

中国农业科学院
2025 年硕士研究生招生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(食品与营养)

一、考查目标

《农业知识综合三》(食品与营养)考查内容包括**食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术**等学科。要求考生比较系统地理解和掌握本领域基本概念、基础理论和基本方法，能够运用基本原理和方法分析、判断和解决有关实际问题。

二、适用范围

适用于报考全日制和非全日制**食品与营养**硕士（农业硕士食品加工与安全领域）的考生。

三、考试形式和试卷结构

1. 试卷满分及考试时间

本试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

2. 答题方式

闭卷、笔试。

3. 试卷内容结构

食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术三部分内容各占 50 分。

四、考试大纲

《食品卫生学》（50 分）

1. 食品的生物性污染及其控制

1.1 食品的微生物污染及其控制

1.2 食品的霉菌及其真菌毒素污染及其控制

1.3 食品传播的病毒、寄生虫危害及其控制

2. 食品的化学性污染及其控制

2.1 常见动植物天然有害物质的种类、危害及其控制

2.2 常见食品外源性污染物的来源、种类、危害及其控制

3. 食品的物理性污染及其控制

3.1 食品主要异物的种类和控制措施

3.2 放射性物质对食品的污染及其控制

4. 食物中毒及其控制

5. 食源性疾病及其预防控制

6. 食品毒性的研究方法与作用机理

《食品安全管理与法规》（50 分）

1. 食品安全的定义和内涵，影响食品安全的主要因素
2. 食品安全性评价的程序、原则、试验方法及结果判定
3. 食品安全保障体系的构成
4. 《食品安全法》《农产品质量安全法》及其配套法规的核心要义
5. 食品安全标准体系的架构和作用
6. 食品生产过程的安全管理及食品流通和服务环节的安全质量控制
7. 产品认证（有机产品、绿色食品等）及生产体系认证（GAP、HACCP、GMP、SSOP）的内涵及其应用
8. 食品安全监管机构和制度

《食品分析与检验技术》（50 分）

1. 食品分析检验的内容和主要方法
2. 食品分析采样原则和方法
3. 传统和现代样品前处理方法的原理特点和应用
4. 分析方法学主要评价指标及其含义
5. 食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物等六大营养要素的主要分析方法及其原理
6. 防腐剂、着色剂、甜味剂等主要食品添加剂的分析
7. 食品中农药、兽药、真菌毒素、致病微生物等主要污染物的分析
8. 食品质量安全快速检测技术主要原理