

酿酒技术技能测试试题 1

适用专业名称：酿酒技术

考生姓名：_____ 准考证号：_____

1.实操考试题目：酒精溶液与白酒的感官鉴别

2.实操考试内容：运用专业感官品评方法，对编号为 1、2 号的两杯酒样进行感官分析，鉴别酒精溶液与白酒，并口述其风味特征的区别。

3.实操考试要求：

（1）考试时长：5 分钟，3 分钟以内时间分满分，满分 20 分，3-4 分钟内完成扣 1-10 分，4-5 分钟内完成扣 11-20 分，超过 5 分钟停止操作；

（2）判断正确：能准确判断出两杯酒样的类型，判断正确得 20 分，错误不得分；

（3）描述准确：能准确、专业地描述并区分两种酒样的视觉（色泽、挂杯）与嗅觉（香气特征、品质）特征，满分 20 分，根据描述的准确性、专业性酌情扣分；

（4）规范操作：操作流程规范，包括器具持握、观察、闻香等操作方法，满分 20 分，违规一项（次）扣 2 分，最多扣 20 分；

（5）职业素养：文明操作，爱护仪器，使用后原样收好放回，满分 20 分。

4.实操仪器：

- 品酒杯（郁金香杯）
- 样品酒（白酒和酒精溶液）

5.实操考试注意事项：

（1）满分为 100 分；

（2）注意感官器官的清洁与保护，考试前不得吸烟、进食刺激性食物或使用香水；

（3）考试期间保持安静；

（4）仪器放回原样不算时间。

技术技能测试试题 1

考生姓名：_____ 准考证号：_____

开始时间：_____ 结束时间：_____ 操作时间：_____

序号	项目名称	分值	评分标准	扣分	备注
1	结果正确性	20	1.能准确判断出酒精溶液和白酒，得 20 分； 2.判断错误，不得分。		
2	描述准确性	20	视觉部分(8 分): 1.色泽/透明度描述准确(无色透明、清亮透明、有无沉淀)，得 4 分，不准确扣 1-4 分； 2.挂杯现象描述准确(挂杯细腻/稀疏)，得 4 分，不完整或错误扣 1-4 分。 嗅觉部分(12 分): 1.能准确区分复合香气(粮香、曲香等)与单一酒精气味，得 6 分，不准确扣 1-6 分； 2.能运用专业术语描述香气特征，得 6 分，不准确扣 1-6 分。		
3	操作规范	20	1.规范进行视觉鉴别(持杯、闻香、观察挂杯)，违规一项(次)扣 2 分，最多扣 10 分； 2.规范进行嗅觉鉴别(静闻、摇杯、动态闻香)，违规一项(次)扣 2 分，最多扣 10 分。		
4	职业素养	20	1.文明作业 10 分； 2.整理桌面，放回原位 10 分。		
5	时间	20	1.3 分钟以内完成不扣分； 2.3-4 分钟内完成扣 1-10 分； 3.4-5 分钟内完成扣 11-20 分。		
6	总扣分				
7	总成绩				

监考人员签字：_____

日期：_____