

江苏省普通高校“专转本”选拔考试 食品专业大类专业综合基础理论考试大纲

一、考试性质

食品专业大类专业综合科目基础理论考试是为江苏省普通高校“专转本”选拔考试招收食品类专业学生而设置的全省统一考试。其目的是科学、公平、有效地测试考生在高职（专科）阶段相关专业知识、基本理论与方法的掌握水平。考试评价的标准是报考该专业大类的高职（专科）优秀毕业生应能达到的及格或及格以上水平，以利于各普通本科院校择优选拔，确保招生质量。

二、适用专业

本考试大纲适用于食品卫生与营养学（100402）、食品科学与工程（082701）、食品质量与安全（082702）。

三、命题原则

1. 把握命题范围

严格按照考试大纲，考试内容深度和广度上不能超出大纲的规定，也不能降低要求；试题应有考核意义，重点考核本学科考生应掌握的基本知识。

2. 控制试卷难度

试卷结构合理，确保考查知识的重点突出，题量恰当，难度适中，不出偏题。

3. 确保命题准确

试题内容准确，没有学术上争议的问题。试题表述简明、用词准确、得当、规范，参考答案准确、完整、无误。

四、考查内容

(一) 课程 A：食品营养学

【考查目标】

1. 掌握六大营养素的生理功能。
2. 掌握营养素的来源、推荐摄入量(RNI)/适宜摄入量(AI)。
3. 熟悉各类食物的主要营养价值。
4. 掌握营养平衡及不同人群的营养需要。
5. 熟悉营养配餐的基本方法。

【考查内容】

1. 食物的消化吸收
 - 1.1 消化系统的组成
 - 1.1.1 消化道的组成与功能
 - 1.1.2 各消化腺的功能
 - 1.2 食物的消化
 - 1.2.1 各类营养素的消化部位
 - 1.2.2 各类营养素的消化产物
 - 1.3 营养素的吸收
 - 1.3.1 各类营养素的吸收部位
 - 1.3.2 各类营养素的吸收形式
2. 能量与营养素
 - 2.1 蛋白质
 - 2.1.1 蛋白质生理功能

- 2.1.2 氨基酸与肽
- 2.1.3 氮平衡
- 2.1.4 食物蛋白质的营养价值评价
- 2.1.5 蛋白质的需要量及食物来源
- 2.2 脂类
 - 2.2.1 脂类的功能
 - 2.2.2 脂肪酸的分类
 - 2.2.3 食物脂肪的营养价值评价
 - 2.2.4 脂类的食物来源
- 2.3 碳水化合物
 - 2.3.1 碳水化合物的分类及功能
 - 2.3.2 碳水化合物的食物来源、推荐摄入量（RNI）/适宜摄入量（AI）
 - 2.3.3 膳食纤维的定义
- 2.4 能量
 - 2.4.1 能量单位及能量来源
 - 2.4.2 人体的能量消耗
 - 2.4.3 人体能量需要量的确定
- 2.5 矿物质
 - 2.5.1 钙、镁、铁、锌、碘、硒的生理功能
 - 2.5.2 钙、镁、铁、锌、碘、硒的代谢吸收
 - 2.5.3 钙、镁、铁、锌、碘、硒的需要量及食物来源
- 2.6 维生素
 - 2.6.1 几种水溶性维生素的生理功能和人体需要量

2.6.2 几种脂溶性维生素的生理功能和人体需要量

2.6.3 各种维生素的主要食物来源

2.7 水

2.7.1 水的生理功能

2.7.2 水的人体需要量

2.7.3 水的食物来源

3. 各类食品的营养价值

3.1 谷薯类食品

3.1.1 谷类的营养价值

3.1.2 薯类的营养价值

3.2 豆类食品

3.2.1 豆类的营养价值

3.3 果蔬类食品

3.3.1 水果的营养价值

3.3.2 蔬菜的营养价值

3.4 动物性食品

3.4.1 畜类的营养价值

3.4.2 禽类的营养价值

3.4.3 蛋类的营养价值

3.4.4 水产类的营养价值

3.4.5 乳类的营养价值

4. 膳食结构与健康

4.1 膳食结构

4.1.1 膳食结构类型

4.1.2 中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔

4.2 食谱编制

4.2.1 算法

4.2.2 食物交换份法

4.2.3 计算机食谱编制法

5. 特殊人群营养

5.1 孕妇营养与膳食

5.1.1 孕妇的营养需要

5.1.2 孕妇的膳食干预

5.2 乳母营养与膳食

5.2.1 乳母的营养需要

5.2.2 乳母的膳食干预

5.3 婴幼儿营养与膳食

5.3.1 婴幼儿的营养需要

5.3.2 婴幼儿的膳食干预

5.4 儿童、青少年营养与膳食

5.4.1 儿童的营养需要

5.4.2 儿童的膳食干预

5.4.3 青少年的营养需要

5.4.4 青少年的膳食干预

5.5 老年人营养与膳食

5.5.1 老年人的营养需要

5.5.2 老年人的膳食干预

(二) 课程 B: 食品卫生与安全

【考查目标】

1. 熟悉细菌性危害的来源、评价指标的意义及危害控制。
2. 掌握真菌性危害的来源及危害特点。
3. 了解农残、兽残的来源及控制。
4. 熟悉加工贮存中化学污染的来源及控制措施。
5. 了解物理性危害及食品新技术危害。

