



食品学院
College of Food Science

东北农业大学食品学院 招生宣传手册

逐梦想 向未来
>>> 2025

中国·哈尔滨
二〇二五年六月

01	学院简介.....	01
02	学院优势.....	05
03	师资力量.....	06
04	高层次人才.....	07
05	科研平台.....	08
06	专业介绍.....	09
07	2025年招生计划.....	21
08	历年招生录取分数.....	23
09	关于大类招生.....	24
10	学校转专业政策.....	25
11	奖、助学金概览.....	27
12	校园生活.....	28

产业引领 创新驱动
数智赋能 争创一流

食品学院前身是1948年11月在畜牧兽医系设立的畜产利用组，1958年8月设立畜产品加工专业，1988年5月成立食品科学系，1998年6月成立食品学院。学院现有5个本科专业，其中食品科学与工程、乳品工程专业为国家一流本科专业建设点并通过国家工程教育专业认证，食品质量与安全专业和粮食工程专业为黑龙江省一流本科专业建设点，在食品科学与工程专业设有本硕博连续拔尖人才培养班。

学科实力

学院学科实力雄厚，作为东北农业大学特色学院之一，我国首批享有硕士、博士学位授予权的单位，拥有食品科学与工程学科国家一级学科博士点、博士后流动站。食品科学与工程学科于2017年和2022年两次入选国家“双一流”建设学科群，在教育部第五轮一级学科评估中获得A档评价，软科“世界一流学科”排名世界第10位，在U.S.News排行榜位列世界第7位，入选黑龙江省属高校一流学科培优专项计划。拥有“食品科学”“粮食、油脂及植物蛋白工程”“农产品加工及贮藏工程”“畜产品加工工程”“食品发酵工程”5个学术型博士或硕士授权点，“生物与医药”1个专业博士授权点，“食品工程”“食品营养”2个专业硕士授权点。学院紧密围绕国家食品产业发展需求，保障食品安全、推动食品科技创新，在乳品科学、大豆科学、肉品科学等领域享有盛誉，居全国领先地位。

办学条件

学院办学条件优越。拥有食品科学与工程国家级实验教学示范中心、国家级乳品工程虚拟仿真实验教学中心、国家乳业工程技术研究中心、国家大豆工程技术研究中心、乳品科学教育部重点实验室、大豆生物学教育部重点实验室等**国家级教学科研平台12个**、**省级科研平台10个**；与合生元、澳优、万家宝等**10余家企业共建校企研发中心**，与飞鹤乳业建成黑龙江省首批现代产业学院，为培养适应现代食品产业发展需求的高素质人才提供了良好条件。

科研成果

学院科研成果丰硕。近五年，学院承担各级各类纵向课题和横向合作项目**300余项**，获批科研经费**超过1.2亿元**，获得国家科技进步奖二等奖**2项**，获得省部级以上科研奖项**11项**，获得行业、学会奖励**20余项**，发表SCI收录论文**1200余篇**，ESI前1%高被引论文**80余篇**，授权发明专利**138项**，转化了一批极具代表性的科技成果，转化经费**587万元**。

人才培养

学院人才培养成效显著。现有全日制在校学生**3089人**，其中研究生**1225人**，本科学生**1864人**。建院至今，学院始终以为行业输送创新型、应用型、复合型人才为己任，为国家和地方经济建设培养了大批管理和专业技术人才。2004年，首届中国乳品加工业“十大杰出科技人物”评选，学院毕业生**4人**上榜；2019年，10位“振兴中国乳业科技创新带头人”中，学院毕业生占据**4席**，被业界誉为“**东农学子撑起中国乳业半壁江山**”。

就业前景

学院毕业生就业前景广阔。近三年升学率**45%左右**，就业率居学校前列。毕业生既有保送或考取清华大学、北京大学、浙江大学、江南大学、中国农业大学、东北农业大学、荷兰瓦格宁根大学、丹麦哥本哈根大学等国内外高水平院校和科研院所继续深造；也有选择就职于中粮集团、北大荒集团、伊利集团、飞鹤乳业、雀巢公司等知名企业，或者进入各级技术监督局、海关、疾控中心等机关事业单位。

