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
院(系)代码及 名称: 007 食品与生 物工程学院 学科专业名称 及代码: 食品科学与工 程(083200)	1. 农产品及特色资源干燥理论与技术 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	第一单元: 101 思想政治理论 第二单元: 201 英语一 第三单元: 302 数学二 第四单元: ① 845 食品工程原 理 ② 846 食品化学 ③ 847 食品营养学	复试科目名称: 食品工艺学 同等学力加试科目名称: ① 食品保藏原理 ② 食品机械学
院(系)代码及 名称: 007 食品与生 物工程学院 学科专业名称 及代码: 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 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	①-③任选 1 门 第一单元: 101 思想政治理论 第二单元: 201 英语一 第三单元: 647 生物化学 第四单元: ①847 食品营养学 ②848 分子生物学 ③927 发酵工程学 ①-③任选 1 门	复试科目名称: 微生物学 同等学力加试科目名称: ①普通生物学 ②遗传学

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、	研究方向	考试科目	备注
代码	M1 VnV1 In1		,-, ,-
院(系)代码及		第一单元:	复试科目名称:
名称:		101 思想政治理论	选择方向1考生:
007 食品与生		第二单元: 204 英语二	食品工艺学
物工程学院		第三单元 :	 选择方向 2 考生:
学科专业名称	1. 食品工程	①302 数学二	微生物学
及代码:		②338 生物化学	
生物与医药		①-②任选 1 门 第四单元:	 同等学力加试科目名
		吳四平儿: 选择方向 1 考生:	内等子刀加风科日名 称:
(086000)		①846 食品化学	选择方向 1 考生:
		②847 食品营养学	①食品保藏原理
		③845 食品工程原理	②食品机械学
		①-③任选 1 门	
		选择方向2考生:	选择方向2考生:
	2. 生物技术与工程	①847 食品营养学 ②848 分子生物学	①普通生物学
	2. 1/1/2/11 11-11	③927 发酵工程学	②遗传学
		①-③任选 1 门	
		O O ILLO	
院(系)代码及		第一单元:	复试科目名称:
名称:	1. 营养与食品安全	101 思想政治理论	食品工艺学
007 食品与生	1. 67 7 Km X L	第二单元:	
		204 英语二 第三单元:	
物工程学院		341 农业知识综合	 同等学力加试科目名
We want also a come	2. 功能性食品开发	(三)(包含食品卫生	称:
学科专业名称		学、食品安全管理与	①食品保藏原理
及代码: 		法规、食品分析与检	②食品机械学
食品加工与安	3. 食品加工与质量控制	验技术, 每部分 50 分)	
全 (095135)		カノ 第四单元:	
		①846 食品化学	
	. A E // Let 1 . fre // L / Ne.	②847 食品营养学	
	4. 食品分析与智能检测	③849 微生物学	
		①-③任选 1 门	