

湖南省高等教育自学考试

课程考试大纲

绿色食品生产

(课程代码: 01489)

湖南省教育考试院组编
2016 年 12 月

高等教育自学考试课程考试大纲

课程名称：绿色食品生产

课程代码：01489

第一部分 课程性质与目标

一、课程性质与特点

绿色食品生产是高等教育自学考试植物保护与检疫（本科）的专业选考课程。绿色食品生产是运用化学、物理、生物、微生物、食品工程等方面的基础知识，介绍我国绿色农业生产发展的意义与现状、农产品质量标准体系、绿色食品的申报与审批、监测与管理、生产与加工技术、市场体系建设等。同时是一门研究农业作物资源的利用、生产，并探索解决问题的途径，实现生产合理化、科学化和现代化，为人们提供营养丰富、品质优良、种类繁多、食用方便的安全食品的一门应用技术。

二、课程目标与基本要求

通过本课程的学习，考生应掌握：1. 无公害、绿色、有机食品的内涵；2. 绿色食品产品产地、生产、产品标准及其认证程序；3. 绿色食品生产的基本原理；4. 绿色食品产地环境质量监测与评价；5. 种植业、养殖业绿色食品生产技术及绿色食品加工技术；6. 绿色食品质量检测与控制、绿色食品市场体系建设与监管。全面提高考生在绿色食品生产理论与实践方面的能力。

三、与本专业其他课程的关系

学习本门课程，要求考生先行学习基础化学、食品分析检测技术等课程，并为后续食品营销与推广等课程的学习打下基础。

第二部分 考核内容与考核目标

第一章 绪论

一、学习目的与要求

掌握绿色食品概念与特征；了解绿色食品产生的背景、发展历程及趋势；了解绿色食品开发管理体系及绿色食品工程建设。

二、考核知识点与考核目标

（一）绿色食品概念与特征；绿色食品与有机食品、无公害食品的异同；绿色食品开发管理体系（重点）

识记：绿色食品、A级绿色食品、AA级绿色食品、有机食品、无公害食品

理解：绿色食品与有机食品、无公害食品的异同

(二) 绿色食品产生的背景；绿色食品工程建设（次重点）

理解：绿色食品产生的背景

应用：绿色食品工程建设

(三) 绿色食品的发展历史和发展趋势（一般）

理解：绿色食品的发展历史和发展趋势

第二章 绿色食品质量标准体系

一、学习目的与要求

了解和掌握我国关于标准和标准化的概念，绿色食品标准体系的构成以及目前已颁布的绿色食品主要标准和技术规则。

二、考核知识点与考核目标

(一) 标准的涵义和作用；标准化的涵义和目的；标准的分级；标准的分类；绿色食品标准的概念和构成（重点）

识记：标准、标准化、强制性标准、推荐性标准、绿色食品标准

理解：国家标准、行业标准、地方标准、企业标准之间的关系

应用：1. 标准的分类；2. 绿色食品标准的构成

(二) 绿色食品产地环境质量标准；绿色食品生产技术标准；绿色食品产品标准、绿色食品的包装、标签与贮运标准（次重点）

识记：环境标准、产品标准、食品包装

理解：绿色食品生产技术标准内容

应用：绿色食品产地环境质量标准分类

(三) 绿色食品标准制定的依据和原则；绿色食品产地环境质量标准的实施及管理；绿色食品肥料使用准则；生产绿色食品的农药使用准则（一般）

识记：有机肥、复合肥、生物农药、化学农药

理解：绿色食品标准制定的依据和原则

应用：1. 商品肥料标准；2. 农药使用准则

第三章 绿色食品的认证与管理

一、学习目的与要求

了解绿色食品和绿色食品生产资料的申报与审批程序，绿色食品标志使用的有关规定，绿色食品产品和标志使用的监督管理，绿色食品生产基地的认证及管理，绿色食品生产企业年检办法等内容。要求考生熟悉绿色食品认证与管理系统的内涵及操作方法。

二、考核知识点与考核目标

(一) 绿色食品管理机构及职能、认证申报与审批程序、绿色食品标志的使用与管理（重点）

识记：申报绿色食品认证标志的条件、绿色食品标志及编号形式

理解：组织管理机构、绿色食品认证的范围、绿色食品标志使用权的中止和终止

应用：认证申报程序、标志使用办法

(二) 绿色食品的审批、绿色食品续报程序、监督管理方式、绿色食品产品监督管理、绿色食品生产资料（次重点）

识记：食品安全溯源体系、绿色食品生产资料

理解：绿色食品标志管理的原则、审批程序、绿色食品续报程序

应用：绿色食品生产资料商标构成及使用、生产基地申报条件

(三) 绿色食品生产基地的认证与管理（一般）

识记：标准化生产基地

理解：生产基地申报条件

应用：生产基地建设要求

第四章 绿色食品产地环境质量监测与评价

一、学习目的与要求

了解环境污染对农业生产影响，绿色食品产地的选择与调查、监测与评价、保护与建设的技术要求。考生在学习过程中要重点掌握监测和评价的技术要求，在承担监测与评价工作时，要随时掌握国家和地方有关绿色食品产地环境质量监测与评价的标准和方法。