国际交流

学院国际交流广泛。先后与美国、德国、俄罗斯、新加坡、丹麦、澳大利亚、日本等十余个国家的大学、科研机构等开展学术交流与科研合作，共建国际联合实验室，邀请国际顶尖学者开展系列讲座，拓宽师生国际视野。

多年以来，学院围绕国家所需、龙江所要、学院所能和未来所向，坚持以立德树人为根本，以一流学科建设为重点，在教学、科研、社会服务、国际交流等方面取得了丰硕成果，已成为中国食品工业人才培养和技术研发的重要基地，为黑龙江省乃至全国食品行业的发展发挥了重要作用，为学校创建中国特色世界一流大学贡献力量。

学院优势

ADVANTAGE

- 01 食品科学与工程学科入选国家“双一流”建设学科群
- 02 食品科学与工程学科获得教育部一级学科评估A档评价
- 03 我国首批享有硕士、博士学位授予权的单位
- 04 国家级实验教学示范中心、国家级虚拟仿真实验教学中心
- 05 食品科学与工程专业、乳品工程专业为国家一流本科专业建设点
- 06 食品科学与工程专业、乳品工程专业通过国家工程教育专业认证
- 07 乳品工程专业连续5年软科排名全国第一
- 08 食品质量与安全专业、粮食工程专业为省一流本科专业建设点
- 09 获批黑龙江省飞鹤乳品现代产业学院

学院师资力量较强，现有教职工132人，其中正高级职称40人，副高级职称54人，拥有“国际食品科学院院士”1人，国家级高层次人才7人，龙江学者、省杰青、省教学名师等省级人才20人，国家杰出青年基金获得者1人，神农青年人才1人，科技部中青年科技创新领军人才2人，教育部跨世纪人才获得者1人，国务院政府特殊津贴享有者5人，农业农村部现代产业体系岗位科学家3人；获得全国高校黄大年式教师团队1个，黑龙江省“头雁团队”1个，“春雁团队”3个，省级领军人才梯队3个；国家教学成果奖二等奖1项，省级教学成果奖特等奖1项，国家级一流课程6门，全国高校食品学科“时代新人铸魂工程”精品项目1项，全国“五一”劳动奖章1人，全国高校“双带头人”教师党支部书记“强国行”专项行动团队1个，黑龙江省公办高校党建工作标杆院系1个，2023年荣获黑龙江省师德先进集体，2024年荣获全国教育系统先进集体。



高层次人才

TALENT



江连洲 教授

国际食品科学院(IAFoST)院士
国家高层次人才入选者



姜毓君 教授

国家重大人才工程和
国家高层次人才计划入选者



隋晓楠 教授

国家杰出青年科学基金获得者
国家优秀青年科学基金获得者



李 杨 教授

国家高层次人才入选者



李 良 教授

国家高层次人才入选者



王中江 教授

国家高层次人才入选者



刘 骞 教授

神农青年英才

- ◆ 国家市场监督管理总局重点实验室（婴幼儿配方食品）
- ◆ 国家乳业工程技术研究中心
- ◆ 国家大豆工程技术研究中心
- ◆ 乳品科学教育部重点实验室
- ◆ 国家粮食产业（食用油料蛋白高值化加工）技术创新中心
- ◆ 国家农产品加工技术研发中心牛肉加工分中心
- ◆ 国家农产品加工技术研发中心蛋品加工分中心
- ◆ 国家农产品加工科技研发中心大豆加工分中心
- ◆ 黑龙江省植物基食品科学联合实验室（国际合作）
- ◆ 黑龙江省中蒙俄农产品生物加工及装备研发联合实验室（国际合作）
- ◆ 黑龙江省植物油脂与蛋白科学重点实验室
- ◆ 黑龙江省肉类加工与品质控制重点实验室
- ◆ 黑龙江省乳酸菌遗传与代谢工程重点实验室
- ◆ 黑龙江省蛋品加工技术创新中心
- ◆ 黑龙江省肉品加工与质量控制工程技术研究中心
- ◆ 黑龙江省高值化食品生物加工及功能性产品开发工程技术研究中心
- ◆ 黑龙江省特医特膳营养食品工程技术研究中心
- ◆ 优势农畜产品生物制造协同创新中心





