

中国食品工业协会文件

中国食协【2024】22号

关于举办“2024年全国行业职业技能竞赛— 酒体设计师（白酒）大赛”的预备通知

各省、自治区、直辖市食品（白酒）工业协会、泸州市人民政府：

经人社部批准（见《人力资源和社会保障部关于组织开展2024年全国行业职业技能竞赛的通知》（人社部函[2024]41号）文件），中国食品工业协会和中国就业培训技术指导中心联合举办“2024年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛”，大赛由四川省泸州市人民政府承办。本届竞赛分省市设立预赛，为便于各省市组织预赛及选手选拔，现将有关预赛的组织、决赛选手报名、竞赛内容和规则等事项通知如下：

一、预赛组织

预赛由各省、自治区、直辖市食品（白酒）工业协会负责组织实施，鼓励各地方协会按照竞赛要求，通过预赛选拔的方式，做好决赛选手的推荐；预赛具体时间由各赛区组织机构确定；各地方协会确因实际情况不具备开展预赛条件的，可由协会按照决赛分配名额，择优遴选本地白酒骨干企业技术人员推荐参加决赛。

二、决赛报名

各省市预赛的优胜者和遴选推荐选手参加决赛。决赛选手名额分配，由中国食品工业协会竞赛委员会依照 2024 年上半年各省、区、市白酒总产量，结合主营业务收入和规模以上白酒企业数量确定（决赛选手名额分配见附件 1）。

决赛选手申报资料于 2024 年 10 月 10 日前报送中国食品工业协会竞赛委员会办公室（决赛选手推荐报名表见附件 2）。

三、参赛人员范围及资格要求

1、参赛人员不受身份、学历和职务限制，相关从业人员均可报名参赛。

2、已获得中华技能大奖和全国技术能手称号的人员不以选手身份参加竞赛。

四、竞赛内容和规则

酒体设计师（白酒）大赛参照《酒体设计师国家职业技能标准》组织实施。竞赛由理论考试（理论考试题库另行印发）和实际操作两部分组成；理论考试占 20%；实际操作占 80%；实际操作部分考试主要由清香型、浓香型、酱香型白酒的酒体设计组成，参赛选手以竞赛委员会提供的原料酒现场制作完成任意两种香型的成品酒，两种香型的占比各为 40%（实际操作内容和规则见附件 3），参赛选手以报名表申报的香型参赛，不得更改。

五、决赛安排

决赛计划于 11 月举行，具体时间、地点及相关事项另行通

知。

六、决赛奖励办法

在全国总决赛中成绩优异的选手：1、报请人力资源和社会保障部核准后，授予“全国技术能手”称号；2、竞赛选手晋升职业等级和行业奖励范围等事宜按人社部相关规定执行。

七、工作联系人

中国食品工业协会竞赛委员会办公室

联系人： 崔淑琴 手机：13601287228

梁晋鄂 手机：13521017505

电子信箱：baijiuxiehui2024@163.com

- 附件：1. 2024年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛决赛选手名额分配表
2. 2024年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛决赛选手报名表
3. 2024年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛竞赛方案及评分规则



抄送：白酒专家委员会主任委员、副主任委员、各香型专家组组长、副组长

附件 1:

2024 年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛决赛选手名额分配表

省、市名称	参赛名额（人）
北京市	8
天津市	1
河北省	8
山西省	8
内蒙古自治区	3
辽宁省	2
吉林省	2
黑龙江省	3
江苏省	10
浙江省	1
安徽省	10
福建省	1
江西省	4
山东省	13
河南省	6
湖北省	7
湖南省	3
广东省	4

广西壮族自治区	3
重庆市	3
四川省	50
贵州省	35
云南省	1
陕西省	4
甘肃省	2
青海省	1
新疆维吾尔自治区	2

附件 2:

2024 年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛决赛选手报名表

姓 名		文化程度		免冠二寸 彩色照片
性 别		职务/职称		
身份证号		政治面貌		
单位名称			电子邮箱	
详细地址			手机号码	
主要工作简历、 工作成绩				
是否中国食协 会员单位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
参赛香型 (任选 2 个)	<input type="checkbox"/> 清香型 <input type="checkbox"/> 浓香型 <input type="checkbox"/> 酱香型			
所在企业推荐 意见	联系人:	所在省、市食协 (白酒) 推荐意 见	联系人:	
	电话:		电话:	
	(盖章)		(盖章)	
	年 月 日		年 月 日	
注: 各省、市推荐时请附免冠二寸彩色照片二张。				

附件 3:

