**河北科技师范学院硕士研究生入学考试大纲**

 科目名称： 农业知识综合三（食品加工与安全）

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

**Ⅰ.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、试卷内容结构**

食品法律法规与标准 占 1/3

食品卫生学 占 1/3

食品分析 占 1/3

**四、试卷题型结构**

**食品法律法规与标准部分：**

1.名词解释：5小题，每小题2分，共 10分

2.单项选择题：5小题，每小题2分，共10分

3.简答题：3小题，共 15分

4.论述题：1小题，共15分

**食品卫生学部分：**

1.名词解释：3小题，每小题2分，共计6分

2.单项选择题：5小题，每小题2分，共计10分

3.问答题：3-5小题,共计19分

4.论述题：1小题，15分。

**食品分析部分：**

1.单项选择题：10个小题，每小题2分，共20分

2.填空题：10空，每空1分，共10分

3.简答题：4个小题，每题5分，共20分

**Ⅱ．考查范围**

**食品法律法规与标准**

食品法律法规与标准考试内容主要包括：食品标准化体系、食品的质量认证、食品良好操作规范、食品生产许可证认证等有关内容。要求考生掌握食品安全法规与标准的基础知识和基本理论，具有独立分析和解决有关问题的能力。

**第一章 食品法律法规概述**

考试内容

法律的基本知识、我国食品法律法规体系、我国主要食品安全法规简介

考试要求

1.了解法、法律、法规的基本概念

2.熟悉我国立法体制

3.掌握我国食品法律法规体系。

**第二章 我国的食品法律、法规**

考试内容

食品安全法的主要内容和适用范围、产品质量法及其他食品安全法律法规

考试要求

1.熟练掌握食品安全法的各项内容

2.熟悉我国其他食品安全相关法律法规

**第三章 食品标准概述**

考试内容

食品标准基础知识、标准的制定、标准实施与管理

考试要求

1.掌握标准化的基础知识

2.了解标准分类和标准体系

3.熟悉标准的实施、监督与管理

**第四章 我国的食品标准**

考试内容

食品基础标准及相关标准

考试要求

1.了解各种食品标准的具体内容

**第五章 国际食品标准与法规**

考试内容

国际食品法典及国际标准化组织的产生及发展、体系认证流程及意义

考试要求

1.熟练掌握国际食品法典、国际标准化组织的相关情况

2.熟悉其他国际组织，了解发达国家的食品标准与法规

**第六章 认证与计量认证**

考试内容

认证、计量认证基础概念，计量认证的程序和评审准则

考试要求

1.掌握认证与计量认证的基本概念

2.熟悉认证与计量认证的发展概况及相关内容

**第七章 食品生产的市场准入和认证管理**

考试内容

食品生产经营许可制度、食品质量安全市场准入制度、良好作业规范及HACCP

考试要求

1.熟练运用并掌握所列各种食品生产的市场准入和认证管理的基本内容

2.了解各种食品生产的市场准入和认证管理的意义

**第八章 食品标准与法规文献检索**

考试内容

文献与标准文献检索、食品标准与法规文献检索

考试要求

1.了解文献和文献检索的概念及类型等基本知识

2.熟悉国际标准、地区标准、国家标准、行业标准分类和代号及其含义

3.掌握食品标准与法规的检索途径和方法

**第九章 食品安全法律法规应用分析**

考试内容

食品安全风险监测和评估、食品安全事故预防和处理及食品安全监督管理、法律责任

考试要求

1.全面掌握理解并正确运用食品安全相关法律法规

**食品卫生学**

食品卫生学考试内容主要包括：绪论、食品污染及其预防、各类食品的卫生及其管理、食物中毒及其预防、食品生产企业的卫生管理等有关内容。要求考生掌握食品卫生学的基础知识和基本理论，能够分析、判断和解决有关理论和实际问题。

第一章绪论

1.掌握食品卫生学的概念。

2.掌握迫切需要完成的任务。

第二章食品污染及其预防

1.了解食品中常见的细菌、霉菌及毒素，黄曲霉毒素的来源、性质；有机氯、有机汞农药等农药的残留特点，食品中主要致癌物的种类及理化性质；物理污染的分类及对人体的危害；放射性核素向食品的转移。

2.掌握食品污染的概念、种类、途径、特点及食品污染对人体造成的危害。

3.掌握食品中细菌污染的来源，研究非致病菌的食品卫生学意义，研究非致病菌的食品卫生学意义，评价食品卫生质量的细菌污染指标与食品卫生的意义，食品腐败变质概念，防止食品腐败变质的措施。

