河南科技大学**2022**年硕士生招生考试初试

自命题科目考试大纲

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **学院名称** | **科目代码** | **科目名称** | **说明** |
| 食品与生物工程学院 | 845 | 食品工程原理 | 需带计算器 |

说明栏：各单位自命题考试科目如需带计算器、绘图工具等特殊要求的，请在说明栏里加备注。

河南科技大学食品与生物工程学院

2022年硕士研究生招生自命题科目考试大纲

**一、初试科目及考试范围**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考试科目** | **参考书** | **考试范围** |
| **845 食品工程原理** | 《食品工程原理》，冯骉编，中国轻工业出版社，2013 年第 2 版 | 主要内容包括⑴流体流动和输送：流体物理性质、流体静力学、流体流动 的质量衡算和能量衡算、流体流动阻力、流体输送管路的计算、流速和流 量的测定、液体输送机械。⑵机械分离：流体与粒子的相对运动、沉降的 基本原理、过滤的基本理论与原理、典型过滤设备原理。⑶混合：混合理 论、流态化现象及流体力学特性。⑷传热：热传导、对流传热、辐射传热、 稳态传热过程的计算、典型换热器。⑸蒸发：蒸发基本概念、蒸发设备、 单效蒸发计算。⑹微分传质单元操作：传质基础、吸收基本原理与计算、 吸附基本概念与吸附分离理论。⑺多级分离操作：双组分系统的气液平衡、 精馏原理与计算、萃取相平衡过程与萃取计算。⑻干燥：湿空气状态参数、 湿空气性质图、湿空气状态变化过程、干燥过程的物料衡算与热量衡算、 干燥机理与干燥速率计算、典型干燥设备。 |
| **847食品营养学** | 《食品营养学》，王光慈，中国农业出版社 | 食品营养学基础知识，各类食品的营养价值，不同人群的食品营养需求，提高人类营养水平的途径，食品贮藏与加工以及食品新资源开发中的营养问题，中国居民膳食指南，保健食品，强化食品，营养与疾病，营养与卫生，食品中的有毒物质，近年来营养学研究的热点问题等。 |
| **647生物化学（自命题）** | 《基础生物化学》，郭蔼光、范三红主编，高等教育出版社，2018年第三版 | ⑴蛋白质的结构与功能：①蛋白质的概念与生物学意义；②氨基酸；③蛋白质的结构与功能，肽的概念及理化性质、蛋白质的一级结构、蛋白质的高级结构(二级结构、超二级结构和结构域、三级结构、四级结构)、蛋白质的结构与功能的关系；④蛋白质的理化性质。⑵核酸的结构与功能：核酸的种类和组成单位；核酸的分子结构；核酸的理化性质。⑶酶：①酶的基本概念和作用特点；②酶的分子组成(单纯酶、结合酶的分子组成)；③酶的作用机制，酶的活性中心、酶作用的(特异性)专一性和高效性机制；④影响酶促反应速度的主要因素，Km值的定义；⑤别构酶和共价修饰酶；⑥同工酶，酶原及酶原的激活；⑦维生素和辅酶。⑷糖类代谢：①生物体内的糖类与生物学功能；②糖的无氧氧化和有氧氧化及其调节(定义、主要反应步骤、关键酶，能量计算及意义)；③磷酸戊糖途径(定义、主要反应、关键酶、意义)；④糖异生及其调节。⑸生物氧化：①生物氧化的基本概念；②电子传递链的概念、组成及功能；③氧化磷酸化与底物水平磷酸化；④线粒体穿梭系统；⑤影响氧化磷酸化的因素。⑹脂质代谢：①生物体内的脂质；②三酰甘油的分解代谢；③三酰甘油的生物合成；④甘油磷脂代谢。⑺氨基酸和核苷酸的代谢；⑻DNA的生物合成：①中心法则；②DNA的生物合成。⑼RNA的生物合成：①RNA的转录；②原核生物与真核生物转录起始的差异；③真核生物转录后的加工。⑽蛋白质的生物合成：①遗传密码；②多肽链的合成体系；③原核生物多肽链生物合成的过程；④原核与真核生物多肽链合成的差异；⑤肽链合成后的折叠、加工与转运。 |
| **338生物化学** | 《基础生物化学》，郭蔼光、范三红主编，高等教育出版社，2018年第三版 | 糖、脂、蛋白质和核酸的结构、理化性质和主要功能；酶的分类、酶的作用机制、酶促反应动力学、酶活性调节；维生素与辅酶关系；生物膜结构和功能；生物氧化的特点、电子传递链、氧化磷酸化；糖的分解代谢和合成代谢；脂肪的分解代谢和合成代谢；氨基酸的分解与转化；DNA的生物合成、RNA的生物合成、蛋白质的生物合成；代谢途径间的相互关系。 |
| **341农业知识综合（三）**（包含食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术，每部分50分） | 食品卫生学部分：《食品卫生学》，柳春红主编，中国轻工业出版社，2021年。食品安全管理与法规部分：《食品标准与法规》，周才琼主编，中国农业大学出版社，2017年；《中华人民共和国食品安全法》，2018年修正版。食品分析与检验技术部分：《食品分析》，胡秋辉主编，中国农业大学出版社，2017年 | 食品卫生学概述；食品污染的基本知识；食品安全性评价；食品添加剂及其卫生管理；食品包装的卫生；食物中毒；食品原料的卫生；饮料酒和调味品卫生；食品工厂用水卫生；食品卫生管理；食品安全法及有关的法律法规；食品安全风险监测和评估；食品安全标准；食品生产经营的安全；食品检验；食品进出口的安全；食品安全事故处置；食品安全的监督管理；食品安全有关的法律责任；食品分析与检验样品采集与保存、样品的处理、样品的检验与测定和数据的处理等基本程序；食品中营养成分的分析；微量元素及有害元素的测定；农药和兽药残留的检测；食品添加剂和其它化学成分的检测；各种食品的分析与检验（包括粮食等植物性食品，肉、蛋、奶等动物性，油脂、饮料酒及调味品）。 |
| **803微生物学（一）**(生物学) | 《微生物学教程》，周德庆，高等教育出版社，第四版，2020年 | 1. 微生物与微生物学：微生物的特点及其与生产实践的关系；微生物学奠基人及其贡献；微生物与人类社会的关系；
2. 原核微生物：细菌的形态与大小；细胞壁结构与功能；特殊构造的结构与功能；④细菌的繁殖与群体形态；
3. 真核微生物：真核微生物形态与构造；真核微生物繁殖方式；
4. 病毒：病毒特点、形态及构造；病毒增殖方式与规律；
5. 微生物的营养：微生物六大要素营养；微生物营养类型；微生物吸收营养的方式；④培养基；
6. 微生物的代谢：微生物的产能代谢；发酵类型及特点；特殊合成代谢及代谢调控；
7. 微生物的生长：微生物生长测定方法；单细胞微生物群体生长规律；连续培养、高密度培养概念；控制微生物生长的措施；
8. 微生物的遗传：微生物基因突变的机制；诱变育种过程与方法；微生物基因重组方式；菌种衰退、复壮与保藏方法；
9. 微生物的生态：极端微生物；微生物与生物环境的关系；微生物与物质循环及环境保护；
10. 传染与免疫：传染的概念、结局及影响因素；非特异性免疫方式；特异性免疫获得方式，抗原抗体概念、类型、特点，抗体产生规律；