【考查内容】

1. 食物的生物性危害及控制

1.1 细菌性危害

1.1.1 细菌性危害的来源

1.1.2 细菌性危害的评价指标及意义

1.1.3 细菌性危害的控制

1.2 真菌性危害

1.2.1 真菌性危害的条件

1.2.2 真菌性危害的种类

1.2.3 真菌性危害的控制

1.3 寄生虫危害

1.3.1 寄生虫危害的原因

1.3.2 寄生虫危害的表现

1.3.3 寄生虫危害的控制

1.4 病毒性危害

1.4.1 病毒性危害的种类

1.4.2 病毒性危害的症状

1.4.3 病毒性危害的控制

- 2. 食物的化学性危害及控制
 - 2.1 农药对食品的污染及控制
 - 2.1.1 食品中农残的来源
 - 2.1.2 食品中常见的农残
 - 2.1.3 食品中农残的控制措施
 - 2.2 兽药对食品的污染及控制
 - 2.2.1 食品中兽残的来源
 - 2.2.2 食品中常见的兽残
 - 2.2.3 食品中兽残的控制措施
 - 2.3 加工贮存过程中的有害化学物质的污染及控制
 - 2.3.1 加工贮存中化学污染物的来源
 - 2.3.2 加工贮存中化学污染物的种类
 - 2.3.3 加工贮存中化学污染物的控制措施
- 3. 食物中的物理性危害及控制
 - 3.1 食物中的物理危害
 - 3.1.1 食物中物理危害的来源
 - 3.1.2 食物中物理危害的种类
 - 3.2 食物中物理危害的控制
 - 3.2.1 物理危害的控制措施
- 4. 食品新技术的安全性
 - 4.1 辐照食品
 - 4.1.1 辐照处理技术
 - 4.1.2 辐照的使用限量
 - 4.2 转基因食品

4.2.1 转基因食品概念

4.2.2 转基因食品安全性评价原则

4.2.3 转基因食品安全性评价内容

五、考试形式和试卷结构

(一) 考试形式

闭卷、笔试。

(二) 试卷满分及考试时间

专业综合基础理论满分 150 分。考试时间 100 分钟。

(三) 试卷内容结构

1.课程 A 约 60%

2.课程 B 约 40%

(四) 试卷题型结构

题型	题量、分值	占比
单选题	约 30 题，每小题 1 分	约 20%
填空题	约 20 个空格，每空格 2 分	约 26.7%
判断题	约 10 题，每小题 1 分	约 6.7%
名词解释	约 10 题，每小题 2 分	约 13.3%
简答题	约 6 题，每小题 5 分	约 20%
论述题	约 2 题，每小题 10 分	约 13.3%

(五) 试卷难度结构

较易题约占 30%，中等难度题约占 50%，较难题约占 20%。

六、其他

本大纲由省教育厅负责解释。

本大纲自 2022 年开始实施。

江苏省普通高校“专转本”选拔考试 食品专业大类专业综合操作技能考试大纲

一、考试性质

食品专业大类专业综合科目操作技能考试是为江苏省普通高校“专转本”选拔考试招收食品类专业学生而设置的全省统一考试。其目的是科学、公平、有效地测试考生在高职（专科）阶段相关专业操作技能的掌握水平。考试评价的标准是报考该专业大类的高职（专科）优秀毕业生应能达到的及格或及格以上水平，以利于各普通本科院校择优选拔，确保招生质量。

二、适用专业

本考试大纲适用于食品卫生与营养学（100402）、食品科学与工程（082701）、食品质量与安全（082702）。

三、命题原则

1. 严格按照考试大纲规定的内容和要求命题。
2. 试题注重对课程的基础知识、基本方法和基本技能的考核。

四、考查内容

（一）技能一：天平的使用

【考查目标】

掌握重量分析法原理和操作技能。

【考查内容】

1. 干燥箱、高温炉、坩埚的正确使用。
2. 天平称量操作、样品灼烧、灰化、恒量的操作技能。
3. 水分、灰分等测定原理和方法。

(二) 技能二：滴定管的使用

【考查目标】

掌握容量分析法原理和操作技能。

【考查内容】

1. 滴定分析常用仪器的洗涤和正确使用。
2. 容量瓶和移液管等仪器的正确使用及溶液的正确配制。
3. 钙离子、酸价等滴定分析原理及测定方法。

(三) 技能三：分光光度计的使用

【考查目标】

掌握分光光度计工作原理和操作技能。

【考查内容】

1. 分光光度计的结构和使用方法。
2. 吸收曲线和标准工作曲线的绘制方法。
3. 分光光度法测定钙、铁等各种离子含量的反应原理及测定方法。

五、考试形式和试卷结构

(一) 考试形式

闭卷、笔试。

(二) 试卷满分及考试时间

专业综合操作技能满分 80 分。考试时间 50 分钟。

(三) 试卷内容结构

1. 技能一 约 30%
2. 技能二 约 35%
3. 技能三 约 35%

(四) 试卷题型结构

题型	题量、分值	占比
单项选择题	约 20 题，每小题 1 分	25%
多项选择题	约 5 题，每小题 2 分	12.5%
判断题	约 5 题，每小题 2 分	12.5%
填空题	约 5 题，每小题 2 分	12.5%
简答题	约 4 题，每小题 7-8 分	37.5%

(五) 试卷难度结构

较易题约占 30%，中等难度题约占 50%，较难题约占 20%。

六、其他

本大纲由省教育厅负责解释。

本大纲自 2022 年开始实施。