附件：

普通高等学校本科专业设置申请表

（2019年修订）

校长签字：

学校名称（盖章）：西北农林科技大学

学校主管部门：教育部

专业名称：葡萄酒工程管理

专业代码：

所属学科门类及专业类：工学 食品科学与工程类

授予门类：工学

修业年限：四年

申请时间：2020-06-30

专业负责人：李 华

联系电话：13709129807

教育部制

1.学校基本情况

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名称 | 西北农林科技大学 | | 学校代码 | | | 10712 | | | | |
| 邮政编码 | 712100 | | 学校网址 | | | https://www.nwafu.edu.cn | | | | |
| 学校办学  基本类型 | ☑教育部直属院校  ☑公办 □民办 | | □其他部委所属院校  □中外合作办学机构 | | | | □地方院校 | | | |
| 现有本科 专业数 | 67 | | | 上一年度全校本科 招生人数 | | | | 5206 | | |
| 上一年度全校本科毕业人数 | 5127 | | | 学校所在省市区 | | | | 陕西省杨凌示范区 | | |
| 已有专业学科门类 | □哲学 ☑经济学 ☑法学 □教育学 ☑文学 □历史学  ☑理学 ☑工学 ☑农学 □医学 ☑管理学 ☑艺术学 | | | | | | | | | |
| 学校性质 | ○综合  ○语言 | ○理工  ○财经 | ●农业  ○政法 | | ○林业  ○体育 | | ○医药  ○艺术 | | ○师范  ○民族 | |
| 专任教师总数 | 2348 | | | 专任教师中副教授及以上职称教师数 | | | | | | 1553 |
| 学校主管部门 | 教育部 | | | 建校时间 | | | | | | 1934年 |
| 首次举办本科教育年份 | 1934年 | | | | | | | | | |
| 曾用名 | 西北农学院、西北农业大学 | | | | | | | | | |
| 学校简介和历史沿革  （300 字以内） | 西北农林科技大学地处陕西杨凌，教育部直属、国家“985工程”和“211工程”重点建设高校，首批入选国家“世界一流大学和一流学科”建设高校。  学校前身是创建于1934年的国立西北农林专科学校。1999年9月，经国务院批准，由原西北农业大学、西北林学院、中国科学院水利部水土保持研究所、水利部西北水利科学研究所、陕西省农业科学院、陕西省林业科学院、陕西省中国科学院西北植物研究所等7所科教单位合并组建为西北农林科技大学。  学校面积5657.21亩，建筑面积156.45万平米。图书馆馆藏图书600余万册。设有26个学院和研究生院，共有13个博士后流动站，16个博士学位授权一级学科，28个硕士学位授权一级学科，67个本科专业，是全国农林水学科最为齐备的高等农业院校。 | | | | | | | | | |
| 学校近五年专业增设、停招、撤并情况（300字以内） | 学校主动服务国家战略和区域经济社会发展需要，坚持“统筹规划，分类指导，突出重点，特色建设，注重内涵，形成品牌，动态调整，提升质量”的原则，不断优化专业布局，按照“四新”要求，改造提升传统专业，培育增设新兴专业，建设一流本科专业。建立了专业预警与退出机制，定期开展专业评估，对学科水平低、办学条件弱及招生就业困难的专业，减少招生数量或停止招生。近五年，围绕服务乡村振兴战略的新要求，改造提升城乡规划专业，新增“食品营养与健康”、“数据科学与大数据技术”、“茶学”和“动物药学”4个专业，撤销“资源循环科学与工程”、“包装设计”和“工业设计”3个专业。 | | | | | | | | | |

2.申报专业基本情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业代码 |  | 专业名称 | | 葡萄酒工程管理 |
| 学位 | 工学 | 修业年限 | | 四年 |
| 专业类 | 食品科学与工程类 | 专业类代码 | | 0827 |
| 门类 | 工学 | 门类代码 | | 08 |
| 所在院系名称 | 葡萄酒学院 | | | |
| 学校相近专业情况 | | | | |
| 相近专业1 | 食品科学与工程 | 开始年份  （2001） | 该专业教师队伍情况  （上传教师基本情况表） | |
| 相近专业2 | 葡萄与葡萄酒工程 | 开始年份  （2003） | 该专业教师队伍情况  （上传教师基本情况表） | |
| 相近专业3 | 市场营销 | 开始年份  （2006） | 该专业教师队伍情况  （上传教师基本情况表） | |
| 增设专业区分度  （目录外专业填写） | 申请增设的葡萄酒工程管理本科专业设置在食品科学与工程专业类下。学校目前现有与拟增设专业相关的专业有食品科学与工程、葡萄与葡萄酒工程和市场营销。  **食品科学与工程：**该专业以扎实的科学理论、工程技术和实践训练基础为支撑，培养具有良好的政治文化素质，具有外语及计算机应用的基本能力，系统掌握食品科学与工程领域的基本知识和技能，能在食品的生产、加工、流通及与食品科学与工程有关的教育、研究、进出口、卫生监督、安全管理等部门从事食品或相关产品的科学研究、技术开发、工程设计、生产管理、品质控制、产品销售、检验检疫、教育教学等方面工作，具有宽广知识面、多领域适应能力的食品科学与工程高级专业人才。开设课程包括食品物性学、食品机械与设备（甲）、自动化仪表与过程控制、食品标准与法规、食品营养与卫生学、食品分析与检验、食品工厂设计、食品试验优化设计、食品工艺学等。  **葡萄与葡萄酒工程**：该专业培养具备生物学、化学、园艺学、工程学和管理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、基本知识和基本技能，能在葡萄与葡萄酒行业从事生产、管理、新技术研究、新产品开发的栽培师、酿酒师等工程技术人才。开设课程包括基础生物化学、微生物学、葡萄生态学、葡萄保护学、葡萄品种学、葡萄栽培学、葡萄酒工艺学、葡萄酒品尝学、葡萄酒化学、葡萄酒微生物学、葡萄酒工程学、葡萄酒标准与法规、葡萄酒市场学等。该专业侧重葡萄酒产业前端葡萄学、葡萄酒学两大领域，产业后端葡萄酒工程和葡萄酒产业管理相关的课程仅设置了5门。  **市场营销**：该专业培养适应我国社会市场经济发展和经济全球化需要的德、智、体、美、劳全面发展的，具有扎实的现代经济学和管理学基本理论，系统掌握现代企业经营管理和市场营销基本知识，了解国内外市场格局及营销规制，具有市场调研与分析、新产品开发、营销策划、国际营销管理等基本技能的高级专门人才。开设课程包括管理学原理、微观经济学、宏观经济学、统计学原理、会计学原理、计量经济学、现代企业管理、战略管理、组织行为学、供应链管理、人力资源管理、生产与运营管理、质量管理、项目管理等。该专业侧重企业的通识经营管理和市场营销，没有对标某类产品的生产运营。  **拟增设专业**：葡萄酒工程管理，“工程”主要体现在葡萄酒全产业链的葡萄园基地、葡萄酒庄建设、葡萄酒酿造工艺和设备优化等工程解决方案；“管理”则体现在葡萄园及葡萄酒庄工程项目管理、葡萄酒全产业链项目经济性分析、产业设计与运营管理、葡萄酒营销和品牌塑造、国内外葡萄酒行业政策、法律和法规的执行与运用等。因此，葡萄酒工程管理是工程学、管理学等学科深度交叉融合的专业，是融合新一代系统工程、管理科学与工程技术，对现有葡萄与葡萄酒工程、工程管理、市场营销等专业的拓展和延伸。与葡萄与葡萄酒工程、工程管理、市场营销等专业相比，本专业的培养方案和课程体系更加注重葡萄酒工艺学、葡萄学、葡萄酒市场营销、葡萄酒工程项目管理、葡萄酒酿造机械设备、酒庄运营与管理、酒庄规划与设计、葡萄酒标准与法规等对葡萄酒产业的支撑作用，具有较高的专业区分度。 | | | |
| 增设专业的基础要求  （目录外专业填写） | **1.对师资的要求**  师资的知识结构分为三个模块，即葡萄酒学、葡萄酒工程学、管理学，三种知识结构覆盖该专业的95%课程。另外还需要与葡萄酒产业的实践环节相结合，拟聘请行业中创业成功者、企业家、风险投资人等优秀人才，担任专业课程、创新创业课程授课或指导教师，传授与理论知识相配套的实战技能。  **2.对教学设备的要求**  依托现有葡萄与葡萄酒工程专业，设置有葡萄酒品尝室、小容器酿造工艺实验室、消费行为心理室、地下酒窖等葡萄酒工程实践条件，设立ERP实验室、模拟项目经营沙盘实验室、行为经济学实验室、企业管理角色模拟实验室等工商系列实践条件，拥有实验教学网络平台和成熟的实验实习教学软件，为实验教学提供支持。  **3.对实践基地的要求**  葡萄工程管理专业要求学生具有一定的工程实践能力和扎实的管理实践能力。学校建有200余亩葡萄园、合阳葡萄试验示范站及示范酒庄1个。在国内葡萄酒产区建有实践教学基地等36个，海外实践教学基地16个。这些稳定的校内外实践教学基地、行业企业能为本专业的创新创业教育和实践锻炼提供充足的平台，并充分发挥出企业参与办学的积极性和优越性。  **4.对学生的要求**  培养的学生应具备葡萄酒工程管理、产业运营的基本理论、基本知识和基本技能，能在相关的企业单位、研究机构、行业职能管理部门从事葡萄酒工程项目管理、市场营销、品牌推广等等工作。  **5.对考核方式的要求**  考核方式灵活，分为试卷考试（主要考察学生对基础知识点的掌握，文字写作及语言逻辑能力）、实践考核（考查学生知识综合应用和实践动手能力）、实训考核（考查学生组织、策划、管理的综合能力）。考核标准应多元化，以学生在毕业时应达到的知识、素质、能力的标准来制定考核评分标准，以利于学生的全面发展。 | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申报专业主要就业领域 | | 葡萄酒工程管理专业毕业生就业前景比较广阔，可在葡萄酒工程设计与管理、葡萄酒产业运营与管理、葡萄酒营销策划、葡萄酒文化推广等领域的企事业单位、高等院校和政府部门从事工程设计、工程管理和产业经营等相关工作；可在葡萄与葡萄酒学、食品科学与工程等方向进一步深造。 | |
| 目前，我国正在由葡萄酒大国向葡萄酒强国迈进，尤其是西部干旱、半干旱地区的葡萄酒产业迅速发展，成为增加当地农民收入、发展区域经济的重要支柱产业。我国规模以上（年收入2000万元以上）葡萄酒企业212家。2020年6月9日，习近平总书记考察宁夏贺兰山东麓葡萄产业时强调，“随着人民生活水平不断提高，葡萄酒产业大有前景”。为促进我国葡萄酒产业的转型升级和可持续发展，提高人民的生活水平，实现国家“健康中国”战略目标，葡萄酒行业迫切需要一批懂技术、善管理的复合型葡萄酒专业技术人才。  近年来，行业龙头企业如张裕、中粮，以及各省市（宁夏、甘肃、乌海）葡萄酒局等行业主管部门多次建议西北农林科技大学葡萄酒学院能够培养既能提供葡萄园、葡萄酒庄、葡萄酒酿造工艺和设备优化等工程解决方案，又能进行葡萄酒全产业链项目经济性分析、项目设计与运营管理、葡萄酒营销和品牌塑造，熟悉国内外葡萄酒行业政策、法律和法规等方面能力的复合型人才。而且，从我校葡萄与葡萄酒工程专业近五年的毕业生就业情况来看，初次就业从事葡萄酒运营管理、市场营销方面的人数占30%左右，毕业两年后达到了60%，但这些毕业生大多需要在工作岗位上进行再次培训才能胜任相关工作。  根据我国葡萄酒及相关产业发展现状和趋势预测，每年需要葡萄酒工程管理及产业运营相关的各类专门人才约500人。经过与用人单位沟通，多家葡萄酒企业有葡萄酒工程管理专业毕业生的用人需求： | | | |
| 申报专业人才需求调研情况  （可上传合作办学协议等） | 年度计划招生人数 | | 60 |
| 预计升学人数 | | 15 |
| 预计就业人数 | | 45 |
| 其中：（请填写用人单位名称） | |  |
| 中粮酒业有限公司 | | 10 |
| 烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司 | | 10 |
| 陕西张裕瑞纳城堡酒庄有限公司 | | 5 |
| 威龙葡萄酒股份有限公司 | | 5 |
| 北京酒易酩庄酒业有限公司 | | 6 |
| 宁夏西鸽酒庄有限公司 | | 5 |
| 圣皮尔精品酒业（上海）有限公司 | | 5 |
| 保乐力加（宁夏）葡萄酒酿造有限公司 | | 4 |
| **合计** | | **50** |