食品科学与工程（拔尖人才培养班）

专业名称 食品科学与工程（拔尖人才培养班）

学 制 九年 授予工学博士学位

培养目标

本专业主要面向国家食品产业创新升级、食品科学前沿探索对高层次创新人才的需要，针对国家新时代食品行业高质量发展的需求，培养掌握生命科学、食品科学、工程科学、营养科学的基本理论和基础知识，践行“艰苦奋斗、自强不息”的东农精神，具有突出的跨学科发展能力、独立解决复杂食品工程问题的实践能力和引领食品科学技术创新发展的科研能力，以及具有创新意识和国际视野的食品领域领军人才。

专业特色

本专业首批通过国家工程教育专业认证并入选国家一流本科专业建设点，专业教育和人才培养充分利用学科优势和国内外优质教育资源，实行以通识教育为基础、差异化精英化专业教育为特色的教育模式，在“导师制”培养框架下针对学生特点制定个性化培养方案，突出创新创业教育和科研实践训练，拓宽学生国际视野，实现本硕博贯通培养。



课堂教学

本专业每年招收1个班(20人)，由国家级高层次人才、省级人才、省级教学名师、学科带头人授课，实行“3+2+4”模式分流培养。其中本科生阶段为3年，硕士生阶段为2年，博士生阶段为4年。培养过程实行动态考核与分流培养的管理机制，符合毕业和授予学位要求者，本科阶段结束后颁发本科毕业证书和学士学位证书；硕士研究生阶段不颁发硕士毕业证和学位证；博士研究生阶段结束后颁发博士毕业证和学位证。

主干课程

食品生物化学（国家级一流课程）、食品工程原理、食品微生物学、食品化学、食品营养学、食品机械与设备、食品科学专论、乳品工程与科学专论、粮油工程与科学专论、食品创新实践、食品智能装备与智慧化工厂设计、食品学科前沿专题讲座（全英语授课）、企业专家讲座（校企共建课程）



学院实验室



食品科学与工程国家级实验教学示范中心

就业前景

本专业毕业生主要在国内大型食品企业、食品相关政府部门与事业单位、高等院校及科研院所从事食品研发创新、质量管控、技术开发、高层管理、市场规划、安全监管、政策制定、专业教学、学术研究等工作。

毕业生深造高校集中于清华大学、北京大学、浙江大学、吉林大学、江南大学、中国科学院大学等知名高校。毕业生就业单位包括中粮集团有限公司、大北农科技集团股份有限公司、北大荒集团、黑龙江飞鹤乳业有限公司、雀巢公司等知名企业。



食品科学与工程类

食品学院按照食品科学与工程大类招生包括

- 食品科学与工程专业
- 食品质量与安全专业
- 粮食工程专业
- 乳品工程专业
- 食品营养与健康专业

专业名称 食品科学与工程

学 制 四年 授予工学学士学位

培养目标

本专业面向北方现代农业食品加工高质量发展需求，依托学科特色，坚持工学并举，培养具有宽广的自然科学基础、扎实的食品科学与工程基础和专业技能，富有创新精神、团队协作能力、工程实践能力等核心素养，具有解决复杂食品工程问题的综合能力；能在乳品、肉品、蛋品、粮油等相关食品制造领域，从事生产管理、产品开发、科学研究、工程设计、安全监控、工程伦理、可持续发展等方面工作的应用型复合工程技术人才。

专业特色

食品科学与工程专业为国家级特色专业、国家一流本科专业建设点，现已通过国家工程教育专业认证。依据国际上最具影响力的工程教育学位互认协议之一《华盛顿协议》，获得通过该认证的工科专业毕业生的学位可以得到《华盛顿协议》其他成员组织的认可。此外，食品科学与工程专业2025年软科中国大学专业排名全国153所高校高居前5%，位列A类专业。



