**大连海洋大学硕士研究生招生考试大纲**

|  |  |
| --- | --- |
| **考试科目** | **944食品营养与安全** |
| **考试大纲** | 一、考试性质食品营养与安全是为大连海洋大学招收食品加工与安全专业学位研究生而设置的复试科目，其目的是科学、公平、有效地测试考生是否具备继续攻读专业学位所需要的食品基础知识和基本技能，评价的标准是高等学校食品相关专业本科毕业生能达到的及格或及格以上水平，以利于择优选拔，确保专业学位研究生的招生质量。二、考查目标 食品营养与安全是食品相关专业的学科基础课程，要求考生系统掌握食品营养与安全的基本知识、基础理论和基本方法，并能运用相关理论和方法分析、解决食品营养与安全相关的实际问题。主要考查学生掌握食品营养与卫生基础理论以及灵活运用知识分析和解决实际问题的能力。三、考试形式和试卷结构一、试卷满分及考试时间 本试卷满分为100分，考试时间为60分钟。二、答题方式 答题方式为闭卷、笔试。三、考试内容结构 基础部分（基本概念、基本理论） 60分 综合部分 40分四、试卷题型 名词解释  简答题 论述题 五、考查内容一、绪论掌握：食品营养学的主要内容，营养学、RDA等基础概念。食品卫生学的主要内容，食品卫生学、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》、食品、食品污染、GMP、HACCP等基础概念。二、营养学基础1. 掌握：各类营养素的生理功能、营养学评价，重点掌握供给量及食物来源，营养素缺乏或不足的症状，加工贮藏过程中的变化。2. 理解：各类营养素的营养学评价。3. 了解：各类营养素消化吸收、利用情况。三、各类食品的营养价值1. 掌握：各类食品营养价值及加工贮藏对营养素的影响。2. 理解：营养素密度及营养素的生物利用率概念，食物营养价值的相对性。3. 具备分析谷类、薯类、豆类和坚果、蔬菜、水果、肉乳蛋类食品营养价值的能力。四、特殊人群的营养1. 掌握：特殊人群的营养需要。2. 了解：特殊人群的生理特点，营养需要。五、营养与疾病1. 掌握：预防上述慢性疾病饮食原则。2. 理解：营养与肿瘤、高血压、冠心病、糖尿病、肥胖等疾病的关系。3. 了解：营养对机体免疫力的影响。六、公共营养1. 掌握：合理的膳食结构，中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔，食品营养强化的概念和基本原则，食品营养强化技术，营养强化食品的种类及其生产方法。2. 理解：DRIs的内涵与应用特点，社区营养的概念。七、食品污染及其预防1. 掌握：食品污染的途径及预防措施。2. 了解：食品污染对人体健康的影响。八、各类食品的卫生及管理1. 掌握：预防食品原料及常用加工食品污染的技术措施和不同食品卫生的管理措施。2. 理解：各类食品可能存在的主要卫生问题及对人体健康的影响。九、食源性疾病及其预防1．掌握：各类不同食物中毒的特征及预防措施。2. 理解：食物中毒对人体健康及社会经济的影响。十、食品安全监督管理1. 掌握：食品卫生法、食品安全法及食品安全标准，GMP、HACCP体系相关的要点。2. 了解：HACCP管理体系的建立和实施，食品企业及餐饮业的食品安全管理。  |