

普通高等学校本科专业设置申请表 (备案专业适用)

学校名称(盖章): 石河子大学
学校主管部门: 新疆生产建设兵团教育局
专业名称: 葡萄与葡萄酒工程
专业代码: 082706T
所属学科门类及专业类: 工学
食品科学与工程类
学位授予门类: 工学
修业年限: 四年
申请时间: 2016年6月
专业负责人: 史学伟
联系电话: 15999296066

教育部制

目 录

- 1.普通高等学校增设本科专业基本情况表
- 2.学校基本情况表
- 3.增设专业的理由和基础
- 4.增设专业人才培养方案
- 5.专业主要带头人简介
- 6.教师基本情况表
- 7.主要课程开设情况一览表
- 8.其他办学条件情况表
- 9.学校近三年新增专业情况表

填 表 说 明

- 1.本表适用于普通高等学校增设《普通高等学校本科专业目录》内专业（国家控制布点的专业除外）。
- 2.申请表限用 A4 纸张打印填报并按专业分别装订成册。
- 3.在学校办学基本类型、已有专业学科门类项目栏中，根据学校实际情况在对应的方框中画√。
- 4.本表由申请学校的校长签字报出。
- 5.申请学校须对本表内容的真实性负责。

1.普通高等学校增设本科专业基本情况表

专业代码	082706T	专业名称	葡萄与葡萄酒工程
修业年限	4年	学位授予门类	工学
学校开始举办本科教育的年份	1958年	现有本科专业(个)	86个
学校本年度其他拟增设的专业名称	医学影像学 新闻学 音乐表演 波斯语 临床药学	本校已设的相近本、专科专业及开设年份	食品科学与工程 1985年 食品质量与安全 2006年
拟首次招生时间及招生数	2017年 30人	五年内计划发展规模	共计招收 150人
师范专业标识(师范S、兼有J)		所在院系名称	食品学院
高等学校专业设置评议专家组织审议意见	(主任签字) 年 月 日	学校审批意见(校长签字)	(盖章) 年 月 日
高等学校主管部门形式审核意见(根据是否具备该专业办学条件、申请材料是否真实等给出是否同意备案的意见)	(盖章) 年 月 日		

2.学校基本情况表

学校名称	石河子大学	学校地址	新疆石河子市北四路 221 号	
邮政编码	832003	校园网址	http://www.shzu.edu.cn	
学校办学基本类型	<input type="checkbox"/> 部委院校 <input checked="" type="checkbox"/> 地方院校 <input type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 中外合作办学机构			
	<input checked="" type="checkbox"/> 大学 <input type="checkbox"/> 学院 <input type="checkbox"/> 独立学院			
在校本科生总数	21697 人		专业平均年招生规模	65 人
已有专业学科门类	<input type="checkbox"/> 哲学 <input checked="" type="checkbox"/> 经济学 <input checked="" type="checkbox"/> 法学 <input checked="" type="checkbox"/> 教育学 <input checked="" type="checkbox"/> 文学 <input checked="" type="checkbox"/> 历史学 <input checked="" type="checkbox"/> 理学 <input checked="" type="checkbox"/> 工学 <input checked="" type="checkbox"/> 农学 <input checked="" type="checkbox"/> 医学 <input checked="" type="checkbox"/> 管理学 <input checked="" type="checkbox"/> 艺术学			
专任教师总数(人)	1687 人		专任教师中副教授及以上职称教师数及所占比例	790 人 46.8%
学校简介和历史沿革 (300 字以内, 无需加页)	<p>石河子大学始建于 1949 年, 由农业部部属的石河子医学院、石河子农学院、兵团师范专科学校和兵团经济专科学校合并组建, 现由教育部和新疆生产建设兵团共建, 是国家“211 工程”重点建设高校和国家西部重点建设高校。</p> <p>目前, 学校面向全国 31 个省区招生, 形成了以全日制本科教育为主, 研究生教育、留学生教育等多层次人才培养体系。学校现有经济、法、教育、文、历史、理、工、农、医、管理、艺术等 11 大学科门类。拥有 5 个一级学科博士学位授权点, 涵盖 25 个二级学科博士学位授权点; 23 个一级学科硕士学位授权点, 144 个相关二级学科硕士学位授权点; 11 种硕士专业学位授权类别, 86 个本科专业, 5 个博士后流动站(科研工作站)。现有国家重点学科 1 个和国家重点(培育)学科 1 个, 省级重点学科 13 个和省级重点(培育)学科 1 个。</p> <p>学校设有国家大学生文化素质教育基地、校外实践教育基地, 是教育部卓越(医生、工程师、农林人才)教育培养计划项目试点高校。</p> <p>学校拥有良好的教学、科研条件。校园面积 182 万平方米, 校舍面积 118 万平方米, 实验室面积 15 万平方米, 绿化覆盖率 43%。</p>			

