

技术技能测试试题 9

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：黄酒与白酒的感官鉴别及工艺特点口述

2. 实操考试内容：运用专业感官品评方法，对 1、2 号杯的两杯酒样进行感官分析，鉴别黄酒与白酒，并口述二者在生产工艺上的区别。

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 1、2 号杯酒样分别为黄酒与白酒，判断正确得 20 分，错误不得分；

（3）描述准确：能准确、专业地描述两种酒样的感官特征（色泽、香气等），满分 20 分，根据描述的准确性、专业性酌情扣分；

（4）工艺口述：能准确口述黄酒与白酒在生产工艺上的核心特点，满分 20 分，根据口述的准确性和完整性酌情扣分；

（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（黄酒和白酒）

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；

（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 9

考生姓名：_____ 准考证号：_____

开始时间：_____ 结束时间：_____ 操作作用时间：_____

序号	项目名称	分值	评分标准	扣分	备注
1	判断正确性	20	1.能准确判断出黄酒、酱香型白酒，得 20 分； 2.判断错误，不得分。		
2	描述准确性	20	1.描述黄酒“呈琥珀色、橙黄色或深黄色”，酱香型白酒“无色或微黄透明”，得 10 分；描述不清或错误扣 1-10 分。 2.描述黄酒为“酱油味、焦香、麦曲香”，酱香型白酒为“酱香突出、幽雅细腻、复合香气”，得 10 分；描述不清楚或错误扣 1-10 分。		
3	工艺特点	20	描述方向包括生产原料、生产工艺流程、生产工艺特点等。根据口述的准确性和完整性进行打分和扣分。		
5	职业素养	20	1.文明作业 10 分； 2.整理桌面，放回原位 10 分。		
6	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。		
7	总扣分				
8	总成绩				

监考人员签字：_____

日期：_____