

F07 《食品工艺学》考试范围说明

一、考试性质

食品工艺学是食品类硕士研究生入学考试的专业课程。食品工艺学考试是为招收食品类硕士研究生而实施的具有选拔功能的专业水平考试，它的指导思想是既要为国家选拔具有较强分析问题与解决问题能力的高层次人才，又要有利于促进高等学校食品专业教学质量的提高。

二、考察目标

主要考察考生是否掌握了传统保藏技术（包括热处理和杀菌、食品冷冻、脱水加工、辐射保藏、腌渍、烟熏和发酵保藏以及化学保藏）的原理、主要实施方法及其对食品品质的影响；同时，考察考生是否具备运用加工与保藏基本理论分析探讨原辅材料选择、保藏、加工、包装、运输等因素对食品质量、货架寿命、营养价值和安全性影响的能力。

三、考试形式

具体安排详见学院官网后期发布的硕士研究生复试录取工作实施细则。

四、参考书目

《食品工艺学》，夏文水主编，中国轻工业出版社（2017年，第一版）；

《食品加工与保藏原理》，曾庆孝主编，化学工业出版社（2015年，第三版）。

《食品工艺学》梁鹏，郑宝东，庞杰主编，高等教育出版社，2025年第一版。