

# 906 《食品微生物学》 考试范围说明

## 一、考试性质

食品微生物学是食品科学与工程类的重要专业基础课程,与食品加工、贮藏、食品安全等密切相关。食品微生物学作为研究生入学考试课程,可选拔具有深厚微生物学基础知识,以及运用微生物知识解决食品工业问题潜力的考生,同时为考生入学后继续学习相关课程以及今后从事相关的课题研究及产品开发等打下坚实基础。

## 二、考察目标

要求考生能系统理解食品微生物学的基本概念、基本理论、基本的操作技能以及微生物在食品工业中的应用。主要考核学生对微生物形态结构、营养与代谢、生长与环境、遗传与变异、分类与鉴定、食品腐败与安全等方面的微生物学知识及基本操作技能,以及综合应用食品微生物学知识和理论解决实际问题的能力。

## 三、考试形式

本考试为闭卷考试,满分为 150 分,考试时间为 180 分钟。

## 四、参考书目

1. 《食品微生物学》江汉湖等编. 中国农业出版社. 2010.
2. 《食品微生物学》董明盛等编. 中国轻工业出版社. 2006.
3. 《微生物学》沈萍等编. 高等教育出版社. 2016.

## 五、是否需使用计算器

否。