* 1. 教师及开课情况汇总表（以下统计数据由系统生成）

|  |  |
| --- | --- |
| 专任教师总数 | 22 |
| 具有教授（含其他正高级）职称教师数及比例 | 4人，18.18% |
| 具有副教授以上（含其他副高级）职称教师数及比例 | 9人，40.91% |
| 具有硕士及以上学位教师数及比例 | 18人，81.82% |
| 具有博士学位教师数及比例 | 13人，59.09% |
| 35岁及以下青年教师数及比例 | 3人，13.64% |
| 36-55岁教师数及比例 | 18人，81.82% |
| 兼职/专职教师比例 | 5:17 |
| 专业核心课程门数 | 8 |
| 专业核心课程任课教师数（此项由学校填写） | 11 |

* 1. 教师基本情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓 名** | **性别** | **出生**  **年月** | **拟授**  **课程** | **专业技**  **术职务** | **最后学历**  **毕业学校** | **最后学历**  **毕业专业** | **最后学历**  **毕业学位** | **研究**  **领域** | **专职**  **/兼职** |
| 李 华 | 男 | 1959.12 | 葡萄酒工程  项目管理 | 教授 | 法国波尔多 第二大学 | 葡萄与  葡萄酒学 | 博士 | 葡萄与葡萄酒 | 专职 |
| 房玉林 | 男 | 1973.7 | 葡萄学 | 教授 | 西北农林  科技大学 | 葡萄与  葡萄酒学 | 博士 | 葡萄栽培 | 专职 |
| 刘延琳 | 女 | 1966.6 | 葡萄酒品尝学 | 教授 | 西北农林  科技大学 | 葡萄与  葡萄酒学 | 博士 | 葡萄酒  工艺 | 专职 |
| 陶永胜 | 男 | 1977.11 | 葡萄酒工艺学 | 教授 | 西北农林  科技大学 | 葡萄与  葡萄酒学 | 博士 | 葡萄酒  工艺 | 专职 |
| 杨继红 | 女 | 1975.10 | 酒庄规划与设计 | 副教授 | 西北农林  科技大学 | 食品工程 | 博士 | 葡萄酒  工程 | 专职 |
| 李甲贵 | 男 | 1975.1 | 葡萄酒市场营销 | 副教授 | 西北农林  科技大学 | 农业经济  管理 | 博士 | 葡萄酒产业经济 | 专职 |
| 杨和财 | 男 | 1973.1 | 葡萄酒标准与法规 | 副教授 | 西北农林  科技大学 | 果树学 | 学士 | 葡萄酒产业经济 | 专职 |
| 雷 玲 | 女 | 1972.8 | 工商管理 | 副教授 | 西北农林  科技大学 | 农业经济  管理 | 博士 | 农业经济管理 | 专职 |
| 闫小欢 | 女 | 1981.3 | 人力资源管理 | 副教授 | 西北农林  科技大学 | 农业经济  管理 | 博士 | 农林经济管理 | 专职 |
| 来疆文 | 男 | 1967.8 | 葡萄酒工程原理 | 讲师 | 湛江水产  学院 | 制冷及冷藏技术 | 学士 | 葡萄酒  工程 | 专职 |
| 刘文政 | 男 | 1991.3 | 葡萄酿酒机械  设备 | 讲师 | 中国农业  大学 | 农业机械化工程 | 博士 | 葡萄酒  工程 | 专职 |
| 王亚宾 | 男 | 1972.5 | 企业管理概论 | 讲师 | 南京林业  大学 | 企业管理 | 硕士 | 葡萄酒  管理 | 专职 |
| 安 鲁 | 男 | 1978.3 | 葡萄酒文化 与推广 | 讲师 | 西北农林  科技大学 | 科学技术史 | 硕士 | 葡萄酒  文化 | 专职 |
| 姜 娇 | 女 | 1993.2 | 葡萄酒工艺学 | 讲师 | 澳大利亚阿德莱德大学 | 葡萄与  葡萄酒学 | 博士 | 葡萄酒  工艺 | 专职 |
| 王雪飞 | 女 | 1986.8 | 葡萄学 | 讲师 | 美国华盛顿州立大学 | 植物病理学 | 博士 | 葡萄栽培 | 专职 |
| 韩 樱 | 女 | 1980.1 | 国际贸易 | 讲师 | 西安交通  大学 | 工商管理 | 博士 | 人力资源管理 | 专职 |
| 陈 妍 | 女 | 1981.4 | 经济学原理 | 讲师 | 南开大学 | 金融学 | 博士 | 保险  经济学 | 专职 |
| 刘 震 | 男 | 1976.7 | 葡萄酒仓储  与物流 | / | 西北农林  科技大学 | 葡萄与葡萄酒工程 | 学士 | 葡萄酒  运营 | 兼职 |
| 郭明浩 | 男 | 1978.8 | 葡萄酒文化  与推广 | / | 西北农林  科技大学 | 葡萄与葡萄酒学 | 硕士 | 葡萄酒  运营 | 兼职 |
| 席 康 | 男 | 1973.8 | 葡萄酒国际  营销专题 | / | 英国伯明翰  大学 | 工商管理 | 硕士 | 葡萄酒  运营 | 兼职 |
| 董树萌 | 女 | 1986.10 | 酒庄运营与管理 | / | 西北大学 | 市场营销 | 硕士 | 酒庄管理 | 兼职 |
| 王 蔚 | 女 | 1986.5 | 葡萄酒  国际贸易 | / | 北京外国语  大学 | 法语 | 学士 | 葡萄酒  运营 | 兼职 |