注: 专业平均年招生规模=学校当年本科招生数÷学校现有本科专业总数

3.增设专业的理由和基础

一、学校定位

学校始终坚持“立足兵团、服务新疆、面向全国、辐射中亚”的办学定位，坚持“以服务为宗旨，在贡献中发展”的办学理念，坚持“以兵团精神育人，为屯垦戍边服务”的办学特色，成为屯垦戍边、建设边疆的重要力量。近年来，我国的葡萄与葡萄酒产业迅速发展，行业内各类人才的需要也迅速增加，尤其是新疆产区，是我国重要葡萄与葡萄酒产区，对人才的需要更为迫切，但是目前新疆单独建设葡萄栽培、葡萄酒酿造、葡萄酒品鉴、葡萄酒营销等科学和专业的高校尚少，通过借鉴内地高校的经验，建议石河子大学设立葡萄与葡萄酒工程专业。

二、人才需求

随着我国葡萄酒业的大发展，人们对葡萄酒的认识不断上升，所以对专业人才的要求越来越高。宁夏规划从2014年起4年内引进10万名专业人才，而目前我国培养相关专业人才的高校有限。另外，新疆作为我国最大的产区，对葡萄酒进行系统研究的高校较少，由于地理位置偏远，内地高校培养的专业人才大多数不愿意来疆工作，疆内的专业人才大量流向内地，人才流失严重；石河子周边酒庄林立，急需大量相关人才；巴音郭楞蒙古自治州规划新建100个酒庄，急需大量人才，由于没有专业人才做指导，规划不能有效实施，他们大量亟待人才。另外，国内其他政府、高校和企业也在大量招聘相关专业人才。因此，无论是政府决策，高校研究，还是企业发展都需要大量相关专业人才作为技术支持。

根据产业的发展情况，按照行业用工先进标准，对新疆酿酒业不同层次人才需求预测如下：

人才需求预测表（粗略估算）：

	“十一五”	“十二五”	“十三五”
高级管理人员	100	150	200
高级技术人员	100	180	400
中管、工程师、高级技师	600	900	1400
技术员、技师	700	1000	1500
技工	3000	4500	6200
熟练工	5000	40000	65000

综上所述，在石河子地区，初步建立起全疆区域人才交流市场，建立以石河子大学为中高端人才培养平台，以石河子产业集群葡萄酒企业为实训基地的兵团人才培养体系，形成培养一批，使用一批，储备一批的良性人才培养及发展轨道，是新疆葡萄酒工业发展的重中之重的问题。

三、专业筹建情况

课程设置

本科基础课程:

食品学科概论、工程制图、电工学基础、食品生物化学、化工原理(一)、化工原理(一)实验、化工原理(二)、化工原理(二)实验、葡萄酒化学、葡萄酒化学实验、食品微生物学、食品微生物学实验、葡萄酒微生物学、葡萄酒微生物学实验、葡萄酒分析与检测、葡萄酒分析与检测实验、植物学、植物生理学;

本科专业课程: 葡萄品种学、葡萄栽培学、食品工艺概论、葡萄酒工艺学、葡萄酒品尝学、酿酒机械与设备、葡萄酒市场学、葡萄酒厂设计与环境保护。

教学实习: 认知实习、葡萄品种学与栽培学课程实习、葡萄酒市场调查与文化推广、酿酒机械与设备课程实习、葡萄酒工艺综合实验、葡萄酒厂设计与环境保护课程设计、生产实习、毕业论文(设计)。

教学、科研队伍组建

教学科研队伍由校内外知名专家和优秀研究人员共同组成, 采取跨校、跨院、跨专业的资源共享、合作办学模式。国内重点与西北农林科技大学葡萄酒学院和中国农业大学食品工程学院葡萄与葡萄酒研究中心合作, 借助中国农业大学丰富的教学科研资源, 合作开展教学、研究及教师和学生培养工作。校内重点由食品学院、农学院和经济管理学院的相关教师和科研人员组成, 同时可以在国内外招聘优秀专业人才加入团队。

目前石河子大学食品学院在无机化学、有机化学、分析化学、生物化学、微生物学、食品工程原理、食品化学、发酵工程、发酵食品工艺学、葡萄保鲜贮藏、果汁加工等课程有教学基础, 农学院和经济管理学院在植物学、葡萄栽培、农产品市场营销课程方面有教学基础, 通过调动整合和跨院授课的方式可以优化解决相关课程教学资源不足的问题。

另外, 西北农林科技大学葡萄酒学院葡萄与葡萄酒学 20 多年的办学经验, 国家级教学名师、国家级精品课程作为葡萄与葡萄酒专业发展的后盾; 中国农业大学在葡萄酒工艺学、葡萄酒品尝学、葡萄酒化学有优势, 采取合作办学授课的方式, 能够实现葡萄与葡萄酒学专业在新疆的发展。

4.增设专业人才培养方案

(包括培养目标、基本要求、修业年限、授予学位、主要课程设置、主要实践性教学环节和主要专业实验、教学计划等内容)(如需要可加页)

