

四川省食品发酵工业研究设计院有限公司

关于举办“全国白酒品评、酿造技术高级研讨班 (总第九十六期)”的通知

各酒类企业及相关从业人员：

当前，中国白酒行业正面临行业竞争加剧、消费趋势变化、产品结构调整等诸多挑战，积极开展技术创新、加快培育新质生产力是中国白酒行业转型升级、提升核心竞争力的关键路径。在这一进程中，人才势能的汇聚显得尤为关键，充分发挥白酒酿造技术、白酒品评等方向的高技能人才作用，已成为新时代推动白酒产业高质量发展的重要引擎。

为加快白酒行业高技能人才培养，增强白酒行业复合型人才的技术水平和综合素质，全面提升白酒企业中生产酿造、酒体设计、质量控制等核心技术岗位从业人员的专业知识和实践技能，助推白酒企业传承并优化生产技艺、品鉴方法，提升核心竞争力，四川省食品发酵工业研究设计院有限公司定于**3月27日至4月1日**在成都举办“全国白酒品评、酿造技术高级研讨班（总第九十六期）”。

四川省食品发酵工业研究设计院有限公司精耕酿酒行业84

年，在酒类科研、工程设计、工程咨询、产品研发、技术推广、技能培训等方面成果丰硕，在传承酿酒技艺的同时不断创新，引领行业发展。本次培训班授课教师涵盖全国知名白酒专家评委，采用理论与实践相结合的方式培训授课。

一、主要培训内容

课程内容包括**品酒和酿酒**两大板块专业课程，采用理论课程和实操课程相结合的形式教学。

（一）品评课程

1. 原酒品评：通过理论和实践操作学习，熟练掌握原酒感官品评方法、原酒分级基本原则，准确分析原酒生产中存在的问题并提出解决办法，从而指导生产。

2. 成品酒品评：通过系统学习，熟练掌握成品酒品评方法、感官标准、理化标准，能根据品评结果、理化分析判定成品酒质量，发现成品酒质量问题，从而制定改善酒体、改进生产的恰当措施。

（二）酿造课程

1. 主要香型白酒酿造工艺：系统学习、研讨浓香型白酒、清香型白酒、酱香型白酒等主要香型白酒酿造工艺，深入学习酿酒生产技术精髓。

2. 原酒质量控制：通过理论和实践操作系统学习酿酒原辅料处理、糖化控制、发酵控制、蒸馏控制、分级处理、陈贮控制等相关知识和技能，在实践操作中领悟酿造的真谛。从而准确分析原酒生产中存在的问题并提出解决办法，指导生产。

（三）酒体设计

通过酒体设计案例分析和实战训练，熟练掌握酒体设计的操作方法，准确把握酒体特征，提高酒体设计技能，为在新产品开发中制定酒体设计方案，全面、客观评价酒体，精准选酒、用酒奠定基础。

1. 理化分析数据、主要香味成分剖析及酒体设计步骤、方案制定等实用技术；

2. 酒体设计案例剖析；

3. 酒体设计技巧训练（原酒、调味酒的认识，酒体设计计算，基酒选择及组合）；

4. 分析检测相关知识；

* 学员可自带基酒或成品酒样（每个样品至少2000mL），附检测报告，针对具体问题进行交流指导。

二、培训安排

报到时间：3月27日13:30-17:00。

报到地点：四川省成都市温江区杨柳东路中段98号，四川省食品发酵工业研究设计院有限公司二楼培训厅。

培训时间：2026年3月28日至4月1日

三、培训费用

1. 培训费（含学费、材料费、资料费等）：

品酒师：一级、二级6500元/人，三级、四级6000元/人。

酿酒师：一级、二级6500元/人。

四川省食品科学技术学会在4月1日进行品酒师（一至四级）、酿酒师（一二级）的职业技能等级认定考试，需要申报的考生请务必在**3月6日**前提交报名资料，等级认定费用在线报名时缴纳。

2. 食宿自理。

四、报名办法

1. 搜索或扫码加入全国白酒品评、酿造技术研讨班报名资料群（QQ群号：775270934），备注单位名称+姓名。特别注意：品酒师或酿酒师只可选其一，不可同时报考。



2. 本次培训（品酒师）限报60人，（酿酒师）限报15人，报满截止。

3. 联系方式：

张老师18081958146 唐老师18328021611

张老师13438096010 高老师15708295442

3. 培训费转账收款信息：

收款单位：四川省食品发酵工业研究设计院有限公司

账号：51001837108050947562

开户行：建行温江支行

转账请务必备注：****公司（品酒师*人 或/和 酿酒师*人）**

培训费

五、其他

1. 详情敬请关注

①酿酒研究院官网：www.niangjiusuo.com

②酿酒研究院微信公众号（公众号“酿酒研究院”关注）

2. 附件（请务必下载后仔细阅读，按要求准备相关资料）

附件1-关于举办全国白酒品评、酿造技术高级研讨班（总第九十六期）的通知

附件2-报名邮寄资料清单及特别说明、申报条件及申报表模板

附件3-四川省食品科学技术学会《关于开展品酒师、酿酒师职业技能等级认定考试的通知》

四川省食品发酵工业研究设计院有限公司

2026年1月28日