(11)微生物分类与鉴定：微生物分类单元概念；微生物学名命名方式；常用微生物鉴定方法。 |
| **804微生物学（二）**（生物技术与工程） | （1）-（11）部分：《微生物学教程》，周德庆，高等教育出版社，第四版，2020年；（12）和（13）部分：《食品微生物学》殷文政、樊明涛，科学出版社，第一版，2015年 | 1. 微生物概述：微生物学的发展史；微生物的特点。
2. 原核微生物：细菌的形态、基本结构和特殊结构；细菌的繁殖方式；放线菌的概念、菌丝形态和分类；放线菌的繁殖方式。
3. 真核微生物：酵母菌的形态、大小与结构；酵母菌的繁殖方式；霉菌概念及菌丝形态；霉菌菌丝的结构；霉菌的繁殖方式；酵母菌及霉菌的代表种属及酵母菌和霉菌的应用与危害。
4. 病毒：病毒的概念与特点；病毒的形态、构造和化学成分；病毒的分类；温和噬菌体和烈性噬菌体的概念及增殖过程；病毒的培养方式；亚病毒的概念及分类。
5. 微生物的营养：微生物的六大营养要素；微生物的营养类型；营养物质进入微生物细胞的方式；培养基的概念、种类及配制原则。
6. 微生物的新陈代谢：化能异养型微生物的能量代谢；光能营养型微生物的能量代谢；两用代谢途径；自养微生物的C02固定；微生物的代谢调控。
7. 微生物的生长：测定微生物生长繁殖的方法；单细胞微生物典型的生长曲线；微生物的连续培养；环境对微生物生长的影响；有害微生物的控制。
8. 微生物的遗传：遗传变异的物质基础；基因突变的概念、特点及分类；诱变育种的概念、特点、诱变方法、影响诱变效果的因素；营养缺陷型菌株的筛选方法；原核微生物基因重组的方式；真核微生物基因重组的方式；基因工程的概念及基本操作程序；基因编辑的概念及分类；微生物菌种的衰退、复壮和保藏。
9. 微生物的生态：微生物在自然环境中的分布；微生物资源的开发；微生物与生物环境之间的关系。
10. 病原微生物与免疫：抗原的概念、分类及微生物抗原的种类；细菌内外毒素抗原；中枢免疫器官、外周免疫器官及免疫活性细胞；抗体的概念、种类及免疫球蛋白的结构；病原微生物引起的体液免疫应答、细胞免疫应答及非特异性免疫应答。
11. 微生物的分类和鉴定：微生物的分类单元和命名方式；微生物在生物界的地位；细菌分类系统和真菌分类系统。
12. 微生物与食品生产：发酵与酿造的概念、微生物发酵的类型、发酵食品的要素及一般过程；细菌在食品工业中的应用；酵母菌在食品工业中的应用；霉菌在食品工业中的应用。
13. 微生物与食品腐败及食品安全性：食品腐败、食品污染、内源性污染、外源性污染等的概念以及引起食品腐败、食品污染的微生物类型；食品中微生物的消长规律；食品腐败变质与食品类型的相关性；食品保藏方法的分类及原理；食物中毒的概念、特点及分类；常见的细菌性食物中毒原因、症状及防治措施；常见的真菌性食物中毒原因、症状及防治措施；食品卫生学细菌指标。
 |
| **927发酵工程学** | 《发酵工程原理与技术》作者:陈坚，堵国成。出版社:化学工业出版社，出版时间: 2012年05月 | 内容包括工业微生物菌株的特点，筛选微生物的流程和注意事项，物理诱变和化学诱变的方法和流程，代谢工程育种，合成生物学和系统生物学中组学技术，菌种的衰退原因和复壮方法，菌种的保藏方法；发酵培养基的特点，发酵工业常用碳氮源的种类和特点，前体和促进剂，发酵培养基的设计；常用的灭菌方法，湿热灭菌原理和方法；工业发酵对种子的要求；发酵动力学中的分批发酵动力学方程；发酵过程中监控的参数及 pH、温度、泡沫、溶氧的控制；杂菌污染的原因，危害与防治，发酵产品的分离和精制的操作单元原理和使用方法。 |

