

职业技能培训学校标准化设置承诺

职业（工种）：酿酒师

职业编码：6-02-06-01

项目	条 款	要 求	实际情况
一、 章程	办学章程	机构应有办学章程。	☐ 具备 ☐ 不具备
二、 机构 管理 体系	1、培训机构应有内设部门	内设部门至少应包括：招生、教学管理、学生管理、安全管理、就业指导、财务等。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、培训机构应制订质量方针、质量目标	质量目标应分解至内设部门。	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、人员岗位职责	职责明确、工作衔接顺畅。	☐ 具备 ☐ 不具备
	4、管理人员要求	①应设立 5 人以上的董事会、理事会、监事会或者其他形式的决策机构，其中三分之一以上的董事或者理事应当具有 5 年以上的教育教学经验。 ②校长应具有大专以上学历及中级以上专业技术职称或三级/高级工以上国家职业资格（技能等级），5 年以上职业教育教学经历，2 年以上职业教育管理经历。 ③应具有 2 名以上具有大专（或高级技工学校）以上学历, 中级以上专业技术职称或三级/高级工以上国家职业资格（技能等级）, 且有从事职业教育培训 2 年以上工作经历的专职行政管理人员。 ④应配备专职财务人员。 ⑤管理人员应相对稳定，有劳动合同和近三个月内的权益记录、有工作期间意外伤害保险。	☐ 具备 ☐ 不具备
	5、培训质量控制程序	包括：文件和记录控制、设备控制、人力资源管理及培训提高控制、培训作业（工艺）控制、信息反馈及整改控制、培训质量控制、就业及跟踪服务质	☐ 具备 ☐ 不具备

		量控制、接受监督控制。	
	6、管理制度及规程、守则	至少包括：教学管理制度、教师管理制度、学生管理制度、食品安全管理制度、财务管理制度、档案管理制度、岗位责任制度、设备设施管理制度；培训工作流程、设备仪器操作规程、教学及学生管理人员守则、培训考核规则、培训应急预案等。	☐ 具备 ☐ 不具备
	7、工作记录	指满足培训质量管理体系运行的表卡记录。 至少包括：培训学员花名册、培训计划及论证记录、培训考勤表、测验测试记录、培训成绩册、信息反馈记录等。	☐ 具备 ☐ 不具备
	8、职责、制度上墙	至少包括：机构简介、各类收费标准及监督投诉方式、教师行为规范、学员守则、实训安全制度、典型实操教学流程。	☐ 具备 ☐ 不具备
	9、教材、教学大纲及教学计划	①教学大纲及教学计划应规范，且符合国家职业工种标准规定。 ②教材应选用国家正规职业技能培训教材。	☐ 具备 ☐ 不具备
三、师资力量	1、队伍状况	①培训机构应配备与培训工种相适应、结构合理的专兼职教师队伍；每个职业（工种）应有 2 名以上符合师资要求的专职理论和实习指导教师。 ②教师队伍应相对稳定，有劳动合同和权益记录、工作期间意外伤害保险。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、师资要求	☐ 二级/技师，教师应具有本职业一级/高级技师技能水平或相关专业高级专业技术职务任职资格。 ☐ 一级/高级技师，教师应具有本职业一级/高级技师技能水平任职 2 年以上，或相关专业高级专业技术职务任职 3 年以上。 ☐ 经认定的高技能领军人才、工匠技能大师可担任本职业（工种）教师。 相关专业：	☐ 具备 ☐ 不具备

