《食品科学与营养综合》专业课考试大纲

科目一：《食品科学与营养综合》

《食品科学与营养综合》是研究食物、营养与人体生长发育和健康的关系，以及提高食品营养价值的措施的学科。掌握有关食品、营养、营养素与健康的基本理论知识以及分析和评价食物营养价值的基本原理与方法，并具有应用相关知识、原理与方法进行食品供应链和产品方案开发与设计的能力。

第一章：能量与水

掌握人体对营养的需要及食品营养学等相关概念；

掌握食物及营养素在消化道中的消化、吸收、运输、代谢等基本过程。

第二章：碳水化合物

掌握碳水化合物的生理功能、适宜摄入量及膳食来源；

掌握功能性低聚糖和膳食纤维的健康作用。

第二章：蛋白质

掌握蛋白质、必需氨基酸的生理功能、需要量及蛋白质营养价值的评价。

第四章： 脂质

掌握脂类的组成、性质和分类

掌握脂类的生理功能、营养价值评价、膳食参考摄入量标准及膳食来源。

第五章：维生素

掌握维生素在人体内的吸收代谢情况；

掌握维生素的主要的生理功能、典型缺乏症及其预防措施。

第六章：食物的营养价值

掌握评定食品营养价值评价方法及意义；

掌握营养强化的概念、基本原则和技术。

第七章：不同人群营养与合理膳食

掌握不同人群膳食指南的相关要求；

掌握 DRIs 的内容及食谱编制原则；

掌握孕妇、乳母、婴儿、幼儿及老年人群等特殊人群的营养生理特点及营养干预措施；

第八章 营养与健康

掌握营养与癌症、高血压、冠心病、糖尿病、肥胖等疾病的关系及预防上述慢性病的饮食原则。

说明：

考题类型：名词解释，填空题、单项选择题、简述题和论述题。