

# 食品与生物工程学院 2021 年学术型硕士研究生

## 招生学科、专业目录

专业名称、 代码	研究方向	考试科目	备 注
<b>院(系)代码及名称:</b> 007 食品与生物工程学院 <b>学科专业名称及代码:</b> 食品科学与工程(083200)	1. 农产品及特色资源干燥理论与技术	<b>第一单元:</b> 101 思想政治理论 <b>第二单元:</b> 201 英语一 <b>第三单元:</b> 302 数学二 <b>第四单元:</b> ① 845 食品工程原理 ② 846 食品化学 ③ 847 食品营养学 ①-③任选 1 门	<b>复试科目名称:</b> 食品工艺学  <b>同等学力加试科目名称:</b> ① 食品保藏原理 ② 食品机械学
	2. 食品检测与智能分析		
	3. 天然产物组分与功能食品		
	4. 食品微生物资源的挖掘与利用		
	5. 农产品精深加工理论与技术		
	6. 食品加工原理与设备		
<b>院(系)代码及名称:</b> 007 食品与生物工程学院 <b>学科专业名称及代码:</b> 生 物 学 (071000)	1. 微生物学 包括 3 个研究领域: (1) 资源微生物 (2) 发酵技术 (3) 食品生物技术	<b>第一单元:</b> 101 思想政治理论 <b>第二单元:</b> 201 英语一 <b>第三单元:</b> 647 生物化学 <b>第四单元:</b> ①847 食品营养学 ②848 分子生物学 ③927 发酵工程学 ①-③任选 1 门	<b>复试科目名称:</b> 微生物学  <b>同等学力加试科目名称:</b> ①普通生物学 ②遗传学
	2. 生物化学与分子生物学 包括 2 个研究领域: (1) 基因工程与代谢调控 (2) 分子免疫技术		

# 食品与生物工程学院 2021 年专业学位（含非全日制）

## 硕士研究生招生专业类别、专业领域目录

专业名称、代码	研究方向	考试科目	备注
<b>院(系)代码及名称:</b> 007 食品与生物工程学院 <b>学科专业名称及代码:</b> 生物与医药 (086000)	1. 食品工程	<b>第一单元:</b> 101 思想政治理论 <b>第二单元:</b> 204 英语二 <b>第三单元:</b> ①302 数学二 ②338 生物化学 ①-②任选 1 门 <b>第四单元:</b> 选择方向 1 考生: ①846 食品化学 ②847 食品营养学 ③845 食品工程原理 ①-③任选 1 门 选择方向 2 考生: ①847 食品营养学 ②848 分子生物学 ③927 发酵工程学 ①-③任选 1 门	<b>复试科目名称:</b> 选择方向 1 考生: 食品工艺学  选择方向 2 考生: 微生物学  <b>同等学力加试科目名称:</b> 选择方向 1 考生: ①食品保藏原理 ②食品机械学  选择方向 2 考生: ①普通生物学 ②遗传学
	2. 生物技术与工程		
<b>院(系)代码及名称:</b> 007 食品与生物工程学院 <b>学科专业名称及代码:</b> 食品加工与安全 (095135)	1. 营养与食品安全	<b>第一单元:</b> 101 思想政治理论 <b>第二单元:</b> 204 英语二 <b>第三单元:</b> 341 农业知识综合(三)(包含食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术, 每部分 50 分) <b>第四单元:</b> ①846 食品化学 ②847 食品营养学 ③849 微生物学 ①-③任选 1 门	<b>复试科目名称:</b> 食品工艺学  <b>同等学力加试科目名称:</b> ①食品保藏原理 ②食品机械学
	2. 功能性食品开发		
	3. 食品加工与质量控制		
	4. 食品分析与智能检测		