**河北科技师范学院硕士研究生入学考试大纲**

 科目名称： 食品质量管理

**﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎﹎**

本大纲包括**参考书目**、**考试形式和试卷结构**、**考查范围**三部分。

**Ⅰ.参考书目**

1 《食品质量管理学》陆兆新，中国农业出版社，2016年，第二版；

2 《食品质量管理》陈宗道，中国农业大学出版社，2003年，第二版。

**Ⅱ.考试形式和试卷结构**

**一、试卷满分及考试时间**

本试卷满分为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、试卷题型结构**

1名词解释7小题，每题5分，共35分

2填空题30小题，每小题1分，共30分

3单项选择题10小题，每小题3分，共30分

4问答题5小题，每小题7分，共35分

5论述题2小题，每小题10分，共20分

**Ⅲ．考查范围**

**第一章 绪论**

一 掌握质量、顾客、质量特性、质量管理、质量方针、食品质量管理等基本概念

二 质量观，产品质量的形成规律

三 食品的内在质量特性和外在质量特性与影响食品质量的因素

四 食品的特殊性和食品质量管理的特殊性

五 食品质量的重要性

六 食品安全的重要性

七 质量管理的发展历程

**第二章 质量管理基础**

一 掌握质量管理体系、质量信息系统、质量保证、质量成本、质量成本管理等基本概念

二 质量信息及其管理：质量信息的特征，质量信息系统的构成、结构形式，质量信息的类别，质量信息的工作流程

三 质量控制与质量保证：戴明循环的基本内容

四 质量成本管理：质量效益与质量损失，质量成本构成及各项成本之间的影响关系

**第三章　食品质量设计**

一 掌握质量功能展开、失败模式和效果分析、并行工程、交叉功能设计等概念

二 衡量产品质量设计成功的要素

三 设计过程：新产品的类型

四 产品开发：产品开发的技术工具，产品开发的5个阶段

五 过程设计：食品加工设计的技术特点，卫生设计要点

六 质量设计管理：消费者信息，食品开发项目组组成

**第四章　食品质量控制**

一 掌握质量控制、控制图、PDPC法、质量诊断、质量改进等概念

二 质量控制的工具与常用统计学方法，控制图在质量控制中的作用

三 质量诊断：质量诊断的内容，产品质量缺陷分级标准，质量体系诊断的程序

四 质量改进的方法、步骤

**第五章　食品质量检验**

一 掌握质量检验、抽样检验、漏检与错检等概念

二 检验制度与检验标准：质量检验的程序，质量检验的基本职能，质量检验的类型，检验制度，食品卫生标准的内容

三 统计检验：抽样检验具有那些优、缺点，常用的抽样检验方案

四 检验计划与管理：质量检验计划的内容，检验人员的工作质量考核方法

**第六章　质量审核与质量认证**

一 掌握审核、质量审核、质量管理体系审核等概念

二 产品质量审核、过程质量审核与质量评审：质量审核的核心原则，产品质量审核的作用，质量审核的分类方法，质量审核的程序，产品质量审核的主要作用，产品质量缺陷分级标准

三 质量管理体系审核：质量管理体系的特点，第一方审核(内部审核)的步骤

四 质量认证的基本类型

五 质量认证的程序

**第七章　质量教育与质量意识**

一 掌握质量教育、质量文化、全面质量管理、QC小组等概念

二 食品教育的内容、意义及方法，质量教育的组织与实施

三 质量文化与质量意识，如何倡导质量文化，提高员工的质量意识?

四 质量管理的全员参与意识：全面质量管理的特点，如何组织开展QC小组活动?

五 质量管理责任制