

天津科技大学2006年考研复试专业笔试大纲(生物学院) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/116/2021_2022__E5_A4_A9_E6_B4_A5_E7_A7_91_E6_c73_116562.htm 专业代码及名称：

微生物与生化药学（医学）100705、（理学）077805 复试范围、大纲及基本要求：一、笔试部分 生物药物分离提取技术的特点与原理；微生物的初级代谢产物与次级代谢产物的相互关系及其代谢调控机制；生化药物的特点；基因工程菌株的培养与发酵技术。二、面试部分 英语：用英语自我介绍，一般对话，专业英语（笔译）；提问：与微生物与生化药学专业有关的专业基础知识。主要参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次）[1] 吴梧桐主编，生物制药工艺学。北京：中国医药科技出版社，2004 [2] 郭勇主编，生物制药技术。北京：中国轻工业出版社，2000 专业代码及名称：营养与食品卫生学，100403（医学）、077703（理学）复试范围、大纲及基本要求：掌握食品营养及食品安全与卫生学的相关内容 范围：1. 食源性疾病的危害现状，发生原因 2. 转基因食品的安全性问题 3. 食品腐败变质的定义？影响食品腐败变质的因素？ 4. 何谓食物中毒？细菌性食物中毒的特点？试述可以通过那些途径避免食物中毒事件的发生？ 5. 影响食品安全的主要兽药种类，危害特点 6. 毒理学安全评价的基本程序和内容 7. 何谓农药残留？食品中农药残留的来源及控制食品中农药残留的措施？ 8 试述我国目前食品安全的现状，并简述在食品安全检测中应用的主要检测技术。 9. 绿色、有机、无公害食品的概念、生产技术规范。 10. 食品安全控制体系 HACCP、ISO9000、GMP 的含义、内容及三者间的关

系。 11. 膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 的定义及内容？ 12. 膳食指南内容是什么？ 13. 叙述膳食纤维对憩室病、高血脂症、糖尿病和结肠癌的保健作用。 14. 膳食脂肪的营养学问题是什么？ 15. 对食物蛋白质营养评价的方法有那些？ 16. 我国居民现存主要营养与健康问题和如何调整膳食结构进行预防？ 17. 营养学研究的内容是什么？ 18. 营养学研究的进展。 主要参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次） 1. 食品安全与卫生学，史贤明主编，中国农业出版社，2003.3 2. 食品营养学，刘志皋编著，中国轻工业出版社 专业代码及名称：082203 发酵工程 复试范围、大纲及基本要求：一、笔试部分：发酵工程专业综合考试内容包括如下三部分：1、生物工程概论 考试内容：基因工程、细胞工程、发酵工程和酶工程的基本知识。参考书：只要有这四方面的内容，哪一本书（或几本书）都可以作参考书。2、酒精发酵工艺学 考试内容：概论，淀粉质原料酒精生产工艺。参考书：华南理工大学出版社，姚汝华，赵继伦编著。3、氨基酸发酵工艺学 考试内容：味精工艺学部分。参考书：中国轻工业出版社，张克旭主编。二、面试部分：1、英语：用英语自我介绍，一般对话，专业英语（笔译）；2、提问：与生物工程专业有关的专业基础知识，发酵工程专业知识；3、考查：本科毕业论文或毕业设计课题（准备或进展）情况，计算机应用能力，综合运用各科知识的能力。专业代码及名称：081703 生物化工 复试范围、大纲及基本要求：1、专业知识：菌种选育；微生物代谢调节；培养基制备；发酵工艺过程；生物反应动力学；生物反应过程中的质能衡算；生物反应器；物质传递过程分析；微生物培养技术等 2、实验技能：

大学学习过程中已学过的与生物或化学有关的实验技能。主要参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次）

- 一、新编生物工艺学（上册），俞俊棠等主编，化学工业出版社 2003 年 6 月第一版。
- 二、生物工程反应原理，贾士儒编著，科学出版社，2003 年 1 月，第二版

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com