**葡萄酒学院轻工技术与工程（发酵工程）**

**研究生主要培养环节要求及考核细则**

**一、论文开题报告(2学分)**

研究生在导师和指导小组指导下，通过调查研究确定研究课题，在阅读大量相关文献的基础上，撰写开题报告, 制订论文工作计划。开题报告应包含文献综述、选题背景及其目的意义、研究内容、研究方案、工作特色及难点、预期成果及可能的创新点、经费预算、参考文献等。开题报告应按规范要求撰写。

硕士研究生须在第3学期结束前完成开题，具体时间由学科点决定。开题报告首先由导师审核同意，然后在学科点范围内公开进行评审，需由本学科及相近学科专业5人以上（含5人）专家组成评审小组（或导师指导小组）进行考核评审，提出具体的评价和修改意见。在论文研究工作过程中，如果论文课题有重大变动，应重新开题。开题报告未通过者可限期整改后重新提交评审，重新评审仍未通过者不能取得本环节规定学分，按照《西北农林科技大学研究生管理规定》处理。

经评审通过的开题报告，应以书面形式交院研究生管理部门备案，并在研究生培养档案中保存。

**二、研究生学术交流考核要求（学分可拆开）**

**1.听学术报告（1学分）**

研究生在学习过程中至少参加12次学术报告。参加学术报告时，应认真做好报告记录，在报告后两日内将报告记录提交给导师，导师根据报告记录及报告对该生的学习研究帮助的大小，对报告记录进行评价，分别评为甲、乙、丙三个档次。甲记为8分，乙记为6分，丙记为5分。在第四学期结束前，学生提交12份报告记录纸，按照导师评价的甲、乙、丙的次数折算成绩，不少于60分者即可获得1学分。

**2．学术报告交流（1学分）**

学术报告交流以导师、导师组或者学科点为单位有计划地进行。要求研究生参加至少12次，至少进行1次主题发言。研究生所做的学术交流内容只能使用一次，不允许在不同场次再次使用。每次的学术交流活动应有记录。在第五学期结束前，根据学术交流活动的记录，由学术交流的组织者评定研究生是否能够获得1学分。

**三、获得学位应发表的学术论文要求**

1. 硕士研究生申请答辩提交的学术研究论文、获奖成果、或国家专利，必须为本人在学期间，以西北农林科技大学葡萄酒学院为第一署名单位发表或者获得的，并且内容与申请者学位论文研究内容一致的相关成果。学术研究论文必须是本人为第一作者，导师为通讯作者的研究性论文。

2.凡硕士研究生在学术期刊的增刊、副刊、专辑发表的学术研究论文均不列入此范围。

3.硕士研究生在申请学位论文答辩前，需满足下列条件之一：

1）在国内核心期刊及以上学术刊物，或葡萄酒学院教授委员会认定的领域内权威学术期刊及学院出版《国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集》上发表学术研究论文1篇；

