

2013 年河北工程大学硕士研究生入学考试

《农业知识综合三》考试大纲

适用专业：095100 农业推广(专业学位)

试卷内容包括含食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术三门课程，每门课程的考试内容各为 50 分，总分 150 分。

一、食品卫生学

(一) 主要内容

1. 绪论

食品卫生学；食品安全的历史、现状、食品卫生学的主要任务。

2. 生物性污染与食品安全

了解食品中的生物污染物的种类，掌握细菌污染与细菌毒素、霉菌污染与霉菌毒素、常见的人畜共患病对食品安全的影响及预防对策。

3. 环境污染物与食品安全

了解环境污染与食品安全的关系（环境污染物、空气污染、水体污染、土壤污染等）；了解环境污染物污染食品的途径及预防对策。

4. 化学污染与食品安全性

了解食品中的化学污染物的种类，掌握农药残留、兽药残留、食品添加剂对食品安全的影响及预防对策。

5. 食品中的天然有毒物质

了解食品中的天然有毒物质种类，常见的食品天然有毒物质及预防对策。

6. 食品加工过程中的安全与卫生

了解食品加工过程中的安全与卫生问题，动植物食品的安全与卫生问题。

7. 食品安全性评价

了解食品安全性评价的原理、方法，掌握食品安全性评价的程序。

8. 食品安全管理

了解食品安全管理的有关法律、法规，食品安全管理的原理、方法，食品安全管理及控制体系。

(二) 基本题型

名词解释、填空题、选择题、简单题、论述题

(三) 参考书目

参考书：《食品安全与卫生学》，史贤明主编，中国农业出版社，2003。

二、食品安全管理与法规

(一) 主要内容

1. 食品标准与法规的基础知识

了解法律法规的基本概念，了解我国的立法过程和食品法律法规的体系和渊源。掌握食品法律法规的概念、适用范围、食品行政执法与监督。

2. 中国的食品法律法规

了解我国食品法律法规的主要内容及其结构，重点掌握《中华人民共和国食品安全法》的主要内容。明确法律法规对食品生产的要求。

3. 国际和发达国家食品标准与法规

了解国际食品法律法规的基本概况，掌握其实质性要求；了解有关发达国家食品标准和法律法规体系，掌握 WTO/TBT 协定和 WTO/SPS 协议主要内容。采用国际标准的原则和方

法;

4. 食品标准知识

了解标准的分类和标准体系;明确标准和标准化的基本概念和基本特征;掌握标准的结构、制定标准的基本原则和一般程序。

5. 我国的食品标准

了解食品基础标准;熟悉绿色食品标准、有机食品标准、无公害食品、保健食品标准、辐照食品标准的相关内容。了解食品检验方法标准、食品添加剂标准、食品流通标准。

6. 食品质量管理体系

掌握食品良好生产规范(GMP)的内容,了解实施 GMP 的意义,了解卫生标准操作程序的内容,掌握 HACCP 体系的七大原理及食品生产中的应用实例。

(二) 基本题型

名词解释、填空题、选择题、简单题、论述题

(三) 参考书目

参考书《食品标准与法规》,张建新主编,科学技术出版社,2007。

三、食品分析与检测技术

(一) 主要内容

1. 食品分析的基本知识

了解食品分析采集样品的意义,掌握试样正确采取、制备及预处理等的方法。

2. 食品分析的一般方法

了解食品分析中物理分析的基本方法—比重法、折光法与旋光法。要求掌握分析原理及仪器的主要部件构造。

3. 食品中一般成分的检验

掌握食品中一般营养成分(水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质、维生素等)的测定原理及方法。

4. 食品添加剂的检验

掌握食品中主要添加剂的测定原理及方法。

5. 重金属的检验

了解主要的重金属对人体的危害及限量,掌握几种重金属元素常用的测定方法及原理。

6. 食品中农药残留量德检验

了解有机氯农药残留量及黄曲霉毒素的检测原理及方法。

(二) 基本题型

名词解释、填空题、选择题、简单题、论述题

(三) 参考书目

参考书《食品分析》,张水华主编,中国轻工业出版社,2006