

遵义师范学院 2022 年“专升本” 食品营养与检验教育专业考试大纲

一、考试总体要求

要求考生对食品专业有基本的了解，全面、系统地掌握食品营养与食品分析的基本概念、基础理论知识、测定原理与方法，并且能灵活运用所学知识解决一般食品营养与食品分析中实际的问题。

二、考试科目

《食品营养与分析》

三、考试形式

闭卷、笔试、满分 150 分、考试时限 150 分钟。

四、考试内容

本课程选用的教材是由周才琼主编《食品营养学》第 2 版（中国计量出版社）、贝惠玲主编的《食品安全与质量控制技术》第 2 版（科学出版社）、李和生主编《食品分析》（科学出版社）考试内容所含知识点，知识点的所属层次及各章节知识点参考下表。

食品营养与分析考试内容及基本要求

章	节	知 识 点	层次要求			
			了解	理解	掌握	应用
第一章 宏量 营养	§ 1.1 蛋白质	蛋白质的生理作用、蛋白质的互补作用、蛋白质的营养价值评价、必需氨基酸			√	

	§ 1.2 碳水化合物	碳水化合物的生理作用、膳食纤维			√		
	§ 1.3 脂类	脂肪的生理作用、类脂		√			
	§ 1.4 能量	能量分类、基础代谢的计算、宏量营养素的能量			√		
				√			
§ 1.5 水	水的生理作用	√					
第二章 微量元素	§ 2.1 脂溶性维生素	维生素 A、D 的生理功能及主要食物来源			√		
	§ 2.2 水溶性维生素	维生素 B 族、维生素 C 的主要生理功能 水溶性维生素和脂溶性维生素的区别			√		
	§ 2.3 矿物质	常量元素与微量元素的生理功能及主要食物来源		√			
第三章 各类食物的营养价值	§ 3.1 食物营养价值评价	膳食营养摄入量 (EAR、RDI、UL)、营养素密度及营养质量指数的计算			√		
	§ 3.2 谷类食物的营养价值	谷类食物的主要营养成分		√			
	§ 3.3 豆类食物的营养价值	豆类食物的主要营养成分		√			
	§ 3.4 动物性食品的营养价值		畜禽肉的主要营养成分及特点		√		
			鱼肉的主要营养成分		√		
			蛋类的主要营养成分		√		
第四章 社区营养	§ 4.1 中国居民膳食指南	核心指南、中国居民膳食宝塔				√	
	§ 4.2 营养与疾病	慢性病 (糖尿病、痛风、肥胖等) 膳食要点				√	
	§ 4.3. 特殊人群膳食指南		婴儿期、孕妇、老年人膳食指南				√
幼儿、素食人群膳食指南			√				

第五章 食品安全	§ 5.1 影响食品安全的因素	生物及化学污染因素			√	
		物理污染因素	√			
	§ 5.2 食品安全监督管理体系	GMP、SSOP 的定义及内容		√		
		HACCP 的核心			√	
第六章 水分和水分活度值的测定	§ 6.1 概述	食品中水分存在的三种形式	√			
	§ 6.2 水分的测定	常见水分含量测定方法中加热干燥法包括哪几种方法，每一种方法的原理及适用领域和各自的特点。			√	
		蒸馏法和卡尔费休法的原理和应用范围		√		
第七章 碳水化合物的测定	§ 7.1 概述	碳水化合物的定义和分类	√			
	§ 7.2 糖的测定	碳水化合物的测定方法	√			
		可溶性糖的提取和澄清的方法		√		
		还原糖的常用测定方法的原理、适用范围、操作过程、注意事项。			√	
		蔗糖、总糖的各种测定方法的原理和注意事项		√		

	§ 7.3 淀粉的测定	淀粉测定方法酸水解法和酶水解法的原理		√		
第八章 蛋白质和氨基酸的测定	§ 8.1 概述	蛋白质的来源及各类食品中蛋白质的含量；蛋白质换算系数	√			
	§ 8.2 蛋白质的测定	凯氏定氮法			√	
		双缩脲法和紫外吸收光谱法原理		√		
	§ 8.3 氨基酸的测定	甲醛滴定法，茚三酮比色法原理		√		
第九章 脂肪及油脂理化指标的测定	§ 9.1 概述	脂肪的特性。脂类的五种提取剂：乙醚、石油醚、醇类、氯仿、氯仿-甲醇混合剂的特点。	√			
	§ 9.2 脂肪的测定	索氏提取法的原理、适用范围、测量仪器、操作步骤和注意事项				√
		巴布科克氏法和盖勃氏法、碱性乙醚提取法的测定原理。		√		
§ 9.3 食用油的几种理化指标的测定	油脂的酸价、碘价、过氧化值的定义和测定原理	√				

五、试卷结构

试卷题型分为填空、选择（单项）、判断、简答、论述，
小题总量在 28-36 个之间，试卷总分为 150 分。小题数在题
型中的分配参考下表：

题 型	选择题	填空题	判断题	简答题	论述题
小题数	8-10 个	10-15 个	8-10 个	4-6 个	1-2 个
分 值	24-30 分	20-30 分	16-20 分	40-60 分	20-40 分

六、参考教材

1. 周才琼 《食品营养学》第 2 版 中国计量出版社
2. 贝惠玲 《食品安全与质量控制技术》（第二版） 科
学出版社
3. 李和生，《食品分析》，北京：科学出版社