中国食品科学技术学会学生竞赛奖杯

本专业依托食品科学深厚学科底蕴，拥有一批学术造诣深厚的专家学者与经验丰富的“双师型”教师，以“厚基础、宽口径”为培养理念，立足食品行业新格局，把握食品产业链绿色化、智能化发展新趋势，聚焦食品营养健康、工艺生产、食品贮藏与食品安全卫生等新领域，完善实践课程体系，创新“产学研用”一体化人才培养模式，培养具备复杂工程问题解决能力与国际视野的专业人才，以此达到“既传承东农精神，又立足区域产业现状”的目标，为我国食品行业的高效发展提供强有力的技术支持和人才储备。

主干课程

食品生物化学（国家级一流课程）、乳品工艺学（国家级一流课程）、肉品科学与技术（国家级一流课程）、食品营养学、食品工程原理、食品保藏学原理、食品化学、食品机械与设备、食品微生物学、食品分析、食品工厂设计

就业前景

本专业的毕业生拥有广泛的职业选择，能够加入包括北大荒集团、大北农科技集团、伊利集团、益海嘉里集团、飞鹤乳业、牧原食品、雀巢公司、新希望六和、天顺源食品、大庄园集团、哈肉联等国内外著名的食品企业，从事食品研发、生产管理、质量控制等工作。此外，毕业生有机会进入技术监督局、海关检验等政府部门，从事监督检查、法律法规制定、检验检疫等工作。

近三年，本专业的保研率20%左右，升学率为51%，毕业生成功保送或考取了清华大学、北京大学、江南大学、中国农业大学、华南理工大学、哈尔滨工业大学、南京大学等知名高校。



专业名称 食品质量与安全**学 制** 四年 授予工学学士学位**培养目标**

本专业面向“健康中国”“大健康”产业等国家重大需求，立足于黑龙江特色农产品资源，发扬东北农业大学在粮食、乳肉蛋制品等特色学科的优势，培养学生具备“三力”（学习力、思维力、行动力）和“三创”（创新思维、创造能力、创业精神）等核心能力及素养，遵守职业道德及法律法规，具备食品科学、化学、生物学、安全学、管理学等多学科宽厚的基础理论知识、综合实践能力和严谨思维能力，具有解决复杂工程问题的综合能力和跨学科发展能力，具有家国情怀和全球视野及高度社会责任感，适应新时代食品产业智能化、国际化发展需要的专业能力和核心素质“双卓越”的高素质复合型人才。



毕业答辩

专业特色

食品质量与安全专业为黑龙江省一流本科专业，2005年，东北农业大学经教育部批准设置食品质量与安全专业，是全国最早一批设置此专业的学校，2006年正式招生。2025年软科中国大学专业排名全国130所高校前11%，位列A类专业。

食品质量与安全专业具有较为雄厚的师资力量，取得了包括国家级教学成果奖在内的一批教育教学成果，专业聚焦龙江农业资源优势，实施“精安全、强营养、懂工程、善管理”的特色差异化人才培养方案。专业以“守护舌尖安全”为使命，致力培养兼具技术能力与社会责任感的行业领袖。课程设置上，不仅涵盖了食品科学、化学、生物学、安全学和管理学等学科，关注食品法律法规、标准体系、监管机制等方面理论知识，还强调食品生产、加工、流通等环节的质量控制、食品安全风险评估等实践

技能的培养。国家级大学生校外实践教育基地、国家级实验教学示范中心和国家级虚拟仿真教学示范中心为学生实验、实训、实习提供了有力保障。大学生创新创业项目实行本科生导师制，积极引导学生参与科创项目，学生在全国大学生食品创新大赛等赛事中表现优异，显著提升升学就业竞争力。

主干课程

食品生物化学（国家级一流课程）、食品营养学、食品工程原理、食品化学、微生物学、食品分析、食品安全学、食品标准与法规、食品质量管理学、食品毒理学、人体生理学基础、基础免疫学



