　　“农业知识综合三 ”课程参考书如下：

　　参考书目

　　考试大纲

　　《农业知识综合三》-农业机械化

　　《工程力学》工程硕士考试大纲

　　参考教材

　　《简明工程力学教程》江南大学力学教研室 编

　　一、理论力学

　　（1）静力学的基本概念和物体的受力分析

　　刚体、力和力系、合力与分力、力的内、外效应，平衡、约束和约束反力。静力学公理、力多边形法则、分离体和受力图。

　　（2）平面力系的简化与平衡

　　力在轴上的投影、合力投影定理，力对点之矩、力线平移定理、合力矩定理、主矢和主矩、力偶、力偶矩、平面力偶系的简化、平面力系的简化、平面力系的平衡条件及方程、平衡方程的应用、物系的平衡、静定与静不定的概念、滑动摩擦及其平衡问题。

　　（3）空间力系

　　力在空间直角坐标系的轴上的投影、力对轴之矩。

　　二、材料力学

　　（1）材料力学（变形固体力学）的基本概念

　　材料力学的性质和任务，力的内效应，变形固体（金属材料）及其基本假设，内力，截面法，应力，应变，杆件的基本变形形式。

　　（2）轴向拉伸与压缩

　　受力特点与变形特点，内力（轴力）图，横截面上的正应力及斜截面上的应力，单向虎克定律，泊松比，变形计算和简单杆系的节点位移计算，金属材料的拉压力学 性能，简单拉（压）杆系的静不定问题及其变形图，拉（压）杆的正应力强度条件及其强度计算，安全系数和许用应力，应力集中的概念。

　　（3）剪切与挤压

　　剪切与挤压的有关概念，剪切与挤压的实用应力计算与强度计算。

　　（4）圆轴扭转

　　受力特点和变形特点，外力偶矩的换算及扭矩图，纯剪切与剪切虎克定律，剪应力互等定律，横截面上的剪应力的计算公式及其分布规律，剪应力强度条件和刚度条件以及其应用，提高轴的强度和刚度的主要措施。矩形等非圆截面的扭转剪应力的分布规律。