一、培养目标

本专业以扎实的科学理论、工程技术和实践训练基础为支撑,旨在培养具有良好的政治文化素质、外语及计算机应用的基本能力,具有生物学、化学、微生物学、工程学和管理学等基础理论与基本知识,系统掌握葡萄与葡萄酒工程的基本理论、专业知识和专业技能,能在葡萄酒的生产、加工流通及与之相关的教育、研究、进出口贸易、卫生监督、安全管理等部门,从事葡萄酒或相关产品的科学研究、技术开发、产品研发、工程设计、生产管理、质量控制、产品销售、文化推广、检验检疫、教育教学等方面工作,具有宽广知识面、多领域适应能力的高级工程技术人才和管理人才。

毕业生去向主要为政府质检部门,高校升学,葡萄酒生产、销售和策划企业。

二、基本要求

本专业学生主要学习化学学科、微生物学、葡萄与葡萄酒工程学等学科的基本理论知识和实验技术,同时熟悉葡萄酒及酒业有关的方针、政策和法规,掌握葡萄酒生产、酿酒技术等方面的基本技术,参加相关葡萄酒企业生产技术管理、食品工程设计和科学研究的基本训练,毕业生应具备在本专业领域内具备一定的科学研究、科技开发和组织管理能力,具有较强的工作适应能力。

毕业生应具备的知识、能力、素质包括:

- 1、具有良好的工程职业道德、坚定的追求卓越的态度、强烈的爱国敬业精神、社会责任感和丰富的人文科学素养;
- 2、具有从事工程工作所需的数学、化学和其他相关的自然科学知识及一定的经济管理知识;
- 3、具有良好的质量、环境、职业道德、安全和服务意识;
- 4、掌握扎实的工程基础知识和葡萄与葡萄酒工程专业的基本理论知识,了解葡萄与葡萄酒工程专业的发展现状和趋势;
- 5、具有综合运用所学科学理论提出和分析解决问题的方案,并解决葡萄与葡萄酒工程实际问题的能力,能够参与酿酒生产及运作系统的设计并具有运行和维护能力;
- 6、具有较强的创新意识和进行产品开发和设计、技术改造与创新的初步能力;
- 7、具有信息获取和职业发展学习能力;
- 8、了解葡萄与葡萄酒工程专业的领域技术标准、相关行业的政策、法律和法规;

9、具有较好的组织管理能力、较强的交流沟通、环境适应和团队合作的能力；

10、具有应对危机与突发事件的初步能力；

11、具有一定的国际视野和跨文化环境下的交流、竞争与合作初步能力。

三、修业年限

学制四年

四、授予学位

工学学士

五、主要课程设置

食品生物化学、食品微生物学、食品营养学、食品安全学、食品工程原理、食品化学、酿酒工艺学、酿酒机械与设备、食品工程设计与环境保护。

六、主要实践性教学环节

葡萄与葡萄酒工程专业认识实习、葡萄与葡萄酒工程专业社会调查、食品工厂设计与环境保护课程设计、葡萄酒专业综合训练、食品工程与食品机械课程实习、酿酒工艺实习、酿酒工艺设计、生产实习、毕业论文(设计)。

七、主要专业实验

食品生物化学实验、食品微生物学实验、食品营养学实验、食品安全学实验、食品工程原理实验、食品化学实验、食品分析实验、酿酒工艺学实验、酒类品尝学实验等。

八、教学计划（见附表一、附表二）

5.专业主要带头人简介

姓名	史学伟	性别	男	专业技术职务	副教授	第一学历	本科
		出生年月	1980. 2	行政职务		最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		2005年6月毕业于兰州理工大学，获食品科学与工程专业工学学士学位 2015年6月毕业于华中农业大学，获食品科学专业工学博士学位					
主要从事工作与研究方向		食品微生物、生物技术					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 29 篇；出版专著（译著等）3 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项，省部级 1 项。							
目前承担教学科研项目共 8 项；其中：国家级项目 2 项，省部级项目 6 项。							
近三年拥有教学科研经费共 90 万元，年均 30 万元。							
近三年给本科生授课（理论教学）共 815 学时；指导本科毕业设计共 16 人次。							
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	教学改革	三等奖，石河子大学，2014 年			第三	
	2	“第十四届全国多媒体课件大赛”	高教工科组优秀奖，教育部 2014 年			第一	
	3	兵团第四届“创业杯“大学生创业计划大赛	被评为优秀指导老师，兵团，2014 年			第一	
	4	新疆生产建设兵团科学技术奖	贰等奖，兵团，2015 年			第二	
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	新疆葡萄产区非酿酒酵母菌多样性及呈香效应研究	国家自然科学基金	2016.01-2019.12	45 万元	项目负责人	
	2	基于酵母菌氨基甲酸乙酯的调控研究	兵团工业科技攻关计划资金	2016.01-2018.01	40 万元	项目负责人	
	3	兵团“十件实事”农业技术辐射带动工程	兵团科特派	2016.01-2016.12	30 万元	项目负责人	
	4	基于非酿酒酵母菌的酶系结构研究	高层次人才科研启动资金专项	2016.01-2018.01	5 万元	项目负责人	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	食品微生物	本科生	64	54	必修	第 4 学期
	2	食品微生物实验课	本科生	27	32	必修	第 4 学期
	3	食品生物技术	本科生	50	32	专业课	第 5 学期
	4	食品分析	本科生	65	32	专业课	第 6 学期
教学管理部门审核意见	史学伟同志长期从事葡萄与葡萄酒微生物教学、科研、教学管理工作，成绩显著，以上内容属实。 <p style="text-align: right;">签章：</p>						