社会实践活动

就业前景

食品质量与安全专业毕业生就业前景广阔，职业发展路径多元。在升学深造方面，近三年，保研率11%，升学率40%左右，毕业生可进入中国农业大学、厦门大学、江南大学、浙江大学、荷兰瓦格宁根大学等知名高校深入研究食品安全、营养健康、食品工程等前沿领域。

就业领域覆盖面广，毕业生可以在伊利集团、益海嘉里集团等食品生产与加工企业承担质量控制、产品研发、生产管理等工作，也可以在SGS通标标准技术服务有限公司、华测检测等第三方检验检测机构开展食品安全检测与风险评估；此外，毕业生可以在市场监管、海关、疾控中心等政府部门，从事食品安全监督与政策执行；也有毕业生在高校、研究所等科研与教育机构参与食品科研或教学工作。



学生参与“天食杯”食品研究与开发创新创意大赛

专业名称 粮食工程**学 制** 四年 授予工学学士学位**培养目标**

培养掌握食品化学、食品生物化学、食品微生物学和食品营养学等食品科学的基本规律，掌握植物蛋白、谷物化学、油脂化学等基本理论、系统知识与实验技能，具备粮食贮藏与物流、粮油食品分析检测方法、粮食工厂及工艺设计、设备选用、生产管理和粮油国际贸易等方面的能力，能在相关高等院校、科研院所、粮油企业及管理部门从事粮油食品生产、贮运、加工、检测、设计及管理，德才兼备，具有创新精神的复合工程技术人才，支撑我国粮食行业向高端化、绿色化、智慧化转型发展。学生毕业后5年左右能成为本领域“技术+创新+管理”的专业人才。

专业特色

粮食工程专业为黑龙江省一流本科专业，2005年教育部批准东北农业大学设置粮食工程专业，是全国第一个粮食工程专业，2006年正式招生，连续五年（2021年-2025年）软科中国大学粮食工程专业排名全国前三，位列A+类专业。拥有强大师资优势，强大平台支撑，强大资源优势，处于全国领先地位。师资力量由国际食品科学院院士、国家教学名师、国家高层次人才等人才梯队构成，教师团队荣获第三批全国高校黄大年式教师团队。粮食工程专业秉承东农校训立足黑龙江粮食资源优势 and 北方现代农业特色，为国家粮食产业发展，确保国家粮食安全压舱石提供一流人才保障。



教师团队荣获第三批全国高校黄大年式教师团队

主干课程

食品生物化学（国家级一流课程）、食品包装学（省级一流课程）、油脂化学、谷物化学、食品微生物学、粮食机械设备、谷物加工工艺学、油脂工艺学、淀粉工艺学、植物蛋白工艺学、粮食贮藏学、粮油检验与分析、粮食工厂设计、食品标准与法规。

就业前景

粮食工程长期为九三粮油、北大荒集团、益海嘉里、海天味业、雪花啤酒、统一食品等全国多家知名粮油企业输送专业人才。连续多年专业学生保送或考取中国科学院、浙江大学、中国农业大学、华南理工大学、中国海洋大学、江南大学等高校求学深造。



学生在九三食品股份有限公司进行生产实习

专业名称 乳品工程**学 制** 四年 授予工学学士学位**培养目标**

培养德智体美劳全面发展，扎根黑土地、服务乳业强国建设的卓越乳业工程师与行业领军人才，胜任精技术的研发先锋、懂管理的智造专家、善创新的产业精英和有情怀的健康使者等角色，支撑我国乳业向高端化、绿色化、智慧化转型发展。



课堂教学

专业特色

本专业肇始于“乳业泰斗”骆承庠先生1958年建立的我国首个畜产品加工专业，2007年成为全国首个乳品工程专业。2021年2月成为国家一流专业建设点，2022年获批黑龙江省飞鹤乳品现代产业学院，2023年通过中国工程教育认证。在2021年-2025年软科中国大学专业排名中，连续五年位列A+类专业，排名全国第一。实行“3+1”人才培养模式，形成以食品科学与工程国家级实验教学示范中心、