　　静矩，形心，惯性矩与惯性积，极惯性矩，平行轴定理，常用截面图形的惯性矩

　　（5）弯曲内力

　　平面弯曲的概念，梁的计算简图，梁的内力，内力方程和内力图，用q、Fs、M之间的微分关系绘制Fs、M图。

　　（6）弯曲应力

　　对称弯曲梁的横截面上的弯曲正应力计算及其分布规律，弯曲正应力强度条件，弯曲剪应力及其强度条件，提高梁的弯曲强度的主要措施。

　　（7）组合变形

　　组合变形的概念，弯曲与扭转的组合。

　　（8）压杆稳定

　　压杆稳定的有关概念，临界力，欧拉公式，两端铰支及其他支承条件下的杆件临界力的计算，临界应力与柔度，临界应力总图(欧拉公式适用范围),压杆稳定性的校核。

　　三、基本要求

　　（1）熟练分析单个构件或简单的受力物系受力状况，并能正确绘制相应的受力图。

　　（2）熟练掌握平面受力系统或构件的平衡方程及其应用和平面力系的简化，物体系统的平衡。

　　（3）熟练掌握变形固体力学的主要基本概念（应力、应变等）和处理内力的基本方法--截面法。

　　（4）熟练掌握常用金属材料拉（压）力学性能的表示参数。

　　（5）熟练掌握杆件在各基本变形下的内力图的绘制及横截面上的应力计算公式及其分布规律，会应用相应的强度条件对杆件进行强度计算。

　　（6）掌握杆件在各基本变形下的变形表征参数及其计算公式并会进行刚度计算。

　　（7）熟练掌握杆件弯曲与扭转组合变形的强度计算。

　　（8）熟练掌握压杆稳定的基本概念，熟练掌握三类压杆的临界应力计算公式。

　　《机械设计》考试大纲

　　参考书目

　　1. 濮良贵、纪名刚主编，机械设计（第八版），高等教育出版社，2006

　　2. 邱宣怀主编，机械设计（第四版），高等教育出版社，1996

　　复习内容：

　　1. 了解机械设计的基本内容与过程，熟悉机械设计应满足的基本要求，掌握机械零件的失效形式与设计准则，了解机械设计中的常用材料与选材原则。

　　2. 理解机械零件疲劳强度与寿命的基本概念,掌握两种疲劳极限应力线图,熟悉影响零件疲劳极限的因素与提高零件疲劳强度的措施。掌握接触强度与接触应力的基本概念。

　　3. 了解摩擦、磨损与润滑的基本概念,了解摩擦、磨损的机理和基本类型。理解流体动力润滑、流体静力润滑的基本概念与原理。

　　4. 了解机械设计中常用的螺纹连接方法各自的特点与适用场合。了解预紧与防松的目的，理解防松的原理以及控制预紧力的方法。掌握螺纹连接的设计与强度计算方法；掌握平键连接的设计与强度验算方法。

　　5. 了解键连接的类型和应用，理解键连接的工作原理、结构形式和失效形式。掌握平键连接的强度计算方法。了解花键连接的类型、特点和应用。了解型面连接、胀紧连接的工作原理、特点和应用。

　　6. 了解机械设计中常用传动形式(包括:带传动、链传动、齿轮传动、蜗杆传动等)的特点与适用场合,理解各种传动装置的失效形式、常用材料、设计准则。掌握各种传动装置的受力分析。掌握机械设计中常用传动（包括：带传动、链传动、齿轮传动、蜗杆传动等）的设计内容、设计过程、设计方法，以及相应结构设计。

　　7. 了解滚动轴承与滑动轴承的基本类型与特点、适用场合,熟悉滚动轴承的代号。掌握滚动轴承的失效形式，正确理解滚动轴承的基本额定寿命，基本额定动载荷和基本额定静载荷的概念，掌握滚动轴承的当量动载荷及承载能力的计算，能根据要求进行滚动轴承的组合分析与设计。

　　8. 理解转轴、心轴和传动轴的载荷和应力特点，理解轴的结构设计方法，掌握轴上零件的轴向与周向定位的方法及其特点，明确轴结构设计中应注意的问题以及提高轴承载能力的措施。掌握轴的强度计算方法，分清各自的计算特点和适用场合。

　　《农业机械与设备》考试大纲

　　参考书：《农业机械学》 上、下册 南京农业大学主编,中国农业出版社出版

　　耕作机械部分主要掌握耕地的农业技术要求，传统耕作方法和少耕法，耕地机械分类，土壤的物理力学性质及其与土壤耕作的关系，了解铧式犁犁体理论，了解悬挂机组参数选择，能进行悬挂犁的受力分析，了解犁耕阻力的影响因素，能比较牵引犁、悬挂犁、半悬挂犁三种机组的主要特点；整地机械部分主要掌握整地的和农业技术要求，了解圆盘耙、齿耙、镇压器的类型，基本构造和工作原理；种植机械部分主要掌握播种的农业技术要求和方法，了解种子的物理机械特性，熟悉播种机的一般构造和使用方法，熟悉常用排种器的结构、工作原理和特点，熟悉开沟器和输种管的类型特点，了解肥料的种类、物理力学特性和施肥方法，掌握水稻种植的农业技术要求，了解水稻工厂化育秧特点及设备，熟悉水稻直播机、水稻插秧机的基本构造和工作原理，了解水稻种植机械化发展现状与趋势；田间管理机械部分要求了解防治病虫草害的意义、施药方法，了解国内外植物保护的主要方法，熟悉机动喷雾机的构造和工作过程，熟悉喷雾法的各种喷头结构及其雾化原理，了解农田灌溉的方法和特点，熟悉喷灌、滴灌机械的工作原理，了解排灌系统组成，熟悉农用水泵的分类、构造和工作原理；谷物收获机械部分要求了解收获的农业技术要求、谷物收获方法和谷物收获机械化现状，熟悉谷物联合收获机的类型、工作过程和主要构造特点，熟悉谷物脱粒装置的种类、构造、工作过程和工作原理，了解滚筒参数与脱粒工作的关系，熟悉谷粒的分离方法与原理，了解清粮装置的种类、构造和工作原理，了解筛子的运动参数与尺寸确定方法，熟悉气流清选原理。