* 1. 专业核心课程表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | **课程总学时** | **课程周学时** | **拟授课教师** | **授课学期** |
| 葡萄酒工艺学 | 48 | 3 | 陶永胜 | 5 |
| 葡萄学 | 40 | 3 | 房玉林 | 6 |
| 葡萄酒市场营销 | 48 | 3 | 李甲贵 | 5 |
| 葡萄酒工程项目管理 | 40 | 3 | 李 华 | 5 |
| 葡萄酒酿造机械设备 | 32 | 3 | 来疆文 | 5 |
| 酒庄运营与管理 | 40 | 3 | 安 鲁 | 6 |
| 酒庄规划与设计 | 40 | 3 | 杨继红 | 6 |
| 葡萄酒标准与法规 | 32 | 3 | 杨和财 | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 李 华 | 性别 | 男 | 专业技术职务 | 教授 | 行政职务 | | 无 |
| 拟承担  课程 | 葡萄酒工程项目管理 | | | 现在所在单位 | 西北农林科技大学葡萄酒学院 | | | |
| 最后学历毕业时间、学校、专业 | | 1985年12月毕业于法国波尔多第二大学，博士 | | | | | | |
| 主要研究方向 | | 葡萄与葡萄酒 | | | | | | |
| 从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等） | | 国家级教学名师，二级教授，博士生导师。获全国“五一劳动奖章”、全国先进科技工作者、国家有突出贡献专家、国家百千万人才工程第一层次人选、陕西省教书育人楷模等称号；兼任中国葡萄酒产业技术研究院院长、教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会副主任委员、国务院食品安全委员会专家委员、中国食品科学技术学会葡萄酒分会理事长等。创建了我国葡萄与葡萄酒工程本科专业和第一所葡萄酒学院。  主编各类教材（专著）18本，其中国家规划教材1本，形成了我国葡萄酒高等教育教材体系，主持建成了《葡萄酒工艺学》国家级精品课程和葡萄酒学国家级教学团队，获得国家级教学成果二等奖2项、陕西省教学成果特等奖1项。 | | | | | | |
| 从事科学研究  及获奖情况 | | 先后主持完成了国家、省部级项目及横向推广项目30余项，培育优质抗病葡萄新品种2个，新品系3个，开发葡萄酒新产品20余种，鉴定9项科研成果，获得28项国家发明（实用新型）专利；获国家科技进步二等奖1项，省部级科技进步一等奖2项。发表论文400余篇，主办国际会议17次，应邀做学术报告70余次。 | | | | | | |
| 近三年获得教学研究经费（万元） | | 2 | | | 近三年获得科学研  究经费（万元） | | 2725 | |
| 近三年给本科生授课课程及学时数 | | 《世界葡萄酒概论》48学时；《新生研讨课》24学时。 | | | 近三年指导本科毕  业设计（人次） | | 10 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 房玉林 | 性别 | 男 | 专业技术职务 | | 教授 | 行政职务 | | 科学研究院院长 |
| 拟承担  课程 | 葡萄学 | | | 现在所在单位 | | 西北农林科技大学葡萄酒学院 | | | |
| 最后学历毕业时间、学校、专业 | | 2003年6月毕业于西北农林科技大学，博士 | | | | | | | |
| 主要研究方向 | | 葡萄栽培生理 | | | | | | | |
| 从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等） | | 教授，博士生导师。先后担任中国农学会葡萄分会常务理事、中国食品科学技术学会葡萄酒分会常务理事、陕西省果协葡萄分会副会长、国家林业与草原局葡萄与葡萄酒工程技术中心常务副主任、中国葡萄酒高等教育联盟秘书长、陕西省葡萄产业体系岗位专家等。  先后主持省级教学改革重点项目2项，获得陕西省教学成果特等奖一项、二等奖一项，校级教学成果二等奖一项。发起成立中国葡萄酒高教联盟。 | | | | | | | |
| 从事科学研究  及获奖情况 | | 主持国家自然科学基金、国家十三五重点研发项目课题、科技部“十二五”科技支撑项目子课题、国家产业体系建设子项目、农业部重点推广项目、948项目、陕西省科技统筹计划、陕西省科技攻关等20余项。参与获国家科技进步二等奖1项，参与培育酿酒葡萄新品种“媚丽”。发表学术论文160余篇，其中SCI/EI收录40余篇。获批国家发明专利7项，实用新型专利7项。参编出版著作、译著3部，作为副主编出版国际会议论文集4部，被ISTP收录3部。 | | | | | | | |
| 近三年获得教学研究经费（万元） | | 15 | | | 近三年获得科学研  究经费（万元） | | | 415 | |
| 近三年给本科生授课课程及学时数 | | 《葡萄栽培学》48学时；《新生研讨课》24学时。 | | | 近三年指导本科毕  业设计（人次） | | | 18 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 刘延琳 | 性别 | 女 | 专业技术职务 | 教授 | 行政职务 | | 无 |
| 拟承担  课程 | 葡萄酒品尝学 | | | 现在所在单位 | 西北农林科技大学葡萄酒学院 | | | |
| 最后学历毕业时间、学校、专业 | | 2005年1月毕业于西北农林科技大学，博士 | | | | | | |
| 主要研究方向 | | 葡萄酒加工与贮运、酿酒微生物 | | | | | | |
| 从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等） | | 教授，博士生导师。主讲国家级精品课程“葡萄酒品尝学”，创建葡萄酒品尝学国家级精品课程网站；主持陕西省双语教学示范课程“葡萄酒品尝学”，获陕西省教学成果一等奖1项。  创建了葡萄酒品鉴小组(Tasting Panel, TP)，构建了以TP为核心、以西农葡萄酒爱好者协会为示范、以全国大学生葡萄酒联盟为辐射、涵盖43所高校的葡萄酒品鉴培训和推广体系。组建的教学团队参与编写了国家级品酒员培训教材，发表SCI论文80多篇，教改论文11篇，获批相关专利19项。 | | | | | | |
| 从事科学研究  及获奖情况 | | 担任农业部/财政部“国家葡萄产业技术体系建设项目-岗位科学家”，主持国家自然科学基金、国家十三五重点研发项目课题、科技部攻关项目、国家产业体系建设子项目、农业部重点推广项目、国家863项目、陕西省科技研究发展计划项目、陕西省科技成果重点推广项目等20余项。获得科研奖励4项，获批发明专利1项。发表学术论文100余篇，其中SCI/EI收录20余篇。 | | | | | | |
| 近三年获得教学研究经费（万元） | | 2.5 | | | 近三年获得科学研  究经费（万元） | | 172 | |
| 近三年给本科生授课课程及学时数 | | 《葡萄酒工艺学》48学时；  《葡萄酒品尝学》48学时。 | | | 近三年指导本科毕  业设计（人次） | | 15 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 杨继红 | | 性别 | 女 | 专业技术职务 | | 副教授 | 行政职务 | | 教研室  主任 |
| 拟承担  课程 | 酒庄规划与设计 | | | | 现在所在单位 | | 西北农林科技大学葡萄酒学院 | | | |
| 最后学历毕业时间、学校、专业 | | 2011年6月毕业于西北农林科技大学，博士 | | | | | | | | |
| 主要研究方向 | | 葡萄酒工程技术、酒庄规划与设计、酿酒副产物综合加工利用 | | | | | | | | |
| 从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等） | | 副教授，硕士生导师。主持陕西省省级精品课程《葡萄酒工程学》；“陕西省葡萄酒工程学教学团队”主要成员；主持“葡萄与葡萄酒工程专业可视化教学资源库建设”、“《葡萄酒工程学》本科全英文教学课程建设项目”、“《食品工程原理》虚拟仿真实验教学”及“《葡萄酒工程学研究进展》研究生网络教育教学改革研究项目”等校级教改项目5项；参编《葡萄酒工程学》教材1部；发表教改论文3篇。 | | | | | | | | |
| 从事科学研究  及获奖情况 | | 主持或参加国家自然科学基金、国家重点研发计划项目、自治区重大科技专项、陕西省农业科技创新与攻关、杨凌示范区科技计划项目、西北农林科技大学科技专项等项目11项；主持和参加葡萄酒庄规划设计建设项目10余项。以第一作者在Food Chemistry、Journal of Food Engineering、食品科学、中国酿造 等学术期刊发表论文20余篇。 | | | | | | | | |
| 近三年获得教学研究经费（万元） | | 7 | | | | 近三年获得科学研  究经费（万元） | | | 45 | |
| 近三年给本科生授课课程及学时数 | | 《葡萄酒工程学》108学时；  《葡萄酒厂可行性研究》128学时；  《食品工程原理》64学时；  《计算机绘图》80学时；  《工程图学》216学时。 | | | | 近三年指导本科毕  业设计（人次） | | | 15 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 李甲贵 | | 性别 | 男 | 专业技术职务 | 副教授 | | 行政职务 | | 无 |
| 拟承担  课程 | 葡萄酒市场营销  酒庄运营与管理 | | | | 现在所在单位 | 西北农林科技大学葡萄酒学院 | | | | |
| 最后学历毕业时间、学校、专业 | | 2014年6月毕业于西北农林科技大学农业经济管理专业，博士 | | | | | | | | |
| 主要研究方向 | | 葡萄酒营销、消费者行为、产业经济 | | | | | | | | |
| 从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等） | | 主持西北农林科技大学教学研究课题3项，以第一作者发表教改论文4篇，获得陕西省高等教育教学成果一等奖1项，西北农林科技大学教学成果特等奖1项、二等奖1项，参与编写高校教材2部。 | | | | | | | | |
| 从事科学研究  及获奖情况 | | 主持省部级、校级科研项目4项，参与国家、省部级项目4项，获得省部级科技进步一等1项，发表学术论文30余篇。 | | | | | | | | |
| 近三年获得教学研究经费（万元） | | 2.5 | | | | | 近三年获得科学研究经费（万元） | | 14.6 | |
| 近三年给本科生授课课程及学时数 | | 《葡萄酒产业动态与科技进展》4学时；  《葡萄酒市场学》96学时。 | | | | | 近三年指导本科毕  业设计（人次） | | 22 | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 可用于该专业的教学  实验设备总价值（万元） | 682.76 | 可用于该专业的教学  实验设备数量（千元以上） | 219（台/件） |
| 开办经费及来源 | 开办经费：200万元  经费来源：（1）中央高校改善基本办学条件专项等国家专项拨款；（2）葡萄酒产区地方政府或企业资助。 | | |
| 生均年教学日常支出（元） | 6500 | | |
| 实践教学基地（个）  （请上传合作协议等） | 15 | | |
| 教学条件建设规划  及保障措施 | 根据新专业的特点和办学需求，将在现有陕西省实验教学示范中心的基础上进行拓展建设，  1.以学科交叉为特色，以培养创新能力为核心，建立“两系列三水平”的实验、实习、实践教学条件。积极拓展建设工程制图室、酒庄规划与设计室、葡萄酒生产中试车间、葡萄酒品尝室、消费行为心理实验室、地下酒窖等开放实验室，为实验教学提供平台。  2.建设ERP实验室、模拟项目经营沙盘实验室、企业管理角色模拟实验室等教学条件，用于新专业中工程项目管理、产业运营与管理相关的教学。  3.发挥产教融合的优势，加强酒庄综合实习、营销实习等海内外实践教学基地的建设，形成覆盖校内外、面向国际的多渠道实践教学平台。 | | |

