

# 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、考试形式与试卷结构

### 1. 试卷分数及考试时间

本试卷满分为 100 分，考试时间为 120 分钟。

### 2. 答题方式

闭卷、笔试

### 3. 题型结构

概念题：15 分

判断题：15 分

简答题：40 分

分析应用题：30 分

## 二、考试内容与考试要求

### 1. 考试内容

食品工艺学的基本概念、基本原理与技术方法，食品加工保藏的基本原理、食品脱水、食品热杀菌及罐藏、食品冷冻、食品腌制、发酵与烟熏处理、化学保藏技术、辐照保藏技术、非热杀菌技术、典型食品产品加工工艺等。

### 2. 考试要求

主要考查学生综合运用知识的能力、分析问题能力、逻辑思维能力和文字组织能力。对学生的研究潜能进行综合考察。

## 三、参考书目

《食品工艺学》中国轻工业出版社，夏文水主编