二、考核知识点与考核目标

(一) 环境污染对农业生产的影响（重点）

识记：大气污染、水体污染、土壤污染

理解：大气污染物、水体污染、土壤污染来源

应用：大气污染的危害

(二) 环境监测分类、绿色食品产地环境质量现状评价工作程序（次重点）

识记：基础性监测、监视性监测、仲裁监测

理解：绿色食品产地环境质量现状评价因子

应用：产地环境质量现状评价

(三) 绿色食品产地的调查与选择、产地的污染控制及生态建设（一般）

识记：产地环境监测、严控环境指标、一般控制环境指标

理解：绿色食品与生态农业建设的关系

应用：免测空气的区域、绿色食品产地的污染控制措施

第五章 种植业绿色食品生产

一、学习目的与要求

通过本章学习，考生应熟悉绿色食品生产的标准和规则，综合运用现代农业的各种先进理论和科学技术。

二、考核知识点与考核目标

- (一) 种植业绿色食品生产基本要求、病虫草害绿色防控技术（重点）
 - 识记：引种、耕作、轮作、复种、间作、套种
 - 理解：品种选择的基本要求、对耕作制度的基本要求
 - 应用：虫害的生物防治、农业防治具体措施、物理及机械防治技术
- (二) 肥料的合理使用、农药的合理使用（次重点）
 - 识记：1. 化学肥料、有机肥的特点、分类；2. 微生物肥料
 - 理解：施肥与农产品质量的关系
 - 应用：有机肥的使用注意事项、微生物肥的施肥技术
- (三) 耕作制度的改进、抗性育种的利用（一般）
 - 识记：抗性品种、作物布局、水肥管理
 - 理解：隔离法、热处理
 - 应用：诱杀的具体使用技术

第六章 畜禽养殖业绿色食品生产

一、学习目的与要求

本章讲述了绿色食品养殖业饲养场的选择与建设要求，绿色食品养殖业饲料的选择与生产，绿色食品养殖业饲料添加剂、兽药的使用，绿色食品畜禽的养殖技术。考生在学习过程中要重点掌握绿色食品养殖业饲养场建设、饲料配合、饲料添加剂使用和兽药使用的技术要求，在从事养殖业绿色食品生产时，要根据不同养殖对象，采用科学的养殖技术和方法，以期获得良好的成效。

二、考核知识点与考核目标

- (一) 饲养场选择与建设；饲料添加剂、兽药使用（重点）
 - 识记：添加剂的种类
 - 理解：舍内环境要求、饲养场建设要求
 - 应用：场址选择、微生物制剂使用注意事项
- (二) 饲料选择与生产、绿色食品饲料和饲料添加剂使用准则（次重点）
 - 识记：蛋白质、氨基酸、添加剂预混料
 - 理解：影响绿色畜禽养殖业饲料安全的因素
 - 应用：工业饲料生产工艺流程
- (三) 反刍家畜饲料利用技术、畜禽养殖技术、绿色食品畜禽养殖-动物福利（一般）
 - 识记：反刍家畜、膨化、动物福利
 - 理解：影响绿色食品畜禽产品质量的因素
 - 应用：如何实现畜禽福利养殖

第七章 水产养殖业绿色食品生产

一、学习目的与要求

本章主要介绍了水产养殖业绿色食品的相关标准，绿色食品水产养殖区的选择与建设，绿色食品水产养殖饲料添加剂、渔药的使用以及绿色食品水产品养殖技术。考生在学习时要重点掌握绿色食品水产品的种质管理、养殖区的选择与建设、饲料配合、饲料添加剂和渔药使用的技术要求以及绿色食品水产品养殖技术规范，同时还要求考生掌握绿色食品水产品相关的国家和地方标准，采用科学的养殖技术和方法进行绿色食品水产品的生产。