主要教学实验设备情况表

| 教学实验设备名称 | 型号规格 | 数量 | 购入时间 | 设备价值（千元） |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 剪草机 | 13AV6.4G671 | 1 | 2009 | 28.80 |
| 多功能中耕除草机 | SB-MONO | 1 | 2017 | 150 |
| 嫁接机 | 01-CUT | 2 | 2010 | 26 |
| 植物冠层图像分析仪 | CI-110 | 1 | 2010 | 48.65 |
| 高效喷药机 | 3M-150 | 1 | 2012 | 17 |
| 风送式果林喷雾机 | 3WG-800A | 1 | 2014 | 29 |
| 喷雾机 | 3WG-800A | 2 | 2015 | 58 |
| 拖拉机 | 黄海金马-404D | 1 | 2017 | 38 |
| 多功能开沟机工作平台 | ZH4100P | 1 | 2013 | 26 |
| 植物光合荧光测量仪 | GFS-3000 | 1 | 2020 | 639.2 |
| 原子吸收分光光度计 | 240Z | 1 | 2020 | 282.6 |
| 气相色谱质谱联用仪 | Agilent 7890B | 1 | 2018 | 1058.90 |
| 超高效液相色谱 | Waters UPLC I-Class | 1 | 2015 | 507.29 |
| 全自动葡萄酒分析仪 | Y15 | 1 | 2018 | 370 |
| 二氧化硫分析仪 | 11950-15V | 1 | 2010 | 23.76 |
| 热解析仪 | 350 | 1 | 2012 | 304.85 |
| 冷榨油机 | DD85G | 1 | 2013 | 142.80 |
| 贝利微粉机 | BFM-6B1 | 1 | 2005 | 95 |
| 流化床实验机 | WBF-2G | 1 | 2018 | 95 |
| 冷冻干燥机 | FD-IC-50 | 1 | 2015 | 16.88 |
| 眼动仪 | X2-60 | 1 | 2015 | 199.50 |
| 葡萄酒工程原理虚拟仿真实验系统 | 定制 | 1 | 2018 | 135 |
| 葡萄酒酿造工艺过程模型 | Bn/ptjz-model | 1 | 2020 | 96 |
| 小型除梗破碎机 | Marchisio | 3 | 2005 | 54 |
| 除梗破碎机 | EFFE50 | 1 | 2010 | 49 |
| 调速工作台 | 输送带(全钢) | 1 | 2015 | 26.20 |
| 刮板提升机 | 2-3吨/小时 | 1 | 2015 | 29 |
| 除梗机 | 2-3吨/小时 | 2 | 2015 | 98 |
| 刮板提升机 | 3吨/小时 | 1 | 2016 | 24 |
| 电子叶轮泵 | LCE5/140 | 1 | 2016 | 37 |
| 流量计 | OENODEB25 | 1 | 2016 | 41 |
| 螺杆果浆泵 | PMTI-70 | 1 | 2010 | 43 |
| 叶轮泵 | 钢制 5-10吨/小时 | 1 | 2017 | 33 |
| 叶轮泵 | LC50/100 | 1 | 2018 | 35.50 |
| 螺杆泵 | 5吨/小时 | 2 | 2015 | 38 |
| 螺杆泵 | 钢制5-10吨/小时 | 1 | 2017 | 25 |
| 蠕动泵 | 5-10吨/小时 | 1 | 2017 | 78 |
| 提升机 | 钢制 | 2 | 2017 | 38 |
| 电磁振动台 | DC-100 | 2 | 2018 | 24 |
| 振动穗选机 | 3-5吨/小时 | 1 | 2016 | 48 |
| 转筒式除梗机 | LXTGJ-3 | 1 | 2018 | 53 |
| 葡萄酒压榨机 | HSP | 1 | 2013 | 365 |
| 气囊压榨机 | Tx6 | 1 | 2018 | 230 |
| 框式压榨机 | 800 | 1 | 2016 | 75 |
| 框栏式压榨机 | 钢制 | 1 | 2017 | 49 |
| 干白发酵罐 | 不锈钢（0.5 m3） | 12 | 2015 | 177.60 |
| 发酵罐 | 干白不锈钢100L） | 14 | 2015 | 117.04 |
| 发酵罐 | 斜锥型（3m3） | 6 | 2012 | 134.04 |
| 发酵罐 | 2 m3 | 3 | 2014 | 158.76 |
| 发酵罐 | 150L | 9 | 2015 | 87.72 |
| 发酵罐 | 200L | 12 | 2015 | 120.84 |
| 干红发酵罐 | 不锈钢（0.7 m3） | 18 | 2015 | 334 |
| 干红发酵罐 | 不锈钢（1 m3） | 6 | 2015 | 117.60 |
| 全自动发酵系统 | BIOTECH-JS-30L | 1 | 2017 | 93.50 |
| 全自动发酵系统 | BIOTECH-JS-100L | 1 | 2017 | 93.80 |
| 发酵罐 | FXG-200L | 5 | 2019 | 45 |
| 发酵罐 | FXG-300L | 5 | 2019 | 50 |
| 发酵罐 | FXG-2000L | 6 | 2019 | 96 |
| 发酵罐 | FXG-3000L | 5 | 2019 | 90 |
| 不锈钢贮存罐 | 100L | 6 | 2019 | 40.50 |
| 稳定罐 | 不锈钢（0.5 m3） | 6 | 2015 | 109.20 |
| 稳定罐 | 不锈钢（1.5 m3） | 1 | 2015 | 19.80 |
| 稳定罐 | 不锈钢（1 m3） | 12 | 2015 | 258 |
| 保温冷冻罐 | 100L | 30 | 2015 | 369.36 |
| 发酵控制器 | 防水专用型 | 12 | 2015 | 21.60 |
| 移动管排 | SUS304 | 11 | 2015 | 104.21 |
| 冷媒冷冻机 | C2-W2 | 1 | 2010 | 68.50 |
| 直插式冷冻机 | C1-W1 | 2 | 2010 | 66.50 |
| 冷水机组设备(配发酵罐) | 2WCAL | 1 | 2012 | 100 |
| 制冷机 | C2-W3-4T | 1 | 2014 | 60 |
| 自动化控制系统 | 2T/H | 1 | 2015 | 256.05 |
| 制冷机组 | 15P | 1 | 2015 | 124.71 |
| 制冷系统 | 恒昌机组 | 1 | 2015 | 123.43 |
| 温度控制系统 | 恒昌温控 | 1 | 2015 | 115.98 |
| 制冷管路系统 | SUS304 | 1 | 2015 | 100.53 |
| 制冷设备系统 | FU80--HT-DD-80 | 1 | 2018 | 99.99 |
| 纸板过滤机 | FZ-20 | 2 | 2010 | 74 |
| 纸板精滤机 | 钢构200\*200 | 1 | 2016 | 16 |
| 纸板精滤机 | 手动液压不锈钢 | 1 | 2015 | 49 |
| 水平圆盘硅藻土  过滤机 | Bn/gztgl-1 | 1 | 2020 | 18.90 |
| 橡木桶 | 225L | 10 | 2017 | 26 |
| 台式真空灌装机 | ENOLMATIC | 3 | 2010 | 17.40 |
| 自动灌装机 | HCBIB-130ZA | 1 | 2016 | 38 |
| 自动盒中袋灌装机 | HCBIB-130ZA | 1 | 2016 | 38 |
| 全自动胶帽热缩机 | RS-IV | 1 | 2015 | 75 |
| 贴标机 | ZH-ZS/1L | 1 | 2015 | 70 |
| 包装机械 | 不锈钢制品 | 1 | 2015 | 49.90 |
| 蒸馏机组 | 夏朗德(330L) | 1 | 2014 | 85 |
| 收集瓶转盘 | 不锈钢 | 1 | 2015 | 13 |
| 手动汽酒灌装机 | ENOT | 6 | 2005 | 33 |
| 气动打塞机 | PLATINA | 1 | 2005 | 15.60 |
| 手动打塞机 | A77 | 8 | 2018 | 11.20 |
| 电动打塞机 | P45 | 2 | 2018 | 89.40 |
| 半自动贴标机 | BN/YT-41500 | 1 | 2018 | 14 |
| 五连体葡萄酒灌装线 | SRTE/9-9-1/S | 1 | 2005 | 794.24 |
| 香槟冻瓶机 | PG 2010/48 | 1 | 2018 | 130.50 |
| 香槟半自动吐渣填酒机 | ATLAS MA | 1 | 2018 | 113.40 |
| 香槟酒打塞套扣一体机 | S1 | 1 | 2018 | 113.30 |
| 香槟手动缩帽机 | PG80/M | 1 | 2018 | 10.50 |