**二、复试科目及考试范围**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **复试科目** | **参考书** | **考试范围** |
| **F631食品工艺学** | 《食品工艺学》，张仲欣，远方出版社 | 食品工艺学概述，饮料及软饮料，乳与乳制品，肉与肉制品，焙烤食品，果蔬制品，焙烤食品，方便食品，膨化食品，高新技术在食品中的应用等。 |
| **F632分子生物学** | 《现代分子生物学》，朱玉贤，高教出版社，第五版，2019年。 | 生物大分子相关基本概念、基本知识概要。细菌和真核生物的DNA复制；DNA损伤、修复与重组。原核生物的转录起始、延伸、终止过程，启动子、操纵子的概念和类型；真核生物三种RNA加工装配及其聚合酶性质与功能，启动子、增强子等转录的顺式作用元件和反式作用因子。蛋白质的合成过程；原核、真核生物的翻译的调控的影响因素；翻译后加工的方式。原核生物基因的表达调控原理，掌握乳糖操纵子和色氨酸操纵子的原理，了解其它类型的操纵子和调控模式。真核生物 DNA 水平的调控，染色质水平上的基因活化调节，转录水平的调控，转录后水平的调控，翻译水平调控，翻译后水平调控和原核与真核基因表达调控差异等。 |

**三、同等学力加试科目及考试范围**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **复试科目** | **参考书** | **考试范围** |
| **J831食品保藏原理** | 《食品保藏学》，刘建学，轻工业出版社 | 有关食品品质的概念、变化规律；食品的主要化学成分；食品成分在贮藏中的变化；食品原料在保藏过程中的品质变化；食品低温保藏；食品的气调保藏；食品干燥保藏；食品罐藏；食品辐照保藏；食品超高压保藏；食品腌渍、烟熏与发酵保藏；食品化学保藏等。 |
| **J832食品机械与设备** | 《食品机械与设备》，郑州大学出版社，主编: 张柏清、李勇；书号:ISBN 978-7-5645-0589-9；版次:2021年1月 第一版 | 物料输送机械、固体物料分选机械、皮核剥离机械、切割与粉碎机械、物料分离机械、物料混合机械、食品成型机械、蒸发浓缩机械、食品杀菌机械、干燥机械等的结构、原理、工作过程、特点。 |
| **J834遗传学** | 《现代遗传学》，赵寿元编、高等教育出版社（第二版），2008 | 要求学生掌握现代遗传学的基本原理和基本知识，认识现代遗传学的发展历史，掌握现代遗传学的基本研究技术的方法和原理，学会遗传学分析的基本方法。具体内容包括：遗传学的分离、自由组合律和连锁与互换律的基本原理和基本知识、性别决定方式和伴性遗传的基本遗传规律和遗传特征、数量性状的基本特征和数量性状遗传的基本特征、染色体畸变的类型及染色体畸变的细胞学效应和遗传学效应、细胞质遗传的类型及特征、群体的遗传规律、微生物的遗传规律、原核生物与真核生物基因结构、基因的基本结构与基因的表达及其调控、基因突变、基因工程。 |
| **J833普通生物学** | 《普通生物学》，吴相钰，高教出版社，第二版 | 生命的物质基础，细胞结构、通讯、代谢及分裂与分化，人体皮肤系统、骨骼系统、肌肉系统、消化系统、循环系统、淋巴和免疫系统、呼吸系统、排泄系统、内分泌系统、神经系统和生殖系统的结构及功能，植物的生长与生殖，植物的营养与调控，基因及表达调控，重组DNA技术，人类基因组及遗传病，生命起源与多样性进化，生物与环境，种群和群落，生态系统及人与生物圈。 |