



湖南农业大学
HUNAN AGRICULTURAL UNIVERSITY

湖南农业大学 2024年“专升本”考试大纲

二〇二四年三月

目 录

《动物科学综合》考试大纲	3
《池塘养鱼学》考试大纲	5
《种子学》考试大纲	8
《环境工程学》考试大纲	16
《植物保护技术》考试大纲	18
《市场营销学》考试大纲	21
《食品科学与工程综合》考试大纲	24
《运动技能》考试大纲	34



《动物科学综合》考试大纲

一、参考教材

郝瑞荣，2017，畜牧学概论，北京：中国林业出版社

陈代文，2020，动物营养学，北京：中国农业出版社

张金洲，2018，动物生产学，北京：中国农业大学出版社

二、考试方式

闭卷考试，考试时长 150 分钟，考试总分 200 分。

三、考试内容

第一章 动物营养原理

1. 细胞、组织、器官、系统和有机体的基本概念；
2. 营养物质的种类和基本功能；
3. 动物消化系统、消化特点及影响消化率的因素；
4. 动物对营养物质的消化吸收；
5. 饲料营养物质及其功能；
6. 动物的营养需要与饲养标准。

第二章 饲料及其加工调制

1. 饲料的分类及营养特性；
2. 饲料加工与调制方法；
3. 饲料配合及安全。

第三章 畜禽育种

1. 畜禽体表主要部位及方位；
2. 畜禽品种概念及主要分类方法；
3. 畜禽生产性能测定；
4. 畜禽选种原理与方法；
5. 畜禽的品系与品种培育及杂种优势利用；
6. 畜禽选配方法。

第四章 畜禽繁殖

1. 动物生殖器官及功能；





2. 动物生殖激素的概念、分类及功能；
3. 动物发情生理和激素调节；
4. 动物发情鉴定与人工授精。

第五章 畜牧场规划设计与环境控制

1. 场区规划与功能分区；
2. 畜舍环境控制；
3. 畜牧场环境保护措施。

第六章 猪生产技术

1. 猪的品种资源（类型、品种及种质特性）；
2. 猪的生物学特性和生理特点；
3. 猪生产工艺与饲养管理技术要点（仔猪、母猪和育肥猪）；
4. 猪的营养与饲料；
5. 猪场建设与环境控制。

第七章 家禽生产技术

1. 家禽生物学特征：外貌、体尺测量、生理解剖特点和蛋的形成；
2. 家禽品种和育种方法概述；
3. 人工孵化技术；
4. 家禽营养与饲养管理技术；
5. 家禽生产工艺。

第八章 牛生产技术

1. 牛种及其品种概述；
2. 牛的生物学特性及体型外貌；
3. 牛的育种与繁殖技术；
4. 牛的饲养管理技术要点；
5. 牛场建设与环境控制。

第九章 羊生产技术

1. 羊种及其品种概述；
2. 羊的生物学特性及体型外貌；
3. 羊的育种与繁殖技术；
4. 羊的饲养管理要点；
5. 养羊业产品无公害生产技术。





《池塘养鱼学》考试大纲

一、参考教材

李家乐，主编，2020年8月第2版，池塘养鱼学，北京：中国农业出版社。

二、考试方式

闭卷考试，考试时长150分钟，考试总分200分。

三、考试内容

第一章 绪论

1. 池塘养殖学的定义和研究内容；
2. 池塘养殖的现状及其发展历史；
3. 我国池塘养鱼的特色、成就及发展趋势。

第二章 主要养殖鱼类生物学

1. 传统养殖鱼类的生物学习性；
2. 新兴养殖对象的生物学习性；
3. 鱼类的摄食与食性；
4. 鱼类的生长；
5. 鱼类的繁殖习性；
6. 鱼类栖息习性和对环境条件的适应性。

第三章 池塘养殖环境

1. 池塘的非生物环境；
2. 池塘的生物环境；
3. 池塘环境调控。

第四章 主要养殖鱼类人工繁殖

1. 鱼类人工繁殖的生物学；
2. 亲鱼的选择与培育；
3. 人工催产与授精；
4. 人工孵化与管理；
5. 鲤、异育银鲫、团头鲂、黄颡鱼的人工繁殖；





6. 鱼类人工繁殖的中心任务，怎样把握好“亲鱼培育”、“人工催产”、“人工孵化”三关；提高三率（产卵率、受精率与孵化率）；
7. 区别静水池塘产卵的鲤（鲫）、团头鲂的不同之处；
8. 黏性卵的人工脱粘方法等。

