

职业技能培训学校标准化设置承诺

职业（工种）：果露酒酿造工

职业编码：6-02-06-06

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	至少包括：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	☐ 具备 ☐ 不具备

		务质量控制、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。	☐ 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	☐ 五级/初级工，教师应具有本职业或相关职业三级/高级工及以上技能水平，或相关专业中级及以上专业技术职务。 ☐ 四级/中级工，教师应具有本职业或相关职业三级/高级工及以上技能水平，或相关专业中级及以上专业技术职务。 ☐ 三级/高级工，教师应具有相关职业二级/技师及以上职业技能水平，或者具有本职业三级/高级工技	☐ 具备 ☐ 不具备

		能水平 3 年以上，或相关专业中级及以上专业技术职务。 ☐ 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：葡萄与葡萄酒工程、食品智能加工技术、食品生物技术、食品质量与安全、食品营养与健康、酿酒技术、食品贮运与营销、园艺技术、农产品加工与质量检测、农产品贮藏与加工、食品安全与检测技术、中药制药等专业。	
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校内实操培训场所面积不低于 300 平米，符合环保、劳保、安全、消防、卫生等有关规定及果露酒生产的安全规程。场地通风良好、布局合理、光线充足、安全措施完善以及安全通道和指示明显。 ②校外实训场所（果露酒生产企业）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	☐ 五级/初级工不少于 10 个工位 ☐ 四级/中级工不少于 10 个工位 ☐ 三级/高级工不少于 15 个工位 要求：场所内功能区域划分合理，设施设备布局符合果露酒酿造生产工艺流程。	☐ 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 设备、工具及检测手段要求	1、原料外观特征挂图、标本或视频	☐ 五级 6 册（集） 酿酒葡萄 3 个红色品种，3 个白色品种 ☐ 四级 11 册（集） 酿酒葡萄 4 个红色品种，4 个白色品种，其他水果原料及特色原料 3 类 ☐ 三级 15 册（集） 酿酒葡萄 5 个红色品种，5 个白色品种，其他水果原料及特色原料 5 类	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、常用辅料	☐ 酵母 ☐ 偏重亚硫酸钾或液体二氧化硫 ☐ 果胶酶 ☐ 乳酸菌 ☐ 橡木片 ☐ 酿酒单宁 ☐ 山梨酸钾或苯甲酸钠 ☐ 白砂糖 ☐ 酒石酸 ☐ 发酵助剂 ☐ 清洁剂 ☐ 消毒剂 ☐ 芳香植物或其浸提液 要求：具备实物、使用操作规程，数量满足需要。	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、原料处理相关设备	☐ 中药材粉碎机 2 台 ☐ 多功能渣汁分离机 2 台 ☐ 多功能料理机 2 台	☐ 具备 ☐ 不具备
	4、小型水果压榨机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 要求：可直接用于原料榨汁、分离原酒。	☐ 具备 ☐ 不具备
	5、辅料调配罐（槽）	☐ 五级 2 台 ☐ 四级 2 台 ☐ 三级 2 台 要求：不小于 20L，满足生产要求。	☐ 具备 ☐ 不具备
	6、原料及发酵过程品质监测设备	☐ 便携式糖量计 3 台 ☐ 比重计、温度计各 10 支	☐ 具备 ☐ 不具备
	7、不锈钢发酵罐	☐ 五级 10 个 ☐ 四级 10 个 ☐ 三级 15 个 要求：容积不少于 200L, 能够与酒泵直接连接。	☐ 具备 ☐ 不具备
	8、不锈钢储酒罐	☐ 五级 5 个 ☐ 四级 5 个 ☐ 三级 5 个 要求：容积不少于 200L, 能够与酒泵直接连接。	☐ 具备 ☐ 不具备
	9、小型葡萄酒输送	☐ 五级 2 台 ☐ 四级 2 台 ☐ 三级 2 台	☐ 具备

	泵	要求：能与不锈钢发酵罐、储酒罐相连接	☐ 不具备
	10、小型过滤机	☐ 五级 2 台 ☐ 四级 2 台 ☐ 三级 2 台	☐ 具备 ☐ 不具备
	11、橡木桶	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 2 个 ☐ 三级 3 个 要求：容积不少于 30L。	☐ 具备 ☐ 不具备
	12、橡木桶玻璃取酒器	☐ 五级 5 支 ☐ 四级 5 支 ☐ 三级 5 支	☐ 具备 ☐ 不具备
	13、酒瓶清洗设备	☐ 两联式酒瓶清洗水槽 1 台 ☐ 酒瓶沥干架 3 台	☐ 具备 ☐ 不具备
	14、液体灌装机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台	☐ 具备 ☐ 不具备
	15、果露酒封口设备	☐ 手动打塞机 1 台，适用于软木塞。 ☐ 全自动封罐机 1 台，适用于易拉罐。 ☐ 啤酒瓶封口机 1 台，适用于啤酒瓶盖。 ☐ 葡萄酒螺旋帽封口机 1 台，适用于螺旋帽。 ☐ 胶帽热缩机 1 台，适用于胶帽。	☐ 具备 ☐ 不具备
	16、喷码机	☐ 五级 2 台 ☐ 四级 2 台 ☐ 三级 2 台 要求：适用于易拉罐。	☐ 具备 ☐ 不具备
	17、纯水机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 要求：满足辅料配置与灌装设备清洗。	☐ 具备 ☐ 不具备
	18、半自动圆瓶贴标签机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台	☐ 具备 ☐ 不具备
	19、小型蒸馏设备	☐ 五级 1 套 ☐ 四级 1 套 ☐ 三级 1 套	☐ 具备 ☐ 不具备
	20、理化检验设备	☐ 五级 1 套 ☐ 四级 1 套 ☐ 三级 1 套 要求：提供设备清单，至少能满足糖、酸、酒精、挥发酸、二氧化硫五项基本指标测定。	☐ 具备 ☐ 不具备
	21、微生物检验设备	☐ 五级 1 套 ☐ 四级 1 套 ☐ 三级 1 套 要求：提供设备清单，至少能满足菌落总数、酵母	☐ 具备 ☐ 不具备

		菌、霉菌、细菌等指标的检测。	
	22、教学相关资料	☐ 果露酒生产记录用表格 1 套 ☐ 果露酒生产设备操作规程 1 套 ☐ 果露酒生产工艺操作指南 1 套 ☐ 果露酒工业化生产教学视频资料 1 套 要求：上述资料主要围绕原料处理、发酵加工、陈酿管理、杀菌包装等四个方面进行汇总。	☐ 具备 ☐ 不具备
七、 培 训 结 业	1、考核方法	应有培训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。	☐ 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。