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5.专业主要带头人简介

姓名	倪永清	性别	男	专业技术职务	教授	第一学历	本科
		出生年月	1969.4	行政职务	副院长	最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		本科 河西学院 1991.6; 博士 兰州大学 2007.6					
主要从事工作与研究方向		食品科学教学科研, 食品微生物技术					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 6 篇; 出版专著(译著等) 1 部。							
获教学科研成果奖共 项; 其中: 国家级 项, 省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 5 项; 其中: 国家级项目 3 项, 省部级项目 2 项。							
近三年拥有教学科研经费共 120 万元, 年均 40 万元。							
近三年给本科生授课(理论教学)共 650 学时; 指导本科毕业设计共 22 人次。							
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	一株产细菌素的耐低温乳酸菌及其应用	发明专利: ZL201410027269.9			第一	
	2	Advances in methane-cycling microbial communities of permafrost and their response to global change.	Acta ecologica Sinica, 31 (13): 3846-3855.			第一	
	3	Phylogenetic and physiological diversity of cold-adapted bacterial strains producing protease from sediments of the bottom layer of the Glacier No.1 in the Tianshan Mountains.	Acta Microbiologica Sinica.			第一	
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	极端嗜酸硫杆菌 <i>Acidithiobacillus</i> spp. 种群的遗传多态性及分子地理学研究	国家自然科学基金	2013.01-2016.12	58	项目负责人	
	2	天山一号冰川底部沉积层及其前沿退缩带微生物群落时空演替格局对环境分异的响应”	国家自然科学基金	2013.01-2016.12	75	项目负责人	
	3	广谱抗菌益生菌的筛选及混合菌群动物生长促进剂制备及应用	兵团科技局科技攻	2015.01-2017.12	40	项目负责人	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	高级食品微生物	研究生	32	24	必修	第 1 学期
	2	食品安全检测新技术	研究生	24	32	必修	第 1 学期
	3	食品微生物	本科生	64	54	必修	第 4 学期
	4	食品微生物实验	本科生	27	32	必修	第 4 学期
教学管理部门 审核意见		倪永清同志在发酵微生物教学、科研、教学管理工作中成绩显著, 以上内容属实。 签章:					

注: 填写三至五人, 只填本专业专任教师, 每人一表。

5.专业主要带头人简介

姓名	单春会		性别	男	专业技术职务	副教授	第一学历	本科
			出生年月	1978.11	行政职务		最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业	本科 2000 年 6 月毕业于石河子大学食品系食品科学与工程专业 研究生 2006 年 6 月毕业于石河子大学食品学院农产品贮藏与加工专业 博士生 2015 年 6 月毕业于江南学食品学院食品科学专业							
主要从事工作与研究方向	主要从事葡萄酒加工、发酵工程、果蔬采后生理方面的教学科研工作							
本人近三年的主要工作成就								
在国内外重要学术刊物上发表论文共 15 篇；出版专著（译著等）2 部。								
获教学科研成果奖共 3 项；其中：国家级 项，省部级 3 项。								
目前承担教学科研项目共 5 项；其中：国家级项目 2 项，省部级项目 3 项。								
近三年拥有教学科研经费共 90 万元，年均 30 万元。								
近三年给本科生授课（理论教学）共 600 学时；指导本科毕业设计共 28 人次。								
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次		
	1	蟠桃酒加工技术研究	兵团科技进步三等奖，2009 年			第三		
	2	哈密大枣系列饮料加工技术的研究	兵团科技进步三等奖，2008 年			第四		
	3	哈密瓜涂膜保鲜技术研究	兵团科技进步三等奖，2006 年			第六		
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作		
	1	蟠桃综合利用关键技术开发与应用	科技部中小企业创新基金	2014-2016 年	60 万元	项目负责人		
	2	蟠桃酒的生产方法专利实施与应用研究	自治区专利实施计划	2015-2016 年	60 万元	项目负责人		
	3	阿克苏地区红枣深加工关键技术示范与推广	兵团科技局	2015-2016 年	50 万元	项目负责人		
	4	曲采后哈密瓜对曲霉病原菌侵染的分子应答机制	石河子大学	2014-2017 年	49 万元	项目负责人		
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间	
	1	果蔬加工工艺学	本科 3 年级	52	48	专业课	第 7 学期	
	2	果蔬采后生理学	本科 2 年级	56	32	专业课	第 4 学期	
	3	软饮料工艺学	本科 3 年级	60	32	专业课	第 6 学期	
	4	发酵食品工艺学	本科 3 年级	60	32	专业课	第 6 学期	
教学管理部门审核意见	单春会同志长期从事酿造工程教学、科研、教学管理工作，成绩显著，以上内容属实。 <div style="text-align: right;">签章：</div>							

