

甘肃农业大学硕士研究生入学统一考试  
《农业知识综合三》科目  
考试大纲

《农业知识综合三》科目考试大纲

科目类型	课程类别	农业知识综合三	科目代码	341
	科目三	√	科目四	
考查目标	通过该门课程的考试以真实反映考生对食品标准与法规、食品卫生学和食品分析与检测技术的基本概念和基本理论的掌握程度，以及综合运用所学知识分析相关问题和解决问题的能力与水平，可作为我校选拔硕士研究生的重要依据。			
考试要求	<p>本课程考试为食品标准与法规、食品卫生学、食品分析与检测技术三门课程的综合考试。其中：</p> <p>“食品标准与法规”部分的考试要求包括：标准与法规的基本概念及其相互关系、标准化法与标准制定、食品安全法与食品安全管理、产品质量法与质量安全认证、计量法与计量认证、中国食品标准、国际食品法规与国际标准等内容。考试重点为中国食品标准和食品安全法与食品安全管理。</p> <p>“食品卫生学”部分的考试旨在考察学生掌握食品卫生学的基本概念和基础理论、食品污染的途径、常见食品污染物种类和危害的程度，综合运用所学知识预防、解决和处理食品安全问题的能力。</p> <p>“食品分析与检测技术”部分的考试旨在考查学生对食品分析的基本规律及分析程序的了解情况，要求学生具备对各类产品检测方案设计的能力，掌握食品原辅料、半成品及成品中主要营养成分的理化分析的基本原理及具体操作方法。</p>			
相关书目	张建新. 食品标准与技术法规. 北京：中国农业出版社，2007 何计国. 食品卫生学. 北京：中国农业大学出版社，2003 高向阳. 食品分析与检测. 北京：中国计量出版社，2009			
试题类型	主要包括选择题、判断题、填空题、名词解释、简答题、分析论述题。			
考试范围	<p><b>“食品标准与法规”部分，考试范围包括以下内容：</b></p> <p>(一) 绪论</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 标准与法规的基本概念和相互关系</li> <li>2. 标准化的战略地位</li> <li>3. 标准法规与食品安全</li> </ol> <p>(二) 标准化法与标准制定</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 标准化方法原理与标准分类</li> <li>2. 食品标准的制定</li> </ol> <p>(三) 食品安全法与食品安全管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品安全法</li> <li>2. 食品行政执法与监督</li> <li>3. 食品安全管理</li> </ol>			

(四) 产品质量法与质量安全认证

1. 产品质量法
2. 质量认证管理
3. ISO9000 质量管理体系认证
4. ISO22000 食品安全管理体系认证

(五) 计量法与计量认证

1. 计量法规
2. 计量认证

(六) 中国食品标准

1. 食品安全标准
2. 安全农产品质量标准
3. 食品方法标准
4. 食品流通标准

(七) 国际食品法规与国际标准

1. 国际食品标准与法规
2. 国际食品标准组织
3. 部分国家和地区食品标准与法规

**“食品卫生学”部分，考试范围包括以下内容：**

(一) 绪论

1. 食品卫生学的概念
2. 食品卫生学面临的挑战和任务

(二) 食品的生物性污染

1. 食品细菌污染的途径、危害及检验
2. 食品腐败变质的原因、过程及预防
3. 霉菌的产毒条件、霉菌污染的卫生学意义、食品霉菌污染的预防措施

(三) 食品的化学性污染

1. 农药污染食品的途径。
2. 食用作物中农药残留量的影响因素、有机磷农药的毒性及预防措施
3. 食品中汞、铅、砷、镉的来源及对人体健康的影响
4. N-亚硝基化合物的分类、体内合成及预防措施
5. 食品中多环芳烃、杂环胺的污染来源及预防措施
6. 二恶英对人体的危害

(四) 各类食品的卫生

1. 粮豆、水果蔬菜可能存在的卫生问题及卫生管理
2. 畜禽类动物宰后的变化及其卫生学意义
3. 油脂酸败及预防
4. 水质卫生的评价指标，饮用水的基本卫生要求

(五) 食物中毒及其预防

1. 食物中毒的概念、分类及特点
2. 细菌性食物中毒发生的原因及条件，引起沙门氏菌中毒的食品、污染来源及预防措施
3. 霉变甘蔗、赤霉病麦中毒表现及预防措施
4. 毒蕈毒素及中毒表现
5. 发芽马铃薯中毒的原因
6. 河豚鱼中毒的原因及预防措施

**“食品分析与检测技术”部分，考试范围包括以下内容：**

	<p>(一) 食品分析的基本知识</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 样品的采集、制备及保存</li><li>2. 样品的预处理</li><li>3. 分析方法的选择及分析标准</li></ol> <p>(二) 食品营养分析</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 蛋白质</li><li>2. 脂类</li><li>3. 矿物质</li><li>4. 碳水化合物</li><li>5. 维生素</li></ol> <p>(三) 食品中有害物质分析</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 农药</li><li>2. 有害化学元素</li><li>3. 其他有害物质</li></ol>
--	--