　　《农业知识综合三》-农业信息化

　　“计算机程序设计”科目考试大纲

　　本科目参考书：

　　《新编Visual Basic 程序设计教程》；主编：牛又奇；苏州大学出版社

　　本科目考察考生的程序设计能力。考生应对程序的设计、编制、调试等方法有清晰了解。掌握结构化程序设计的基本方法，即“自顶向下，逐步求精”的程序设计方法。了解程序设计语言的概念，了解程序设计语言的发展历程，了解程序设计语言的各组成成分：数据成分、运算成分、控制成分、传输成分。科目考核的语种为Visual Basic。

　　本科目的具体内容：

　　一 、 Visual Basic导论

　　1. 了解VB是基于Windows环境的编程工具

　　2. 理解VB的事件驱动编程机制

　　3. 理解对象的概念、对象属性和方法的概念

　　二 、 程序设计与算法

　　1. 了解程序的输入、处理和输出

　　2. 理解算法的概念、算法的描述方式、算法的结构

　　三 、 常用控件与界面设计

　　1. 理解窗体的属性、方法和事件的概念

　　2. 掌握窗体最重要的属性、方法和事件

　　3. 理解控件的概念

　　4. 掌握Visual Basic最重要的控件的最常用的属性、方法和事件

　　四 、 数据、表达式与简单程序设计

　　1. 理解过程和概念，能区分事件过程和通用过程

　　2. 理解模块的概念

　　3. 掌握Visual Basic 的代码书写规范

　　4. 了解数据类型的意义，了解VB支持的12种数据类型及整形的存储大小和取值范围

　　5. 理解常量的概念和分类，掌握常量的定义方式

　　6. 理解变量的概念，掌握变量的定义方式，理解变量的作用域概念

　　7. 掌握算术运算符和算数表达式的使用

　　8. 掌握关系运算符和关系表达式的使用

　　9. 掌握逻辑运算符和逻辑表达式的使用

　　10. 掌握各种运算符的运算规则和优先次序

　　11. 掌握VB赋值语句的写法

　　12. 掌握不同数据类型数据的赋值规则

　　13. 理解公共函数的意义

　　14. 掌握最常用的算术函数、字符函数、转换函数、日期函数的功能和用法

　　15. 掌握格式化函数Format的使用方法

　　16. 掌握Inputbox函数的使用方法

　　17. 掌握Msgbox函数的使用方法

　　五 、 选择分支与循环

　　1.掌握If结构和Select—Case两种分支结构语句的语法规则并能灵活运用

　　2. 掌握Do循环结构和For循环结构的语法规则并能灵活运用

　　六 、 数组

　　1. 理解数组的概念

　　2. 掌握数组的定义方式

　　3. 掌握对数组元素的赋值方式

　　4. 掌握数组元素的输出方式

　　5. 掌握数组元素的引用方法

　　“数据库技术与应用”科目考试大纲

　　参考书目：《数据库系统概论简明教程》 高等教育出版社 王珊

　　数据库技术是信息基础设施的核心技术和重要基础，本科目考察考生基于数据库技术进行数据管理的能力。考生应对关系数据库系统的基本概念有清晰的了解，掌握基于标准SQL的数据定义子语言进行建库的基本操作，基于标准SQL的数据查询子语言对数据库进行数据更新操作和数据查询操作的基本技能。了解数据库技术的发展历程，了解数据模型、数据库安全性和完整性、数据库设计方法和步骤、数据库恢复和并发控制等基础理论知识。

