**安徽科技学院2020年全日制专业学位研究生考试专业目录**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学院**  **代码** | **学院**  **名称** | **领域**  **代码** | **领域名称** | **科目代码** | **考试科目** | **考试范围** |
| 001 | 农学院 | 095131 | 农艺与种业 | 339 | 农业知识综合一  （农艺与种业方向） | 重点对植物生产基础知识、理论及方法进行综合考查。考试内容主要涉及遗传学、植物育种学和植物生理学等课程。要求考生认知植物遗传、品种改良和生长发育等基本规律，理解和掌握植物生产相关的基本概念、基础理论和基本方法，能够分析、判断和解决农艺与种业生产的实际问题。 |
| 851 | 作物学概论 | 重点考察作物生长与发育、作物温光反应特性、作物个体与群体、作物产量品质形成的规律、作物生长与环境的关系、耕作制度，整地与施肥、播种与育苗、水分吸收规律与灌溉、作物化控、覆盖栽培等技术。 |
| 003 | 资源与环境学院 | 095132 | 资源利用与  植物保护 | 339 | 农业知识综合一  （资源利用与植物保护方向） | 一、农业生态学  1. 农业生态学的内容与任务  2. 农业生态系统  3. 生物种群  4. 生物群落  5. 生物与环境的关系  6. 农业生态系统的能量  7. 农业生态系统的物质循环  8. 农业生态系统的调控与优化设计  9. 农业资源利用与农业生态环境保  10. 生态农业与持续农业  二、土壤肥料学  1、土壤与土壤肥力的概念  2、土壤矿物质种类、来源与存在状态；不同土壤颗粒组成的肥力特性与改良利用；  3、土壤有机质的来源、组成与作用；土壤有机质的转化及其意义；提高土壤有机质含量的意义与途径；  4、土壤胶体的概念、种类及作用；  5、土壤孔隙数量、类型、分布对土壤肥力的影响；土壤结构体的种类与肥力特性；  6、土壤的酸碱性、氧化还原性的概念及其对土壤肥力的影响；  7、土壤水分的类型、数量与有效性；土壤水势与土壤水吸力；滞后现象及主要成因；  8、肥料的概念、种类；施肥原理与依据；氮、磷、钾肥的合理施用。  三、植物保护  1、植物保护概念以及植物保护学的研究内容；  2、植物病害概念；  3、侵染过程，病害循环、单循环病害、多循环病害；  4、植物病原种类及致病性、生理小种；  5、植物抗病性；  6、病害流行及影响因素，预测预报概念和分类；  7、侵染性病害特点；  8、诊断程序、柯赫氏法则；  9、植物病害防治措施；  10、昆虫各部分基本构造和功能；  11、昆虫发育与变态；  12、生殖方式；  13、昆虫的行为；  14、世代和生活年史；  15、昆虫分类的基本原则和方法；  16、昆虫发生与环境关系；  17、昆虫种群结构，害虫空间分布型及调查取样，害虫预测预报及防治方法；  18、植物化学保护的基本概念和原理；  19、杀虫剂类型及其主要作用机制；  20、杀菌剂类型及其主要作用机制；  21、除草剂类型及其主要作用机制；  22、我国植保方针、IPM、“3R”问题等基本概念；  23、水稻主要病虫害及其发生特点与综合治理技术；  24、小麦主要病虫害及其发生特点与综合治理技术；  25、棉花主要病虫害及其发生特点与综合治理技术；  26、大豆主要病虫害及其发生特点与综合治理技术；  27、杂粮主要病虫害及其发生特点与综合治理技术。 |
| 852 | 农业环境保护 | 1、农业环境与农业环境问题；  2、大气污染、水体污染、土壤（重金属）污染与农业；  3、农业面源污染与控制；  4、固体废物处理与资源化利用  5、农产品质量安全； |
| 004 | 动物科学学院 | 095133 | 畜牧 | 340 | 农业知识综合二 | 饲料营养物质与动物营养；动物的营养需要与饲养标准；饲料营养价值的评定；饲料营养特性；配合饲料与日粮配合。细胞遗传；群体遗传学；动物数量性状的遗传；分子遗传与生物工程。动物生殖器官及生理功能；生殖激素；动物生殖生理；人工授精；动物繁殖控制技术；胚胎移植与胚胎工程技术；提高动物繁殖力的方法 |
| 853 | 养殖学概论 | 畜禽品种的分类、产地与主要特征；畜禽的主要生物学特性；畜禽产品的特点与初步加工；畜禽生长发育特点；畜禽培育技术；种畜禽饲养管理技术；商品畜禽饲养管理技术；养殖生产工艺。 |
| 005 | 机械工程学院 | 095136 | 农业工程与  信息技术 | 341 | 农业知识综合三  （农业工程与信息技术方向） | 机械设计基础部分（平面连杆机构、凸轮机构、轮系、带传动、齿轮传动、轴系、滚动轴承、机械连接） |
| 855 | 材料力学 | 杆件的基本变形，包括拉伸、剪切、扭转、弯曲的强度与刚度问题，应力分析的单元体法，组合变形的强度问题等 |
| 006 | 管理学院 | 095137 | 农业管理 | 342 | 农业知识综合四 | **农业政策与法规部分**（农业基本法、村民自治、农村市场主体、农村土地承包与纠纷解决、农业生产安全、农村社会保障、新型农村合作医疗和农民合法权益维护）；**管理学部分**（管理理论、组织文化、决策、战略规划、组织、人力资源管理、领导、激励、沟通、控制和创新）；**农业经营与管理**（农业经济的微观组织、农业产业结构与布局、农产品市场、农业经营预测与决策、农业投资项目评估、农业经济核算、农产品国际贸易与国际竞争力、农业标准化与农产品质量安全） |
| 856 | 农业经济学 | 中国的农业、农村和农民、农业现代化、农业生产要素、农村产业结构与生产专业化、农产品市场与国际贸易、现代农业的微观组织与经营决策、现代农业的宏观调控、农村区域经济与农业可持续发展等。 |
| 007 | 食品工程学院 | 095135 | 食品加工与安全 | 341 | 农业知识综合三  （食品加工与安全方向） | 考试内容主要涵盖食品分析与检测、食品卫生与安全、食品质量管理等。考生应全面掌握食品样品采集、食品营养成分、食品风味成分、有害有毒成分、食品病原微生物等的分析与检测，以及实验评价与数据处理等；掌握环境污染、化学物质、生物性污染、包装材料、食品中的有毒物质、膳食中的不安全因素等对食品安全性的影响，食品安全性评价、食品安全标准与质量控制等；掌握食品质量管理基础、食品质量设计、食品质量控制及数理统计方法、GMP和HACCP、质量体系与ISO     9000族标准等食品质量管理的基本概念、理论和方法。 |
| 854 | 食品工艺学 | 食品脱水；食品的热处理和杀菌；食品冷冻；食品的腌渍发酵和烟熏处理；食品的化学保藏；食品的辐射保藏及食品的加工工艺涵盖肉类；水产；果蔬饮料；谷物等各种食品加工工艺。 |
| **备注** | | **未尽事宜请咨询各相关教学院部。** | | | | |