

轻工技术与工程（发酵工程）学术型硕士研究生培养方案

单位名称	葡萄酒学院	学科名称	轻工技术与工程	学科代码	0822		
覆盖二级学科名称及代码	发酵工程（082203）						
培养目标	培养掌握本学科坚实的基础理论和系统的专业知识，具备生物学、化学、微生物学和工程学等基础理论与基本知识，掌握葡萄与葡萄酒科学的基础理论、专业知识和专业技能，能在葡萄与葡萄酒行业从事或独立担负科学研究、生产管理、新技术、新产品研发的，具有创新精神的高级专门人才。						
获本学科硕士学位应具备的基本素质和能力	<p>基本素质：德智体全面发展；具有科学、辩证、唯物的世界观和人生观；具有优良的科研道德修养；掌握本学科坚实的基础理论和系统的专门知识；掌握基本的科学研究方法和思路；具有团队精神。</p> <p>基本能力：具有严谨的科研思维和准确的语言表达能力；具有发现问题和解决问题的能力；具有独立从事科研、教学及一般管理的能力；具有终生学习的能力。</p>						
学习年限	基本学习年限3年，最长4年			培养方式	全日制		
学分	总学分≥32学分，其中课程学分≥28学分，学术交流=2学分，论文开题报告=2学分						
研究方向	1. 酿酒葡萄原料学；2. 葡萄酒学；3. 葡萄废弃物利用						
课程设置							
课程类别与学分要求	课程编码	课程名称	学分	学时	开课学期	硕士	备注
公共必修课=7学分	6190001	硕士外国语	4	64	春、秋	必修	
	6141002	自然辩证法概论	1	18	秋	必修	
	6181001	中国特色社会主义理论与实践	2	36	春、秋	必修	
学科专业必修课≥8学分	6122002	分子生物学	3	48	春		二选一
	7112002	高级葡萄酒微生物学	3	48	春		
	6122001	高级生物化学	3	48	秋		二选一
	6122003	高级植物生理学	3	48	秋		
	6123006	生物化学研究技术	2.5	40	春		二选一
	6123007	植物生理研究技术	2.5	40	秋		
选修课≥13学分	6350001	中文科技论文写作	2	32	秋		入学语种非英语的硕士生必选
	7112003	高级葡萄酒化学	1	16	春	必选	
	7114007	文献阅读（读书报告）	1	16		必选	导师、导师组、学科点考核
	7114004	葡萄学进展	2	32	春、秋		

	7114005	葡萄酒学进展	2	32	秋		
	7114008	葡萄酒工程学进展	2	32	秋		
	3113001	葡萄酒品尝学	1	16	秋		列出作为研究生选修课的 1 学分本科课程
		学校开设的其他研究生课程					
补修课	3114001	葡萄栽培学	0	48	春		以同等学力或者跨一级学 科录取的硕士生至少应补 修本专业本科阶段主干课 程 3 门，可列多门
	3114002	葡萄酒工艺学	0	48	秋		
	2113001	葡萄酒分析检验	0	32	春		
	3113002	葡萄酒品尝学实验	0	48	秋		
	3113006	葡萄品种学	0	48	春		
培养环节及时间安排							
培养环节		学分	时间安排				
1. 制订个人培养计划		0	课程学习计划入学后 1 个月内制订完成；论文工作计划应尽早完成				
2. 论文开题		2	第 3 学期结束前完成				
3. 学术交流(含学术诚信 与学术规范)		2	在读期间听取学术报告次数 12 次，在导师、导师组、学科点报告交流				
4. 其他要求							