　　本科目的具体内容：

　　一 数据库概述

　　1、了解数据管理技术的产生和发展的背景，以及进展情况；

　　2、了解数据模型的基本概念、组成要素和主要的数据模型，

　　3、了解概念模型的基本概念及其主要建模方法ER方法；

　　4、理解关系数据模型的相关概念、数据库系统三级模式的体系结构；

　　二 关系数据库

　　1、了解关系数据结构及其定义；

　　2、理解关系的三类完整性约束的概念；

　　3、掌握关系代数中的各种运算（包括并、交、差、选择、投影、连接、及广义笛卡尔积），能够使用这些语言完成各种数据操纵。

　　三 关系数据库标准语言SQL

　　该小节内容为考查重点，需要牢固掌握各标准SQL语句的正确语法结构，特别是掌握SQL语言强大的查询功能，能够熟练使用SQL完成以下操作：

　　1、创建数据库、表、索引和视图；

　　2、使用SQL对数据库进行各类查询操作（单表查询，连接查询，嵌套查询，集合查询）

　　3、使用SQL对数据库进行更新操作（插入数据，修改数据，删除数据）。

　　四 数据库安全性和完整性

　　1、了解什么是数据库的安全性问题，理解数据库管理系统实现数据库安全性控制的常用方法和技术。

　　2、了解什么是数据库的完整性，理解用SQL语言定义关系模式的完整性约束条件。

　　五 关系数据理论与数据库设计

　　1、了解什么是一个"不好"的数据库模式，什么是模式的插入异常和删除异常；

　　2、理解规范化理论的重要意义；

　　3、了解数据库设计的重要性和数据库设计在信息系统开发和建设中的核心地位；

　　4、了解数据库设计方法和步骤。

　　六 数据库恢复技术和并发控制

　　1、理解事务的基本概念和事务的ACID性质；

　　2、了解数据库恢复技术的重要性，以及针对不同的故障类型，数据库的恢复策略和方法；

　　3、了解的数据库并发控制技术的必要性和重要性。

　　“网络技术与应用”考试大纲

　　主要参考书目：

　　《计算机网络技术与应用简明教程》，田增国等。清华大学出版社

　　基本要求：

　　1．掌握数据通信基础知识，熟练掌握计算机网络的基本概念、体系结构与分类标准；

　　2．熟练掌握局域网体系结构和介质访问控制方法；

　　3. 熟练掌握常用局域网的网络设备及组网技术；

　　4．熟练掌握Internet工作原理、各种接入技术和常用服务；

　　5．掌握网站基本架构及相关技术，了解具体应用；

　　6．了解网络管理的机制与方法，掌握计算机网络安全和信息安全的概念及各项技术，了解防火墙等安全机制的原理和作用；

　　复习内容

　　一、 数据通信基本知识

　　1． 传输介质及特性。

　　2． 模拟传输与数字传输。

　　3． 多路复用。

　　4． 数据交换方式。

　　二、 计算机网络的基本概念

　　1． 计算机网络的定义与分类。

　　2． 网络体系结构与协议的基本概念。

　　3． 广域网、局域网与城域网的分类、特点与典型系统。

　　4． 网络互联技术与互联设备。

　　三、 局域网应用技术

　　1． 局域网分类与介质访问控制方式。

　　2． 局域网体系结构。

　　3． 局域网的组网方法。

　　四、 Internet基础

　　1． Internet的基本结构与工作原理。

　　2． Internet的各种接入技术。

　　3． Internet网络基本服务。

　　五、 网络安全技术

　　1． 信息安全的基本概念。

　　2． 网络管理的基本概念。

　　3． 网络安全策略。

　　4． 加密与认证技术。

　　5． 防火墙等安全技术的基本概念。

　　六、网站构建及应用

　　1、网站基本架构

　　2、相关技术

　　《农业知识综合三》-食品加工与安全

　　食品卫生学考试大纲

　　食品卫生与检验以食品微生物检验部分为主，通过本课程的教学，要求学生了解食品卫生与检验在现代食品生产、贸易、消费中的地位和作用；了解国外食品卫生与检验的概况和发展趋势；学习食品卫生与检验的原理与方法；掌握卫生检验的理论知识和实验技能；掌握食品卫生与检验知识体系中的思维方法和一般规律。