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5.专业主要带头人简介

姓名	魏长庆		性别	男	专业技术职务	副教授	第一学历	本科
			出生年月	1981.3	行政职务		最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业	本科 2004 年 6 月毕业于甘肃农业大学食品科学与工程学院食品科学与工程专业 研究生 2008 年 6 月毕业于石河子大学食品学院农产品贮藏及加工工程专业 博士生 2015 年 6 月毕业于江南学食品学院粮食、油脂及植物蛋白工程专业							
主要从事工作与研究方向	主要从事果蔬加工、特种植物油精深加工及其护肤产品开发等方面的教学科研工作							
本人近三年的主要工作成就								
在国内外重要学术刊物上发表论文共 15 篇；出版教材 3 部。								
获教学科研成果奖共 3 项；其中：国家级 1 项，省部级 3 项。								
目前承担教学科研项目共 5 项；其中：国家级项目 3 项，省部级项目 2 项。								
近三年拥有教学科研经费共 90 万元，年均 30 万元。								
近三年给本科生授课（理论教学）共 600 学时；指导本科毕业设计共 28 人次。								
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间				本人署名位次	
	1	蟠桃酒加工技术研究	兵团科技进步三等奖，2009 年				第二	
	2	高效醋酸菌株的选育及葡萄果醋加工工艺的研究	八师科技进步奖三等奖，2010 年				第一	
	3	北疆无核葡萄贮运保鲜技术研究	八师科技进步二等奖，2011 年				第五	
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作		
	1	新疆胡麻油特征香气指纹图谱的构建及胡麻炒籽过程中香气形成机理研究	国家自然科学基金委	2014.06-2017.06	53 万元	项目负责人		
	2	炒籽胡麻油中 3-MCPD 酯形成机制及其调控研究	国家自然科学基金委	2015.08-2017.08	23 万元	项目负责人		
	3	冷榨-水酶复合压榨番茄籽油工艺技术研究	兵团科技局	2015.08-2017.08	30 万元	项目负责人		
	4	新疆红花籽油特征香气指纹图谱的构建及其在籽油品控中的应用	兵团科技局	2014.01-2018.01	30 万元	项目负责人		
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间	
	1	果蔬加工工艺学	本科 3 年级	52	48	专业课	第 7 学期	
	2	油脂化学	本科 3 年级	56	32	专业课	第 5 学期	
	3	食品工艺学	本科 3 年级	60	36	专业课	第 6 学期	
	4	农产品加工储运学	本科 3 年级	60	32	专业课	第 8 学期	
教学管理部门审核意见	魏长庆同志长期从事果蔬加工教学、科研、教学管理工作，成绩显著，以上内容属实。 <div style="text-align: right;">签章：</div>							

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5.专业主要带头人简介

姓名	郑晓吉		性别	男	专业技术职务	副教授	第一学历	本科
			出生年月	1982.2	行政职务		最后学历	硕士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业			本科 2005 年 6 月毕业于甘肃农业大学食品科学与工程学院生物工程专业 硕士 2010 年 6 月毕业于石河子大学食品学院农产品贮藏与加工专业					
主要从事工作与研究方向			主要从事葡萄酒加工、发酵食品工艺学方面的教学科研工作； 科研方向为新疆少数民族传统发酵食品工艺机理解析与优化。					
本人近三年的主要工作成就								
在国内外重要学术刊物上发表论文共 20 篇；出版专著（译著等）5 部。								
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项，省部级 1 项。								
目前承担教学科研项目共 4 项；其中：国家级项目 1 项，省部级项目 3 项。								
近三年拥有教学科研经费共 30 万元，年均 10 万元。								
近三年给本科生授课（理论教学）共 580 学时；指导本科毕业设计共 10 人次。								
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次		
	1	蟠桃酒加工技术研究	兵团科技进步二等奖，2015 年			第二		
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作		
	1	六师酿酒葡萄主产区酵母菌的筛选及应用	新疆第六师重大攻关	2015.08-2016.08	20 万元	项目负责人		
	2	葡萄酒泥中甘露聚糖的提取及产品开发	兵团农业科技攻关	2016.08-2018.08	30 万元	项目负责人		
	3	库尔勒香梨白兰地酿造工艺研究	石河子大学重大攻关	2015.01-2016.01	3 万元	项目负责人		
	4	蟠桃综合利用关键技术开发与应用	科技部中小企业创新基	2015.08-2016.08	60 万元	参与人		
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间	
	1	发酵食品工艺学	本科 3 年级	52	56	专业课	第 6 学期	
	2	发酵食品综合实验	本科 3 年级	56	32	专业课	第 6 学期	
	3	食品生物技术	本科 3 年级	60	32	专业课	第 6 学期	
	4							
教学管理部门审核意见		郑晓吉同志长期从事发酵工程教学、科研、教学管理工作，成绩显著，以上内容属实。 <div style="text-align: right;">签章：</div>						