二、考核知识点与考核目标

（一）绿色食品水产品的标准及保证途径、水产品的健康养殖内容、淡水鱼养殖实例（重点）

识记：种质管理、环境管理、饲养管理、防疫管理

理解：水质条件的鉴别、水产品生产总的原则

应用：1. 常用水产品标准；2. 水产品品种选育；3. 淡水鱼的绿色养殖技术建立

（二）水产品养殖区的选择与建设、绿色食品水产品的生产技术（次重点）

识记：渔业饲料及饲料添加剂使用准则

理解：产地环境质量要求、水产品养殖区选择原则、A 级与 AA 级绿色食品用渔药区别

应用：水产品生产技术规范、绿色食品渔药使用准则

（三）水产饲料及其添加剂、水产养殖结构设计、海洋捕捞水产品生产管理规定（一般）

识记：活菌制剂、生产绿色食品渔业产品不应使用的饲料添加剂

理解：水产饲料添加剂的特征、高效混养模式、海洋捕捞水产品对捕捞人员的人员要求

应用：酶制剂种类、水产养殖结构设计

第八章 绿色食品加工

一、学习目的与要求

通过本章的学习，考生应了解绿色食品加工厂厂址选择原则，加工厂总体设计的内容、原则及不同使用功能的建、构筑物在总体设计中的布局关系，绿色食品厂总体设计与环境设计的要求；结合绿色食品的加工过程，熟悉绿色食品加工的基本原则、工艺设计内容和绿色食品加工主要工艺技术要求，绿色食品厂环境卫生要求及加工车间、设施与加工工艺卫生要求；掌握主要食品添加剂的作用及使用方法、标准和绿色食品添加剂使用准则。

二、考核知识点与考核目标

（一）加工厂的厂址选择、食品加工的污染源、加工厂卫生要求（重点）

- 识记：厂址选择的原则、加工过程中严格控制可能的污染源、厂内外环境公共卫生要求
- 理解：绿色食品开发管理体系、绿色食品加工遵循的原则、车间设施卫生要求
- 应用：厂址选择报告的基本内容；原料仓库、加工车间、包装间及成品库等的位置
- （二）绿色食品加工厂总体设计；绿色食品加工厂的主要建筑物、构筑物；绿色食品添加剂的使用准则。（次重点）
- 识记：平面布置设计、竖向布置设计
- 理解：绿色食品标志管理的原则、功能区划分、不同使用功能的建筑物、构筑物在总平面布置中的关系
- 应用：生产车间朝向原则、生产绿色食品不得使用的食品添加剂
- （三）绿色食品标志管理的目的和作用、绿色食品加工厂总体设计与环境设计要求、加工厂工艺设计内容、绿色食品添加剂使用技术（一般）
- 识记：防腐剂及其作用原理、绿色食品的发展历程和发展趋势
- 理解：工艺设计的具体内容
- 应用：防腐剂的分类及使用标准

第九章 绿色食品农产品产后处理

一、学习目的与要求

本章要求考生掌握绿色食品农产品的采收、包装、贮藏保鲜与运输的基本原则与要求。

二、考核知识点与考核目标

- （一）绿色食品粮食的收获处理（重点）
- 识记：最佳收获期、可采成熟度、食用成熟度、生理成熟度
- 理解：清粮（分级）处理、分级的目的和意义
- 应用：如何选择最佳收获期、采收成熟度的判断
- （二）绿色食品包装、绿色食品包装通用准则（次重点）
- 识记：绿色包装、环境友好包装、绿色包装材料、可降解塑料
- 理解：绿色食品包装材料的基本要求
- 应用：绿色食品粮食的收获后处理措施
- （三）绿色食品标准制定、绿色食品贮藏与保鲜、绿色食品运输技术（一般）
- 识记：自然冷源贮藏及方法、低温贮藏、干燥贮藏
- 理解：绿色食品贮藏与保鲜的要求、绿色食品化学贮藏
- 应用：绿色食品标准的制定、物理贮藏及其方法

第十章 绿色食品产品质量检测

一、学习目的与要求

本章要求考生了解绿色食品产品质量要求、产品抽样准则、产品检验规则及质量检测的主要内容和方法。要求考生了解绿色食品产品质量检测的重要意义及质量检测的主要内容和方法。

二、考核知识点与考核目标

（一）绿色食品产品质量要求、绿色食品产品质量检测（重点）

识记：产品质量、质量特性

理解：绿色食品产品标准制定的基本原则

应用：产品质量要求包涵的内容、检验分类

（二）绿色食品产品质量检测内容（次重点）

识记：营养成分、有害成分

理解：感官检测的原则、食品微生物指标

应用：感官检测的方法、农药残留检测内容

（三）绿色食品产品抽样准则、绿色食品产品检验规则（一般）

理解：绿色食品质量检测对产品抽样的具体方法

应用：绿色食品产品卫生检测的重要性

第十一章 绿色食品流通渠道

一、学习目的与要求

本章主要讲述了绿色食品流通渠道概述，我国绿色食品渠道的主要构成，绿色食品流通渠道发展的新趋势以及发达国家食品流通渠道的主要模式。考生在学习过程中要重点掌握设计流通渠道的主要步骤、我国绿色流通渠道的主要发展趋势以及发达国家食品流通渠道模式对我国建立绿色食品流通体系的借鉴意义。