国家级乳品工程虚拟仿真实验教学中心、双一流学科工程实践中心、国家乳业工程技术研究中心和乳品科学教育部重点实验室为依托的“五位一体”校内实践平台；以黑龙江省飞鹤乳品现代产业学院、伊利、三元、光明、蒙牛和完达山乳业等知名乳品企业为主体的校外实践平台，形成了“一流课程+校内外实践平台”的一体两翼式发展格局。



现代产业学院

主干课程

食品生物化学（国家一流课程）、食品工程原理（省级精品课程）、食品营养学、乳品化学、乳品微生物学（省线上线下一流课程）、乳品分析与检验（校级一流课程）、液/固态乳品科学与技术（国家一流课程）、乳品机械设备、乳品工厂设计、乳品营养与健康（国家一流课程）。

就业前景

升学：专业保研率12%，近三年总升学率在50%左右。保研或考取至中国科学院大学、北京大学、浙江大学、哈尔滨工业大学、吉林大学、中国农业大学、华南理工大学、江南大学、山东大学、中国海洋大学、南京农业大学等。

就业：飞鹤、伊利、蒙牛、完达山乳业、光明乳业、三元、新希望、贝因美、雀巢、ADM等国内外知名乳品企业和国家乳品工业技术研究中心等。

专业名称 食品营养与健康**学 制** 四年 授予工学学士学位**培养目标**

本专业立足国家“健康中国”“制造强国”战略，面向食品产业高质量发展和人民健康需求，结合地方资源禀赋和乡村振兴战略，依托学校“艰苦奋斗、自强不息”的东农精神与学科特色，培养德智体美劳全面发展，扎根黑土地、服务健康中国建设，具备“精营养、懂健康、善创新、有情怀”核心素养的卓越食品营养与健康人才，支撑我国食品产业向营养化、功能化、个性化转型发展。学生毕业后5年左右能成为本领域“营养+健康+创新”复合型人才，胜任食品营养研发先锋、健康管理专家、产业精英和健康使者等角色。

专业特色

食品营养与健康专业是研究食品营养与人类健康关系的一门学科，是以“健康中国”战略为蓝本，以食品产业需求为导向，将食品营养与健康的新理念融入食品科学与工程教育中，实现化学、医学、生命科学与食品科学与工程交叉融合，形成“新工科”特色优势，打造中国食品行业顶尖营养人才培养和知识创新的重要基地。

本专业的教师团队多次参与食品营养科普宣传及食品营养与健康领域的学术交流，有着丰富的实践经验。专业目前拥有食品营养室、人体生理分析室、食品感官评价室、食品微生物实验室、食品理化检测技术实验室、精密仪器实训室等多个实训实验室，设有黑龙江飞鹤乳业、北京三元、非益（上海）生物技术研发中心、九三粮油、中国疾病预防控制中心营养与健康所等多个校外实训基地，可以满足本专业学生的基本技能实操训练。



学术交流

主干课程

食品生物化学（国家级一流课程）、食品基础化学、食品微生物、食品营养学、食品分析、免疫学基础、解剖与组织胚胎学、食品生物学基础、人体生理学、食品毒理学、食品工艺学、食品胶体学、疾病与营养干预、特殊人群营养需求与设计。

就业前景

本专业毕业生主要在食品营养与健康加工领域的相关食品企业，市场监管部门、进出口检验检疫部门、卫生健康委员会以及中国营养学会等相关职能部门，医院、养老院、康养机构等医疗机构等从事技术研发、膳食设计、政策咨询、健康管理等工作。毕业生可报考食品科学与工程类相关专业研究生，优秀毕业生可推荐免试攻读本校或外校硕士研究生。

毕业生深造高校集中于清华大学、上海交通大学、北京理工大学、浙江大学、中国科学院大学等知名高校，就读于食品营养与健康相关领域的专业。



科普宣传

食品学院2025年招生计划

东北农业大学食品学院2025年招生计划总数为480名：其中在黑龙江省招生计划301名，在其他省招生计划179名。招生计划性质包括普通类计划、国家专项计划、地方专项计划、少数民族预科。

