指导书<br>4.2.2 能解决提取过程中出现的异常问题   | 4.2.1 提取控制标准<br>4.2.2 提取控制作业中的关键技术环节        |
| 5. 勾调  | 5.1 酒体设计         | 5.1.1 能制定酒体设计方案<br>5.1.2 能依据酒体设计方案编写操作规范      | 酒体设计方案编写方法                                  |
|        | 5.2 调味浓配（露酒专业方向） | 5.2.1 能制定调味物料制备方案<br>5.2.2 能解决调味物料制备过程中的异常情况  | 5.2.1 调味物料作业指导书编制方法<br>5.2.2 调味物料的相关物理、化学属性 |
|        | 5.3 基酒组合         | 5.3.1 能制定基酒组合方案<br>5.3.2 能解决基酒组合过程中的异常情况      | 基酒组合方案的编写方法                                 |
| 6. 后处理 | 6.1 压榨处理（黄酒专业方向） | 6.1.1 能制定压榨处理作业指导书<br>6.1.2 能制定压榨处理中异常情况的解决方案 | 压榨处理中异常情况及其处理方法                             |
|        | 6.2 稳定性处理        | 6.2.1 能制定稳定性处理作业指导书<br>6.2.2 能对稳定性异常情况制定解决方案  | 6.2.1 影响稳定性的因素<br>6.2.2 稳定性的处理方法            |

续表

| 职业功能          | 工作内容                | 技能要求                                      | 相关知识要求                                    |
|---------------|---------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 6. 后处理        | 6.3 除菌              | 6.3.1 能制定除菌工艺流程<br>6.3.2 能制定除菌异常情况的解决方案   | 6.3.1 除菌工艺流程编写方法<br>6.3.2 除菌异常情况解决方案的编写方法 |
| 7. 陈贮（酿）      | 7.1 陈贮控制            | 7.1.1 能制定陈贮控制工艺流程<br>7.1.2 能制定陈贮控制调整方案    | 7.1.1 陈贮控制工艺流程编写方法<br>7.1.2 陈贮控制调整方案编写方法  |
|               | 7.2 品质监管            | 7.2.1 能制定陈贮产品质量控制方案<br>7.2.2 能制定陈贮产品的处置方案 | 陈贮产品质量控制方案编写方法                            |
| 8. 质量管理与新产品开发 | 8.1 质量控制            | 8.1.1 能制定质量控制作业指导书<br>8.1.2 能制定质量控制参数标准文件 | 8.1.1 质量控制作业指导书编写方法<br>8.1.2 质量控制标准参数配置方法 |
|               | 8.2 新产品开发（酒精专业方向除外） | 8.2.1 能制定新产品开发方案<br>8.2.2 能制定新产品标准        | 新产品开发方案、标准编写方法                            |
|               | 8.3 技术改造            | 8.3.1 能制定技术改造方案<br>8.3.2 能制定技术改造标准文件      | 8.3.1 技术改造方案编写方法<br>8.3.2 技术改造标准知识        |

续表

| 职业功能      | 工作内容       | 技能要求                                       | 相关知识要求                                       |
|-----------|------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 9. 包装     | 9.1 包装过程控制 | 9.1.1 能制定包装工艺<br>9.1.2 能制定包装操作规程           | 包装操作规程制定方法                                   |
|           | 9.2 包装设备改造 | 9.2.1 能制订设备改造计划<br>9.2.2 能组织设备改造项目         | 设备改造计划制订方法                                   |
| 10. 培训和指导 | 10.1 培训    | 10.1.1 能编写培训教材<br>10.1.2 能制订培训工作计划         | 培训教材编写方法                                     |
|           | 10.2 指导    | 10.2.1 能编写工艺操作指导手册<br>10.2.2 能制订工艺操作指导工作计划 | 10.2.1 工艺操作指导手册编写方法<br>10.2.2 工艺操作指导工作计划编写方法 |