4.掌握黄曲霉毒素的化学结构，毒性特点，对食品的污染及预防措施。

5.掌握农药残留的概念、农药对食品污染的途径及预防措施。

6.掌握有害金属的概念、有害金属污染食品的来源、食品中有害金属污染的毒作用特点、影响金属毒作用强度的因素、预防有害金属污染的措施、常见有毒金属污染食品对人体的危害。

7.掌握N-亚硝基化合物来源，预防N-亚硝基化合物危害的措施。

8.掌握B(α)p食品污染来源及预防措施。

第三章食物中毒及其预防

1.掌握食物中毒的概念、特点、分类。

2.掌握各类不同食物中毒的典型特征及预防措施。

3.了解各类食物中毒的中毒食品、发生原因及中毒表现

第四章各类食品的卫生及其管理

1.了解各类食品的卫生可能存在的卫生问题及卫生管理。

2.掌握常食用食品的主要卫生问题及卫生管理。

第五章食品生产企业的卫生管理

1.掌握食品企业的卫生管理内容和方法，包括食品工厂设计、原材料的卫生管理、生产过程的卫生管理、企业员工的个人卫生管理、成品储存、运输、和销售的卫生管理、鼠害和虫害的卫生管理。

2.掌握如何确保食品的安全卫生质量。

3.掌握SSOP、GMP的概念，了解几种有效的食品安全现代控制体系。

**食品分析**

第一章 样品的采集与处理

考试内容

1.样品的采集

2.样品的预处理

考试要求

1.掌握样品的采集、制备、保存的方法及注意事项；

2.掌握样品预处理方法；

第二章 食品水分的测定

考试内容

1.水分的测定

2.水分活度值的测定

考试要求

1.了解食品的水分含量及其存在形式；

2.掌握常见几种（加热干燥法、蒸馏法、卡尔-费休法）水分测定方法的原理、测定过程及注意事项；

3.掌握水分活度值的测定方法。

第三章 食品灰分的测定

考试内容

1.灰分的测定

2.几种重要矿物元素的测定

考试要求

1.掌握总灰分的测定原理、方法；

2.掌握水溶性灰分和水不溶性灰分的测定方法；

3.掌握酸不溶性灰分的测定方法；

4.了解特殊的灰化方法；

5.掌握食品中常量元素（钙、钾、钠）的测定方法；

6.掌握食品中必须微量元素（铁、碘、锌、铜）的测定方法。

第四章 食品酸度的测定

考试内容

1.酸度的概述

2.酸度的测定

考试要求

1.掌握总酸度的测定、有效酸度的测定和挥发性酸度的测定原理、方法及测定过程中的注意事项。

第五章 脂肪及脂肪酸的测定

考试内容

1.脂类的测定方法

2.油脂中的脂肪酸组成检测方法

3.食用油脂几项理化特性的测定

考试要求

1.了解食品中脂肪存在的形式；

2.掌握脂类测定（索氏提取法、碱性乙醚法、酸水解法、氯仿-甲醇提取法）的原理、方法及注意事项；

3.掌握酸价、碘价、过氧化值、皂化价以及羰基价的测定。

第六章 糖类的测定

考试内容

1.可溶性糖类的测定

2.淀粉的测定

3.纤维素的测定

4.果胶物质的测定

考试要求

1.掌握糖类提取和澄清方法；

2.掌握总糖、还原糖（直接滴定法、高锰酸钾滴定法）、蔗糖的测定方法；

3.掌握淀粉的测定方法；

4.掌握粗纤维的测定方法和果胶物质的测定方法。

第七章 蛋白质的测定

考试内容

1.蛋白质的测定

2.氨基酸的测定

考试要求

1.了解食品中蛋白质的含量及测定的意义；

2.掌握凯氏定氮法（常量、微量凯氏定氮法）的测定原理、测定过程及注意事项。

第八章 维生素的测定

考试内容

1.脂溶性维生素的测定

2.水溶性维生素的测定

考试要求

1.掌握维生素A的测定方法（三氯化锑比色法、紫外分光光度法）；

2.掌握维生素D的测定方法；掌握维生素E的测定方法；

3.掌握维生素C的测定方法（2,6-二氯靛酚滴定法、2,4-二硝基苯肼比色法）。

第九章 食品添加剂的测定

考试内容

1.甜味剂的检测

2.防腐剂的检测

3.发色剂的检测

4.漂白剂的检测

考试要求

1.掌握食品甜味剂糖精钠的测定方法；

2.掌握防腐剂（山梨酸、苯甲酸）的测定方法；

3.掌握护色剂（亚硝酸盐、硝酸盐）的测定方法；

4.掌握漂白剂（亚硫酸盐）的测定。