

华南农业大学 2026 年硕士研究生招生考试初试科目

《食品基础知识综合（713）》考试大纲

命题方式	招生单位自命题	科目类别	初试
满分	150		
<p>考试性质</p> <p>《食品基础知识综合（713）》是为招收食品与营养专业学位硕士研究生而设置的选拔考试科目。考试对象为参加全国硕士研究生招生考试初试，报考食品与营养专业的考生。</p>			
<p>考试方式和考试时间</p> <p>采用闭卷笔试形式，试卷满分为 150 分，考试时间为 3 小时。</p>			
<p>试卷结构</p> <p>填空题，选择题，判断题、问答题</p>			
<p>考试内容和考试要求</p> <p>食品卫生学（50 分）</p> <p>第一部分：参考书目</p> <p>《食品卫生学》，柳春红主编，中国轻工业出版社，2021</p> <p>第二部分：主要内容</p> <p>主要内容包括食品污染及其预防，各类食品的主要卫生问题，食品添加剂，食源性疾病（包括食物中毒）及其预防，食品安全监督管理。运用食品卫生学的理论知识分析和解决实际问题。</p> <p>填空题，选择题，判断题、问答题</p> <p>食品安全管理与法规（50 分）</p> <p>第一部分：参考书目</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>（2）王世平主编，食品标准与法规（第二版），科学出版社，2017</p> <p>第二部分：主要内容</p> <p>食品安全标准，食品质量与管理，食品安全与管理，食品市场准入制度与食品许可证，食品安全风险评估，食品召回及追溯，食品认证（包括无公害农产品认证、绿色食品认证、有机食品认证）等。</p> <p>第三部分：基本题型</p> <p>填空题、选择题、判断题、问答题</p> <p>食品分析与检测技术（50 分）</p> <p>第一部分：参考书目</p>			

<p>《食品分析》（第 3 版），王永华主编，中国轻工业出版社，2017</p> <p>第二部分：主要内容</p> <p>食品分析的基本知识（样品的采集、制备和保存，样品预处理、实验方法的评价及数据处理等），食品中一般营养成分的分析（水分、灰分、矿物质、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质、氨基酸、维生素等），食品中添加剂的测定（甜味剂、防腐剂、护色剂、漂白剂、着色剂等）。</p> <p>第三部分：基本题型</p> <p>填空题，选择题，判断题、简答题、计算题</p>
备注