		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、葡萄与葡萄酒工程、发酵工程、酿酒工程、食品科学与工程、生物工程等。	
四、通用场地及环境要求	1、办公及教学场地	①学校面积不低于 300 平米，适合办学，无安全隐患，教室和办公室应设在一处，照明、通风条件良好，桌椅、讲台和多媒体教学设施齐全。 ②招收住宿学生的，其食宿场所应符合环保、安全、消防、卫生等有关规定。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、场地产权	应有场地自有产权证明或租期不少于 3 年的协议及产权证明复印件。	☐ 具备 ☐ 不具备
五、教学场地及环境要求	1、实操培训场所专项要求	①实操培训场所面积不低于 300 平米。符合环保、劳保、安全、消防、卫生等有关规定及酿酒师的安全规程。场地布局合理、安全通道和指示明显。 ②校外实训场所（酒类生产企业）不少于 3 家，至少涵盖发酵型、配制型、蒸馏三种酿造工艺，并签订校企合作人才培养协议。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、实操工位	☐ 二级/技师不少于 20 个工位。 ☐ 一级/高级技师不少于 25 个工位。 要求：场所内功能区域划分合理，设施设备布局符合酒类酿造工艺流程。	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、辅助区域	原辅料存放、成品酒储存、原料及产品理化分析、微生物检验等区域场所符合 GB 14881、GB 12696、GB 8951、GB 27588 规定，且布局合理。	☐ 具备 ☐ 不具备
六、实操培训	1、不同酒种及生产常用设备挂图、视频	☐ 二级 10 册（集） 世界主要米（黄）酒、蒸馏酒、啤酒、果酒 12 个品种，两种常用设备。 ☐ 一级 15 册（集） 世界主要米（黄）酒、蒸馏	☐ 具备 ☐ 不具备

设备、工具及检测手段要求		酒、啤酒、果酒 20 个品种，四种常用设备。	
	2、原料处理相关设备	☐ 原料粉碎机 2 台（套） ☐ 果汁分离机 2 台（套） ☐ 液化设备 2 台（套） ☐ 糖化设备 2 台（套）	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、制曲设备	☐ 二级 2 套 ☐ 一级 3 套 要求：有独立空间，通风照明及卫生条件符合相关要求	☐ 具备 ☐ 不具备
	4、发酵罐（池）	☐ 二级 6 套 ☐ 一级 8 套 要求：容积不少于 200L, 能够与酒泵直接连接。	☐ 具备 ☐ 不具备
	5、贮酒罐（池）	☐ 二级 6 个 ☐ 一级 8 个 要求：容积不少于 200L, 能够与酒泵直接连接。	☐ 具备 ☐ 不具备
	6、原料及发酵过程品质监测设备	☐ 二级 10 套 ☐ 一级 10 套 要求：含酒精计、温度计。	☐ 具备 ☐ 不具备
	7、饮料泵	☐ 二级 2 台 ☐ 一级 2 台 要求：能与发酵罐（池）、贮酒罐（池）相配套连接	☐ 具备 ☐ 不具备
	8、甑锅或其他蒸馏设备	☐ 二级 2 套 ☐ 一级 2 套	☐ 具备 ☐ 不具备
	9、洗瓶、灌装、封口、贴标、喷码设备	☐ 二级 1 套 ☐ 一级 1 套	☐ 具备 ☐ 不具备
	10、纯水机	☐ 二级 1 套 ☐ 一级 1 套 要求：满足辅料配置及灌装设备清洗	☐ 具备 ☐ 不具备
	11、理化检测设备	☐ 二级 2 套 ☐ 一级 2 套 要求：至少可检测糖、酸、挥发酸、浊度、酒精。	☐ 具备 ☐ 不具备
	12、微生物检测设备	☐ 二级 2 套 ☐ 一级 2 套 要求：可培养检测酵母、霉菌、细菌。	☐ 具备 ☐ 不具备
	13、教学相关资料	☐ 酒类生产记录用表格 4 套 ☐ 酒类生产设备操作规程 4 套	☐ 具备 ☐ 不具备

		☐ 酒类生产工艺操作指南 4 套 ☐ 酒工业化生产教学视频资料 4 套 要求：上述资料主要围绕原料处理、发酵剂制作使用、发酵贮存、杀菌包装等四个方面进行汇总。	
七、 培训 结业	1、考核方法	有考核方法及权重的规定，重视培训过程质量监控。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、样题、样卷	至少有三套以上理论样题及答案、实操样卷及评价标准。综合项目主要针对技师和高级技师，应有统一的申报材料模板、答辩等方式侧重点权重等评议和审查样卷。	☐ 具备 ☐ 不具备

注：适用于民办职业技能培训学校设立、合并、分立、增加职业（工种）、提升职业资格（技能等级）层次。