

# 白俄罗斯国立食品与化工大学

地址：施密特大道3号  
212027, 莫吉廖夫市  
白俄罗斯共和国  
电话：+375-222-64-86-91  
电子邮箱：  
[sig@bgut.by](mailto:sig@bgut.by)  
[lapshankova@yandex.ru](mailto:lapshankova@yandex.ru)  
[www.bgut.by](http://www.bgut.by)



## 普通高等教育专业（本科）

院系	专业名称	专业的主修名称
工艺系	用植物材料生产食品	面包产品生产技术
		烘焙及糖果产品技术
		发酵和酿酒技术
		长期食品储存技术和质量管理
		功能性及婴儿食品产品技术
	食品生物技术与营养学	
	食物安全	食品安全技术
化学技术系	用动物原料生产食品	肉类及肉制品技术
		牛奶及乳制品技术
	食品生产及餐饮服务	食品技术及餐饮服务
	纤维和薄膜材料及制品的技术	纤维和薄膜材料及制品的技术
	高分子材料的生产及加工	纳米结构、纤维和薄膜材料技术
机械系	环境保护活动	技术圈的环境安全
	高科技机器及设备	食品生产工程
	真空、压缩机、低温技术设备及技术	制冷机和装置
		空调系统
	工艺流程和生产自动化	自动化和数字技术
	信息系统和技术	信息系统和技术（食品工业、化学工业）
经济系	会计、分析及审计	工业会计、分析及审计
	商品学	产品管理
	工程经济学	工业创新项目的管理
		工业企业的经济安全
		食品行业的商业工程
	财务及信贷	财务管理
	酒店业的技术	餐厅及酒店活动
酒店业的服务活动		

## 高等教育专业（硕士）

院系	专业	专业的主修名称
经济系	商品学与商品检验	食品和烹饪产品的商品学和检验 产品管理
	工程业务	工业企业的创新发展
机械系	机器、设备和流程	机器、设备和流程 食品工业 制冷和气候控制设备
	自动化	食品工业和化学工业的自动化
化学技术系	聚合物和复合材料的生产及加工	纳米技术和纳米结构聚合物材料
	用动物原料生产食品	肉类及乳制品技术
	食品生产及餐饮服务	食品、功能性和专业产品以及公共餐饮的技术和销售
工艺系	用植物材料生产食品	食品生物技术
		植物原料处理、储存、加工技术



白俄罗斯国立食品与化工大学，作为食品工业与化学工业领域的卓越高等教育机构，不仅在白俄罗斯共和国境内享有盛誉，而且在国际上也具有重要地位。该校将传统大学教育与现代创新教学模式有机结合，实现了优势互补。本校提供包括本科、硕士、副博士及博士在内的全面教育，专业领域涵盖烹饪工艺、机械制造、食品加工技术、经济学、化学纤维工艺学和生态学等。

本校的毕业生深受白俄罗斯食品与化工行业领先企业的青睐，他们在科研和技术领域取得了显著的成就。

大学科研团队致力于食品新产品的研发、食品生产设备的创新设计，以及天然纤维与合成纤维生产工艺的创新与优化。

本校致力于为学生提供多元化的成长机遇，教育质量堪与西方一流学府相媲美。除了专业课程的学习，学生亦有机会前往食品与化工行业的领先企业进行实习。

目前，已设立俄英双语双学位联合培养项目，毕业生将能够同时获得白俄罗斯及海外合作院校颁发的双文凭。

本校向学生提供俄语强化课程、暑期学校以及在线课程。

本校已与中华人民共和国、俄罗斯联邦、乌兹别克斯坦、哈萨克斯坦以及非洲多个国家的顶尖高等教育机构确立了战略合作关系。

白俄罗斯国立食品与化工大学秉持开放态度，积极拓展国际合作。