|  |
| --- |
| （一）申请增设专业的主要理由  **1. 增设葡萄酒工程管理专业是解决新时代葡萄酒产业对懂技术、善管理人才需求的重要途径**  当今世界新一轮科技革命方兴未艾，全球经济已由高速增长阶段转向高质量发展阶段。因此，国内外葡萄酒行业高质量发展对高质量人才的需求也显得格外迫切。葡萄酒产业在促进我国葡萄酒主产区产业结构调整、社会经济发展等方面做出了巨大贡献，尤其在西北干旱半干旱地区的脱贫攻坚、乡村振兴中发挥了重要作用。  但是，随着我国葡萄酒产业规模的不断扩大、消费市场的不断成熟和国际化竞争日趋激烈，仅仅掌握葡萄种植、酿造技能的传统葡萄酒从业人员很难完全满足行业的需求。我国葡萄酒行业对既具有较高工程实践能力，又熟悉葡萄酒工程管理和产业运营的复合型人才的需求尤为强烈。另外，由于世界经济一体化不断加强，葡萄酒行业的国际贸易、跨国酒庄经营愈加频繁，对具有全球视野、兼备葡萄酒工程和管理知识的复合型人才的需求也越来越大。因此，增设葡萄酒工程管理专业是解决新时代葡萄酒产业对上述懂技术、善管理人才需求的重要措施。  **2. 增设葡萄酒工程管理专业是食品科学与工程专业类“新工科”建设的重要体现**  上世纪80年代末西方工业发达国家对工业工程教育进行评估发现传统的工业工程教育只注重车间层次的效率和数学方法的运用，其毕业生和工程师们着重于生产前端和中端问题，缺乏与后端产品运营、市场营销的交叉性与综合性，迫切需要工业工程与管理的交叉融合，因此出现了工程管理专业。  拟增设的葡萄酒工程管理专业是在国家积极推进新工科建设背景下，现有食品科学与工程专业类下进行的“新工科”专业建设，按照多学科交叉、产学研融合的专业建设思路，加入葡萄酒产业链前端的智慧葡萄园设计、酒庄规划与设计、中端的酒庄运营与管理和后端的葡萄酒营销和品牌塑造等相关的新理念、新课程，实现由现有以栽培师、酿酒师为主的人才培养目标向复合型葡萄酒工程管理和产业运营人才的拓展，有利于我国食品科学与工程专业类“新工科”专业的建设。  **3. 增设葡萄酒工程管理专业是发挥我校葡萄与葡萄酒工程专业和学科优势，培养高级复合型葡萄酒人才的重要手段**  西北农林科技大学创建了我国的“葡萄栽培与酿造”专业和第一所葡萄酒学院。目前拥有国家教学名师和陕西省教学名师各1人，国家葡萄产业技术体系岗位科学家2人，拥有省部级科研平台2个，省级教学平台1个，国际合作交流平台2个。构建了中国葡萄酒高等教育体系和葡萄与葡萄酒学科体系，先后荣获国家级教学成果二等奖2项，国家科技进步二等奖1项，推动了我国葡萄酒产业的快速发展。  在满足当前葡萄酒产业发展新要求及“新工科”建设背景下，葡萄酒人才培养的重点正从技术型向技术管理复合型转变。“葡萄酒+”产业也已从单一生产转变为集工程、栽培、酿造、旅游、运营、文化传播等为一体的集成产业，这些变化迫切需要葡萄酒工程技术与管理的交叉融合。结合西北农林科技大学葡萄与葡萄酒专业和学科优势，适时开设葡萄酒工程管理专业，既是学校新时代专业供给侧改革的重要手段，也是葡萄酒学院培养新型高级葡萄酒人才、持续发挥人才培养引领作用的重要使命。  综上，结合我国葡萄酒产业发展对人才需求的新要求，借鉴国外葡萄酒高等教育经验，开设以葡萄酒运营与管理、酒庄规划设计、市场营销等为目标的葡萄酒工程管理专业非常必要，尤其是在目前我国高等教育新工科、新农科建设时期，增设葡萄酒工程管理专业是围绕葡萄酒全产业链进行人才培养的思想创新、理念创新和模式创新。  （二）支撑该专业发展的学科基础  拟增设的葡萄酒工程管理专业具有多学科交叉、产学研融合的特点，涉及葡萄与葡萄酒学、食品科学与工程等学科，上述学科在我校均有分布。其中，葡萄与葡萄酒学属于学校自设的二级学科，隶属于我校食品科学与工程一级学科，主要培养与葡萄种植、葡萄酒工艺、葡萄酒微生物、葡萄酒化学等相关领域的硕博士研究生。目前，本学科拥有国家林业和草原局葡萄与葡萄酒工程技术研究中心、陕西省葡萄酒工程技术研究中心等平台，拥有专职教师37名，其中教授9名、副教授13名、讲师15名。先后荣获国家科技进步二等奖1项，陕西省科技进步一等奖1项。  食品科学与工程一级学科涵盖食品科学、农产品加工及贮藏工程、葡萄与葡萄酒学等5个二级学科，主要研究西北特色农产品的食品营养功能、食品安全因子的快速识别、风险评估与控制及食品功能化加工工程技术，重点研究解决西北特色农产品营养功能化综合加工、循环加工及主要食品安全因子的识别、溯源、控制过程中的诸多关键科学技术问题，研究成果的应用孵化了西北地区一批农产品加工企业集群，形成了具有特色的优势学科领域。上述两个学科均能为葡萄酒工程管理专业提供重要的行业工程教育、工程管理教育师资和平台。  此外，学校现有的农业工程、环境科学与工程等学科也能为新增设专业提供一定的支撑。  （三）学校专业发展规划  近年来，伴随着葡萄酒产业“井喷式”扩展、消费人群的急剧变化，社会对葡萄酒行业人才提出来新的要求。原有的葡萄与葡萄酒人才培养模式已经不能满足社会对葡萄酒产业人才的需求。因此，如何创建新的人才培养模式，设置合理的专业课程体系，培养合格的葡萄酒产业人才已成为葡萄酒全产业链专业教学中亟待解决的问题。“葡萄酒工程管理”专业依托我校葡萄酒学院申请。新专业的人才培养定位是以企业需求为导向，通过产教融合的人才培养模式，培养德、智、体、美、劳全面发展的懂技术、善管理的复合型人才。  根据《西北农林科技大学一流大学建设方案》，将大力支持农产品加工与营养健康学科群下的葡萄与葡萄酒学科方向在2025年进入世界一流行列，增设葡萄酒工程管理专业将有利于促进我校食品科学与工程一级学科的发展。同时根据我校《一流本科教育行动计划（2018-2022）》，葡萄与葡萄酒工程专业作为学校特色专业，学校将给予重点支持，将其打造成跨学科、产教融合型专业建设的新高地，从而推动学校新农科、新工科专业建设。  （四）持续推进产教融合，实施本科专业校企共建共办  近年来，我国葡萄酒产业发展迅速，国内外竞争日趋加剧，行业形态也在不断发生变化，对既能提供葡萄园、葡萄酒庄、葡萄酒酿造工艺和设备优化等工程解决方案，又能进行葡萄酒全产业链项目经济分析、项目设计与运营管理、葡萄酒营销，熟悉国内外葡萄酒行业政策、法律和法规等的复合型人才的需求非常大。在我校葡萄酒学院长期推进产教融合、校企合作的基础上，本着“相互协作、资源共享、共同促进、共谋发展”的原则，学院与烟台张裕、中粮酒业、威龙、莫高、宁夏葡萄酒产区等全面加强葡萄酒高等教育的校企（地）合作。这些龙头企业和酒庄向我校葡萄酒学院提出了对懂技术、善管理复合型葡萄酒人才的强烈需求，其中作为我国历史最悠久、规模最大的葡萄酒行业龙头企业，烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司已明确表示将全力支持西北农林科技大学葡萄酒学院进行葡萄酒工程管理本科专业的共建共办，为我国培养新时代的高级葡萄酒人才，具体合作协议见附件。 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业代码：  专业名称：葡萄酒工程管理  （一）培养目标  培养适应新时代葡萄酒产业及相关领域发展需求，具有强烈的产业情结和社会责任感，具备葡萄种植、葡萄酒酿造基本理论和技术，掌握坚实的葡萄酒工程、酒庄管理、产业运营知识与技能，能够从事葡萄酒工程设计、产业管理、市场开发、营销策划，德、智、体、美、劳全面发展懂技术、善管理的复合型人才。  （二）毕业要求  针对葡萄酒工程管理专业的特点，本专业注重学生素质的培养，努力使学生具有基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的特点，具有分析问题、解决问题的能力和创新创业意识，同时注重提高人文科学、法律法规、职业道德素质等修养，使学生能够成为葡萄与葡萄酒领域的高级工程管理与产业运营人才，并具有成为高素质、复合型人才的潜能。通过本专业的学习，毕业生从知识、能力、素质三方面将达到如下要求：  毕业要求1：工程知识：能够将数学、自然科学知识以及相关的工程基础理论和专业知识用于解决葡萄与葡萄酒领域复杂的工程管理问题。  毕业要求2：问题分析：能够应用数学、自然科学和葡萄与葡萄酒工程科学的基本原理，通过文献研究，发现、分析并表达葡萄与葡萄酒领域复杂的工程管理和产业运营问题，以获得有效结论。  毕业要求3：设计/开发解决方案：能够针对葡萄与葡萄酒工程的特性，选择适用的工程管理方法和流程，或者具备葡萄酒产业运营、项目管理的初步能力，并在管理、运营过程中考虑社会、健康、安全、法律、文化及环境因素。  毕业要求4：研究：掌握酒庄规划设计、酒庄管理、产业运营、市场营销、人力资源管理的操作技能，分析与解释数据并通过信息综合得出科学合理的结论。  毕业要求5：使用现代工具：能够针对葡萄与葡萄酒领域复杂的工程管理与产业运营问题，选择适当的文献检索和葡萄酒工程设计、项目管理、产业数据分析工具，并能够应用于葡萄酒工程和管理中。  毕业要求6：工程与社会：了解葡萄酒工程管理有关的社会、健康、安全、法律及文化方面的知识，分析和评价葡萄酒生产过程和葡萄酒健康与安全研究过程对上述因素的影响，并理解应承担的责任。  毕业要求7：环境和可持续发展：能够理解和评价葡萄酒工程系统对环境、社会可持续发展的影响。  