

沈阳农业大学

全国硕士研究生入学考试自命题科目考试大纲

科目代码：341 考试科目：农业知识综合三（食品卫生学）

本考试大纲由食品学院于2014年9月15日通过。

一、考试性质

食品卫生学考试是为沈阳农业大学食品学院食品加工与安全专业招收硕士研究生而设置的具有选拔性质的统一入学考试科目，其目的是科学、公平、有效地测试学生掌握大学本科阶段食品卫生与安全课程的基本知识、基本理论，以及运用其基础理论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相关专业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安全学科的基本素质，并有利于其他高等院校和科研院所相关专业的择优选拔。

二、考查目标

要求考生掌握食品卫生与安全的基本概念、二者的区别和联系；掌握食品中主要污染物，包括生物性和非生物性污染的种类、性质、对食品的污染情况、引起人体不良反应的机理及预防措施。掌握食品腐败变质的定义、原因、食品腐败变质的化学过程、产物和鉴定指标。掌握各种防止食品腐败变质技术措施的原理、方法、对食品的营养价值影响及其卫生学意义。掌握食品添加剂的卫生要求和食品添加剂使用卫生标准、及食品添加剂的生产和管理。掌握食物中毒、食源性疾病的概念和基本要素；食物中天然存在的有害物质的性质、危害、预防措施。掌握食品卫生与安全管理的相关制度和办法。

三、适用范围

本考试大纲适用于沈阳农业大学食品学院食品加工与安全（专业学位）的研究生入学考试，主要包括以下研究方向：

1. 果蔬食品质量与安全
2. 畜产食品质量与安全
3. 食品安全控制
4. 粮油食品质量与安全

四、考试形式和试卷结构

（一）试卷满分及考试时间

食品卫生学试卷满分 50 分，与食品安全管理与法规、食品分析与检验技术合计满分为 150 分，考试时间一共 180 分钟。

（二）试卷内容结构

1. 生物性污染 10 分 2. 化学污染 10 分 3. 食品的腐败变质 10 分 4. 食品添加剂使用卫生标准 5 分。 5. 食源性疾病和食物中毒 5 分。 6. 食品加工过程产生的毒素 5 分。 7. 食品卫生与安全管理的制度和方 5 分

（三）试卷题型结构及分值比例

填空 10 分，简答 30，论述 10 分。

五、考查内容

1. 生物性污染 主要包括细菌对食品的污染和预防、霉菌及其毒素对食品的污染和预防及畜禽疫病的污染和预防。

2. 化学污染 主要包括化肥的污染、农药的污染、兽药的污染、有害金属污染、N-亚硝基化合物、多环芳族化合物、食品容器包装材料设备的食品卫生及食品添加剂的实用要求及卫生管理。

3. 食品的腐败变质 食品腐败变质的定义、原因、食品腐败变

质的化学过程、产物和鉴定指标，各种防止食品腐败变质技术措施。

4. 食品添加剂使用卫生标准

5. 食源性疾病和食物中毒的概念、特点、分类及食源性疾病的
一般预防方法。

6. 食品加工过程产生的毒素

7. 食品卫生与安全管理的相关制度和办法

六、本校本科生教学用书

《食品卫生学》，何计国主编，中国农业大学出版社，2003.1。