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5.专业主要带头人简介

姓名	南立军		性别	男	专业技术职务	讲师	第一学历	专科
			出生年月	1973.12	行政职务		最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业			专科 1997 年 6 月毕业于西北农业大学葡萄酒学院葡萄栽培与酿酒专业 研究生 2013 年 12 月毕业于西北农林科技大学葡萄酒学院葡萄与葡萄酒学专业					
主要从事工作与研究方向			主要从事葡萄酒工艺、葡萄酒检测与分析、葡萄酒品尝和葡萄酒质量控制 果蔬采后生理与保鲜方面的教学科研工作					
本人近三年的主要工作成就								
在国内外重要学术刊物上发表论文共 16 篇；出版专著（译著等） 部。								
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项，省部级 项。								
目前承担教学科研项目共 2 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。								
近三年拥有教学科研经费共 5 万元，年均 5 万元。								
近三年给本科生授课（理论教学）共 500 学时；指导本科毕业设计共 10 人次。								
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间				本人署名位次	
	1	喷雾干燥红枣粉加工技术研究	石河子大学科学技术进步奖二等奖, 2014				第六	
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作		
	1	天山北麓葡萄酒贮藏前期的稳定性研究	石河子大学高层次人才科研启动资金专项	2015.01-2017.01	5 万元	项目负责人		
	2	浸渍红(Endozym Rouge)果胶酶在梅鹿辄干红葡萄酒酿造中的应用与应用研究	师市科技型中小企业创新基金项目	2015.01-2016.12	20 万元	项目负责人		
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间	
	1	发酵食品工艺学	本科 3 年级	50	32	专业课	第 6 学期	
	2	软饮料工艺学	本科 3 年级	50	48	专业课	第 6 学期	
教学管理部门审核意见			南立军同志长期从事酿酒教学、科研、教学管理工作，成绩显著，以上内容属实。					
			签章：					

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

6.教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	第一学历毕业学校、专业、学位	最后学历毕业学校、专业、学位	现从事专业	拟任课程	专职/兼职
1	史学伟	男	35	副教授	兰州理工大学, 食品科学与工程, 学士	华中农业大学, 食品科学, 博士	食品微生物	食品微生物	专职
2	倪永清	男	47	教授	西北师范大学, 生物, 学士	兰州大学, 生物技术, 博士	食品生物技术	食品生物技术	专职
3	单春会	男	37	副教授	石河子大学, 农产品加工与贮藏, 学士	江南大学, 食品科学, 博士	果蔬加工	酿酒工程	专职
4	魏长庆	男	35	副教授	甘肃农业大学、食品科学与工程、工学学士	江南大学, 粮食、油脂及植物蛋白工程, 工学博士	粮油深加工及其副产物综合利用	食品工艺学	专职
5	郑晓吉	男	34	副教授	甘肃农业大学、生物工程、学士	石河子大学、农产品加工及贮藏工程、硕士	发酵工程	发酵食品工艺学、发酵综合实验	专职
6	南立军	男	42	讲师	西北农业大学、葡萄栽培与酿酒	西北农林科技大学、葡萄与葡萄酒学、博士	葡萄与葡萄酒学	葡萄酒工艺学、葡萄酒分析检测	专职
7	程卫东	男	48	研究员	石河子农学院农产品贮藏与加工专业	石河子大学农业推广硕士	果蔬加工	食品企业管理、葡萄酒工艺学、葡萄酒营销	专职
8	刘福林	男	50	副教授	无锡轻工业学院食品科学与工程专业, 学士	无锡轻工业学院食品科学与工程专业, 学士	食品发酵工程	发酵食品工艺学	专职

7.主要课程开设情况一览表

序号	课程名称	课程总学时	课程周学时	授课教师	授课学期
1	食品学科概论	16	2	魏长庆	1
2	工程制图	48	4	孟贺伟	2
3	电工学基础	32	2	李亚萍	3
4	植物学	32	2	李志博	1
5	植物生理学	32	2	李志博	3
6	化工原理(一)	48	4	武占省	3
7	化工原理(一)实验	16	2	武占省	3
8	食品微生物学	48	4	倪永清	4
9	食品微生物学实验	32	2	倪永清	4
10	葡萄酒化学	32	2	单春会	4
11	葡萄酒化学实验	16	2	单春会	4
12	葡萄酒微生物学	24	2	史学伟	4
13	葡萄酒微生物学实验	16	2	史学伟	4
14	化工原理(二)	40	4	张根林	4
15	化工原理(二)实验	16	2	张跟林	4
16	食品生物化学	24	2	刘福林	4
17	葡萄酒分析与检测	32	2	郑晓吉	5
18	葡萄酒分析与检测实验	32	2	郑晓吉	5
19	葡萄品种学	16	2	南立军	3
20	葡萄栽培学	32	2	南立军	4
21	食品工艺概论	32	2	魏长庆	5
22	葡萄酒工艺学	48	4	南立军	5
23	葡萄酒品尝学	32	2	单春会	6
24	酿酒机械与设备	32	2	刘福林	6
25	葡萄酒厂设计与环境保护	16	2	单春会	6
26	葡萄酒市场学	16	2	史学伟	6