第五章 鱼苗鱼种培育

1. 鱼苗、鱼种生物学；
2. 鱼苗培育；
3. 鱼种培育。

第六章 食用鱼的饲养

1. 池塘的准备；
2. 鱼种的放养；
3. 混养搭配和放养密度；
4. 轮铺轮放与套养鱼种；
5. 施肥与投饵；
6. 日常管理。

第七章 池塘养殖新技术

1. 池塘循环水养殖技术；
2. 池塘生物絮团养殖技术；
3. 池塘养殖物联网工程。

第八章 池塘养殖生态工程

1. 生态工程的概念及基本原理；
2. 池塘养殖生态工程的特点、构建原则与建设要求；
3. 池塘养殖生态工程化设施；
4. 池塘养殖生态工程模式。

第九章 综合养鱼

1. 综合养鱼的特点及意义；综合养鱼的生物学原理；
2. 综合养鱼的模式；
3. 稻渔综合种养。





第十章 活鱼运输

1. 活鱼运输的基本原理；
2. 鱼苗鱼种运输；
3. 亲鱼运输；
4. 食用鱼的运输。

第十一章 鱼类冬季养殖管理

1. 南方鱼类冬季养殖管理；
2. 北方鱼类冬季养殖管理。





《种子学》考试大纲

一、参考教材

种子学专业课程考试主要考查《种子学》和《种子生物学》两门课程，参考教材如下：

《种子学》，胡晋主编，中国农业出版社，2014 年出版。

《种子生物学》（第二版），胡晋主编，高等教育出版社，2022 年出版。

二、考试方式及题型

闭卷考试，考试时长 150 分钟，考试总分 200 分。

题型包括：名词解释题（40 分）、填空题（40 分）、选择题（40 分）、判断题（20 分）、简答题（60 分）。

三、考试内容

种子学部分

第一章 种子与种子学

（一）基本内容

1. 种子学课程介绍；
2. 种子的概念；
3. 种子科学与种子产业技术发展介绍。

（二）基本要求

1. 明确《种子学》课程的性质与任务；
2. 熟悉种子科学的主要内容和动态；
3. 掌握种子的涵义，了解种子产业与种子科学的发展动态。

第二章 种子的特性与生物学基础

（一）基本内容

1. 种子休眠及其调控；
2. 种子寿命和劣变衰老；
3. 种子萌发及其生理生化变化；
4. 种子活力的理论和测定方法。





（二）基本要求

1. 明确不同作物种子休眠的原因和意义；
2. 掌握种子萌发的过程和生态条件；
3. 掌握种子萌发与休眠的机理及其调控方法；
4. 掌握种子的物理特性；
5. 掌握种子寿命的概念和种子衰老的原因，如何延缓种子的寿命；
6. 明确陈种子的利用条件；
7. 熟悉种子活力的概念意义及其测定方法。

第三章 种子生产原理与技术

（一）基本内容

1. 种子生产的基本概念（任务，过程与技术路线，品种及其类型）；
2. 种子生产基本原理（繁殖方式，纯系学说，杂种优势理论，遗传平衡，混杂退化）；
3. 种子生产条件与基地建设；
4. 种子生产技术（常规种子，杂交种子，无性系种子）；
5. 种子加速繁殖；
6. 种子生产质量控制；
7. 杂交水稻制种。

（二）基本要求

1. 熟悉种子生产的原理和技术路线；
2. 熟悉常规种子和杂交种子生产的要求、规范、技术；
3. 掌握种子加速繁殖的技术。

第四章 种子加工原理与技术

（一）基本内容

1. 种子加工概述；
2. 种子干燥；
3. 种子清选、精选；
4. 种子处理；
5. 种子包衣与丸化；
6. 种子计量包装；
7. 种子加工成套设备与加工厂。





（二）基本要求

1. 明确种子干燥的原理、技术；
2. 熟悉种子清选、精选的原理方法；
3. 掌握种子处理的方法；
4. 了解种子包衣的原理、作用与技术；
5. 了解种子计量包装的要求、原理与技术。

