# 沈阳农业大学

# 全国硕士研究生入学考试自命题科目考试大纲

**科目代码：**341 **考试科目：**农业知识综合三（食品安全管理与法规）

本考试大纲由 食品学院 于 2014 年 9 月 15 日通过。

## 一、考试性质

《食品安全管理与法规》是食品加工与安全专业专业学位硕士研究生的入学考试笔试科目之一，考试的目的是测试考生对食品安全管理与法规相关知识的掌握情况。本考试大纲的制定力求反映食品加工与安全专业专业学位硕士学位的特点，本着科学、公平、公正的原则，准确、规范地测评考生关于食品安全管理与法规的相关知识基础、基本素质和综合能力。

## 二、考查目标

根据食品加工与安全专业专业学位硕士的培养计划与培养目标，攻读学位的考生应具备以下的能力：(1) 了解食品安全管理的基本概念和理论；掌握食品中存在的三大类危害及其预防控制措施；（2）掌握和理解食品安全控制体系理论及相关技术特点；（3）掌握和理解IS09001质量管理体系与QS市场准入制度；（4）应用食品安全管理与法规的基本知识分析食品企业现场管理的相关实际问题。

## 三、适用范围

本考试大纲适用于沈阳农业大学食品学院食品加工与安全（专业学位）的研究生入学考试，主要包括以下研究方向：

1．果蔬食品质量与安全

2．畜产食品质量与安全

3．食品安全控制

4．粮油食品质量与安全

## 四、考试形式和试卷结构

### （一）试卷满分及考试时间

食品安全管理与法规试卷满分50分，与食品卫生学、食品分析与检验技术合计满分为150分，考试时间一共180分钟。

### （二）试卷内容结构

其中食品安全管理的基本概念与危害控制措施10 分，食品安全控制体系的相关理论与技术20 分，ISO9001质量管理体系与QS市场准入制度20分。

### （三）试卷题型结构及分值比例

答题方式为闭卷、笔试。试卷由试题和答题纸组成。答案必须写在答题纸相应的位置上。试卷题型以简答题和论述题为主，根据考察知识点的需要及试题的难度情况，一般设置简答题3-5题，每题 8-10分左右，论述题不超过1题，每题15分。

## 五、考查内容

1、食品安全管理的基本概念和理论：了解关于食品安全的基本概念、意义，掌握影响食品安全的因素和控制措施等。

2、食品安全控制体系：GMP、SSOP、HACCP的基本概念、相互关系、基本内容及应用。

3、ISO9001质量管理体系：基本概念、主要内容、认证过程及实际应用。

4、QS市场准入制度：基本概念、主要内容、认证过程及应用情况。

## 六、本校本科生教学用书

《食品安全与质量管理学》，刁恩杰主编，化学工业出版社，2008.2。