　　绪论：

　　1．食品卫生检验的发展概况

　　2. 食品卫生检验的主要内容

　　3. 食品卫生检验的任务和意义

　　要求：了解食品卫生检验的发展概括，理解食品卫生检验的任务和意义，掌握食品卫生检验的主要内容。

　　第一章 食品污染及其预防

　　1．食品的微生物污染及其预防

　　2．食品的化学性污染及其预防

　　本要求：了解食品污染的主要来源及预防控制方法,食品微生物污染的途径和预防控制的措施

　　第二章 食品卫生微生物检验方法介绍

　　1. 食品理化检验方法介绍

　　2. 食品微生物检验方法介绍

　　要求：了解食品卫生检验的基本原理和仪器分析方法，掌握微生物检验的传统方法和现代生物技术检验方法。

　　第三章 食品卫生检验样品的采集与预处理

　　1. 样品采集的原则

　　2. 采样程序与采样方法

　　3. 样品的预处理

　　要求：了解样品采集的原则，理解采样程序和采样方法，掌握样品预处理的方法。

　　第四章 食品的微生物污染及食源性疾病

　　1. 食品的细菌污染与腐败变质

　　2. 霉菌及其毒素对食品的污染及其预防

　　3. 食源性疾病的概念和特点

　　4. 食源性疾病的分类

　　要求：了解食源性疾病的分类，理解食源性疾病的概念和特点，掌握细菌、真菌及其毒素污染食品引起的腐败变质及其预防措施。

　　第五章 食品卫生细菌学

　　1. 微生物检验指标（菌落总数、大肠菌群MPN）

　　2. 致病性杆菌及其检验（沙门氏菌、致病性大肠杆菌、志贺氏菌）

　　3. 致病性球菌及其检验（葡萄球菌、链球菌）

　　4. 其他细菌的检验（肉毒梭菌、蜡状芽孢杆菌）

　　要求：了解微生物检验的指标，掌握微生物检验指标、致病性杆菌、致病性球菌的微生物学特点、检验方法、致病性及其预防控制措施。

　　第六章 食品卫生真菌学检验

　　1. 常见产毒霉菌的鉴定

　　2. 霉菌毒素的检验（黄曲霉毒素）

　　要求：了解常见产霉菌的特征及其鉴定方法、掌握霉菌毒素的致病性和检验方法。

　　第七章 介食物传播的寄生虫检验

　　1. 介食物传播的寄生虫概述

　　2. 绦虫的生活史及其检验

　　3. 蛔虫的生活史及其检验

　　4. 旋毛虫的生活史及其检验

　　5. 肝吸虫的生活史及其检验

　　6. 肺吸虫的生活史及其检验

　　7. 姜片虫的生活史及其检验

　　教学要求：了解介食物传播的寄生虫的生活史及其形态特点、掌握寄生虫

　　识别的方法。

　　第八章 食品病毒学检验

　　1. 食品与水中的病毒

　　2. 食品中病毒的传染及致病作用

　　3. 病毒样品的采集与处理

　　4. 食品病毒的分离

　　5. 食品病毒的鉴定

　　要求：了解介食物传播的病毒特点，掌握病毒样品采集、分离、鉴定的方

　　法。

　　第九章 几种食品的卫生检验

　　1. 肉与肉制品的检验

　　2. 乳与乳制品的检验

　　要求：了解一般食品卫生检验的内容，掌握肉制品、乳制品卫生检验的方法。

　　《食品安全管理与法规》考试大纲

　　教材及主要参考书

　　教 材：《食品安全控制技术》，贾英民主编，中国农业出版社，2006年。

　　《食品标准与法规》，胡秋辉、王承明编著，中国计量出版社，2006年。

　　参考书：《食品安全控制技术》，李波主编，中国计量出版社，2007年。

　　《食品标准与法规》，艾志录、鲁茂林编著，东南大学出版社，2006年。

　　I 课程性质与设置目的、要求

　　（一）课程的性质和特点

　　食品安全管理与法规是高等农业院校食品质量安全管理的专业基础课之一，主要目的是要学生了解国内外食品安全的现状，学习“从农田到餐桌”全程控制食品安全的理论体系与方法、，掌握食品质量安全体系的基本概念，原理和方法，以及相关的法律法规，为有关课程的学习和毕业后从事本专业工作奠定比较牢固的基础知识。

　　（二）课程的基本要求

　　通过本课程的学习，能够掌握影响食品安全的各种生物性危害，化学性危害和物理性危害因素及其控制方法，掌握GMP、SSOP、HACCP、的原理和建立方法、ISO9000系列标准和食品风险分析理论，达到从“农田到餐桌”的全程质量控制的目的，掌握并能应用食品的相关的法律法规。

　　（三）本课程与相关课程的关系

　　本课程既要重视理论，但是更要重视实用，是以食品化学、食品微生物学、食品生化、食品原料学、食品卫生学、食品加工工艺学、食品标准、食品质量管理学等等学科有机结合的一门专业基础课程，要求自学者具有相关的食品生物化学、食品化学、食品工艺学等基础学科和专业基础课程的知识。

　　Ⅱ 课程内容与考核目标

　　第一章 绪论

　　第一节 国内外食品安全控制现状

　　重点：目前食品安全存在的问题

　　第二节 食品安全发展趋势

　　第三节 重点：我国食品安全面临的主要问题.