2024 年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛竞赛方案及评分规则

清香型白酒酒体设计竞赛方案及评分规则

一、样品准备

清香型白酒酒体设计竞赛基酒从全国 5 家清香型白酒骨干企业中征集，每家企业需提供基础酒 5 个、调味酒 2 个，由专家组品评确认后合格，从中随机选取三家作为竞赛用酒，供竞赛使用的原料酒样品合计 21 个。所有基酒的酒精度统一为 $53 \pm 1\%vol$ 。

二、竞赛内容

1、参赛选手按最大化原则，在组委会提供的酒样范围内优化设计方案，提交设计配方。2、酒体设计方案的符合性。3、设计酒样的感官质量水平。

三、竞赛流程

1、参赛选手现场设计。2、参赛选手设计完成后，以基酒、调味酒选用的 ml 数填写酒体设计方案表，注明参赛选手号码，提交给现场监考人员。3、酒体设计的时间为 2 小时。4、由组委会委托第三方人员对选手提交的设计方案第二次编号。5、清香型白酒酒体设计竞赛专家组组织相关工作人员依据参赛选手提交的酒体设计方案进行统一放样。放样总量为 500ml，放样误差 $\pm 5ml$ 。放样样品装在 500ml 三角瓶中。放样时由经过培训的工作人员完成。6、

由清香型专家组综合评审每个选手的酒体设计方案的符合性、并按 100 分制对样品进行品评打分。

四、酒体设计方案评分规则

1. 符合性考核，总分 100 分，总分占比 30%。

选手以基酒、调味酒用量 ml 数提交酒体设计方案，酒设计方案须同时满足以下三个条件，否则为无效方案，方案以 0 分计。

(1) 方案使用基础酒个数不少于 10 个，实现设计酒样品品质最优。

(2) 单个基础酒(原度)使用量 $\geq 20\text{ml}$ 。总量为 $(500\pm 5)\text{ml}$ ，基酒用量(ml)取整。

(3) 调味酒使用不超过 1‰，总量以 500ml 计算，调味酒的用量以(μl)取整。

2. 样品感官评分标准，总分 100 分，总分占比 70%。

专家组负责组织实施样品的品评，评分按照百分制，评分区间为 75 分--95 分(去掉 1 个最高分，去掉 1 个最低分)。

3. 以上两项得分的总和再乘以 40%即为清香型白酒酒体设计的最后得分。

五、本方案由清香型白酒酒体设计竞赛专家组负责解释。

2024 年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）

大赛清香型酒体设计配方表

参赛选手号码：

_____ 装订线 _____

酒样编号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
用量 (ml)										
酒样编号	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
用量 (ml)										
酒样编号	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
用量 (ml)										
备注：基酒（ml）取整，调味酒数量（ μ l）取整，样品总量允许范围（ 500 ± 5 ）ml。										

浓香型白酒酒体设计竞赛方案及评分规则

一、样品准备

浓香型白酒酒体设计竞赛基酒从全国 5 家浓香型白酒骨干企业中征集，每家企业需提供基础酒 6 个、调味酒 3 个，由专家组品评确认后合格，从中随机选取三家作为竞赛用酒，竞赛基酒样品合计 27 个。所有基酒的酒精度统一为 $52 \pm 1\%vol$ 。

二、竞赛内容

1、参赛选手按最大化原则，在组委会提供的酒样范围内优化设计方案，提交设计配方。2、酒体设计方案的符合性。3、设计酒样的感官质量水平。

三、竞赛流程

1、参赛选手现场设计。2、参赛选手设计完成后，以基酒、调味酒选用的 ml 数填写酒体设计方案表，注明参赛选手号码，提交给现场监考人员。3、酒体设计的时间为 2 小时。4、由组委会委托第三方人员对选手提交的设计方案第二次编号。5、浓香型白酒酒体设计竞赛专家组组织相关工作人员依据参赛选手提交的酒体设计方案进行统一放样。放样总量为 500ml，放样误差 $\pm 5ml$ 。放样样品装在 500ml 三角瓶中。放样时由经过培训的工作人员完成。6、由浓香型专家组综合评审每个选手的酒体设计方案的符合性、并按 100 分制对样品进行品评打分。