毕业要求8：职业规范：爱国守法，具有人文社会科学素养和社会责任感，能够在葡萄酒生产、工程管理、产业运营过程中理解并遵守葡萄酒行业职业道德规范，履行相应的责任，并具有强烈的普及推广中国葡萄酒文化的责任感和使命感；  毕业要求9：个人和团队：能够在从事葡萄酒工程管理、产业运营、市场营销的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。  毕业要求10：沟通：能够就葡萄酒工程管理中的问题与业界同行及社会公众进行书面和口头的沟通和交流，并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。  毕业要求11：项目管理：理解葡萄与葡萄酒工程相关的工程学、管理学和经济学知识，并能在相关的工程管理实践中应用。  毕业要求12：终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。  （三）主干学科与相关学科  主干学科：食品科学与工程  相关学科：葡萄与葡萄酒学、企业管理  （四）专业核心课程  葡萄酒工艺学、葡萄学、葡萄酒市场营销、葡萄酒工程项目管理、葡萄酒酿造机械设备、酒庄运营与管理、酒庄规划与设计、葡萄酒标准与法规。  （五）学制与学位  标准学制：4年，学习年限：3-6年  授予学位：工学学士  （六）毕业学分要求  毕业额定学分：162学分（课内）+8学分（课外）  课内：必修课100学分，选修课29学分，综合实践教学环节33学分。  实践教学包括：课内实验、独立实验课和综合实践教学环节三个部分，共计45.5学分，占毕业额定学分的比例为28.08%。  课外：素质拓展8学分。  取得额定学分，方可准予毕业。  （七）学分学时分配  表1 课程设置分类及学分学时分配表   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程类型  学 分 | 课程教学 | | | | | | 综合实践环节 | 合计 | | 必修课 | | | 选修课 | | | | 通识教育 | 学科教育 | 专业教育 | 通识教育 | 学科教育 | 专业教育 | | 学分 | 58 | 13 | 19 | 8+X | 12 | 17 | 33 | 170+X | | 额定学分 | 58 | 23 | 19 | 8 | 8 | 13 | 33 | 162 | | 占总学分比（%） | 35.8 | 14.2 | 11.73 | 4.94 | 4.94 | 8.02 | 20.37 | 100 | | 学时 | 1168 | 392 | 320 | 128 | 208 | 272 | 1056 | 3544 | | 最低学时要求 | 1168 | 392 | 320 | 128 | 128 | 208 | 1056 | 3400 | | 占总学时比（%） | 34.35 | 11.53 | 9.41 | 3.765 | 3.765 | 6.12 | 31.06 | 100 |   表2 实践教学体系学分分配表   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 实践教学体系 | 实践教学内容 | 课程  门数 | 必修课  学分 | 选修课 | | 总学分 | 占总学分比（%） | | 总学分 | 最低学分要求 | | 课内实验 | 课程实验教学 | 14 | 6.5 | 1.5 | 0 | 8 | 4.94 | | 独立实验课 | 实验课 | 4 | 3.5 | 1 | 0 | 4.5 | 2.78 | | 综合实践  环节 | 公共实践 | 3 | 6 | 0 | 0 | 6 | 3.7 | | 大类综合实践 | 2 | 3 | 0 | 0 | 3 | 1.85 | | 专业综合实践 | 5 | 14 | 0 | 0 | 14 | 8.64 | | 毕业论文（设计） | 1 | 10 | 0 | 0 | 10 | 6.17 | | 小计 |  | 29 | 43 | 2.5 | 0 | 45.5 | 28.08 |   （八）课程体系及学分分配  **1. 通识教育课程**  1.1 公共必修课   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程类型 | 课程编号 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 必修/  选修 | 开设  学院 | 开设  学期 | | 讲课 | 实验 | | 思想政治理论课 | 1181002 | 思想道德修养与法律基础 | 2.5 | 40 | 40 | 0 | 必修  14学分 | 马院 | 1 | | 1181003 | 中国近现代史纲要 | 2.5 | 40 | 40 | 0 | 马院 | 2 | | 2181003 | 马克思主义基本原理 | 2.5 | 40 | 40 | 0 | 马院 | 3 | | 3181005 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4.5 | 72 | 72 | 0 | 马院 | 6 | | 1181004 | 形势与政策 | 2 | 64 | 每学期不低于8学时 | | 马院 | 1-8 | | 英语 | 1191017/  1191019 | 大学英语A1/大学英语B1 | 3 | 64 | 32 | 32 | 必修  9学分  （实行分级分类教学：A、B两级及专外或者拓展课） | 外语系 | 1 | | 1191018/  1191020 | 大学英语A2/大学英语B2 | 3 | 64 | 32 | 32 | 外语系 | 2 | |  | 大学英语拓展课\* | 3 | 64 | 32 | 32 | 外语系 | 3-4 | | 2111001 | 专业英语（Ⅰ） | 1.5 | 24 | 24 | 0 | 葡酒 | 3 | | 2111002 | 专业英语（Ⅱ） | 1.5 | 24 | 24 | 0 |  | 葡酒 | 4 | | 体育 | 1241001 | 体育I | 1 | 30 | 30 | 0 | 必修  4学分 | 体育部 | 1 | | 1241002 | 体育Ⅱ | 1 | 30 | 30 | 0 | 体育部 | 2 | | 2241001 | 体育Ⅲ | 1 | 30 | 30 | 0 | 体育部 | 3 | | 2241002 | 体育Ⅳ | 1 | 30 | 30 | 0 | 体育部 | 4 | | 国防教育 | 1301002 | 军事理论课 | 2 | 40 | 40 | 0 | 必修2学分 |  | 1 | | 自然科学 | 1151200 | 高等数学甲I（上） | 5.5 | 88 | 88 | 0 | 数学类  必修  17.5学分 | 理学 | 1 | | 1151211 | 高等数学甲I（下） | 5.5 | 88 | 88 | 0 | 理学 | 2 | | 2151208 | 线性代数I | 2.5 | 40 | 40 | 0 | 理学 | 3 | | 2151223 | 概率论与数理统计 | 4 | 64 | 64 | 0 | 理学 | 3 | | 1151101 | 大学物理（甲） | 5 | 80 | 80 | 0 | 物理类  必修  6.5学分 | 理学 | 2 | | 2151102 | 大学物理实验（甲） | 1.5 | 48 | 0 | 48 | 理学 | 3 | | 计算机 | 1091005 | 大学信息技术（甲） | 2.5 | 48 | 32 | 16 | 计算机类  必修  5学分 | 信息 | 1 | | 1091007 | 大学程序设计（Python） | 2.5 | 56 | 32 | 24 | 信息 | 2 | | 小计 | | | 58学分 | | | | | | |   注：1.大学英语实行分类、分层、分级教学，采用6+3教学模式，具体方案及大学英语拓展课清单见《大学英语6+3教学模式改革实施方案》。第一学年通过大学英语四级考试的学生在第三、四学期可选修专业英语（Ⅰ）（2111001）和专业英语（Ⅱ））（2111002）获得3学分，等同于英语拓展课的3学分。  2.体育课按俱乐部选课制进行选课，由体育部公布选课清单，学生根据兴趣自主选择。  3.体质健康标准测试达标，方可认为体育课总评合格，取得学分成绩。  1.2 通识选修课  通识类选修课按照模块进行选课，学生可选修在线开放课程或线下课程，总学分应不少于8学分。各模块课程详见《通识类选修课程选课清单》，选课清单适时更新，选课前由学校统一发布。   |  |  | | --- | --- | | 课程模块名称 | 最低学分要求 | | 新生研讨课 | 1 | | 传统文化与世界文明 | 1 | | 人文素养与人生价值 | 2（含公共艺术类课程1学分） | | 科技创新与社会发展 | 1 | | 生态环境与人类命运 | 1 | | 农业发展与政策法规 | 1 | | 创新创业教育模块 | 1 | | 小计 | 8 |   **2. 