第五章 种子贮藏原理与技术

（一）基本内容

1. 种子贮藏概述；
2. 影响种子储藏的生物因素及其控制；
3. 种子仓库及其设备；
4. 种子入库工作；
5. 常温仓库种子贮藏期间的变化和管理；
6. 低温仓库种子贮藏和管理；
7. 主要农作物种子的贮藏方法。

（二）基本要求

1. 熟悉种子储藏的任务与中心工作；
2. 熟悉种子的生命活动及其控制方法；
3. 熟悉种子中有害生物的生命活动及其控制；
4. 掌握种子发热、霉变的原因及控制；
5. 了解种子贮藏方法、设施与管理。

第六章 种子检验原理与技术

（一）基本内容

1. 种子质量和种子标准化；
2. 种子检验概述；
3. 扦样；
4. 净度分析；
5. 种子发芽试验；
6. 品种纯度鉴定；
7. 种子水分、重量和健康测定。

（二）基本要求





1. 明确种子检验的有关概念和意义；
2. 熟悉种子检验技术规程；
3. 掌握种子田间检验程序和方法。

种子生物学部分

第一章 种子生物学绪论

（一）基本内容

- 1 种子及其重要性；
- 2 种子生物学的内容和任务；
- 3 种子学科的历史与发展；
- 4 我国种子工作的发展历程与展望；
- 5 我国种子工程的实施。

（二）基本要求

- 1 认识种子的基本概念和主要类型；
- 2 掌握种子生物学的概念与内容；
- 3 种子学科的研究现状、存在问题及发展前景。

第二章 种子的形态构造与分类

（一）基本内容

- 1 种子的外部形态；
- 2 种子的内部构造与机能；
- 3 不同植物种子的形态构造特点；
- 4 种子的植物形态学分类。

（二）基本要求

- 1 熟悉种子形态构造方面的名词解释；
- 2 掌握直生胚珠形成的种子与倒生胚珠形成的种子形态构造差异；
- 3 掌握主要植物种子所属的分类类型。

第三章 种子的化学成分及其调控

（一）基本内容

- 1 种子的主要化学成分；
- 2 种子水分；
- 3 种子种的主要贮藏物质；





- 4 种子中的生理活性物质；
- 5 种子中的其他化学成分；
- 6 种子化学成分的因素及其调控。

(二) 基本要求

- 1 熟悉禾谷类种子的化学成分及其分布特点；
- 2 掌握种子中水分的存在状态与安全水分的确定；
- 3 了解影响种子化学成分的因素及其调控措施；

第四章 种子的形成、发育和成熟

(一) 基本内容

1. 种子形成发育的一般过程；
2. 几种主要作物种子的形成和发育；
3. 种子发育中的异常现象；
4. 种子的成熟及其调控。

(二) 基本要求

1. 掌握种子形成发育的一般过程；
2. 主要植物种子的形成和发育；
3. 种子发育的异常现象；
4. 种子成熟和种子形成发育成熟和过程中的遗传表达以及影响因素。

第五章 种子休眠及其调控

(一) 基本内容

1. 种子休眠的概念和意义；
2. 种子休眠的原因；
3. 休眠的调控机理；
4. 打破种子休眠的措施。

(二) 基本要求

1. 掌握种子休眠的概念，不同类型、不同种子的休眠的类型和休眠的机理；
2. 内源休眠（深休眠、中休眠和浅休眠）、外源休眠；
3. 熟悉常见农作物、蔬菜作物、花卉作物和药材种子的休眠原因和具体的调控技术；
4. 种子休眠基因目前的分子水平研究。





第六章 种子萌发

（一）基本内容

1. 种子萌发过程及特点；
2. 种子萌发过程中的代谢；
3. 种子萌发的外界条件及其调控；
4. 特殊种子的萌发及调控。

（二）基本要求

1. 掌握种子萌发所需的条件；
2. 种子萌发的变化过程、生理生化代谢；
3. 了解促进种子萌发的各种技术方法。

第七章 种子的活力

（一）基本内容

1. 种子活力的概念和测定意义；
2. 种子活力的指标；
3. 种子活力测定方法及原理。

（二）基本要求

1. 掌握种子活力的几个概念和作用；
2. 影响种子活力的各种遗传因素和环境因素；
3. 种子活力与劣变之间的关系；
4. 熟悉种子活力的测定的原理和各种方法。

第八章 种子寿命

（一）基本内容

1. 种子寿命及其差异性；
2. 影响种子寿命的内在因素；
3. 影响种子寿命的环境条件；
4. 种子超干贮藏与寿命；
5. 种质资源保存；
6. 陈种子的利用及种子寿命预测。