2025年食品学院在黑龙江省招生计划一览表

批次	计划性质	院校专业选科	食品学院招生计划数	备注
本科批	普通类	物理类化学	12	拔尖人才班
		物理类化学	273	
	国家专项计划	物理类化学	3	
	地方专项计划	物理类化学	7	
	少数民族预科	物理类化学	6	
合计			301	

2025年食品学院在外省招生计划一览表

省份	批次	计划性质	招生计划数
			物理类化学/理科
天津	普通类本科批	普通类	3
河北	本科批	普通类	8
山西	普通本科批	普通类	4
内蒙古	本科批	普通类	10（含拔尖人才班2人）
辽宁	普通类本科批	普通类	9
吉林	普通本科批	普通类	4
上海	本科普通批次	普通类	2
浙江	普通类	普通类	5
安徽	普通本科批	普通类	4
福建	普通类本科批	普通类	3
江西	本科	普通类	5
山东	常规批（本科）	普通类	18（含拔尖人才班2人）
河南	普通本科批	国家专项	2
	普通本科批	普通类	14
湖北	本科普通批	国家专项	2
	本科普通批	普通类	1
湖南	本科批（普通）	国家专项	2
	本科批（普通）	普通类	7（含拔尖人才班2人）
广东	普通类本科院校	普通类	10
广西	本科普通批	普通类	11
海南	本科普通批	普通类	6
重庆	本科批	普通类	5
四川	本科批次	普通类	10（含拔尖人才班2人）
贵州	本科	普通类	15
云南	本科批	国家专项	2
	本科批	普通类	5
陕西	本科批次	普通类	5
甘肃	本科批	普通类	4
新疆	专项南单援疆计划本科一批次	阿勒泰定向	1
	专项南单援疆计划本科一批次	国家专项	2
合计			179

招生计划

ADMISSION PLAN

近三年黑龙江省普通类计划录取分数一览表

年份	科类	类型	专业	专业组	最低分	最低分排名	平均分	最高分	控制线
2024年	物理类	普通类	食品科学与工程（拔尖人才培养班）	物理+化学1组	603	8171	610.17	623	36
2024年	物理类	普通类	食品科学与工程类	物理+化学3组	549	20076	561.14	592	360
2023年	理工	普通类	食品科学与工程（拔尖人才培养班）	--	544	8445	547.4	557	408
2023年	理工	普通类	食品科学与工程类	--	490	17259	501.35	540	408
2022年	理工	普通类	食品科学与工程（拔尖人才培养班）	--	530	9610	539.33	554	429
2022年	理工	普通类	食品科学与工程类	--	491	18327	499.42	527	429

近两年黑龙江省中美121双学位项目录取分数一览表

年份	科类	类型	专业	专业组	最低分	最低分排名	平均分	最高分	控制线
2024年	物理类	中美121项目	食品科学与工程（中美121双学位项目）	--	511	31079	525	542	360
2023年	理工	中美121项目	食品科学与工程（中美121双学位项目）	--	421	34599	422	423	408

近两年黑龙江省国家专项计划录取分数一览表

年份	科类	类型	专业	专业组	最低分	最低分排名	平均分	最高分	控制线
2024年	物理类	国家专项	食品科学与工程类	物理+化学2组	563	16561	568	576	360
2023年	理工	国家专项	食品科学与工程类	--	496	16130	500.33	507	408

近三年黑龙江省地方专项计划录取分数一览表

年份	科类	类型	专业	专业组	最低分	最低分排名	平均分	最高分	控制线
2024年	物理类	地方专项	食品科学与工程类	物理+化学2组	551	19539	554.67	567	360
2023年	理工	地方专项	食品科学与工程类	--	460	23788	470.33	488	408
2022年	理工	地方专项	食品科学与工程类	--	468	24958	474.5	481	429

