

西南林业大学硕士研究生复试
《食品安全综合知识》-食品加工与安全
考试大纲

第一部分 考试形式和试卷结构

一、试卷满分及考试时间

试卷满分为 150 分，考试时间为180分钟。

二、答题方式

答题方式为闭卷、笔试。

三、试卷的内容结构

包括食品的原料、加工过程、包装等环节中的食安全及其质量控制。

四、试卷的题型结构

试卷考核内容都按照如下五个题型出题，每部分考核内容均包含名称解释、选择题、填空题、简答题、综合题。

名词解释	10%
选择题	10%
填空题	20%
简答题	20%
综合题	40%

第二部分 考察的知识及范围

考察的知识及范围主要包括以下内容：

- 1、食品原料与食品安全
- 2、食品加工技术与安全
- 3、食品加工中的有害副产物
- 4、食品包装与食品安全
- 5、各类食品的安全控制

参考教材：

金征宇主编.《食品加工安全控制》，化学工业出版社，2017