



您现在的位置 » 河北工程大学 » 研究生部 » 招生工作 » 所有栏目 » 正文

招生工作总结

- ◇ 招生简章
- ◇ 招生专业目录
- ◇ 考试大纲
- ◇ 推免研究生
- ◇ 有关下载
- ◇ 招生动态

河北工程大学自命题科目考试大纲（II）（第16页）

更新于 2012-11-07 河北工程大学研究生部 点击次 【大】 【中】 【小】

科目名称：农业知识综合三

适用专业：095100农业推广(专业学位)

试卷内容包括含食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术三门课程，每门课程的考试内容各为50分，总分150分。

一、食品卫生学

(一) 主要内容

1、绪论

食品安全卫生学；食品安全的历史、现状、食品安全卫生学的主要任务。

2、生物性污染与食品安全

了解食品中的生物污染物的种类，掌握细菌污染与细菌毒素、霉菌污染与霉菌毒素、常见的人畜共患病对食品安全的影响及预防对策。

3、环境污染物与食品安全

了解环境污染与食品安全的关系（环境污染物、空气污染、水体污染、土壤污染等）；了解环境污染物污染食品的途径及预防对策。

4、化学污染与食品安全性

了解食品中的化学污染物的种类，掌握农药残留、兽药残留、食品添加剂对食品安全的影响及预防对策。

5、食品中的天然有毒物质

了解食品中的天然有毒物质种类，常见的食品天然有毒物质及预防对策。

6、食品加工过程中的安全与卫生

了解食品加工过程中的安全与卫生问题，动植物食品的安全与卫生问题。

7、食品安全性评价

了解食品安全性评价的原理、方法，掌握食品安全性评价的程序。

8、食品安全管理

了解食品安全管理的有关法律、法规，食品安全管理的原理、方法，食品安全管理及控制体系。

(二) 基本题型

名词解释、填空题、选择题、简单题、论述题

(三) 参考书目

参考书：《食品安全与卫生学》，史贤明主编，中国农业出版社，2003。

二、食品安全管理与法规

(一) 主要内容

1、食品标准与法规的基础知识

了解法律法规的基本概念，了解我国的立法过程和食品法律法规的体系和渊源。掌握食品法律法规的概念、适用范围、食品行政执法与监督。

2、中国的食品法律法规

了解我国食品法律法规的主要内容及其结构，重点掌握《中华人民共和国食品安全法》的主要内容。明确法律法规对食品生产的要求。

3、国际和发达国家食品标准与法规

了解国际食品法律法规的基本概况，掌握其实质性要求；了解有关发达国家食品标准和法律法规体系，

掌握WTO/TBT协定和WTO/SPS协议主要内容。采用国际标准的原则和方法；

4、食品标准知识

了解标准的分类和标准体系；明确标准和标准化的基本概念和基本特征；掌握标准的结构、制定标准的基本原则和一般程序。

5、我国的食品标准

了解食品基础标准；熟悉绿色食品标准、有机食品标准、无公害食品、保健食品标准、辐照食品标准的相关内容。了解食品检验方法标准、食品添加剂标准、食品流通标准。

6、食品质量管理体系

掌握食品良好生产规范（GMP）的内容，了解实施GMP的意义，了解卫生标准操作程序的内容，掌握HACCP体系的七大原理及食品生产中的应用实例。

（二）基本题型

名词解释、填空题、选择题、简单题、论述题

（三）参考书目

参考书《食品标准与法规》，张建新主编，科学技术出版社，2007。

三、食品分析与检测技术

（一）主要内容

1、食品分析的基本知识

了解食品分析采集样品的意义，掌握试样正确采取、制备及预处理等的方法。

2、食品分析的一般方法

了解食品分析中物理分析的基本方法—比重法、折光法与旋光法。要求掌握分析原理及仪器的主要部件构造。

3、食品中一般成分的检验

掌握食品中一般营养成分（水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质、维生素等）的测定原理及方法。

4、食品添加剂的检验

掌握食品中主要添加剂的测定原理及方法。

5、重金属的检验

了解主要的重金属对人体的危害及限量，掌握几种重金属元素常用的测定方法及原理。

6、食品中农药残留量德检验

了解有机氯农药残留量及黄曲霉毒素的检测原理及方法。


（二）基本题型


名词解释、填空题、选择题、简单题、论述题

（三）参考书目

参考书《食品分析》，张水华主编，中国轻工业出版社，2006

提示：可以通过键盘方向键← →来查看上一篇（下一篇）文章！

 [上一篇](#) 河北工程大学2013年硕士研究生招生目录

 [下一篇](#) 河北工程大学自命题科目考试大纲（I）