食品加工与安全综合知识

集美大学2024年硕士研究生入学考试自命题考试大纲

考试科目代码:[824]

考试科目名称:食品加工与安全综合知识

一、考核目标

（一）考查考生对食品加工与安全的基本理论、基本内容、基本特点的掌握程度。

（二）考查考生运用食品加工与安全的基本理论解决实际生产问题的能力。

二、试卷结构

（一）考试时间：180分钟，满分：150分。

（二）题型结构

1、名词解释题：约30分；

2、简答题：约50分；

3、论述题：约70分。

三、答题方式

闭卷笔试。

四、考试内容

（一）“中华人民共和国食品安全法”部分，20%（约30分）

1、食品安全的范畴

考试内容：食品安全风险监测和评估、食品安全标准、食品生产经营、食品检验和食品进出口管理。

考试要求：

[1]掌握食品安全法的适用范围；

[2]掌握食品安全风险监测和评估、食品安全标准的性质与内容；

[3]掌握食品安全法对食品生产经营、食品检验、食品进出口的安全管理规范。

2、食品安全的监管与法律责任

考试内容：食品安全事故处置、监督管理、法律责任。

考试要求：

[1]掌握各级政府食品安全监督管理部门的职责与权限；

[2]掌握食品安全事故处置措施；

[3]掌握违反食品安全法的各种行为应承担的法律责任。

（二）“食品加工中的安全控制”部分，30%（约45分）

1、卫生标准操作程序（SSOP）

考试内容：卫生标准操作程序内容、卫生监控与记录、卫生标准操作程序和卫生标准操作记录的编制。

考试要求：

[1]掌握食品安全危害及其预防措施；

[2]掌握卫生标准操作程序的内容；

[3]掌握卫生标准操作程序文件（SSOP文件）的含义、特点和编制原则与要求。

2、良好操作规范（GMP）

考试内容：良好操作规范基本原理、各类食品加工的GMP要素。

考试要求：

[1]掌握良好操作规范（GMP）的概念、分类；

[2]掌握食品GMP的内容、要素和基本原则；

[3]掌握保健食品、肉与肉制品、乳制品、速冻食品、饮料与瓶装水、水产品加工的GMP要素。

3、危害分析与关键控制点（HACCP）

考试内容：危害分析与关键控制点（HACCP）基本原理、水产品的HACCP、畜禽肉加工的HACCP。

考试要求：

[1]掌握危害分析与关键控制点（HACCP）的概念、基本原则、HACCP计划的模式；

[2]掌握制定HACCP计划的程序与条件、方法与步骤；

[3]掌握水产品、畜禽肉加工HACCP体系构建的一般方法。

（三）“食品工艺学”部分，50%（约75分）

1、食品加工基础

考试内容：食品加工原料、食品加工的物性基础、食品加工的化学基础、食品加工的生物学基础、食品的腐败变质及其控制。

考试要求：

[1]掌握食品原料的分类、特征、加工特性、安全生产与控制；

[2]掌握食品的主要形态、物理性质、流变性、质构特征，及其热、电和光学特性；

[3]掌握食品的化学组成、贮藏加工中的化学变化；

[4]掌握引起食品腐败变质的因素和控制措施。

2、食品加工和保藏技术

考试内容：食品的脱水与干制、加热与杀菌、冷藏与冷冻、腌制与熏制、化学保藏、辐照保藏。

考试要求：

[1]掌握食品干制保藏、罐藏、低温保藏、腌制与熏制、化学保藏、辐照保藏的基本原理、优缺点；

[2]掌握食品脱水与干制、加热与杀菌、冷藏与冷冻、腌制与熏制、化学保藏、辐照保藏工艺过程中的食品品质变化机制和控制措施。

3、各类食品的加工

考试内容：乳及乳制品加工、肉制品与蛋制品的加工、果蔬制品的加工、谷物的加工、植物油料的加工、水产品加工。

考试要求：

[1]掌握各类食品原料、产品的特性；

[2]掌握各类产品的加工工艺。

4、食品有效成分的高效分离与精制

考试内容：超微粉碎与微胶囊技术、超临界萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术。

考试要求：

[1]掌握超微粉碎与微胶囊技术、超临界萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术的概念、基本原理、优缺点；

[2]掌握超微粉碎与微胶囊技术、超临界萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术的基本设备与工艺流程。

五、主要参考书目

（一）《中华人民共和国食品安全法》，2021年修订。

（二）《食品加工中的安全控制》，夏延斌、钱和、易有金主编，中国轻工业出版社，2020年，第三版。

（三）《食品工艺学》，朱蓓薇、张敏主编，科学出版社，2018年版。