**食品科学技术学院903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，食品工艺学（第二版），科学出版社，2023

（3）陈野，食品工艺学（第三版），中国轻工业出版社，2017

（4）孟宪军，乔旭光，果蔬加工工艺学（第二版），中国轻工业出版社，2020

（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