近三年黑龙江省少数民族预科录取分数一览表

年份	科类	类型	专业	专业组	最低分	最低分排名	平均分	最高分	控制线
2024年	物理类	民族预科	食品科学与工程类	物理+化学2组	513	30452	520.17	527	360
2023年	理工	民族预科	食品科学与工程类	--	434	30731	439.17	451	408
2022年	理工	民族预科	食品科学与工程类	--	452	29911	457.5	466	429

历年招生录取分数

ADMISSIONS SCORE

东北农业大学从2014年开始试行本科生按大类招生与培养，食品学院采取的也是大类招生模式，学生在填报高考志愿时直接选择食品科学与工程大类。

按大类招生的学生实行宽口径两段式培养。入学后1~3学期实行大类统一培养，以大类为单位搭建课程平台，课程设置包括全校通识教育课程和学科基础课程。4~8学期课程设置包括专业基础课程、专业必修课程、专业选修课程以及部分专业实习实训环节。

专业选择根据前2个学期智育学分绩确定学生选择专业的次序，结合自身的专业发展目标、兴趣特长，于第3学期参加本大类的专业选择，在第4学期正式进入本大类中的某个专业学习。

食品科学与工程大类包含专业为：食品科学与工程、食品质量与安全、粮食工程、乳品工程、食品营养与健康五个专业。

按照《东北农业大学学生转专业、转学管理实施细则》的规定，学生申请转专业需具备：全日制本科一年级在校学生，在校期间对其他专业有浓厚兴趣或具有特殊才能、专长，且无违法行为，未受过学校纪律处分，已修课程无不及格成绩记录，经转入学院组织考核认定，可以申请第二学期集中考核转专业。

如转入专业为按“大类”招生中所含的某个专业时，可直接确定为该专业学生；“大类”未分专业之前，在“大类”中修读，在“大类”分专业选择时，不参加专业选择，直接进入转入时确定的专业。

艺术类专业（不含广播电视编导专业）录取的学生，入学后不得转专业；录取到中俄合作办学项目、中美121双学位项目、园艺（中新实验班）项目的学生，入学后不得转专业；定向阿勒泰地区招生计划录取的学生，入学后不得转专业；拔尖人才培养班不接收转专业学生。转专业具体政策按学校当年发布的相关规定执行。

注：历年录取分数线及其他招生详情请扫描：

东北农业大学本科招生信息网二维码、微信公众号二维码、招生小程序了解东北农业大学招生信息。



本科招生公众号



本科招生视频号



本科招生信息网



2025报考指南

学校现设有国家奖学金、国家励志奖学金、国家助学金、单项奖学金等奖项，激励学生努力学习、全面发展。

国家奖学金

奖励学习成绩优异，综合素质特别突出的学生，获奖学生同时授予校“优秀五好学生”称号。每人奖励10000元。

国家励志奖学金

奖励资助品学兼优的家庭经济困难学生，获奖学生同时授予校“五好学生”荣誉称号，每人奖励6000元。

国家助学金

资助家庭经济困难学生的生活费用。国家助学金分三个等级：资助标准为国家一等助学金每生每年4700元，国家二等助学金每生每年3700元，国家三等助学金每生每年2700元。

单项奖学金

共设有七项奖学金：五好学生奖学金、社会工作奖学金、科技创新奖学金、社会实践奖学金、志愿服务奖学金、文体特长奖学金、道德风尚奖学金，各项奖学金奖励1000元。

除国家及学校奖助学金外，食品学院现有奖助学金3项：

金龙鱼奖学金

每年奖励本科生25人，每人奖励6000元；每年奖励硕士研究生7人，每人奖励10000元；每年奖励博士研究生5人，每人奖励20000元。

骆承庠奖学金

每年奖励硕士研究生5人，每人奖励6000元；每年奖励博士研究生2人，每人奖励10000元。

澳优奖学金

每年奖励乳品工程专业三年级本科生10人，每人奖励4000元；每年奖励硕士研究生5人，每人奖励6000元；每年奖励博士研究生2人，每人奖励10000元。

校园生活

CAMPUS LIFE