学科教育课程**  2.1 大类平台课   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程编号 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 必修  15  学分 | 开设  学院 | 开设  学期 | | 讲课 | 实验 | | 1132001 | 微观经济学 | 3 | 48 | 48 | 0 | 经管 | 3 | | 3132003 | 会计学原理 | 2 | 32 | 32 | 0 | 经管 | 3 | | 3083256 | 机械基础 | 2.5 | 40 | 32 | 8 | 机电 | 3 | | 2082255 | 工程图学与计算机绘图（乙） | 2 | 32 | 32 | 0 | 葡酒 | 3 | | 2112004 | 工程图学与计算机绘图（乙）实验 | 1 | 32 | 0 | 32 | 葡酒 | 3 | | 2122301 | 微生物学 | 2.5 | 40 | 32 | 8 | 生命 | 4 | | 2112005 | 葡萄酒工程原理 | 2 | 32 | 32 | 0 | 葡酒 | 4 | | 小计 | | 15学分 | | | | | | |   2.2 专业基础课   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程编号 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 必修/  选修 | 必修  8学分，  选修  8学分 | 开设  学院 | 开设  学期 | | 讲课 | 实验 | | 3074430 | 葡萄酒工程经济学 | 2 | 32 | 32 | 0 | 必修 | 葡酒 | 4 | | 3113011 | 葡萄酒标准与法规 | 2 | 32 | 32 | 0 | 必修 | 葡酒 | 5 | | 3113001 | 葡萄酒品尝学 | 2 | 40 | 24 | 16 | 必修 | 葡酒 | 5 | | 4133331 | 管理信息系统 | 2 | 32 | 32 | 0 | 必修 | 经管 | 5 | | 3134256 | 葡萄酒国际贸易 | 2 | 32 | 32 | 0 | 选修 | 葡酒 | 4 | | 3113007 | 世界葡萄酒概论 | 2 | 32 | 24 | 8 | 选修 | 葡酒 | 5 | | 3113012 | 企业管理概论 | 2.5 | 40 | 40 | 0 | 选修 | 经管 | 5 | | 3013316 | 农业概论 | 2 | 32 | 32 | 0 | 选修 | 农学 | 3 | | 3114020 | 试验设计与统计分析 | 1.5 | 24 | 16 | 8 | 选修 | 葡酒 | 4 | | 4300001 | 文献检索 | 1 | 32 | 0 | 32 | 选修 | 图书馆 | 1夏  学期 | | 3114022 | 食品伦理学（葡萄酒方向） | 1 | 16 | 16 | 0 | 选修 | 葡酒 | 3夏  学期 | | 小计 | | 20学分，要求修16学分 | | | | | | | |   **3. 专业教育课程**  3.1 专业必修课   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程编号 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 必修/  选修 | 开设学院 | 开设  学期 | | 讲课 | 实验 | | 3114005 | 葡萄酒市场营销 | 3 | 48 | 48 | 0 | 必修  19学分 | 葡酒 | 5 | | 3074439 | 葡萄酒工程项目管理 | 2.5 | 40 | 32 | 8 | 葡酒 | 5 | | 3114012 | 葡萄酒酿造机械设备 | 2 | 32 | 32 | 0 | 葡酒 | 5 | | 3114002 | 葡萄酒工艺学 | 3 | 48 | 48 | 0 | 葡酒 | 5 | | 3114003 | 葡萄酒工艺学实验 | 1 | 32 | 0 | 32 | 葡酒 | 5 | | 3114001 | 葡萄学 | 2.5 | 40 | 32 | 8 | 葡酒 | 6 | | 4114001 | 酒庄运营与管理 | 2.5 | 40 | 32 | 8 | 葡酒 | 6 | | 3114017 | 酒庄规划与设计 | 2.5 | 40 | 32 | 8 | 葡酒 | 6 | | 小计 | | 19学分 | | | | | | |   3.2专业选修课   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程编号 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 必修/  选修 | 开设  学院 | 开设  学期 | | 讲课 | 实验 | | 2133104 | 财务管理 | 2 | 32 | 32 | 0 | 选修  13学分 | 经管 | 6 | | 3134125 | 消费者行为学 | 1.5 | 24 | 24 | 0 | 经管 | 7 | | 4204011 | 葡萄酒包装学 | 1.5 | 24 | 16 | 8 | 风园 | 6 | | 3084356 | 过程控制与自动化仪表 | 2 | 32 | 32 | 0 | 机电 | 7 | | 3133031 | 战略管理 | 2 | 32 | 32 | 0 | 经管 | 6 | | 2134111 | 人力资源管理 | 2 | 32 | 32 | 0 | 经管 | 6 | | 3114025 | 葡萄酒仓储与物流 | 1 | 16 | 16 | 0 | 葡酒 | 7 | | 3134257 | 葡萄酒国际营销专题 | 2 | 32 | 32 | 0 | 葡酒 | 7 | | 3114010 | 葡萄酒文化与推广 | 2 | 32 | 32 | 0 | 葡酒 | 7 | | 2073406 | 土木工程概论 | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 水建 | 7 | | 小计 | | 17学分，要求选修13学分 | | | | | | |   **4. 综合实践环节**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程编号 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 必修/  选修 | 开设  学院 | 开设  学期 | | 讲课 | 实验 | | 1305102 | 军事技能训练 | 2 | 2周 |  |  | 必修33  学分 | 人武部 | 1 | | 1305201 | 劳动教育 | 2 | 2周 |  |  | 团委 | 1-8 | | 1181007 | 思想政治理论课实践 | 2 | 2周 |  |  | 马院 | 4 | | 1085002 | 工程训练（乙） | 2 | 2周 |  |  | 机电 | 2 | | 1305001 | 生态文明实践 | 1 | 1周 |  |  | 团委 | 1-8 | | 1115001 | 专业认知实习 | 1 | 1周 |  |  | 葡酒 | 1夏学期 | | 1115004 | 葡萄酒市场调查 | 1 | 1周 |  |  | 葡酒 | 1夏学期 | | 3115005 | 葡萄酒营销实习 | 2 | 2周 |  |  | 葡酒 | 3夏学期 | | 3115004 | 葡萄酒校内生产实习 | 4 | 4周 |  |  | 葡酒 | 2夏学期 | | 1115005 | 专业综合实习 | 6 | 6周 |  |  | 葡酒 | 7-8 | | 4115007 | 毕业论文/设计 | 10 | 12周 |  |  | 葡酒 | 7-8 | | 小计 | | 33学分 | | | | | | |   **5. 