2020年全国硕士研究生招生考试食品卫生学

考试大纲

Ⅰ．考试性质

　 　食品卫生学考试是为高等院校和科研院所招收硕士研究生而设置的具有选拔性质的全国招生考试科目，其目的是科学、公平、有效地测试考生掌握大学本科阶段食品卫生学的基本知识、基本理论，以及运用食品卫生学的基本原理和方法分析和解决问题的能力，评价的标准是高等学校本科毕业生能达到的及格或及格以上水平，以保证被录取者具有食品卫生学的知识，并有利于各高等院校和科研院所在专业上择优选拔。

Ⅱ．考查目标

　　食品卫生学考试涵盖食品的生物性污染、食品的化学性污染、各类食品的卫生、食品添加剂对食品的污染、食物中毒及其预防、食品生产企业的卫生管理、食品安全性评价。要求考生：

　　1．准确地食品卫生学的有关知识。

　　2．准确、恰当地使用本学科的专业术语，正确理解和掌握学科的有关范畴、规律和技术。

　　3．运用有关原理，解释和论证食品加工生产的技术问题。

Ⅲ．考试形式和试卷结构

**一、试卷满分及考试时间**

　　 本试卷满分为50分，考试时间为60分钟。

**二、答题方式**

　　 答题方式为闭卷、笔试。

**三、试卷内容结构**

　　食品卫生概论约10%

食品的各类污染 20%

各类食品的卫生约20%

食物中毒及其预防约20%

食品生产企业的卫生管理约15%

　　食品安全性评价约15%

**四、试卷题型结构**

　　名词解释 （共计16分，每小题4分）

问答题（共计18分，每小题6分）

论述题（16分）

Ⅳ．考查内容

1.食品卫生概论

2.各类污染物（细菌、霉菌及其毒素、有害金属、有害化合物、容器及包装材料）对食品的污染及其预防

3.食品用洗涤剂和消毒剂、食品添加剂、粮豆及粮豆制品、肉及肉制品、蛋及蛋制品、蔬菜和水果、乳及乳制品、食用油脂、水产品、冷饮食品、水、酒类、调味品、罐头食品的卫生

4.食品生产企业的卫生管理食

5各类食物中毒及其预防

6.食品安全监督管理（监管体制、监督管理的内容、法律和法规）