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

| 项目 \ 技能等级 |            | 二级/技师（%） |    |    |    |    |    | 一级/高级技师（%） |    |    |    |   |     |
|-----------|------------|----------|----|----|----|----|----|------------|----|----|----|---|-----|
|           |            | ①        | ②  | ③  | ④  | ⑤  | ⑥  | ①          | ②  | ③  | ④  | ⑤ | ⑥   |
| 基本要求      | 职业道德       | 5        |    |    |    |    |    | 5          |    |    |    |   |     |
|           | 基础知识       | 10       |    |    |    |    |    | 5          |    |    |    |   |     |
|           | 原辅料管理      | 10       |    |    |    |    |    | 5          |    |    |    |   |     |
|           | 糖化与发酵      | 20       |    | 15 | 5  | 30 | 20 |            | 15 | 5  | 30 |   |     |
|           | 蒸馏         | —        | 15 | —  | 5  | 25 | —  | 20         | —  | 5  | 25 |   |     |
|           | 提取         | —        |    | 10 |    | —  | —  |            | 10 |    | —  |   |     |
|           | 勾调         | —        | 10 | 15 | 10 | —  | —  | 15         | 10 | —  |    |   |     |
|           | 后处理        | —        | —  | 15 | 10 | 15 | —  | —          | 15 | —  |    |   |     |
|           | 陈贮（酿）      | —        | 5  | 15 | 10 | —  | —  | —          | 5  | 10 | —  |   |     |
|           | 质量管理与新产品开发 | 20       | 10 |    |    |    | 25 |            | 10 | 15 |    |   |     |
| 相关知识要求    | 包装         | 20       | 5  |    |    |    | 20 |            | 5  |    | —  |   |     |
|           | 培训和指导      | 15       | 10 | 5  |    | 10 | 20 | 10         |    | 15 |    |   |     |
|           | 合计         | 100      |    |    |    |    |    |            |    |    |    |   | 100 |

注：①啤酒专业方向；②白酒专业方向；③黄酒专业方向；④果酒专业方向；⑤露酒专业方向；⑥酒精专业方向。

4.2 技能要求权重表

| 项目 \ 技能等级 |            | 二级/技师（%） |    |    |    |    |    | 一级/高级技师（%） |    |    |    |    |    |
|-----------|------------|----------|----|----|----|----|----|------------|----|----|----|----|----|
|           |            | ①        | ②  | ③  | ④  | ⑤  | ⑥  | ①          | ②  | ③  | ④  | ⑤  | ⑥  |
| 技能要求      | 原辅料管理      | 10       |    |    |    |    |    | 5          |    |    |    |    |    |
|           | 糖化与发酵      | 25       | 30 | 25 | 20 | 5  | 40 | 25         |    | 20 |    | 5  | 35 |
|           | 蒸馏         | —        | 20 | —  | 5  |    | 30 | —          | 25 | —  |    | 5  | 30 |
|           | 提取         | —        |    | 15 |    | —  | —  |            |    | 10 |    | —  |    |
|           | 勾调         | —        | 10 | 20 | 15 |    | —  | —          | 15 |    | 10 |    | —  |
|           | 后处理        | —        | —  | 20 | 15 | 20 | —  | —          | —  | 15 |    | 20 | —  |
|           | 陈贮（酿）      | —        | 5  |    | 15 | 10 | —  | —          | 5  |    | 10 |    | —  |
|           | 质量管理与新产品开发 | 20       | 10 |    |    |    |    |            | 20 | 10 | 20 |    | 15 |
|           | 包装         | 25       | 5  |    |    | —  |    | 25         | 5  |    |    | —  |    |
| 培训和指导     | 20         | 10       | 5  |    | 10 |    | 20 | 20         | 10 |    | 15 |    |    |
| 合计        |            | 100      |    |    |    |    |    | 100        |    |    |    |    |    |

注：①啤酒专业方向；②白酒专业方向；③黄酒专业方向；④果酒专业方向；⑤露酒专业方向；⑥酒精专业方向。