

食品与生物工程学院 2023 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	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： 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食品机械与设备
	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		
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	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： 微生物学（一）	复试科目名称： ①分子生物学 ②食品工艺学 ①和②任选一门 同等学力加试科目名称： 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 2023 年全日制专业学位（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	领域	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： 0860 生物与医药	领域名称及代码： 生物技术与工程(086001)	1、食品生物技术	第一单元： 101 思想政治理论 第二单元： 204 英语二 第三单元： 338 生物化学 第四单元： 微生物学（二）	复试科目名称： 分子生物学 同等学力加试科目名称： ①普通生物学 ②遗传学
		2、功能微生物发掘与利用		
		3、生物技术与生物制品		
	领域名称及代码： 食品工程(086003)	1、粮食/农特产品干燥工程	第一单元： 101 思想政治理论 第二单元： 204 英语二 第三单元： 338 生物化学 第四单元： 食品工程原理	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食品机械与设备
		2、食品加工工程		
		3、食品检测与智能工程		
	领域名称及代码： 发酵工程(086004)	1、微生物代谢工程	第一单元： 101 思想政治理论 第二单元： 204 英语二 第三单元： 338 生物化学 第四单元： 927 发酵工程学	复试科目名称： 分子生物学 同等学力加试科目名称： ①普通生物学 ②遗传学
		2、工业微生物学和酶工程		
		3、酿造技术与工程		
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： 食品加工与安全（095135）		1. 营养与食品安全	第一单元： 101 思想政治理论 第二单元： 204 英语二 第三单元： 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） 第四单元： 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食品机械与设备
		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		