附件3：

2020年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农业硕士食品加工与安全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科学的基本概念、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基本加工工艺、畜禽类食品加工工艺、水产食品加工工艺、粮油食品加工工艺、果蔬食品加工工艺、饮料与酒加工工艺、糖果类加工工艺、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**

1、食品基本加工工艺约15%；

2、畜禽类食品加工工艺约15%；

3、水产食品加工工艺约15%；

4、粮油食品加工工艺约15%；

5、果蔬食品加工工艺约15%；

6、饮料与酒加工工艺约10%；

7、糖果类加工工艺约5%；

8、调味品加工工艺约10%。

**四、试卷题型结构**

1、简答题：一般6小题，每小题5分，共计30分。

2、论述题：一般10小题，每小题12分，共计120分。

IV考查内容

**一、绪论**

1、食品的定义；

2、食品的分类及食品分类系统；

3、食品的功能；

4、食品的特性与质量；

5、食品加工的概念及其目的；

6、食品工艺的选择与设计；

7、食品加工业现状及发展趋势。

**二、食品基本加工工艺**

1、食品干制；

2、热加工与罐藏；

3、非热加工；

4、低温保藏；

5、腌渍和熏制保藏；

6、膨化加工；

7、食品加工新技术。

**三、**畜禽类食品加工工艺

1、肉制品；

2、乳制品；

3、蛋制品。

**四、**水产食品加工工艺

1、水产品保鲜和保活工艺；

2、植物类水产制品加工工艺；

3、动物类水产制品加工工艺；

4、水产品生物活性物质；

5、水产品加工下脚料的综合利用。

**五、**粮油食品加工工艺

1、小麦加工工艺；

2、稻谷加工工艺；

3、食用油脂制品加工工艺；

4、大豆加工工艺。

**六、**果蔬食品加工工艺

1、果蔬干制；

2、速冻保藏技术；

3、果蔬糖制；

4、蔬菜腌渍；

5、果蔬副产物综合利用。

**七、**饮料与酒加工工艺

1、饮料的定义、分类；

2、碳酸饮料；

3、果蔬汁饮料；

4、包装饮用水；

5、茶饮料；

6、咖啡与可可饮料；

7、其他饮料；

8、酒。

**八、**糖果类加工工艺

1、糖果巧克力生产的主要原料；

2、糖果加工工艺；

3、巧克力加工工艺。

**九、**调味品加工工艺

1、概述

2、酿造调味品；

3、香辛料调味品；

4、复合调味品。