二、考核知识点与考核目标

（一）绿色食品流通渠道概述（重点）

识记：绿色食品流通渠道、流通渠道的层级

理解：流通渠道类型、绿色食品流通渠道特点

应用：绿色食品流通渠道的作用

（二）我国绿色食品流通体系的主要构成（次重点）

理解：农产品批发市场、农产品经纪人、农民专业合作社

（三）我国绿色食品流通渠道发展新趋势、世界食品流通模式（一般）

理解：东亚模式、西欧模式与美国模式的异同

应用：绿色食品产销对接模式

第三部分 有关说明与实施要求

一、考核的能力层次表述

本大纲在考核目标中，按照“识记”、“理解”、“应用”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者的基础上，其含义是：

识记：能知道有关的名词、概念、知识的含义，并能正确认识和表述，是低层次的要求。

理解：在识记的基础上，能全面把握基本概念、基本原理、基本方法，能掌握有关概念、原理、方法的区别与联系，是较高层次的要求。

应用：在理解的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法联系学过的多个知识点分析和解决有关的理论问题和实际问题，是最高层次的要求。

二、教材

指定教材：绿色食品生产原理与技术，谭济才，中国农业出版社，2014 第二版

三、自学方法指导

1. 在开始阅读指定教材某一章之前，先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核目标，以便在阅读教材时做到心中有数，有的放矢。
2. 阅读教材时，要逐段细读，逐句推敲，集中精力，吃透每一个知识点，对基本概念必须深刻理解，对基本理论必须彻底弄清，对基本方法必须牢固掌握。
3. 在自学过程中，既要思考问题，也要做好阅读笔记，把教材中的基本概念、原理、方法等加以整理，这可从中加深对问题的认知、理解和记忆，以利于突出重点，并涵盖整个内容，可以不断提高自学能力。
4. 完成书后作业和适当的辅导练习是理解、消化和巩固所学知识，培养分析问题、解决问题及提高能力的重要环节，在做练习之前，应认真阅读教材，按考核目标所要求的不同层次，掌握教材内容，在练习过程中对所学知识进行合理的回顾与发挥，注重理论联系实际和具体问题具体分析，解题时应注意培养逻辑性，针对问题围绕相关知识点进行层次（步骤）分明的论述或推导，明确各层次（步骤）间的逻辑关系。

四、对社会助学的要求

1. 应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。
2. 应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核目标。
3. 辅导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。
4. 辅导时，应对学习方法进行指导，宜提倡“认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通”的方法。
5. 辅导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。

6. 注意对考生能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中善于提出问题，分析问题，做出判断，解决问题。
7. 要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。
8. 助学学时：本课程共 4 学分，建议总课时 72 学时，其中助学课时分配如下：

章 次	内 容	学 时
第一章	绪论	4
第二章	绿色食品质量标准体系	4
第三章	绿色食品的认证与管理	4
第四章	绿色食品产地环境质量监测与评价	8
第五章	种植业绿色食品主要生产技术	10
第六章	畜禽养殖业绿色食品生产	8
第七章	水产养殖业绿色食品生产	8
第八章	绿色食品加工技术	8
第九章	绿色食品农产品产后处理	6
第十章	绿色食品产品质量检测	8
第十一章	绿色食品流通渠道	4
合 计		72

五、关于命题考试的若干规定

1. 本大纲各章所提到的内容和考核目标都是考试内容。试题覆盖到章，适当突出重点。
2. 试卷中对不同能力层次的试题比例大致是：“识记”为 40%、“理解”为 30%、“应用”为 30%。
3. 试题难易程度应合理：易、较易、较难、难比例为 2：3：3：2。
4. 每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占 60%，次重点占 30%，一般占 10%。
5. 试题类型一般分为：单项选择题、填空题、名词解释题、简答题、论述题。
6. 考试采用闭卷笔试，考试时间 150 分钟，采用百分制评分，60 分合格。

六、题型示例（样题）

一、单项选择题（本大题共 10 小题，每小题 10 分，共 100 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题卡”上的相应字母涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 在同一块田地上，连年种植同一作物或同一种复种方式的种植方式，称为
 - A. 轮作
 - B. 连作
 - C. 间作
 - D. 套作

二、填空题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 造成食品化学性污染的主要因素是各种农药、工业废水、_____、_____。

三、名词解释题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 强制性标准

四、简答题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 无公害生产基地的大气检测主要有哪些指标？

五、论述题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 食品污染有哪些来源？为什么要加强食品安全上游控制？