

ZHIYE PEIXUN JIHUA PEIXUN DAGANG

职业培训计划 培训大纲

调 香 师

劳动和社会保障部培训就业司组织制定



中国劳动社会保障出版社

职业培训计划 培训大纲

调 香 师

劳动和社会保障部培训就业司组织制定

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

调香师/劳动和社会保障部培训就业司组织制定. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2008

职业培训计划 培训大纲

ISBN 978-7-5045-6732-1

I. 调… II: 劳… III. ①香料-调制-技术培训-教学计划②香料-调制-技术培训-教学大纲 IV. TQ65-41

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 002997 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

北京外文印刷厂印刷装订 新华书店经销

850 毫米×1168 毫米 32 开本 1 印张 21 千字

2008 年 1 月第 1 版 2008 年 1 月第 1 次印刷

定价: 6.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64954652

说 明

为进一步贯彻《民办教育促进法》，更好地规范职业培训机构的办学行为，提高职业培训质量，劳动和社会保障部组织有关专家编制了《调香师职业培训计划培训大纲》（以下简称《培训计划 培训大纲》）。

本《培训计划 培训大纲》从经济发展对从业人员的`要求出发，依据国家职业标准，结合职业培训特点，对职业培训目标、课时分配、教学内容等都作了明确规定。

本《培训计划 培训大纲》是分等级进行编写的，每个等级的培训计划中包括培训目标、教学要求和教学计划安排，培训大纲中包括课程任务和说明、课时分配、理论知识部分教学要求及内容和专业能力部分教学要求及内容。

本《培训计划 培训大纲》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的。参加编审的主要人员为金其璋、孙宝国、肖作兵、张婉萍、郑福平、刘玉平、王宏革。

本《培训计划 培训大纲》在编写过程中得到了中国香料香精化妆品工业协会、北京工商大学、上海应用技术学院、上海香料研究所、中国轻工业职业技能鉴定指导中心、轻工业人才交流培训中心等有关单位的大力支持，在此表示衷心感谢。

本《培训计划 培训大纲》由劳动和社会保障部培训就业司组织制定。

目 录

三级调香师培训计划	(1)
三级调香师培训大纲	(4)
二级调香师培训计划	(11)
二级调香师培训大纲	(13)
一级调香师培训计划	(20)
一级调香师培训大纲	(22)

调 香 师

1. 职业代码：X2-02-06-04。
2. 职业定义：使用香料及辅料进行香气、香味调配和香精配方设计的人员。

三级调香师培训计划

1. 培训目标

1.1 总体目标

培养具备以下条件的人员：掌握香料、香精基本知识，具备识别 200 种常用香料的能力，能够独立进行常用香精的分析与调配。

1.2 理论知识培训目标

依据《调香师国家职业标准》中对三级调香师的理论知识要求，通过培训，使培训对象掌握职业道德及相关法律、法规

知识，香料、香精基本知识，安全知识，200种大宗香料的相关知识（名称、香气特征、理化性质及应用范围等），香精配方结构及常用原料等知识。

1.3 专业能力培训目标

依据《调香师国家职业标准》中对三级调香师的专业能力要求，通过培训，使培训对象能够对200种大宗香料进行辨别与评价，能够对香精香型进行分析判定，能够根据配方选择原料并确定制备工艺等。

2. 教学要求

2.1 理论知识要求

2.1.1 职业道德及相关法律、法规知识

2.1.2 基础知识

2.1.3 香料辨别与评价相关知识

2.1.4 香精分析相关知识

2.1.5 香精设计相关知识

2.2 专业能力要求

2.2.1 香料辨别与评价

2.2.2 香精分析

2.2.3 香精设计

3. 教学计划安排

总课时数：160课时。

理论知识授课：44 课时。

理论知识复习：6 课时。

专业能力授课：18 课时。

专业能力练习：82 课时。

机动课时：10 课时。

三级调香师培训大纲

1. 课程任务和说明

通过培训，应使培训对象掌握三级调香师的理论知识和专业能力。培训完毕，培训对象应能够独立上岗，完成基本香型香精的调配工作。

在教学过程中，应以理论教学为基础，注重加强实验、技能培训，尤其是基本功的训练。

2. 课时分配

课时分配表

理论知识部分				专业能力部分			
内容	总课时	授课	复习	内容	总课时	授课	练习
职业道德及相关法律、法规知识	2	2	—	—	—	—	—
基础知识	9	8	1	—	—	—	—
香料辨别与评价相关知识	15	13	2	香料辨别与评价	50	8	42
香精分析相关知识	10	9	1	香精分析	25	5	20

续表

理论知识部分				专业能力部分			
内容	总课时	授课	复习	内容	总课时	授课	练习
香精设计 相关知识	14	12	2	香精设计	25	5	20
机动	4	—	—	机动	6	—	—
总计	54	44	6	总计	106	18	82

总课时数：160 课时。

3. 理论知识部分教学要求及内容

3.1 职业道德及相关法律、法规知识

3.1.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握职业道德基本知识，树立良好的职业道德，了解有关法律、法规知识。

