

## 《食品营养学》专升本考试大纲

### 一、考察目标

掌握蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质、维生素等基础营养知识，了解各种食品的营养价值，平衡膳食的基本要求及公共营养的有关内容。掌握食品营养中的基础理论和知识，不同人群对膳食和营养的需求，营养与健康的关系，特殊人群的营养，营养与慢性疾病的关系。

### 二、考试形式与题型

闭卷考试，考试时间 120 分钟，试卷总分 100 分。

主要题型：名词解释、填空题、选择题、判断题、简答题、论述题等。

### 三、考试范围

#### 第一章 绪论

与营养相关的几个基本概念；中国居民的营养状况；中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)。

#### 第二章 食物的体内代谢

食物的消化与吸收；营养素的体内运输；营养素的体内代谢；营养代谢物质的排泄。

#### 第三章 能量与宏量营养素

能量来源、消耗及参考摄入量；碳水化合物的分类、生理功能、参考摄入量和食物来源等；脂类的生理功能、营养价值评价、参考摄入量和食物来源；蛋白质的生理功能、蛋白质互补作用、营养价值评价、参考摄入量和食物来源。

#### 第四章 维生素

维生素的命名、分类、缺乏；各类维生素的结构性质、吸收代谢、生理功能、缺乏与过量、参考摄入量与食物来源。

#### 第五章 矿物质和水

各类矿物质的生理功能、吸收代谢、生理功能、缺乏与过量、参考摄入量与食物来源。

#### 第六章 植物化学物

各植物活性成分的生物学作用和食物来源。

#### 第七章 各类食物的营养价值

食物营养价值的相对性、营养素密度、生物利用率、抗营养因素、膳食平衡；各植物性食品的营养价值、各动物性食品的营养价值。

#### 第八章 营养强化食品、保健食品与营养标签

食品营养强化的概念、基本原则、技术、种类和生产；保健食品的原辅料、功能因子及开发；食品标签及营养标签。

#### 第九章 特殊人群的营养

特殊人群（孕妇、乳母、婴幼儿、儿童和青少年、老年人、素食人群、特殊环境人群）的生理特点、营养需求、常见营养缺乏症、合理膳食等。

#### 第十章 营养与慢性病

肥胖、心血管疾病、糖尿病、肿瘤等慢性病与营养的关系、膳食建议等。

#### 第十一章 公共营养

社区营养的概念、特点和作用；膳食营养素参考摄入量、膳食结构与膳食指南；营养食谱的编制原则和方法；营养调查和营养检测；改善社区营养的宏观措施。

---

#### 四、参考教材

孙远明、柳春红 主编. 食品营养学(第3版), 中国农业大学出版社, 2019.

湖南同学生活网