《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.