

## 341 农业知识综合三考试大纲（食品学院）

### 《食品安全学》部分

#### 一、考试目标

考察学生对食品安全理论知识的理解、掌握情况及运用相关理论知识解决实际问题的能力，重点考察食品安全危害及预防控制措施、食品安全性评价和风险分析体系、食品安全质量管理控制体系。

#### 二、考试内容

##### 1. 食品安全现状及对策

掌握我国重大食品安全事件发生的过程、原因及控制对策，我国食品安全面临的主要问题及对策，掌握我国保障食品安全的法律体系、标准体系、认证体系、监管体系等。

##### 2. 食品安全生物危害及预防控制措施

掌握食品中真菌、细菌、病毒、寄生虫及天然毒素等生物危害的控制技术原理和控制措施。掌握食品腐败变质的过程和措施。

##### 3. 食品安全化学危害及预防控制措施

掌握食品中农药残留、兽药残留、金属、有机污染、食品加工形成有害物的危害、毒性机制和控制措施。

##### 4. 食品安全性评价和风险分析体系

掌握食品安全性评价的相关基本概念，掌握食品安全性毒理试验的阶段和内容。掌握分析评估、风险管理、风险信息交流理论框架体系。

##### 5. 食品安全质量管理控制体系

掌握 SC、GMP、SSOP、HACCP 的相关基本概念，掌握质量管理控制体系的技术原理和运用。

##### 6. 其他

了解和掌握新技术和新资源带来的新的食品安全挑战，了解和掌握我国最新的食品安全法律、政策、研究热点。

### 三、总分值

总分值 50 分。

### 四、试题形式与结构

1. 选择题；2. 判断题；3. 名词解释；4. 简答题；5. 论述题

### 五、参考教材

1. 丁晓雯，柳春红.《食品安全学》. 中国农业大学出版社. 2016.9（主要参考教材）

2. 史贤明.《食品安全与卫生学》. 中国农业出版社, 2007.5（参考教材）

## 《食品法规》部分

### 一、考试目标

考察学生对食品法规与标准基础理论知识的理解、掌握情况，以及运用相关理论知识解决实际问题的能力。

### 二、考试内容

#### 1、食品法律法规基础知识

掌握法律法规的基本概念；食品法律法规的渊源和体系；食品法律法规的制定和实施。

#### 2、中国食品法律法规

熟悉并理解《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》，《中华人民共和国农产品质量安全法》，《中华人民共和国产品质量法》等与食品安全密切相关的我国法律法规，特别是 2015 年修订的《中华人民共和国食品安全法》。

熟悉并了解我国《食品安全法》演变的历史，我国食品安全监管体制变迁的渊源，并熟悉我国现行的食品安全监管体制与现状。

#### 3、食品标准基础知识

掌握标准和标准化定义；标准不同分类的方法；标准的制定；食品标准的结构。重点是食品标准的结构，并掌握食品标准编写的要点。熟悉并了解法规与标准的特点与差异。

#### 4、中国食品标准

掌握我国主要食品标准，特别是食品基础标准，食品安全标准；食品产品标准；食品检验方法标准；食品流通标准。重点是食品安全标准的主要内容。

#### 5、国际食品法规与标准

掌握国际食品法典、国际标准化组织、国际标准的定义；了解发达国家和地区食品法规与标准对我国食品安全监管工作有哪些借鉴作用与意义。

#### 6、食品认证管理

掌握无公害农产品、绿色食品、有机食品的定义与特点，并熟悉无公害农产品、绿色食品、有机食品的特点与差异。了解我国食品认证的基本体系与流程。

### 三、总分值

总分值 50 分

### 四、试题形式与结构

1、填空题； 2、名词解释； 3、选择题； 4、判断题； 5、简答题； 6、论述题

### 五、参考教材

- 1、《食品法规与标准》 王晓英 邵威平 主编； 郑州大学出版社 2018
- 2、《食品质量与安全》 宫智勇 刘建学 黄和主编，郑州大学出版社 2012

## 《食品分析与检测技术》部分

### 一、考试目标

基于食品主要原料、辅料及制成品的感官指标、食品中营养素、添加剂和有害物质的定性定量分析方法等，考查学生设计实验、分析与解释数据，并通过信息和统计处理得到合理有效结果的能力。

### 二、考试内容

#### 1. 实验技术基础

样品的采集与保存方法；样品的制备和前处理技术；试验方法原理及方法选择；试验误差及消除方法；试验数据的整理和处理。

#### 2. 营养成分综合测定技术

食品中营养成分构成，包括水分和灰分含量的测定，蛋白质和氨基酸的测定，

碳水化合物和膳食纤维的测定，脂肪总量及组成测定，维生素的测定，矿物质元素的测定等。

### 3. 食品添加剂含量的测定

食品防腐剂含量的测定，食品抗氧化剂含量的测定，食品着色剂含量的测定，食品发色剂含量的测定，食品漂白剂含量的测定，食品甜味剂含量的测定，食品香料与香精含量的测定，其它食品添加剂含量的测定。

### 4. 食品中有害成分测定

食品中有害物质的概念、分类及危害性；食品中内源性毒素的测定；食品中有害微生物污染物的综合测定；食品加工及储藏过程中产生的有毒有害物质的测定；食品中重金属含量的综合测定；植物源食品中农药残留量的综合测定。

## 三、总分值

总分值：50分

## 四、试题形式与结构

1. 选择题；2. 判断题；3. 名词解释；4. 简答题；5. 论述题；

## 五、参考教材

《食品分析（第三版）》王永华、戚穗坚主编，中国轻工业出版社；

《食品分析（第三版）》谢笔钧、何慧主编，科学出版社；

《仪器分析教程》叶宪曾、张新祥主编，北京大学出版社；