

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