素质拓展**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程编号 | 素质拓展课程与环节 | 必修/选修 | 学分 | 开设学期 | 备注 | | 1306001 | 大学生心理健康与发展 | 必修 | 1 | 1 | 全学程教育，  第8学期统一计分 | | 1306002 | 安全教育 | 必修 | 1 | 1-8 | | 1306003 | 社会实践 | 选修 | 1 | 1-8 | | 1306004 | 美育实践 | 选修 | 2 | 1-8 | | 1306005 | 生涯规划与职业发展 | 必修 | 1 | 1-8 | | 1306006 | 创新创业实践 | 选修 | 2 | 1-8 | | 小计 | | | 8学分 |  |  |   （九）教学计划表   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **第一学年** | | | | **第二学年** | | | | | **第一学期** | | | | **第一学期** | | | | | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | | 1181002 | 思想道德修养与法律基础 | 2.5 | 必修 | 2181003 | 马克思主义基本原理 | 2.5 | 必修 | | 1181004 | 形势与政策 | 2 | 必修 | 2111001 | 专业英语（I）/大学英语拓展课/  大学英语B3 | 1.5 | 必修 | | 1191017/  1191019 | 大学英语A1/B1 | 3 | 必修 | 1241003 | 体育Ⅲ | 1 | 必修 | | 1241001 | 体育I | 1 | 必修 | 2151208 | 线性代数Ⅰ | 2.5 | 必修 | | 1301002 | 军事理论课 | 2 | 必修 | 2151223 | 概率论与数理统计 | 4 | 必修 | | 1151200 | 高等数学甲I（上） | 5.5 | 必修 | 2151102 | 大学物理实验（甲） | 1.5 | 必修 | | 1091005 | 大学信息技术（甲） | 2.5 | 必修 | 1132001 | 微观经济学 | 3 | 必修 | | 1305102 | 军事技能训练 | 2 | 必修 | 3132003 | 会计学原理 | 2 | 必修 | |  |  |  |  | 3083256 | 机械基础 | 2.5 | 必修 | |  |  |  |  | 2112001 | 工程图学及计算机绘图（乙） | 2 | 必修 | |  |  |  |  | 2112004 | 工程图学及计算机绘图实验（乙） | 1 | 必修 | |  |  |  |  | 3013316 | 农业概论 | 2 | 选修 | | 本学期设置必修20.5学分，要求完成。 | | | | 本学期设置必修23.5学分，要求完成。设置选修2学分，  建议完成2学分。 | | | | | **第二学期** | | | | **第二学期** | | | | | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | | 1181003 | 中国近现代史纲要 | 2.5 | 必修 | 2111002 | 专业英语（Ⅱ）/大学英语拓展课/  大学英语B4 | 1.5 | 必修 | | 1191018/  1191020 | 大学英语A2/B2 | 3 | 必修 | 1241004 | 体育Ⅳ | 1 | 必修 | | 1241002 | 体育Ⅱ | 1 | 必修 | 2122301 | 微生物学 | 2.5 | 必修 | | 1151211 | 高等数学甲I（下） | 5.5 | 必修 | 2112005 | 葡萄酒工程原理 | 2 | 必修 | | 1151101 | 大学物理（甲） | 5 | 必修 | 3074430 | 葡萄酒工程经济学 | 2 | 必修 | | 1091007 | 大学程序设计（Python） | 2.5 | 必修 | 1181007 | 思想政治理论课实践 | 2 | 必修 | | 1085002 | 工程训练（乙） | 2 | 必修 | 3134256 | 葡萄酒国际贸易 | 2 | 选修 | | 1305201 | 劳动教育 | 2 | 必修 | 3114020 | 试验设计与统计分析 | 1.5 | 选修 | | 本学期设置必修23.5学分，要求完成。 | | | | 本学期设置必修11学分，要求完成。设置选修3.5学分，  建议完成1.5-3.5学分。 | | | | | **第三学期** | | | | **第三学期** | | | | | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | | 1115004 | 葡萄酒市场调查 | 1 | 必修 | 3115004 | 葡萄酒校内生产实习 | 4 | 必修 | | 1305001 | 生态文明实践 | 1 | 必修 |  |  |  |  | | 1115001 | 认知实习 | 1 | 必修 |  |  |  |  | | 4300001 | 文献检索 | 1 | 选修 |  |  |  |  | | 本学期设置必修3学分，要求完成。设置选修1学分，  建议完成1学分。 | | | | 本学期设置必修4学分，要求完成。 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **第三学年** | | | | **第四学年** | | | | | 第一学期 | | | | **第一学期** | | | | | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | | 3113011 | 葡萄酒标准与法规 | 2 | 必修 | 1115005 | 专业综合实习 | 6 | 必修 | | 3113001 | 葡萄酒品尝学 | 2 | 必修 | 4305001 | 毕业论文/设计 | 10 | 必修 | | 4133331 | 管理信息系统 | 2 | 必修 | 3134125 | 消费者行为学 | 1.5 | 选修 | | 3114005 | 葡萄酒市场营销 | 3 | 必修 | 3084356 | 过程控制与自动化仪表 | 2 | 选修 | | 3074439 | 葡萄酒工程项目管理 | 2.5 | 必修 | 3114025 | 葡萄酒仓储与物流 | 1 | 选修 | | 3114012 | 葡萄酒酿造机械设备 | 2 | 必修 | 3134257 | 葡萄酒国际营销专题 | 2 | 选修 | | 3114002 | 葡萄酒工艺学 | 3 | 必修 | 3114010 | 葡萄酒文化与推广 | 2 | 选修 | | 3114003 | 葡萄酒工艺学实验 | 1 | 必修 | 2073406 | 土木工程概论 | 1 | 选修 | | 3113007 | 世界葡萄酒概论 | 2 | 选修 |  |  |  |  | | 3113012 | 企业管理概论 | 2.5 | 选修 |  |  |  |  | | 本学期设置必修17.5学分，要求完成。设置选修  4.5学分，建议完成2-4.5学分。 | | | | 本学期设置必修16学分，要求完成。设置选修9.5学分，  建议完成7.5-9.5学分。 | | | | | **第二学期** | | | | **第二学期** | | | | | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 | | 3181005 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4.5 | 必修 | 1181004 | 形势与政策 | 2 | 必修 | | 3114001 | 葡萄学 | 2.5 | 必修 | 1305201 | 劳动教育 | 2 | 必修 | | 4114001 | 酒庄运营与管理 | 2.5 | 必修 | 1305001 | 生态文明实践 | 1 | 必修 | | 3114017 | 酒庄规划与设计 | 2.5 | 必修 | 1115005 | 专业综合实习 | 6 | 必修 | | 2133104 | 财务管理 | 2 | 选修 | 4305001 | 毕业论文/设计 | 10 | 必修 | | 4201011 | 葡萄酒包装学 | 1.5 | 选修 |  |  |  |  | | 3133031 | 战略管理 | 2 | 选修 |  |  |  |  | | 2134111 | 人力资源管理 | 2 | 选修 |  |  |  |  | | 本学期设置必修12学分，要求完成。设置选修7.5学分，建议完成5.5-7.5学分。 | | | | 本学期设置必修21学分，其中5学分是贯穿1-8学期的课程，要求全部完成。 | | | | | **第三学期** | | | |  | | | | | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 必修/  选修 |  |  |  |  | | 3115005 | 葡萄酒营销实习 | 4 | 必修 |  |  |  |  | | 3114022 | 食品伦理学（葡萄酒方向） | 1 | 选修 |  |  |  |  | | 本学期设置必修4学分，要求完成。设置选修1学分，建议完成1学分。 | | | |  | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总体判断拟开设专业是否可行 | | □是 □否 |
| 理由： | | |
| 拟招生人数与人才需求预测是否匹配 | | □是 □否 |
| 本专业开设的基本条件是否符合教学质量国家标准 | 教师队伍 | □是 □否 |
| 实践条件 | □是 □否 |
| 经费保障 | □是 □否 |
| **专家签字：** | | |

|  |
| --- |
| （应出具省级卫生部门、公安部门对增设专业意见的公函并加盖公章） |