

浙江海洋学院农业推广硕士研究生入学考试
《农业知识综合三》考试大纲

《食品标准与法规》科目

一、考查目标

“食品标准与法规”是食品加工与安全领域的专业必修课，它主要研究食品标准的制定完善、标准化活动的基本要求、食品质量管理体系标准、国内外食品法规的制定与执行现状，以及国内外食品标准与法规体系异同、差距及改善措施，食品认证程序及要求。要求考生掌握上述领域的基本概念、基本知识和基本理论，了解标准化工作的基本内容、方法和原则，具备一定的食品标准与法规领域的分析问题、解决问题的能力。

二、试卷结构

1. 题型结构

名词解释（15%）、简答题（20%）、论述题（15%），共计 50 分。

2. 内容结构

标准与标准化的基本概念 15%，我国食品标准体系 20%，食品企业标准体系 15%，我国食品法律法规体系 15%；国际食品标准与法规 15%，食品产品认证 20%。

三、考试内容和要求

1. 标准与标准化

标准、标准化、法规、技术法规、合格评定程序、《TBT 协定》、技术性贸易壁垒等基本概念，标准化的作用，标准的分类体系，制定标准的程序，标准化工作的基本内容，标准起草编制的要求与方法。

2. 我国食品标准体系

食品的基础标准、食品的产品标准、食品安全卫生标准、食品添加剂和营养强化剂标准、食品包装与标签标准、绿色食品标准、有机食品标准、无公害食品标准、森林食品标准、辐照食品标准、保健食品标准。

3. 食品企业标准体系

食品企业标准制定规范，食品企业标准中指标确定的方法和依据、企业标准编制及修订范例。

4. 我国食品法律法规体系

《食品卫生法》、《食品安全法》的立法情况及基本内容，《产品质量法》的基本内容，食品监督管理与食物中毒的预防控制，进出口食品监督管理，《农产品质量安全法》的基本内容。

5. 国际食品标准与法规

国际食品法典委员会的组成、作用和标准体系的组成，食品标准的制定、修订与采纳，SPS 协定和 TBT 协定的基本内容，中国食品法典委员会的情况；国际标准化组织 ISO 及 ISO 系统的食品标准，国际标准分类法；欧盟食品标准与法规；美国食品标准与法规。

6. 食品产品认证

认证认可的基本概念、食品产品认证的种类，绿色食品认证，有机食品的认证，无公害农产品认证，地理标志产品保护。

《食品营养与卫生学》科目

一、考查目标

“食品营养与卫生学”是食品加工与安全领域的专业必修课，它主要研究人体营养规律及其改善措施、食品中可能存在的威胁人体健康的有害因素及其预防措施，以培养学生的营养均衡和饮食卫生观点为目的，要求考生掌握基础营养学理论、了解各类食品的营养特点、了解营养与健康的关系，熟练掌握编制营养食谱的方法、了解食品卫生学的概念，熟练掌握食品卫生污染和食物中毒及其防治的基本理论和方法，了解食品包装材料和食品添加剂对食品的污染及管理，具备一定的营养与健康、食品卫生问题的分析、解决能力。

二、试卷结构

1. 题型结构

名词解释（15%）、填充题（15%）、论述题（20%），共计 50 分。

2. 内容结构

营养学基础 50%，营养与膳食平衡 10%，特殊人群的营养 10%，各类食品的营养特点 10%；食品污染及其预防 10%，食物中毒及其预防 10%。

三、考试内容和要求

1. 营养学基础

食品营养素（糖、膳食纤维、脂肪、蛋白质和氨基酸、维生素、矿物质、水）的基本概念（如必需氨基酸、必需脂肪酸、氨基酸模式、氨基酸互补、酸性食品、碱性食品等）、化学性质、营养功能及其在加工贮藏过程中的变化；食品中营养素在人体中的消化与吸收；影响人体能量需要量的因素，物理能值、生理能值、基础代谢、食物特殊动力等基本概念。

2. 各类食品的营养特点

谷类、豆类及制品、蔬菜水果、畜禽和鱼类、乳及乳制品、蛋类的营养特点。

3. 营养与膳食平衡及健康的关系

膳食营养素参考摄入量的内涵、膳食类型、膳食结构、中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔等基本概念和基本知识；平衡膳食食谱的设计原理与方法；营养与疾病发生的关系，主要包括动脉粥样硬化、高血压、糖尿病、肥胖、肿瘤等。

4. 食品污染及其预防

食品污染的分类、途径及对健康的危害和一般处理原则，生物性污染、化学性污染的基本知识及其预防的措施。

5. 食物中毒及其预防

食源性疾病、食物中毒的概念、病原物和食物中毒的分类，细菌性食物中毒、真菌毒素和霉变食品中毒、有毒动植物中毒和化学性食物中毒的基本知识以及预防食物中毒的方法。

《食品质量管理学》科目

一、考查目标

要求学生掌握食品质量管理学的基本概念，食品质量控制的常用方法、现场管理的常用方法和食品抽检方案的设计原理、常用检验技术和方法，同时，了解保证食品安全质量为目的的食品良好操作规范、食品危害分析与关键点控制（HACCP）和 ISO9000 质量保证标准系列。

二、试卷结构

1. 题型结构

共有四种题型，即概念题 5 题（10 分）、选择题 10 题（20 分）、简答题 2 题（10 分）、计算题 1 题（10 分），共计 50 分。

2. 内容结构

质量管理基础内容占 25%，质量控制内容占 25%，质量检验内容占 25%，质量体系与管理标准占 15%，质量教育内容占 5%，质量审核内容占 5%。

三、考试内容和要求

1. 质量管理基础

质量与食品质量的定义，食品质量特性与影响食品质量的因素，食品质量管理的途径，质量管理体系的特点，戴明学说与戴明循环，质量控制的内容，质量控制方法，质量保证模式，标准化与质量管理的关系，质量功能展开（QFD）。

2. 质量控制

质量管理的常用七种工具及新七种工具，工序能力分析，控制图的原理与类型，质量诊断的分级与抽样。

3. 质量检验

质量检验的类型，抽样检验方案的制定，接受概率的计算，抽样检验中常见的参数

4. 质量体系与管理标准

HACCP、GMP、SSOP 的关系，HACCP 的七大原理、十二个步骤，质量管理体系与质量保证体系的概念与关系，实施质量体系的作用。ISO9000-2000 族标准的质量管理原则。

5. 质量审核

审核的概念，质量审核的 3 个核心原则，审核的分类，产品质量水平的确定，质量认证的基本类型，产品质量认证与质量体系认证的关系。

6. 质量教育

质量教育的含义，质量文化的特征与构成，QC 小组的含义。