

农业综合知识三考试大纲

一、考试性质

农业综合知识三考试是农业推广硕士生入学考试科目之一,是由农业推广硕士专业学位教育指导委员会统一制定考试大纲,教育部授权的各农业推广硕士生招生院校自行命题的选拔性考试。考试大纲的制定力求反映农业推广硕士专业学位的特点,科学、公平、准确、规范地测评考生的相关知识基础、基本素质和综合能力。农业综合知识三考试的目的是测试考生的食品加工与安全相关基础知识和食品中危害物的识别、分析检验及预防控制措施及相关法律法规和标准的掌握程度。

二、评价目标

- (1) 要求考生具有较全面的食品卫生学基础知识。
- (2) 要求学生全面掌握食品分析与检验的基本原理和方法。
- (3) 要求考生系统理解和掌握食品安全管理与法规的基本概念和原则。

三、考试内容

农业综合知识三考试由“食品卫生学”、“食品安全管理与法规”和“食品分析与检验”三部分组成。

(一) 食品卫生学

第一部分 食品的生物污染

食品细菌污染的来源、途径,常见腐败菌、致病菌对人体的危害、检验及控制措施;

食品中常见病毒污染的来源、途径、对人体的危害及控制措施；食品中常见寄生虫污染的来源、途径、危害及控制措施；食品中常见霉菌污染的途径、霉菌毒素的产生的条件、影响因素、对人体的危害和控制措施。

第二部分 食品的化学污染

常见的动植物天然有害物质对人体的危害及预防控制原则；重金属、持久性有机污染物等环境污染物污染食品的途径、对人体危害和控制措施；农药、兽药等农用化学物质残留的原因、影响因素、过量摄入对人体的危害及控制措施；食品加工过程产生的有害成分、产生条件、影响因素、对人体的危害和控制措施；食品添加剂的类型、使用原则；食品包装材料对食品的污染、对人体的危害及控制措施。

第三部分 食品的物理污染

食品中主要的物理污染及控制措施；食品企业虫害的来源、入侵途径、对食品安全的影响及控制措施。

第四部分 食物中毒的预防控制

食物中毒的流行病学特点、类型、常见细菌性食物中毒的预防控制措施、常见真菌性食物中毒的控制措施、常见植物性食物中毒的毒性成分和控制措施、常见动物性食物中毒的毒性成分和控制措施。

第五部分 食源性疾病及其预防控制

细菌性传染病的传播途径和预防措施、病毒性传染病的传播途径和预防措施、寄生虫感染性疾病的传播途径和预防措施。

(二) 食品安全管理与法规

第一部分 食用农产品的生产管理

食品安全的概念（中国食品安全法、国际生命科学学会（ILSI）、有机产品、绿色食品和无公害农产品的概念、标识，以及认证法规和标准体系、有机产品、绿色食品和无公害农产品的主要区别。

良好农业规范（GAP）中涉及食用农产品安全的要点和原则、安全用水（农业灌溉与农产品初加工生产用水）、肥料的使用（有机肥、化肥等可能给食用产品带来的安全性问题）、农药的安全使用规范、作物和饲料生产中的安全问题、畜禽养殖（饲料、饮水、设施和环境要求；动物福利）、收获加工及贮存（农药停用期、兽药休药期）、工人健康和卫生、卫生设施（废弃物处理、卫生间）、田地卫生、包装设备卫生、运输、溯源

第二部分 加工过程食品安全管理

良好生产规范（GMP）的概念和内容、卫生标准操作程序（SSOP）的概念和内容、危害分析与关键控制点（HACCP体系）的概念、原理与应用、HACCP、GMP和SSOP的关系、以及针对某一关键控制点（CCP），三者如何协同作用，控制食品安全危害、《GB/T 22000:2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》与HACCP的异同点。

第三部分 食品安全法律、法规与标准

我国食品法律、法规和标准体系及其基本框架、最新版《食品安全法》及其实施条例和配套法规、《农产品质量安全法》及配套法规、现行食品安全与质量标准体系和内容。

（三）食品分析与检验

第一部分 采样与样品处理

采样的原则、方式和不同状态食品的抽样方法、样品制备的原则，以及用水、试剂与

器皿的要求等；各类标准的级别；溶剂提取法、蒸馏法、层析分离法、固相萃取、沉淀法、氮吹法、水解法、酶解法、有机物破坏法等样品前处理的原理、方法及应用特点。

第二部分 分析方法

滴定法、重量法、凯氏定氮法、紫外-可见光谱法、气相色谱法、液相色谱法、原子光谱法（原子吸收与原子荧光）等食品的主要分析检测方法的基本原理及其主要应用方式。

第三部分 分析方法的评价

检出限、定量限、线性范围、回收率、重复性的概念和评价方法。

第四部分 微生物检验

食品中常见微生物的检测方法、方法特点和常用培养基的配制。

第四部分 检验结果的分析

准确度与精密度、误差的来源和分类、随机误差分布规律和有限数据的统计处理、系统误差的检验、提高测定准确度的措施、有效数字的正确表示方法和计算。

四、考试形式和试卷结构

（一）考试时间

考试时间为 180 分钟。

（二）答题方式

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。

（三）试卷满分及考查内容分数分配

试卷满分为 150 分。其中食品卫生学 50 分，食品安全管理与法规 50 分，食品分析与检验 50 分。

(四) 试卷题型比例

食品卫生学知识 50分

填充题： 10空 每空1分 共10分

简答题： 4题 每小题5分 共20分

论述题： 2题，每小题10分，共20分

食品安全管理与法规 50分

填充题： 10空 每空1分 共10分

简答题： 4题 每小题5分 共20分

论述题： 2题，每小题10分，共20分

食品分析与检验 50分

填充题： 10空 每空1分 共10分

简答题： 4题 每小题5分 共20分

论述题： 2题，每小题10分，共20分