　　了解：国内外食品安全控制现状和发展趋势，各种典型的食品安全事件；

　　理解：食品风险分析，食品安全问题的产生的严重后果，食品安全的重要性；

　　掌握：我国目前食品安全有哪些问题，有哪些食品安全控制体系。

　　第二章 良好操作规范GMP

　　第一节 GMP国内外应用现状

　　重点：GMP的概念

　　第二节 原材料采购、运输的卫生要求

　　1．采购原材料的要求

　　2．运输工具(车厢、船仓)卫生要求

　　3．原料贮存要求

　　重点：原料的验收与标准

　　第三节 工厂设计与设施的卫生要求

　　1．工厂选址，设计与结构

　　2．工艺流程与厂区布置

　　3．给排水系统

　　4．设备、工器具及管道

　　5．通风与照明设施

　　6．车间应有防鼠

　　7．防蚊蝇、防尘设施

　　重点：工厂选址，厂区布置与工艺流程

　　第四节 工厂的卫生管理

　　1．卫生管理机构

　　2．设备维修与保养

　　3．清洗和消毒

　　4．有毒有害物管理

　　5．人体健康管理。

　　重点：卫生管理

　　第五节 生产过程的卫生要求

　　1．原材料处理、半成品处理和加工

　　2．包装材料和容器的清洗、消毒

　　3．成品储存

　　重点：原材料处理、半成品处理和加工、包装材料和容器的清洗、消毒

　　第六节 卫生和质量检验的管理

　　1．食品厂的检验室要求

　　2．检验人员要求

　　3．检验制度和检验方法

　　4．检验设备的校谁

　　重点：检验人员要求，检验标准与制度。

　　第七节 成品贮存、运输的卫生要求

　　1．成品贮存库要求

　　2．成品存放要求

　　重点：成品存放要求

　　第八节 个人卫生与健康的要求

　　1．从业人员(包括临时工)的健康检查

　　2．从业人员的培训

　　重点：食品从业人员的要求

　　了解：GMP国内外应用现状；

　　理解：GMP原理与实施方法；

　　掌握：GMP的基本概念和所包括的基本内容。

　　第三章 卫生标准操作程序SSOP

　　第一节 SSOP概述

　　1．主要内容：SSOP的概念和内容

　　2．SSOP与GMP、HACCP的关系

　　重点：SSOP的概念

　　第二节 SSOP原理与应用

　　1．水（冰）的安全

　　2．食品接触表面的清洁

　　3．防止交叉污染

　　4．手的清洗/消毒及卫生间设施

　　5．防止外部污染

　　6．有毒化学物质的标记、贮存和使用

　　7．员工健康状况的控制

　　8．虫害的防治。

　　重点：水（冰）的安全，食品接触表面的清洁，手的清洗/消毒及卫生间设施。

　　了解：SSOP的在食品安全控制中的地位和作用；

　　理解：SSOP原理与实施方法；

　　掌握：SSOP的基本概念、原理和所包括的基本内容。

　　第四章HACCP建立与实施过程

　　第一节 HACCP原理

　　1．HACCP的起源与概念

　　2．HACCP的前提条件

　　重点：HACCP的基本原理

　　第二节 危害分析与预防控制措施

　　1．生物性危害

　　2．化学性危害

　　3．物理性危害

　　4．显著危害的确定方法

　　重点：什么是显著危害，显著危害的确定方法

　　第三节 确定关键控制点

　　1．关键控制点的概念

　　2．CCP判断树

　　重点：CCP判断树。

　　第四节 建立关键限值

　　1．关键限值的概念

　　2．关键限值的确定方法

　　3．操作限值

　　重点：关键限制的确定方法

　　第五节 关键控制点的监控

　　1．监控的方法

　　2．监控人员的要求

　　重点：监控的要求

　　第六节 纠正措施

　　1．制定纠偏行动计划

　　2．不合格品的处理

　　重点：基本概念，PDCA循环

　　第七节 记录的保存

　　1．记录要求

　　2．记录保存时间

　　重点：记录的保存时间

　　第八节 验证程序

