

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 (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 (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 (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 (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 (一、二、三级) | 原酒管理、基酒管理、酒体设计、成品酒管理 | |
| | 白酒 (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 (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/>