**沈阳师范大学**

**复试考试科目《粮油加工学》考试大纲**

**一、考查目标及要求**

 《粮油加工学》是报考我校食品科学与工程专业的复试考试科目之一。为了明确考试复习范围及相关要求，特制定本大纲，适用于参加我校硕士研究生复试入学《粮油加工学》考试的考生。

要求考生全面了解谷物加工设备的结构、工作原理及影响工艺效果的主要因素，了解谷物加工副产品综合利用的主要途径及谷物深加工新技术。学生应掌握谷物加工基本原理和技能，掌握分析问题、解决问题的能力。

**二、考试形式和试卷结构**

1.试卷满分及考试时间

本试卷满分为50分，考试时间为150分钟。

2.答题方式

  闭卷、笔试。

3.参考书

《粮油加工学》，路飞主编，2018年第一版，科学出版社

4.试卷结构

（1）基本概念、原理、基本方法等方面20分

（2）考查综合知识应用30分

5.试卷题型结构

 名词解释10分（5题，2分/题）

 简答题25分（5题，5分/题）

 论述题15分（2题，7.5分/题）

**三、考试内容**

 1.绪论：了解粮油加工的种类及范畴；掌握粮油加工业的发展简史及我国粮油加工业的发展方向。

2.稻谷加工：掌握稻谷加工的具体工艺过程，包括砻谷及砻下物分离、碾米、成品处理及副产品整理、及特种米生产工艺等内容。

3.小麦加工：掌握小麦加工的工艺流程。包括小麦制粉概述、研磨、筛理、清粉、小麦制粉流程等内容。

4.玉米加工：理解玉米干法加工的原理和工艺过程。包括概述、玉米的清理、玉米水汽调质、玉米脱皮、脱胚与破糁、分级选胚与提糁、研磨、筛选与精选、玉米干法加工工艺流程、玉米干法加工制品等内容。

5.油脂加工及精炼：掌握油脂加工与精炼的原理和工艺过程。包括概述、油料预处理、油脂的制取、油脂的精炼、油脂加工副产物的综合利用等内容。

6.豆类及薯类食品加工：掌握大豆的结构与惩罚、豆类及薯类的加工原理及工艺过程等。

7.淀粉生产及深加工：掌握淀粉生产及加工的原理和工艺过程，包括概述、玉米淀粉的生产、其他谷类、薯类淀粉的生产工艺、淀粉糖的生产工艺、变性淀粉的生产工艺等。

8.植物蛋白的加工生产：掌握植物蛋白加工生产的原理和工艺过程，包括概述、大豆蛋白的生产、油料种子蛋白的生产、谷物蛋白的生产。

9.其他谷物加工：掌握小宗谷物加工的原理和工艺过程。包括高梁加工、粟加工、大麦加工、燕麦加工、荞麦加工等。