　　1．验证

　　2．确认

　　重点：验证与确认的区别

　　了解：HACCP在食品安全控制中的地位和作用，发展历史，前提条件；

　　理解：HACCP的7个原理和实施过程；

　　掌握：HACCP的原理1-5，危害分析表，HACCP判断树，关键限值等的基本概念和所包括的基本内容。

　　第五章 ISO 系列标准

　　第一节 ISO9000族标准发展进程

　　1．ISO9000族标准发展进程

　　2．ISO9000族标准国内外应用概况。

　　重点：ISO9000族标准的核心标准构成

　　第二节 八项质量管理原则

　　1．以顾客为关注焦点

　　2．系统的管理方法

　　3. 领导作用

　　4．持续改善

　　5．全员参与

　　6．基于事实的决策方法

　　7．过程方法

　　8．互利供方关系。

　　重点：过程方法，顾客要求。

　　第三节 ISO9000 族标准的要求

　　1．ISO9000 族标准的概念

　　2．删减条件

　　重点：删减条件。

　　第四节 引言,范围,引用标准,术语和定义

　　1．ISO9001：2000术语和定义

　　2．供应链

　　重点：供应链。

　　第五节 质量管理体系

　　1．质量管理体系

　　2．文件要求

　　重点：文件要求及其控制要则。

　　第六节 管理职责

　　1．最高管理者

　　2．案例分析

　　3．质量方针和质量目标的关系。

　　重点：最高管理者概念，质量方针和质量目标的关系。

　　第七节 资源管理

　　1．基础设施

　　2．工作环境

　　3．人力资源

　　重点：人力资源

　　第八节 产品实现

　　1．产品实现的策划

　　2．与顾客有关的过程

　　3．与产品有关的要求的评审

　　4．顾客沟通

　　5．设计和开发策划

　　6．设计和开发输入

　　7．设计和开发输出

　　8．设计和开发评审

　　9．设计和开发验证

　　10．设计和开发确认

　　11．设计和开发更改的控制

　　12．采购过程

　　13．采购信息

　　14．采购产品的验证

　　15．生产和服务提供过程的确认

　　16．标识和可追溯性

　　17．产品标识

　　18．顾客财产

　　19．产品防护

　　重点：产品实现过程与步骤。

　　第九节 测量、分析和改进

　　1．识别监视和测量装置的要求

　　2．确保在用装置的能力满足需要。

　　重点：识别监视和测量装置的要求；确保在用装置的能力满足需要。

　　第十节 ISO22000 标准的要求

　　1．SO22000产生背景

　　2．基本术语

　　3．前提步骤

　　4．ISO22000基本构架和内容

　　5．ISO22000与ISO9000,HACCP的关系

　　重点：ISO22000建立步骤,基本术语.

　　了解：ISO9000族系列标准在食品安全控制中的地位和作用，发展历史和应用； 理解：ISO9000族系列标准的八项原理和所包括的内容；

　　掌握：ISO9000族系列标准的基本概念和建立方法。

　　第六章 食品风险分析

　　第一节 食品风险分析的发展与应用

　　1．风险的概念和特征

　　2．食品风险分析的发展历程

　　3．食品风险分析与HACCP的关系

　　4．风险控制原理

　　5．食品风险分析的基本原则.

　　重点：食品风险分析与HACCP的关系.

　　第二节 食品风险评估

　　1．风险评估的概念和基本步骤、

　　2．危害识别

　　3．危害特征描述

　　4．暴露评估

　　5．风险描述.

　　重点：风险评估的概念，基本步骤.

　　第三节 食品风险管理

　　1．风险管理的概念与内容

　　2．风险管理在制定法规标准中的作用和地位.

　　重点：基本概念

　　第四节 风险情况交流

　　1．风险情况交流的对象与范围

　　2．交流过程的障碍和制约因素.

