

附件 7:

青海大学 2022 年研究生入学考试初试 自命题科目考试大纲

院系名称	科目代码	科目名称	备注
农牧学院动科系	341	农业知识综合三	

说明栏：各单位自命题考试科目如需带计算器、绘图工具等特殊要求的，请在说明栏里加备注。

青海大学研究生入学考试《农业知识综合三》考试大纲

命题院系（盖章）：农牧学院

考试科目代码及名称：341 农业知识综合三

一、考试基本要求及适用范围概述

《农业知识综合三》考试大纲适用于青海大学农学（食品加工与安全）专业学位研究生入学考试。

《农业知识综合三》主要测试考生对食品分析与检测、食品质量与安全、食品标准与法规知识的掌握程度。

二、考试形式

《农业知识综合三》考试为闭卷，笔试，考试时间为 180 分钟，本试卷满分为 150 分。

三、考试内容

第一部分 食品分析与检测（50%）

1. 食品分析与检测概述

食品分析与检测的内容；食品分析与检测的方法；食品分析与检测的程序；食品分析与检测技术用语的基本规定。

2.食品分析与检测的基本知识

样品的准备：重点掌握样品采集及样品制备；样品的预处理；分析测定结果及数据处理。

3.食品的感官检验

食品感官检验基础知识；食品感官检验方法的选择。

4.食品的物理检验

密度的测定；折射率的测定；旋光度的测定；食品物性分析。

5.食品中一般营养成分的检测

水分的测定（食品中水分含量的测定方法）；灰分测定（灰分的测定方法）；酸度的测定（酸度测定的方法）；脂肪的测定：重点掌握脂肪测定索氏提取法的原理、试剂、仪器、操作方法、结果计算、注意事项等；碳水化合物测定：主要掌握还原糖的测定方法、总糖的测定方法、淀粉测定方法膳食纤维测定方法；蛋白质和氨基酸的测定：重点掌握凯氏定氮法；氨基酸的测定方法；维生素的测定：掌握维生素 A 和维生素 E 的测定方法；食品中矿物质元素的检测：掌握食品中钙的测定。

第二部分 食品质量与安全管理（30%）

1.绪论

质量的基本概念、质量特性、质量观、产品质量形成的规律、质量管理的概念、企业质量管理、食品质量概念、食品质量与安全管理。

2.食品质量成本管理

质量效益与质量损失、质量波动与损失、质量成本的含义、质量成本的构成分析、质量成本管理、质量成本优化。

3.食品安全管理系统工程及其监管体系

食品安全的定义、影响食品安全的因素、现代食品安全理念、食品安全监管体系。

4.食品安全支持体系

ISO9000 系列标准的构成、ISO9000 标准的基本原则、ISO9001:2000 标准的主要内容、ISO9000 质量管理体系的建立与实施、ISO14000 环境管理体系的主要内容、ISO22000 食品安全管理体系的主要内容、GAP 的概念、GAP 的主要内容、GMP 的概念、食品 GMP 的内容、HACCP 的概念、HACCP 的基本原理、HACCP 计划的制定与实施。

第三部分 食品标准与法律法规（20%）

1. 标准与标准化概述

食品标准的基础知识（主要包括标准与标准化的定义与特征；标准化的任务；标准化的形式、标准化作用）；标准化分类；标准的制定与编写（制定标准的程序；食品产品标准的构成）；标准的实施、监督与管理；食品的标准与检验（主要掌握食品标准）。

2. 食品安全与食品法律法规基础知识

食品法律法规概述。

3. 我国食品标准

我国食品标准概况；食品产品标准；食品安全标准；食品检验试验方法标准；食品添加剂标准；食品标签标准。

4. 我国主要食品法律法规

中华人民共和国食品安全法；食品安全相关的法律法规。

5. 食品生产的市场准入和认证管理

食品质量安全市场准入制度；食品产品认证（主要掌握基本概念）；绿色食品认证（基本概念；标识）；有机食品认证（基本概念；标识；认证程序）。

6. 食品卫生与质量安全监督管理

食品卫生、食品安全及质量监管的相关概念；我国食品安全监管体系的概述。

四、考试要求

研究生入学考试科目《农业知识综合三》为闭卷，笔试，考试时间为 180 分钟，本试卷满分为 150 分。答案必须写在答题纸上，写在试题纸上无效。

五、主要参考教材（参考书目）

《食品分析与检测》（2015 年 07 月第 1 版），杨玉红，田艳花编著；武汉理工大学出版社。

《食品质量与安全》（2011 年 03 月第 2 版），陈宗道，刘金福，陈绍军编著；中国农业大学出版社。

《食品标准与法律法规》（2013年10月第1版），
刘少伟，鲁茂林编著；中国纺织出版社.