**2021年宁波大学硕士研究生招生考试初试科目
考 试 大 纲**

|  |  |
| --- | --- |
| **科目代码、名称:** | 949食品加工与安全控制 |

**一、考试形式与试卷结构**

（一）试卷满分值及考试时间

本试卷满分为150分，考试时间180分钟。

（二）答题方式

答题方式为闭卷、笔试。试卷由试题和答题纸组成；答案必须写在答题纸（由考点提供）相应的位置上。

（三）试卷内容结构

考试内容主要包括食品加工基本原理、主要加工技术的实施方法及对食品品质的影响、常见食品的加工及特性；加工中的食品安全性、影响食品安全性因素的危害评价以及食品加工中的安全控制技术。

（四）试卷题型结构

1. 名词解释；2. 简答题；3. 论述题

**二、考查目标**

课程考试目的在于测试考生对食品加工基本原理和技术、食品加工中的安全控制技术的熟悉程度，以及如何应用于常见食品的生产实际。

1. **考试内容概要**

**第一部分：食品加工**

1. 绪论

食品加工的原料特性；食品工业及其发展趋势。

1. 食品的脱水

食品的干燥机制；食品的干制方法及干制对食品品质的影响。

1. 食品的热处理和杀菌

食品的热处理原理；常见热处理技术及热处理与食品质量的关系。

1. 食品冷冻

食品冷冻保藏原理；食品的冷却和冷藏；食品的冻结和冻藏；冻制品的包装和贮藏。

1. 食品的腌渍发酵和烟熏处理

食品的腌渍、发酵、烟熏的概念及代表性食品。

1. 食品加工工艺

常见肉类制品、水产制品、乳制品、果蔬制品、软饮料、糖果巧克力及谷物制品的加工及特性。

**第二部分：食品安全控制**

1. 食品安全控制的基本概念

食品质量与安全的基本概念；食品安全控制基本概念。

1. 质量管理体系

ISO 900族标准概述；八项质量管理原则；质量标准内容的理解与实施；质量管理体系标准的理解与实施。

1. 全面质量控制

全面质量管理的基本概念和要求；全面质量管理的推行。

1. 卫生标准操作程序

卫生标准操作程序的概述；卫生标准操作程序的主要内容。

1. 食品良好操作规范

良好操作规范概述；国内外良好操作规范相关内容。

1. 食品安全控制体系HACCP

HACCP的基本原理，HACCP计划的制订与实施，HACCP、SSOP、GMP之间的关系，HACCP体系在食品企业的建立。

**四、主要参考书**

《食品工艺学》，夏文水 主编，中国轻工业出版社，2018。

《食品质量与安全管理学》，秦文、王立峰 主编，科学出版社，2017。