3.1.2 教学内容

- (1) 职业道德。
- (2) 职业守则。
- (3) 相关法律、法规知识。

3.1.3 教学建议

教学重点是职业道德及相关法律、法规知识。

3.2 基础知识

3.2.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握香料、香精知识及相关的安全

基础知识。

3.2.2 教学内容

(1) 香料知识

- 1) 香料的基本概念。
- 2) 基础有机化学与分析化学。

(2) 香精知识

- 1) 香精的基本概念。
- 2) 香精的剂型与香型。
- 3) 香精的调配方法。

(3) 安全知识

- 1) 常用原料的安全性知识。
- 2) 常用原料和香精的安全储运及使用知识。

3.2.3 教学建议

教学重点是香料、香精的基本概念及相关的安全知识。

3.3 香料辨别与评价相关知识

3.3.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握 200 种大宗香料的化学名、商品名、香气和香味特征,以及香料的检测项目及评价方法。

3.3.2 教学内容

(1) 香料辨别

- 1) 香气和香味的基本知识。
- 2) 香料嗅觉和味觉的评价方法。
- 3) 影响香料质量变化的因素。
- 4) 200 种大宗香料的化学名、商品名、俗名、来源、香气

特征及应用范围。

(2) 香料质量评价

- 1) 香料理化指标的概念及分析方法。
- 2) 判别香料质量的方法。
- 3) 评判大宗香料中不同来源的同种香料香气和香味的实例。
- 4) 评价 200 种大宗香料质量的实例。

3.3.3 教学建议

教学重点是香料嗅觉和味觉的评价方法，200 种大宗香料的理化性质、香气特征，以及常用的香料质量评价方法。

3.4 香精分析相关知识

3.4.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握香精分析的相关知识。

3.4.2 教学内容

(1) 香精香型判定

- 1) 香精香型、香韵的相关知识。
- 2) 香精的头香、体香、尾香知识。
- 3) 香精的优劣判断实例。

(2) 香精组成分析

- 1) 香精的配方结构。
- 2) 香精中香料和辅助剂的作用。
- 3) 香精的主要香料判断实例。

3.4.3 教学建议

教学重点是香精香气评价及组成分析的相关知识。

3.5 香精设计相关知识

3.5.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握常用的香精配方设计知识、香精调配知识及相关注意事项。

3.5.2 教学内容

(1) 香精配方设计

- 1) 香精中所用溶剂和载体的性质。
- 2) 香精配方设计的基本原理。
- 3) 香精调配中原料的选择。
- 4) 修订香精成方并拟定香精调配方案的实例。
- 5) 常用香料和辅料的参考价格。
- 6) 香精配方成本核算的基本常识。

(2) 香精配制

- 1) 原料之间的相容性。
- 2) 香精调配的加料次序。
- 3) 香精配方调整实例。
- 4) 香理化指标的检验方法。
- 5) 香精产品稳定性的检验方法。
- 6) 各种香精的检验指标。
- 7) 香精的稳定性、协调性检验实例。
- 8) 香精的储藏知识及实例。

3.5.3 教学建议

教学重点是香精配方设计原理、香精成本核算知识及香精调配知识。

4. 专业能力部分教学要求及内容

4.1 教学要求

通过培训,使培训对象具备三级调香师的专业能力,能够辨别常用的基本香料,能够独立调配常用香精。

4.2 教学内容

4.2.1 香料辨别与评价

(1) 香料辨别

- 1) 描述 200 种大宗香料的香气和香味。
- 2) 根据香气和香味辨别 200 种大宗香料。
- 3) 判断 200 种大宗香料的变质情况。

(2) 香料质量评价

- 1) 评判 200 种大宗香料中不同来源的同种香料的香气和香味。
- 2) 根据香料的色泽、相对密度、溶解度、熔点、沸点、闪点、折光率、旋光度等理化指标评价 200 种大宗香料的质量。

4.2.2 香精分析

(1) 香精香型判定

- 1) 识别日化、食品或烟草等相关领域基本香型香精的香型、香韵。
- 2) 判断日化、食品或烟草等相关领域基本香型香精的协调统一、扩散透发等特征。

(2) 香精组成分析

1) 判定日化、食品或烟草等相关领域基本香型香精组成的主要香料。

2) 根据日化、食品或烟草等相关领域基本香型香精样本判断所使用的主要香料。

4.2.3 香精设计

(1) 香精配方设计

1) 根据日化、食品或烟草等相关领域基本香型香精或香基样品选择成方进行修订,拟定香精调配方案。

2) 根据调配方案选择原料。

3) 核算香精的配方成本。

(2) 香精配制

1) 按加料次序调配香精。

2) 在调配过程中,按照样品的香气和香味要求调整香精配方。

3) 检验香精的稳定性、协调性。

4) 保存样品。

4.3 教学建议

在教学过程中应注意以实验教学为主,教学重点是使培训对象熟悉 200 种大宗香料的香气特征和质量评价方法,使其具备独立分析与调配常用香精的能力。

二级调香师培训计划

1. 培训目标

1.1 总体目标

培养具备以下条件的人员：能够辨别 300 种常用香料，具备独立分析市场流行香精的组成、进行香精配方设计与调配、开展香精应用的能力，并能够进行相关培训与管理。

1.2 理论知识培训目标

依据《调香师国家职业标准》中对二级调香师的理论知识要求，通过培训，使培训对象掌握 300 种香料的相关知识（名称、香气特征、理化性质及应用范围等）、香精分析相关知识、香精配方设计与应用相关知识、培训与管理相关知识等。

1.3 专业能力培训目标

依据《调香师国家职业标准》中对二级调香师的专业能力要求，通过培训，使培训对象能够在三级调香师的基础上对 300 种香料进行辨别与评价，具备分析香精、设计香精配方、开展应用及进行相关培训与管理的能力。