四、酒体设计方案评分规则

酒体设计考核内容分为四个部分：符合性考核、品质考核、资源效益考核、调味酒用量考核。具体内容如下：

1、符合性考核，总分 100 分，总分占比 30%。

选手以基酒、调味酒用量ml数提交酒体设计方案，酒体设计方案须同时满足以下三个条件，否则为无效方案，方案以0分计。

(1) 方案使用基础酒个数不少于12个，实现设计酒样品品质最优。(2) 单个基础酒（原度）使用量 $\geq 10\text{ml}$ 。总量为 $(500\pm 5)\text{ml}$ ，基酒用量（ml）取整。(3) 调味酒使用不超过1%，总量以52度，500ml计算，调味酒的用量以（ μl ）取整。

2. 资源效益考核（总分100分，总分占比6%）

每多用一个基础酒、加0.5分。

3. 调味酒用量考核（总分100分，总分占比4%）

调味酒用量每减少用量10%、加0.4分。

4. 品质考核（以百分制计、占比60%）

通过专家评审打分或质量差排序定档，评定参赛酒样品质。

5. 以上四项得分的总和再乘以 40%即为浓香型白酒酒体设计的最后得分。

五、样品质量评审方案

1. 小组初评阶段

该阶段采取评审专家“双随机”的方式，即：随机分组、随机评审。

(1) 参赛酒样配制及编码。由组委会组织相关工作人员对选手提交的酒体设计方案进行编码，然后根据设计方案配制参赛酒样，组织相关工作人员对参赛酒样进行二次编码。放样时由经过培训的非参赛人员两人共同完成，其中一人操作，一人监督，巡视组现场巡视监督。

(2) 分组评审。评审组随机分组，根据感官品质标准对参赛酒样进行打分，品质考核得分取专家打分平均分（不去掉最高最低分）。

(3) 小组初评阶段评审结果仅比较参赛酒样得分（符合性 $\times 20\%$ +品质 $\times 60\%$ +资源效益 $\times 6\%$ +调味酒用量 $\times 4\%$ ，不包括理论考试得分），得分排名前50%名的晋级复赛评审阶段。

2. 分组复评阶段

该阶段仍采取评审专家“双随机”的方式，即：随机分组、随机评审。

(1) 参赛酒样重新编码。由组委会组织相关工作人员对选手晋级参赛酒样重新进行编码。

(2) 分组评审。评审组随机分组，根据感官品质标准对参赛酒样进行打分，品质考核得分取专家打分平均分（不去掉最高最低分）。

(3) 分组评审阶段结果仅比较参赛酒样得分（符合性 $\times 20\%$ +品质 $\times 60\%$ +资源效益 $\times 6\%$ +调味酒用量 $\times 4\%$ ，不包括理论考试得分），得分排名前50%名的晋级决赛评审阶段。

3. 最终评审阶段

该阶段采取全员全过程评审，即：所有专家参与所有晋级决赛酒样进行评审。

(1) 参赛酒样重新编码。由组委会组织相关工作人员对晋级决赛的参赛酒样重新进行编码。

(2) 全员评审。由所有专家对参赛作品进行评审，符合性考核与资源效益考核得分按照实际情况加减，品质考核得分取专家打分平均分（去掉1个最高分，去掉1个最低分）。

六、本方案由浓香型白酒酒体设计竞赛专家组负责解释。

2024 年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛浓香型酒体设计配方表

参赛选手号码：

_____ 装订线 _____

酒样编号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
数量 (ml)														
酒样编号	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
数量 (ml)														
备注：基酒 (ml) 取整，调味酒数量 (μl) 取整，样品总量允许范围 (500±5) ml。														

酱香型白酒酒体设计竞赛方案及评分规则

一、样品准备

酱香型酒体设计竞赛基酒从全国 5 家酱香型白酒骨干企业中征集，每家企业需提供一至七轮次基酒各 1 个（共 7 个）、1 个酱香基酒、1 个窖底基酒、1 个缺陷基酒和 1 个老酒基酒，合计 11 个基酒样品。由专家组品评确认合格后，从中随机选取三家作为竞赛用酒，竞赛基酒样品合计 33 个。基酒不作酒精度限制。

二、竞赛内容

1、参赛选手按最大化原则，在组委会提供的酒样范围内优化设计方案，提交设计配方。2、酒体设计方案的符合性。3、设计酒样的感官质量水平。

三、竞赛流程

1、参赛选手现场设计。2、参赛选手设计完成后，以主基酒、调味酒选用的 ml 数填写酒体设计方案表，注明参赛选手号码，提交给现场监考人员。3、酒体设计的时间为 2 小时。4、由组委会委托第三方人员对选手提交的设计方案第二次编号。5、酱香型白酒酒体设计竞赛专家组组织相关工作人员依据参赛选手提交的酒体设计方案进行统一放样。放样总量为 500±5ml，样品装在 500ml 三角瓶中。6、由酱香型专家组综合评审每个选手的酒体设计方案的符合性，并按 100 分制对样品进行品评打分。