8.其他办学条件情况表

专业名称	葡萄与葡萄酒工程			开办经费及来源	800万，校拔		
申报专业副高及以上职称(在岗)人数	7	其中该专业专职在岗人数	16	其中校内兼职人数	8	其中校外兼职人数	
是否具备开办该专业所必需的图书资料	是	可用于该专业的教学实验设备(千元以上)	230(台)		总价值(万元)	630	
序号	主要教学设备名称(限10项)			型号规格	台(件)	购入时间	
1	气相色谱			7890-II	1	2002-11-1	
2	液相色谱仪			LC2010	1	2007-12-31	
3	原子吸收仪			AA6300F	1	2007-12-31	
4	旋转粘度计			LVDV-I+	1	2000-9-1	
5	数字式粘度计			NDT-5S	1	2002-11-1	
6	测色色差计			WSC-S	1	2002-11-1	
7	旋转蒸发仪			LR400I	1	2008-1-15	
8	多功能梯度PCR仪			TC512	1	2007-10-28	
9	超声循环提取器			HB-2B	1	2008-9-25	
10	食物物性分析仪			TMS-2000	1	2003-12-1	
11	生物显微镜			B1-220ASC	1	2002-11-1	
12	数码显微镜			DMB5	1	2002-11-1	
13	数码体视显微镜			SMZ168-TL	1	2003-12-1	
14	原子荧光分光光度计			*	1	2007-7-12	
15	紫外分光光度计			UV-9200	1	2002-11-1	
16	紫外分光光度计			UV1240	1	2008-1-18	
17	自动旋光仪			WZZ-3	1	2002-11-1	
18	多用食品切片机			HB-2	1	2002-6-1	
19	板框式过滤器			150型	1	2002-11-1	
20	电脑自动检测系统			GAC200	1	2007-6-4	

注：若为医学类专业应附医疗仪器设备清单。

9.学校近三年新增专业情况表

学校近三年（不含本年度）增设专业情况				
序 号	专 业 代 码	本/专科	专 业 名 称	设 置 年 度
1	030302	本科	社会工作	2013 年
2	130502	本科	视觉传达设计	2013 年
3	080902	本科	软件工程	2014 年
4	081302	本科	制药工程	2014 年
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

附表:

葡萄与葡萄酒工程专业课程计划

附表一: 必修课 (总计 158 学分)

课程类型	课程编码	课程名称	总学分	总学时	理论学时	实践、实验学时/学分				开课学期	开课单位		
						实验学时	实践学分	上机学时	实践学时				
普通教育课程	人文社会科学	P220000	思想道德修养与法律基础	3	48	24				24	1	马克思主义学院	
		P220001	新疆历史与民族宗教理论政策教程	3	48	24				24	2	马克思主义学院	
		P220002	中国近现代史纲要	2	32	24				8	3	马克思主义学院	
		P220003	马克思主义基本原理	3	48	40				8	4	马克思主义学院	
		S220005	思想政治理论课综合实践	2	2周			2			4	暑假	马克思主义学院
		P220004	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48				16	5	马克思主义学院	
	自然科学	P219000	高等数学 A1	4.5	72	72					1	理学院	
		P217112	无机及分析化学	3.5	56	56					1	化学化工学院	
		S217106	无机及分析化学实验	1.5	48		48				1	化学化工学院	
		P217113	有机化学	3	48	48					2	化学化工学院	
		S217116	实验化学 II	1	32		32				2	化学化工学院	
		P219001	高等数学 A2	6.5	104	104					2	理学院	
		P219155	大学物理 C	4	64	64					2	理学院	
		S219155	实验物理 B	0.5	16		16				3	理学院	
		P219007	线性代数	2	32	32					3	理学院	
	英语	P216251	大学英语(一)	2	64	32				32	1	外国语学院	
		P216252	大学英语(二)	2	64	32				32	2	外国语学院	
		P216253	大学英语(三)	2	64	32				32	3	外国语学院	
		P216254	大学英语(四)	2	64	32				32	4	外国语学院	
	计算机技术信息	P208316	大学计算机基础(B)	2	48	16			32		1	信息学院	
		P208318	程序设计基础 Visual Basic(B)	2.5	56	24			32		2	信息学院	
		P218310	信息检索与利用	2	32	20			12		3	图书馆	
	体育	P212400	体育与健康(一)	1	32	32					1	体育学院	
		P212401	体育与健康(二)	1	32	32					2	体育学院	
		P212402	体育与健康(三)	1	32	32					3	体育学院	
		P212403	体育与健康(四)	1	32	32					4	体育学院	
	生物	P213110	基础生物化学	3	48	32	16				3	生命科学学院	
	经管	P213110	市场营销学	2	32	32					5	经管学院	
	普通教育课程小计			67	1324	916	112	2	76	208			
	专业教育课程	学科基础	Z207001	食品学科概论	1	16	16					1	食品学院
			Z205062	工程制图	3	48	38	10				2	机电学院
			Z207060	电工学基础	2	32	24	8				3	机电学院
Z201080			植物学	2	32	32					1	农学院	
Z201081			植物生理学	2	32	32					3	农学院	
Z217101			化工原理(一)	3	48	48					3	化学化工学院	
Z217102			化工原理(一)实验	0.5	16		16				3	化学化工学院	
Z207002			食品微生物学	3	48	48					4	食品学院	

