

上海中侨职业技术学院（本科）
专升本《食品微生物学》考试大纲

一、考试科目：食品微生物学

二、考试时间：120 分钟

三、考试方式：闭卷，笔试

四、试卷总分：100 分

五、考试题型：填空题、选择题、简答题

六、参考教材：《食品微生物学》，杨玉红主编，中国质检出版社，2017

七、考试内容：

1. 食品微生物的定义、微生物特点

掌握微生物、食品微生物的定义、微生物的特点

2. 食品中常见细菌

食品中常见细菌种类及特性

细菌的基本结构和特殊结构的化学组成和生理功能

3. 真核微生物

真核微生物的特点和真菌特点

食品中常见酵母菌和霉菌的生活特征

4. 微生物的营养

培养基配制的基本原则和基本方法

微生物的营养需求及营养类型

5. 微生物的代谢

微生物的能量代谢、物质代谢

化能异养微生物、自养微生物的生物氧化与产能的机理

6. 微生物的生长与控制

生物生长的各个时期特点

微生物的生长测量方法

微生物的控制措施

7. 微生物与食品生产

细菌、酵母菌和霉菌在食品制造中的应用

益生菌制剂生产

8. 微生物与食品变质

食品的腐败变质

食品微生物污染的控制

9. 微生物与食品安全

微生物与食源性疾病

细菌性、真菌性食物中毒

食品安全标准中的微生物指标