附件3：

**全国硕士研究生招生考试食品工艺学考试大纲**

**Ⅰ．考试性质**

　食品工艺学考试是为招收食品与营养专业硕士研究生而设置的具有选拔性质的招生考试科目，其目的是科学、公平、有效地测试考生掌握大学本科阶段食品科学的基本概念、基础理论和基本方法，以及运用食品科学的基础理论知识分析和解决问题的能力，评价的标准是高等学校本科毕业生能达到及格或及格以上水平，以保证被录取者掌握大学本科阶段食品工艺学的基本概念、基础理论和基本方法，并有利于在专业上择优选拔学生。

**Ⅱ．考查目标**

食品工艺学考试内容涵盖食品加工基础、食品加工与保藏技术、粮油食品加工工艺、果蔬食品加工工艺、畜禽类食品加工工艺、水产食品加工工艺、发酵酒加工工艺、调味品加工工艺等内容，要求考生较系统地掌握食品科学的相关基础理论知识，准确、恰当地使用本学科的专业术语，了解食品科学的发展动态、研究方向及部分学术前沿，掌握各种食品加工方法的步骤、操作要点、注意事项等。

**Ⅲ．考试形式和试卷结构**

**一、试卷满分及考试时间**

本试卷满分为150分，考试时间为180分钟。

**二、答题方式**

答题方式为闭卷、笔试。

**三、试卷内容结构**

食品加工基础约10%

食品加工与保藏技术约20%

食品加工工艺与产品约70%

**四、试卷题型结构**

名词解释：一般6小题，每小题5分，共计30分。

简答题：一般6小题，每小题10分，共计60分。

论述题：一般3小题，每小题20分，共计60分。

Ⅳ．考查内容

一、食品加工基础

1．食品加工原料

2．食品加工的化学基础

3．食品加工的物性基础

4．食品加工的生物学基础

**二、食品加工与保藏技术**

1. 食品的热处理与杀菌技术

2. 食品的浓缩与干制技术

3. 食品的挤压加工技术

4. 食品的低温冷藏与冷冻技术

5. 食品的腌制与烟熏技术

6. 食品的发酵技术

7. 食品的包装技术

8. 食品成分提取分离与精制技术

**三、食品加工工艺与产品**

**（一）粮油食品加工工艺与产品**

1．粮谷制品加工工艺与产品；

2．植物油脂制品加工工艺与产品；

3．大豆加工工艺与产品。

**（二）果蔬食品加工工艺与产品**

1．果蔬干制；

2．果蔬罐头及饮料加工；

3．果蔬速冻加工；

4．果蔬糖制；

5．蔬菜腌渍；

6．发酵果蔬制品。

**（三）畜禽水产食品加工工艺与产品**

1. 肉制品加工工艺与产品；

2. 蛋制品加工工艺与产品；

3. 乳制品加工工艺与产品；

4. 水产制品加工工艺与产品。

**（四）发酵食品加工工艺与产品**

1. 白酒、黄酒、果酒、啤酒生产基本工艺与产品；

2. 发酵调味品加工工艺与产品。

参考书目：

1．《食品工艺学（第二版）》科学出版社，2022年，朱蓓薇主编

2．《发酵食品工艺学》 化学出版社出版，2018年，刘素纯、刘书亮、秦礼康主编