四、酒体设计方案评分规则

1. 酒体设计方案评审

酒体设计方案总分 100 分，总分占比 30%。

1.1 基酒使用有效性判定

酒体设计方案的主基酒使用数量须符合最小用量要求，主基酒使用量最少为 20ml，低于 20ml 不计入主基酒使用的个数，主基酒使用量精确到个位数。

主基酒指各厂家提供的一至七轮次基酒和酱香基酒。

1.2 否决条件

酒体设计方案须同时满足以下三个条件，否则为无效方案，方案以 0 分计。

(1) 在 24 个主基酒样品中，须至少有效使用 8 个主基酒。

(2) 7 个轮次基酒中，须至少使用 5 个轮次的基酒。

(3) 基酒使用数量的比例填报误差 $\leq 100 \pm 1\%$ (500 \pm 5ml)。

1.3 评分细则

酒体设计方案从主基酒利用率，基酒轮次结构比例，老酒和酱香基酒的使用，以及缺陷基酒的使用四个方面对方案进行评分。

考点一：主基酒利用率（40 分），以有效使用主基酒的个数和实际使用总量计算评分，具体评分规则如表 1 和

表 2 所示：

表 1 主基酒使用个数评分规则

主基酒利用 个数	8 个	9 个	10 个	11 个	12 个	13 个	14 个	15 个	16 个
得 分	8 分	9 分	10 分	11 分	12 分	14 分	16 分	18 分	20 分

表 2 主基酒实际使用总量评分规则

主基酒使 用总量 (毫升)	$375 \leq S \leq 400$	$400 < S \leq 425$	$425 < S \leq 450$	$450 < S \leq 475$	> 475
得 分	5 分	10 分	15 分	20 分	15 分

考点二：主基酒轮次结构比例(25分)，按照有效使用主基酒的轮次个数，有效使用数量除以 500ml 的使用总量计算使用比例。具体评分规则如表 3 所示：

表 3 基酒轮次结构比例评分规则

轮次个数得分			轮次结构比例得分		
使用五 个轮次 基酒	使用六 个轮次 基酒	使用七 个轮次 基酒	$10\% \leq$ 一、二 轮次基 酒合计 用量 \leq	$55\% \leq$ 三、 四、五 轮次基 酒合计	$15\% \leq$ 六、七 轮次基 酒合计 用量 \leq

			25%	用量 \leq 75%	20%
7分	10分	13分	4分	4分	4分

考点三：老酒、酱香基酒（20分），按照不同区间给分，按照500ml使用总量计算使用比例，超出使用范围不得分，具体评分规则如表4所示：

表4 老酒、酱香基酒使用评分规则

老酒使用得分		酱香基酒使用得分	
老酒使用占比 $\leq 3\%$	$3\% <$ 老酒使用占比 $\leq 5\%$	$2\% \leq$ 酱香基酒使用占比 $\leq 5\%$	$5\% <$ 酱香基酒使用占比 $\leq 10\%$
10分	5分	10分	5分

老酒使用超过3%，倒扣最终综合得分的3分

考点四：缺陷酒（15分），按照不同区间给分，按照500ml使用总量计算使用比例，超出使用范围不得分，具体评分规则如表5所示：

表5 缺陷基酒使用评分规则

缺陷基酒使用得分	
$1\% \leq$ 缺陷基酒使用占比 $\leq 3\%$	$3\% <$ 缺陷基酒使用占比 $\leq 5\%$

5 分	15 分
-----	------

缺陷基酒使用数量小于 1%，倒扣酒体设计方案得分 5 分。

2. 样品感官评分标准

酒体设计方案样品 100 分，总分占比 70%。

专家组负责组织实施样品的品评，评分按照百分制，评分区间为 75 分--95 分。（去掉 1 个最高分，去掉 1 个最低分）。

3. 以上两项得分的总和再乘以 40%即为酱香型白酒酒体设计的最后得分。

五、本方案由酱香型白酒酒体设计竞赛专家组负责解释。

2024年全国行业职业技能竞赛—酒体设计师（白酒）大赛酱香型酒体设计配方表

参赛选手号码：

_____ 装订线 _____

酒样编号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
数量 (ml)														
酒样编号	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
数量 (ml)														
酒样编号	29	30	31	32	33									
数量 (ml)														
备注：基酒 (ml) 取整，调味酒数量 (μ l) 取整，样品总量允许范围 (500 \pm 5) ml。														