

葡萄与葡萄酒工程微专业

2026 — 2027 学年第一学期招生简章



计划招生 40 人

最低 20 人开班

不收取费用

原则上周末授课

01 微专业简介

葡萄与葡萄酒工程专业，专业门类为食品科学与工程类。我校于 1987 年开设"果蔬"和"农畜产品加工"专科专业，2003 年开设园艺本科专业，2005 年开设食品科学与工程本科专业，2015 年增设食品质量与安全本科专业，具有农业硕士专业学位和食品科学与工程一级学科学术型硕士学位授权。本专业立足多学科深度交融，以葡萄学为基础、葡萄酒学为核心、葡萄酒工程学为手段、葡萄酒市场学为导向，产学研紧密结合为特色，涵盖由土地到餐桌完整产业链需求的葡萄与葡萄酒学科理论及中国葡萄酒产业技术体系。通过系统学习，学生可掌握葡萄与葡萄酒学相关基础理论、专业知识和技能，具备葡萄酒原料生产、酿造工艺、营养保健、分析检测、生产设备维护及市场营销、市场开发的基本技能，毕业后可在葡萄与葡萄酒相关领域从事科研、教学、生产设计与管理、贸易营销、新技术与新产品开发等工作。

02 培养目标

培养具有良好的思想道德、创新精神，以及强烈的产业情结和社会责任感，具备扎实的葡萄与葡萄酒理论基础和实践技能，优良的工程素养和开阔的国际视野，能够从事葡萄与葡萄酒产品开发、生产、质量管理、工程设计、技术服务、经营管理，德、智、体、美、劳全面发展的复合型技术和管理专门人才。

目标 1

专业知识与工艺技能

具备扎实的葡萄与葡萄酒工程专业知识，掌握葡萄酒酿造工艺设计与生产质量控制基本技能，并能灵活加以运用。

目标 2

跨学科工程视野

掌握植物学、工程学与管理学等相关基础理论，能将其运用于葡萄与葡萄酒领域实际工程问题的解决。

目标 3

职业素养与担当

职业生涯中体现出敬业、专业的良好职业素养，以及服务产业、奉献社会的强烈责任感。

目标 4

终身学习能力

根据职业发展需求，具备自我更新、持续学习和适应产业技术变革的终身学习能力。

目标 5

团队协作与国际视野

具有良好的团队合作精神与国际视野，能在多学科背景下组织、领导工程创新、产品研发与产业管理。

目标 6

复合骨干能力

能独立开展工艺设计、产品开发与产业管理，成长为熟悉种植、精通酿造、善于管理的复合型技术与管理骨干。

03 毕业要求

- 1 工程知识。**能够将自然科学及工程基础理论、专业知识用于解决葡萄与葡萄酒领域复杂工程问题。
- 2 问题分析。**应用自然科学与葡萄与葡萄酒工程基本原理，通过文献研究发现、分析并表达复杂工程问题。
- 3 设计 / 开发解决方案。**针对酿酒葡萄原料特性选择酿造方法、工艺流程与装备，具备新产品、新工艺、新技术开发的初步能力。
- 4 研究。**掌握葡萄原料选择、葡萄酒酿造、测试与分析操作技能，分析品质构成与影响因素并得出合理结论。
- 5 现代工具使用。**合理选用文献检索、工程设计、加工、检测与分析工具，并应用于葡萄与葡萄酒工程实践。
- 6 工程与社会。**了解与生产过程相关的社会、健康、安全、法律及文化知识，理解并应承担相应责任。
- 7 环境和可持续发展。**理解并评价葡萄栽培与葡萄酒工程实践对环境、社会可持续发展的影响，制定合理工程方案。
- 8 职业规范。**爱国守法，恪守葡萄酒行业职业道德规范，具有普及推广中国葡萄酒文化的责任感与使命感。
- 9 个人和团队。**能够在葡萄酒生产、研究与开发团队中承担个体、团队成员及负责人的角色。
- 10 项目管理。**理解并运用管理学与经济学知识，在工程实践中具备组织任务、人力与资源的初步能力。
- 11 终身学习。**具有自主学习与终身学习意识，能够跟踪葡萄酒领域最新技术发展，持续提升专业能力。

04 招生对象及规模

招生对象 2027 届应届毕业生

招生计划 计划招生 40 人，最低 20 人开班。

收费标准 不收取费用。

05 课程设置

本微专业共设置 5 门课程，结业要求学分：**15 学分**，具体教学计划如下：

课程名称	学分	总学时	理论	实验	考核方式	开课学期
葡萄栽培与品鉴	3	48	48	0	考查	2026 秋
葡萄酒工程原理	3	48	48	0	考查	2026 秋
葡萄酒分析检测	3	48	48	0	考查	2026 秋
葡萄酒工艺学	3	48	48	0	考查	2027 春
葡萄酒市场学	3	48	48	0	考查	2027 春
合计	15	240	240	0	—	—

注：以上课程设置依据《葡萄与葡萄酒工程微专业人才培养方案》制定，学生须修满教学计划规定的 15 学分。

06 授课时间及校区

开 课 时 间

2026 年 10 月

结 课 时 间

2027 年 6 月

授课校区 南校区

授课时间 原则上安排在周末

07 咨询方式

联系人 冯老师

联系电话 189-3131-8883

葡萄与葡萄酒工程微专业 · 期待你的加入

从一颗葡萄到一杯美酒