课程类型	课程编码	课程名称	总学分	总学时	理论学时	实践、实验学时/学分				开课学期	开课单位	
						实验学时	实践学分	上机学时	实践学时			
业教育课程	学科基础	Z207003	食品微生物学实验	1	32		32				4	
		Z207004	葡萄酒化学	2	32	32					4	食品学院
		Z207005	葡萄酒化学实验	0.5	16		16				4	食品学院
		Z207006	葡萄酒微生物学	1.5	24	24					4	食品学院
		Z207007	葡萄酒微生物学实验	0.5	16		16				4	食品学院
		Z217103	化工原理(二)	2.5	40	40					4	化学化工学院
		Z217104	化工原理(二)实验	0.5	16		16				4	化学化工学院
		Z207012	食品生物化学	1.5	24	24					4	食品学院
		Z207008	葡萄酒分析与检测	2	32	32					5	食品学院
	Z207009	葡萄酒分析与检测实验	1	32		32				5	食品学院	
	专业课	Z201082	葡萄品种学	1	16	16					3	农学院
		Z201083	葡萄栽培学	2	32	16	16				4	农学院
		Z207010	食品工艺概论	2	32	32					5	食品学院
		Z207011	葡萄酒工艺学	3	48	48					5	食品学院
		Z207012	葡萄酒品尝学	1.5	32	16	16				6	食品学院
		Z207013	酿酒机械与设备	2	32	32					6	食品学院
		Z207014	葡萄酒厂设计与环境保护	1	16	12			4		6	食品学院
		Z207015	葡萄酒市场学	1	16	16					6	食品学院
专业教育课程小计			43	760	578	178		4				
综合教育课程	综合教育	H218000	入学教育	0.5	0.5周		0.5				1	食品学院
		H218001	军事训练	2	2周		2				1	食品学院
		H218017	军事与国防教育	2	32	16				16	1	体育学院
		H218016	大学生心理健康教育	0.5	8	8					1	心理健康教育中心
		H218018	公益劳动	0.5			0.5				1~4	食品学院
		H218004	社会志愿者工作	0.5			0.5				1~7	食品学院
		H218007	形势与政策教育	2	32	32					2,3,4,5	宣传部
		H218015	大学生职业生涯规划与就业指导	1.5	38	38					1,3,5,7	招生就业处
		H218009	创业意识教育	2	20	20					7	教务处
		H218006	毕业教育与鉴定	0.5			0.5				8	食品学院
	综合教育课程小计			12	130+2.5周	114	4			16		
集中实践教学环节	S207130	认知实习	1	1周			1			3	食品学院	
	S207131	葡萄品种学与栽培学课程实习	3	6周			3			4	食品学院	
	S207132	葡萄酒市场调查与文化推广	1	1周			1			5	食品学院	
	S207133	酿酒机械与设备课程实习	1	1周			1			6	食品学院	
	S207134	葡萄酒工艺综合实验	2	4周			2			7	食品学院	
	S207135	葡萄酒厂设计与环境保护课程设计	1	2周			1			7	食品学院	
	S207137	生产实习	6	6周			3			7	食品学院	
	S207139	毕业论文(设计)	10	16周			10			8	食品学院	
	集中实践教学环节小计			25	33周			20				
必修学分总计 147		理论93学分, 实践54学分(含综合教育12学分)										

附表二：选修课（总计 42.5 学分）

课程类型	课程编码	课程名称	总学分	总学时	理论学时	实践、实验学时/学分				开课学期	开课单位
						实验学时	实践学分	上机学时	实践学时		
专业教育类	Z307009	果蔬采后生理	2	32	26	6				4	食品学院
	Z307308	食品原料学	1.5	24	24					4	食品学院
	Z307106	食品生物技术	2	32	32					5	食品学院
	Z307108	食品添加剂	2	32	32					5	食品学院
	Z307107	食品物性学	2	32	24	8				5	食品学院
	Z307113	食品风味化学	1	16	16					5	食品学院
	Z307114	食品营养学	1.5	24	24					5	食品学院
	Z307115	食品安全学	2	32	32					6	食品学院
	Z307120	新疆食品资源的开发利用	1	16	16					6	食品学院
	Z307121	啤酒工艺学	2	32	32					6	食品学院
	Z307122	白酒工艺学	2	32	32					6	食品学院
	Z307109	专业英语	2	32	32					6	食品学院
	Z307110	食品酶学	2	32	26	6				6	食品学院
	Z307112	食品试验设计与统计分析	2	32	32					6	食品学院
	Z307122	计算机在食品科学中的应用	1.5	24	24					6	食品学院
	Z307119	食品包装学	2	32	32					6	食品学院
	Z307212	食品法规与标准	1	16	16					6	食品学院
	Z307213	食品物流安全管理与技术	1.5	24	24					6	食品学院
	Z307214	葡萄酒质量与控制	1.5	24	24					6	食品学院
	Z307215	葡萄酒文化	1	16	16					7	食品学院
Z307216	酒厂企业管理	1.5	24	24					7	食品学院	
专业综合教育类小计											

培养方案制订人：史学伟

培养方案审核人：陶 谦

培养方案批准人：贾 斌