

## 江南大学技能证书培训简介

| 模块   | 项目              | 课程  | 培训对象  |
|------|-----------------|---|---|
| 酿酒师  | 葡萄酒<br>(一、二、三级) | 选用酿酒原料和辅料；选择和使用酿酒设备；制备和选择糖化发酵剂；设计和应用糖化、发酵、蒸馏、贮存、灌装工艺；监控各工艺参数；开发酿酒新原料、新工艺及酒类新产品。 | 在酒类酿造过程中，从事指导生产工艺设计、参数控制等工作的人。                                    |
|      | 黄酒<br>(一、二、三级)  | 选用酿酒原料和辅料；选择和使用酿酒设备；制备和选择糖化发酵剂；设计和应用糖化、发酵、蒸馏、贮存、灌装工艺；监控各工艺参数；开发酿酒新原料、新工艺及酒类新产品。 |   |
|      | 白酒<br>(一、二、三级)  | 选用酿酒原料和辅料；选择和使用酿酒设备；制备和选择糖化发酵剂；设计和应用糖化、发酵、蒸馏、贮存、灌装工艺；监控各工艺参数；开发酿酒新原料、新工艺及酒类新产品。 |   |
| 品酒师  | 葡萄酒<br>(一、二、三级) | 葡萄酒的质量与风格、中国葡萄酒产区概况、国外葡萄酒生产国、酒的品评与描述等   | 学生、白领、商务人士、品酒爱好者、需要系统了解相关酒类专业知识的行业从业人员，以及其他需要提升酒知识，提升个人修养品味的有识人士。 |
|      | 黄酒<br>(一、二、三级)  | 原酒管理、基酒管理、酒体设计、成品酒管理  |   |
|      | 白酒<br>(一、二、三级)  | 原酒管理、基酒管理、酒体设计、成品酒管理  |   |
| 茶艺师  | 茶艺师<br>(二级、三级)  | 茶品质特征及加工工艺、茶艺礼仪、瓷器研修、茶席设计等  | 在茶室工作，从事茶艺表演，以及想系统了解茶艺知识的有识之士                                     |
| 评茶师  | 评茶员             | 茶叶基本分类及品质特征、茶叶感官审评基础知识、茶叶感官审评技术知识等  | 从事茶叶研究，销售的专业人员，以及想系统了解茶叶知识的社会有识之士。                                |
| 西点   | 西点面包师           | 西式面点的原料知识、西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺等  | 各类西点人员  |
| 烘焙   | 烘焙师 1-5 级       | 烘焙食品工艺学、典型中西烘焙产品制作与新品开发、烘焙企业管理、烘焙食品工厂设计等  | 各类烘焙人员  |
| 国际商务 | 国际商务单证员         | 国际商务单证概述、国际贸易术语、国际贸易交易程序与磋商、国际贸易结算方式等   | 外经贸从业人员   |

链接: <http://px.jiangnan.edu.cn/>