2）获省部级科学技术奖（一等奖前八名、二等奖前六名、三等奖前四名）；

3）获国家发明专利1项（前三名）；

4）在同一导师指导下开展合作研究的硕士研究生，在SCI\EI源学术期刊上公开发表学术研究论文1篇，且排序为前两位（或前三位，其导师须为前两位作者之一）。

**四、本学科国内外主要参考文献和书目及考核办法**

1.参考书目

参见附表1

2.考核办法

以导师、导师组或者学科点为单位，要求研究生参加提交读书报告12篇。在第五学期结束前，根据读书报告打分纪录，由导师、导师组或者学科点评定研究生是否能够获得1学分。

1. **本学科要求的其他环节及考核要求**

**无**

**西北农林科技大学轻工技术与工程（发酵工程）学术型硕士研究生阅读书目**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 作者 | 书名 | 出版社 | 出版年 | 书号 |
|  | Markus Keller | The Science of Grapevines: Anatomy and Physiology.2nd ed. | Academic Press | 2015 | 978-0123748812 |
|  | Reynolds, Andrew G. | Grapevine Breeding Programs for the Wine Industry : Traditional and Molecular Techniques. 1st ed. | Woodhead Publishing | 2014 | 978-1-78242-075-0 |
|  | E. Or (auth.), Prof.Dr. Kalliopi A. Roubelakis-Angelakis (eds.) | Grapevine Molecular Physiology & Biotechnology | Springer | 2009 | 978-9048123049 |
|  | Percy H. Dougherty Ph.D. (auth.), Percy H. Dougherty (eds.) | The Geography of Wine: Regions, Terroir and Techniques | Springer Netherlands | 2012 | 978-94-007-0463-3 |
|  | Roger B. Boulton, Vernon L. Singleton, Linda F. Bisson , Ralph E. Kunkee | Principles and Practices of Winemaking | Springer | 1999 | 978-1-4757-6255-8 |
|  | Ronald S Jackson | Wine Science: Principles and Applications. 4th ed. | Academic Press | 2014 | 978-0-12-381468-5 |
|  | Jokie Bakker, Ronald J. Clarke | Wine: Flavour Chemistry, 2nd ed. | Wiley-Blackwell | 2011 | 978-1-4443-3042-7 |
|  | Alfonso V. Carrascosa Santiago, Rosario Munoz, Ramon Gonzalez Garcia | Molecular Wine Microbiology | Academic Press | 2011 | 978-0-12-375021-1 |
|  | Flamini R., Traldi P. | Mass Spectrometry in Grape and Wine Chemistry | Wiley | 2010 | 978-0470392478 |
|  | Fernando Zamora (auth.), M. Victoria Moreno-Arribas, M. Carmen Polo (eds.) | Wine Chemistry and Biochemistry | Springer | 2009 | 978-1441925480 |
|  | Ronald S. Jackson | Wine Tasting - A Professional Handbook. 2nd ed. | Academic Press | 2009 | 978-0-12-374181-3 |
|  | Kenneth C. Fugelsang, Charles G. Edwards (eds.) | Wine Microbiology: Practical Applications and Procedures. 2nd ed. | Springer | 2006 | 978-0387333410 |
|  | P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud | Handbook of Enology, Volume 1: The Microbiology of Wine and Vinifications. 2nd ed. | Wiley | 2006 | 978-0470010341 |
|  | Pascal Ribéreau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, Denis Dubourdieu | Handbook of Enology, Volume 2: The Chemistry of Wine: Stabilization and Treatments. 2nd ed. | Wiley | 2006 | 978-0470010372 |
|  | Jean L. Jacobson | Introduction to Wine Laboratory Practices and Procedures | Springer | 2005 | 978-0-387-24377-1 |
|  | Geralyn G. Brostrom, Jack Brostrom | The Business of Wine An Encyclopedia | Greenwood | 2008 | 978-0313354007 |
|  | C. Michael Hall, Richard Mitchell | Wine Marketing: A Practical Guide | Butterworth-Heinemann | 2007 | 978-0750654203 |
|  | 李华，王华，袁春龙，王树生 | 现代葡萄酒工艺学 | 西安：陕西人民出版社 | 2007 |  |
|  | 李华 | 葡萄酒品尝学 | 北京：中国青年出版社 | 2006 |  |
|  | 李华 | 葡萄酒酿造与质量控制 | 杨凌：天则出版社 | 1990 |  |
|  | 高树贤 | 葡萄酒工程学 | 西安：陕西人民出版社 | 1998 |  |
|  | 王华 | 葡萄与葡萄酒实验技术操作规范 | 西安：西安地图出版社 | 1999 |  |
|  | 李华，侯军歧，李甲贵 | 葡萄酒市场学 | 西安：陕西人民出版社 | 1999 |  |
|  | 李华，刘延琳 | 葡萄酒卫生学 | 西安：西安地图出版社 | 2000 |  |
|  | 张振文 | 葡萄品种学 | 西安：西安地图出版社 | 2000 |  |
|  | 李华 | 葡萄集约化栽培手册 | 西安：西安地图出版社 | 2001 |  |
|  | 李华，王华，袁春龙，王树生 | 葡萄酒化学 | 北京：科学出版社 | 2005 |  |
|  | 李华 | 葡萄病虫害的合理防治 | 西安：陕西人民出版社 | 2003 |  |
|  | 张春晖，李华 | 酿酒微生物学 | 西安：陕西人民出版社 | 2003 |  |
|  | 李华，王华 | 中国葡萄酒 | 杨凌：西北农林科技大学出版社 | 2010 |  |
|  | 杨和财，王华 | 葡萄酒果酒法规与市场监管 | 杨凌：西北农林科技大学出版社 |  |  |
|  | 李华 | 葡萄栽培学 | 北京：中国农业出版社 | 2008 |  |