### **研究生培养方向**

食品学院一直重视研究生培养，自 1994 年招收研究生以来，随着学科建设不断发展，研究生规模迅速扩大，目前在校研究生人数 178 人，其中博士研究生 26 人。在研究生培养方面，学院注重学术水平和综合素质的结合，严密制定培养计划，强调研究生创新能力培养，举办各类特色活动，从而促进研究生的全面进步和协调发展。目前研究生发表论文 150 多篇，三大索引检索收录 30 多篇。学院历届毕业研究生一次就业率达 100% ，其中公务员、高校教师、事业单位、名企所占比例达 80% 以上，很多毕业生已在工作单位身居要职。学院整体研究生培养呈良好发展势头。

（一）食品科学专业博士研究生培养方向

1. 食品加工和保藏 ( 包装 ) 原理与技术

2. 食品质量与安全

3. 食品生物技术

4. 食品化学与营养

（二）农产品加工及贮藏工程专业博士研究生培养方向

1. 农产品加工及包装工程

2. 农产品采后生理与贮运工程

3. 食品生物工程

4. 生物资源化学与利用

（三）微生物学专业博士研究生培养方向

1. 微生物功能基因组学

2. 微生物基因工程

3. 微生物资源开发与利用

4. 真菌学

5. 微生物与免疫学

6. 植物病毒学

7. 微生物功能蛋白研究利用

（四）“食品科学与工程”一级学科硕士研究生培养方向

1. 食品科学专业 （研究方向： 1 食品加工与保藏包装； 2 食品化学与营养； 3 食品质量与安全； 4 食品生物技术； 5 食品微生物）

2. 农产品加工及贮藏工程 （研究方向： 1 食品加工技术与设备； 2 食品化学； 3 应用微生物； 4 农产品采后生理与贮运）

3. 粮食、油脂及植物蛋白工程

4. 水产品加工及贮藏工程

（五）微生物学专业硕士研究生培养方向

1. 微生物学与免疫学

2. 微生物功能基因组学

3. 微生物与植物的相互作用

4. 农业微生物学

5. 微生物资源开发与利用