**一、食品卫生学（50分）**

1. 掌握食品安全与卫生学的主要内容，了解食品安全与卫生学的形成与发展状况、食品安全的重要性及国内外食品安全现状，熟悉食品中可能存在的有害因素的种类，有害因素的分类。

2. 掌握常见细菌性污染的菌属及其危害、细菌生长繁殖的条件，掌握食品腐败变质本质和控制细菌的生长繁殖方法；食源性疾病和食物中毒的概念。

3. 掌握细菌性食物中毒、真菌食物中毒、致病性病毒的种类；掌握食源性寄生虫及其危害。

4. 掌握动植物天然有毒物质的定义及种类、中毒条件。

5. 掌握环境污染（大气、水体、土壤、环境激素）、化学物质（农药残留、兽药残留、食品添加剂的安全性）的危害；掌握容器和包装材料污染的危害。

6. 掌握N—亚硝基化合物、多环芳烃和二噁英污染及其预防。

7. 掌握各类食品及加工过程中存在的主要卫生问题及控制措施。

8. 掌握HACCP、GMP和 SSOP的概念。掌握HACCP计划的制定包括哪些方面、制定HACCP体系的基本原则。

**二、食品安全管理与法规（50分）**

1. 了解法律法规的基本概念，了解我国的立法过程和食品法律法规的体系和渊源。掌握食品法律法规的概念、适用范围、食品行政执法与监督。

2. 了解我国食品法律法规的主要内容及其结构，重点掌握《中华人民共和国食品安全法》的主要内容。明确法律法规对食品生产的要求。

3. 了解国际食品法律法规的基本概况，掌握其实质性要求；了解有关发达国家食品标准和法律法规体系，掌握WTO/TBT协定和WTO/SPS协议主要内容。采用国际标准的原则和方法；

4. 了解标准的分类和标准体系；明确标准和标准化的基本概念和基本特征；掌握标准的结构、制定标准的基本原则和一般程序。

5. 了解食品基础标准；熟悉绿色食品标准、有机食品标准、无公害食品、保健食品标准、辐照食品标准的相关内容。了解食品检验方法标准、食品添加剂标准、食品流通标准。

6. 掌握食品良好生产规范（GMP）的内容，了解实施GMP的意义，了解卫生标准操作程序的内容，掌握HACCP体系的七大原理及食品生产中的应用实例。

7. 掌握食品安全法（2018）。

**三、食品分析与检验技术（50分）**

1. 了解食品分析与检验的性质、任务和作用，掌握食品分析与检验的内容，了解国内外食品分析检验技术的发展动态。

2. 了解正确采样的重要性，掌握采样步骤、采样的一般方法、采样数量、采样的注意事项，掌握样品的制备及保存方法。

3. 了解样品预处理的原则，掌握食品分析常用的样品预处理方法、原理。

4. 掌握分析方法的评价指标及测定结果差异性的检验方法。

5. 掌握食品分析的误差来源、控制和消除方法，掌握分析数据的处理方法。

6. 了解感官检验的意义，掌握感官检验的种类、基本要求、常用方法和感官检验数据的统计分析。

7. 了解食品物理检验的意义，掌握相对密度法、折光法、旋光法等物理检验方法的基本原理。

8. 了解水分的作用、存在状态及水分测定的意义，掌握水分测定常用方法、原理、特点、适用范围及注意事项。了解测定水分活度值的意义，掌握水分活度值的定义、水分含量和水分活度的区别、水分活度值的常用测定方法、原理。

9. 了解灰分测定的意义，掌握灰分的含义、总灰分的测定方法、原理、测定条件选择，掌握水溶性灰分、水不溶性灰分和酸不溶性灰分的测定方法。掌握钙、铁、碘等矿物元素的测定方法、原理。

10. 了解脂类测定的意义，掌握脂类的含义、存在形式，掌握测定脂类常用的有机萃取溶剂及其特点。掌握脂类的测定方法、原理、适用范围与特点、注意事项等，测定方法包括索氏提取法、酸水解法、罗紫-哥特里法、氯仿-甲醇提取法、巴布科克法和盖勃法，重点掌握国家标准分析方法-索氏提取法。

11. 了解还原糖的含义，掌握还原糖的测定方法、原理、适用范围及特点、注意事项等，包括直接滴定法、高锰酸钾滴定法、萨氏法、碘量法等，重点掌握国家标准分析方法-直接滴定法。掌握蔗糖、总糖的测定方法。了解淀粉、纤维素、果胶的存在形式、主要性质、测定意义，掌握淀粉的常用测定方法、原理、适用范围及特点、注意事项等。

12. 了解蛋白质的含义、测定意义，重点掌握测定蛋白质的凯氏定氮法原理、注意事项。掌握蛋白质的快速测定方法、原理、方法特点及应用范围，包括双缩脲法、紫外分光光度法、燃料结合法、水杨酸比色法。了解氨基酸的分离与测定方法。

13. 了解脂溶性维生素的种类、特性、测定意义，掌握脂溶性维生素（维生素A、ß-胡萝卜素、维生素D、维生素E）和水溶性维生素（维生素B1、维生素B2、维生素C）的测定方法原理、适用范围及特点、注意事项。

14. 了解食品添加剂的定义、分类、性质、测定意义，掌握糖精钠、苯甲酸和山梨酸、硝酸盐和亚硝酸盐、二氧化硫和亚硫酸盐、食用合成色素等食品添加剂的常用测定方法、原理、注意事项。

**四、参考书目：**

1. 白晨，黄玥主编，食品安全与卫生学，中国轻工业出版社，2014

2. 王永华主编，食品分析（第三版），中国轻工业出版社，2016

3. 吴澎主编，食品法律法规与标准，化学工业出版社，2015