

吉首大学硕士研究生入学考试自命题考试大纲

考试科目代码：复试科目

考试科目名称：食品工艺学

一、考试方式

考生随机抽取考题，就所抽取的理论与技术问题作答，评委根据考生作答情况进行追问。考试重点考察以下三个环节：

（1）原理阐述：考生就某一食品工艺学原理进行系统阐述。重点考查考生对食品工艺学原理的理解深度、逻辑思维能力与语言表达能力。

（2）综合讨论：考生就某一具体食品工艺问题或食品质量问题，分析其所涉及的工艺学原理与技术。重点考查考生综合运用食品工艺学知识分析问题、解决问题的能力。

（3）拓展思考：结合学科前沿或交叉学科内容，考查考生针对某一食品工艺问题进行创新设计的思维能力。重点考查考生的创新意识、科研潜力和知识迁移能力。

二、考试内容与考试要求

1、考试内容

主要考查食品工艺学基础理论，具体包括：

- （1）食品工艺学基本概念
- （2）食品加工保藏基本原理
- （3）食品脱水基本原理
- （4）食品热杀菌及罐藏基本原理
- （5）食品冷冻基本原理
- （6）食品腌制基本原理
- （7）发酵与烟熏处理基本原理
- （8）化学保藏技术
- （9）辐照保藏技术
- （10）非热杀菌技术
- （11）典型食品产品加工工艺等

2、考试要求

主要考查考生综合运用食品工艺学知识的能力、分析问题和解决问题的能力、逻辑思维能力及语言表达能力，并对考生的科研潜力和创新潜能进行综合评价。

三、参考书目

《食品工艺学》中国轻工业出版社，夏文水主编