　　重点：基本概念

　　了解：食品风险分析在食品安全控制中的地位和作用，发展历史和应用；

　　理解：食品风险分析的原理和所包括的内容；

　　掌握：食品风险分析的基本概念和方法

　　第七章 食品法律法规的基础知识

　　第一节 食品法律法规的渊源和体系

　　一、食品法律法规的渊源

　　二、食品法律法规的分类

　　三、我国的食品法律法规体系

　　第二节 食品法律法规的制定和实施

　　一、食品法律法规的制定的概念

　　二、食品法律法规的制定基本原则

　　三、食品法律法规制定的依据

　　四、食品法律法规制定的程序

　　五、食品法律法规的实施

　　第三节 食品行政执法与监督

　　一、食品行政执法概述

　　二、食品行政执法主体

　　三、食品行政执法监督

　　四、与监督行为

　　了解：食品法律法规的渊源和分类。

　　掌握：我国食品卫生法规体系及制定原则和依据。

　　熟悉：食品标准法规的实施与监督管理。

　　第八章 中国食品安全法律法规

　　第一节 中国食品法律

　　一、食品安全法

　　二、产品法

　　三、商标法

　　四、计量法

　　五、进出口商品检验法

　　六、境内卫生检疫法

　　第二节 国家相关食品法规

　　一、食品卫生监督管理制度

　　二、产品质量监督抽查制度

　　三、商品计量监督管理规定

　　四、食品生产许可证制度和食品卫生许可制度

　　五、食品市场准入制度

　　六、无公害农产品标志管理办法

　　七、绿色食品标志管理办法

　　八、转基因食品管理办法

　　九、新资源食品管理办法

　　十、辐照食品安全管理办法

　　十一、保健食品注册管理办法

　　十二、有机产品管理办法

　　十三、产品质量仲裁检验管理办法

　　十四、食品质量检测实验室计量认证规定

　　第三节 食品违法处罚与程序

　　一、违反《食品卫生法》的处罚及程序

　　二、违反《产品质量法》的处罚及程序

　　三、违反计量法规的处罚及程序

　　四、违反《标准化法》的处罚程序

　　五、违反食品包装及标志的处罚及程序

　　第四节 食品违法典型案例分析

　　一、生产销售过期变质食品案例分析

　　二、违法食品包装和标签的案例

　　三、违反食品卫生要求的案例

　　了解：食品卫生法与其他相关法律基本内容以及卫生许可证的要求。

　　掌握：保健食品、新资源食品、绿色食品、有机食品等规定的内容，学会依法处理食品违法案件。

　　第九章 国际食品法规与标准

　　第一节 国际食品法律法规概述

　　一、国际食品法律法规概述

　　二、中国食品法律法规概述

　　第二节 食品法典(1学时)

　　一、食品法典的起源

　　二、什么是食品法典

　　三、食品法典的标准体系

　　四、食品法典的组织体系

　　五、食品法典与国际贸易

　　六、食品法典的作用

　　第三节 国际标准化组织

　　一、国际标准化组织简介

　　二、国际标准化组织的组成

　　三、标准文件的构成

　　四、国际标准化组织的食品标准

　　第四节 其他国际组织

　　一、国际有机农业运动联盟

　　二、欧盟的食品标准法规

　　三、国际乳品联合会

　　四、国际葡萄与葡萄酒局

　　第五节 国际标准对国际贸易的影响

　　第六节 部分发达国家的食品法规和标准

　　一、美国食品法规和标准

　　二、加拿大食品法规和标准

　　三、英国食品法规和标准

　　四、日本食品法规和标准

　　五、澳大利亚和新西兰食品法规和标准

　　了解：国际与发达国家食品法规的基本内容和要求。

　　熟悉：国际食品标准化组织的业务内容及其作用。

　　掌握：发达国家的视频法律法规体系与有关贸易技术壁垒的主要措施。

　　食品分析与检验技术考试大纲

　　复习要点：

　　第一章绪论

　　食品分析的作用、发展趋势。食品分析的方法等，并掌握相关概念如食品分析、食品、食品添加剂、食品污染物等）

　　第二章样品采集与前处理

　　本章所有内容也要认真复习，采样方法和制备方法的具体方法不用看，每一种前处理技术要重点复习。本章的相关名词：采样、干法消化、湿法消化、内标法、外标法

　　第三章营养素分析与检测

　　VA、VD、VC的测定方法、原理、重要试剂，具体步骤不用记住。

　　原子吸收光谱法的相关内容

　　钙、铁的的测定方法原理，具体步骤不用掌握。

　　第四章食品中有毒有害物质

　　农药残留部分：相关概念、酶抑制法种类、原理、判定方法。酶免疫分析技术部分

　　农药残留部分：相关概念、抗生素残留快速检测方法原理、判定方法。

　　氮亚硝基化合物的测定、黄曲霉毒素的测定。