

## 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/>