

# 葡萄酒学院研究生葡萄学进展课程教学大纲

课程编码：7114004

## 葡萄学进展

### Advancement of Viticulture

总学分：2 总学时：32 实验实习学时：12 讨论学时：4 讲授学时：16

开课学期：春+秋

主要适用专业及学位层次：如适用发酵工程专业、葡萄与葡萄酒学专业，硕士

必备基础知识：植物学或果树学基础知识。

先修课程：高级植物生理、植物生理研究技术、葡萄栽培学、葡萄品种学、葡萄生态学等。

参考教材：无

推荐参考书及期刊：《国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集》，李华主编，陕西人民出版社（自1997年后，每逢奇数年）。

#### 一、课程简介

1. 中文简介：葡萄学进展以生产优质葡萄果实为目标，介绍国内外葡萄研究的最新动态，使学生了解葡萄研究的前瞻性内容和最新成果、熟悉葡萄研究的新方法，为开展发酵工程方面的研究积累知识和方法。

#### 2. 英文简介：

Advancement of Viticulture is one of the required courses for the master student of fermentation engineering. The course is aimed on production of high quality grape berry. It mainly introduce the latest advancement of grape research all of the world, and supplies a new method to enable students to understand and be familiar with the prospective grape research and the latest results, and thus help students to get the accumulation of knowledge and methods for the research of fermentation engineering.

#### 二、课程目的及要求

1. 课程目的：使学生熟悉葡萄学相关的研究方法及国内外研究最新进展，为开展硕士论文选题及研究奠定基础。

2. 基本要求：掌握葡萄学相关研究的基本内容和基础知识，培养科学研究的精神和科研规范，熟悉葡萄科学研究的方法。

### 三、课程内容及学时分配

表1 讲授

序号	章节名称	学时	授课方式	教学目标	重点与难点
1	第一章：葡萄种植资源	4	课堂授课	熟悉葡萄主要种类的特点及用途	葡萄种质资源研究的方法及最新进展。
2	第二章：葡萄生态与区划	4	课堂授课	熟悉葡萄区划的方法及我国葡萄栽培区域。	葡萄区划指标及我国葡萄区划最新研究进展。
3	第三章：葡萄生理与生化	4	课堂授课	熟悉葡萄风味物质代谢及其研究方法。	葡萄主要生理代谢及果实风味物质最新研究进展。
4	第四章：葡萄果实品质调控	4	课堂授课	熟悉果实品质调控的主要方法。	葡萄果实品质调控的途径、机理及方法。

表2 实习

序号	实习名称	内容提要	学时	每组人数	主要仪器试剂要求
1	实习一：葡萄种类观察	葡萄属主要种类的特点	4	2	野生葡萄种质资源圃，记载表格。
2	实习二：葡萄生长期管理	葡萄主要架形、树形、叶幕形及生长期管理	4	2	葡萄教学标本园，修枝剪、绑缚材料等。
3	实习三：葡萄休眠期管理	葡萄冬季修剪及其它管理	4	2	葡萄教学标本园，修枝剪等。

表3 课堂讨论

序号	讨论名称	内容提要	学时	每组人数	主要要求
1	课题相关进展	学生论文选题方面的国内外研究进展	4	1	学生在查阅文献的基础上，每个人结合研究课题撰写进展报告，并在课堂上进行介绍及讨论。

### 四、课程考核

考核方式：考查。

成绩组成：课程成绩=考勤（40%）+实习报告（30%）+课程论文（30%）。

### 五、教学团队成员简介（可以在全校范围整合教师资源）

序号	姓名	职称	学位	所在学科	分工	备注
1	张振文	教授	硕士	发酵工程	主讲第四章 实习二、实习三	
2	房玉林	教授	博士	发酵工程	主讲第三章	
3	惠竹梅	教授	博士	发酵工程	主讲第一章、实习一	
4	刘旭	副教授	博士	发酵工程	主讲第二章	

六、教学团队负责人：张振文

七、一级学科负责人：李华