

西南林业大学硕士研究生入学考试
《农业综合知识三》-食品加工与安全
考试大纲

第一部分 考试形式和试卷结构

一、试卷满分及考试时间

试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

二、答题方式

答题方式为闭卷、笔试。

三、试卷的内容结构

由食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术三大部分考试内容组成，每一部分各占 50 分。

四、试卷的题型结构

试卷考核内容都按照如下五个题型出题，每部分考核内容均包含名称解释、选择题、判断题、简答题、综合题。

名词解释	10%
选择题	10%
填空题	20%
简答题	20%
综合题	40%

第二部分 考察的知识及范围

考察的知识及范围主要包括以下内容：

一、食品卫生学

- 1、食品生物污染、化学污染、物理污染及其控制
- 2、各类食品的卫生及其管理
- 3、食品添加剂
- 4、食物中毒及其控制

二、食品安全管理与法规

- 1、食品安全法及其实施条例、配套法规
- 2、食品标准知识及我国的重要食品标准
- 3、良好操作规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）
- 4、食品质量保证及保证体系的建立与实施（ISO9000、HACCP、可追溯体系）

三、食品分析与检验

- 1.采样的原则、方式和方法。
- 2.样品前处理的主要方法：溶剂提取法、层析分离法、化学分离法、有机物破坏法的原理、方法及应用特点。
- 3.食品中一般营养成分的分析：水分、碳水化合物、油脂、蛋白质、维生素、矿质元素等的测定原理、测定方法及不同方法的适用范围及操作注意事项。

4. 食品中添加剂的分析与检验：掌握防腐剂、甜味剂、抗氧化剂、着色剂的仪器测定原理；掌握发色剂测定的原理和方法。

四、参考教材

1. 龙玉如主编.《食品安全与质量控制》（第二版），中国轻工业出版社，2017
2. 周权京主编.《食品标准与法规》（第二版），中国农业大学出版社，2017
3. 吴谋成主编.《食品分析与感官评定》（第二版），中国农业出版社，2011