**食品科技学院《食品工艺学》考试大纲**

1．试卷满分及考试时间

《食品工艺学》科目试卷满分为150分，考试时间为180分钟。

2．答题方式

闭卷、笔试。

3．考试范围及内容

考试范围包括食品罐藏工艺、食品干制工艺、食品冷冻冷藏工艺、食品辐射保藏工艺、食品腌渍和烟熏保藏工艺、食品化学保藏工艺、焙烤工艺等。

命题依据分别为：

（1）夏文水，食品工艺学，中国轻工业出版社，2017

（2）[朱蓓薇](http://search.dangdang.com/?key2=%D6%EC%DD%ED%DE%B1&medium=01&category_path=01.00.00.00.00.00" \t "_blank)，[张敏](http://search.dangdang.com/?key2=%D5%C5%C3%F4&medium=01&category_path=01.00.00.00.00.00" \t "_blank)，食品工艺学，科学出版社，2020

（3）陈野，食品工艺学（第三版），中国轻工业出版社，2017

（4）包建强，食品低温保藏学（第二版），中国轻工出版社，2011

（5）李里特，江正强，焙烤食品工艺学（第三版），中国轻工业出版社，2019

4．试题类型

（1）名词解释（2）单项选择题 （3）填空题（4）判断题 （5）简单题（6）论述题