（二）基本要求

1. 掌握种子寿命的概念、种子寿命的差异性，影响种子寿命的各种因素；
2. 种子衰老与死亡的基本特征及其产生的机理；





3. 了解种子寿命的预测方法。

第九章 种子加工、贮藏的生物学基础

（一）基本内容

1. 种子的吸附型和吸湿性；
2. 种子清选；
3. 种子干燥；
4. 种子处理；
5. 种子包衣、丸化及其应用前景；包衣剂、丸化剂的种类和作用；我国种衣剂的型号和应用范围；
6. 种子引发及其研究进展。

（二）基本要求

1. 领会种子清选、种子干燥的原理；
2. 掌握种子处理的原理和方法；
3. 了解种子的吸附性和吸湿性与种子加工干燥、贮藏的关系；
4. 种子引发及其研究进展。

第十章 顽拗型种子的生物学基础

（一）基本内容

1. 顽拗型种子研究意义和鉴定；
2. 顽拗型种子的生物学特性；
3. 顽拗型种子的贮藏特性和方法；
4. 顽拗型种子的种类；
5. 种子引发及其研究进展。

（二）基本要求

1. 认识顽拗型种子的分类；
2. 了解顽拗型种子的贮藏方法和关键措施；
3. 了解顽拗型种子的及其研究进展。

第十一章 种子新技术及其研究发展

（一）基本内容

1. 种子引发及其研究进展；
2. 种子超干贮藏研究进展；





3. 种子超低温贮藏研究进展；
4. 植物人工种子研究进展。

(二) 基本要求

1. 了解种子引发及植物人工种子的研究现状及发展趋势；
2. 掌握种子引发的概念、种子引发的效果；
3. 植物人工种子的概念、组成及优点；
4. 理解种子引发的原理及植物人工种子制备的程序。





《环境工程学》考试大纲

一、考试要求

1. 掌握环境工程学的概念和基础理论知识。
2. 掌握主要污染物在大气、水体、土壤等环境中的迁移转化规律，对环境、人类及生物产生的危害机理；掌握防治环境污染的主要技术以及在实际中的应用。

二、考试内容

1. 大气污染及其防治

- ①大气环境的结构、组成、大气污染的概念、大气污染源及污染物的类型；
- ②大气中主要污染物（颗粒物、硫氧化物、氮氧化物、碳氢化合物、氟化物、酸雨、光化学烟雾等）在大气环境中发生机制，对环境、人体、其他生物的危害；
- ③影响大气污染的气象因子（风、湍流、温度层结与逆温、气温的垂直递减率与干绝热递减率、大气稳定度等）的基本概念及如何影响大气污染的扩散；
- ④大气污染的综合防治技术，固体颗粒物的除尘装置（重力除尘器、旋风除尘器、过滤除尘器、电除尘器及湿式除尘器）的工作原理及特性；气态污染物的控制（吸收、吸附、催化转化等）的原理、装置。

2. 水污染及其防治

- ①水体污染的概念，污染源及污染物的分类、性质（耗氧有机物、营养物质污染、有毒有机物污染）；
- ②污水水质与水质指标的概念及水质指标的分类及常用的主要水质指标的含义（pH、固体悬浮物、COD、BOD、DO、有毒有害物，细菌总数等），水体的自净作用机理；
- ③污水的物理化学处理方法（格栅、沉淀、气浮、混凝、氧化还原、吸附等）的原理及其处理设施的设计及计算；
- ④污水生物处理的基本概念，污水好氧生物处理方法（活性污泥法、生物接触氧化法、SBR、曝气生物滤池等）的原理及其处理设施的设计、计算、运行与管理；污水厌氧生物处理方法（UASB、IC等）的原理及其处理设施的设计、计算、运行与管理；生物脱氮除磷的工艺及基本原理；





⑤典型废水处理工艺及水的回用与最终处置。

3. 固体废物的处理、处置

- ①固体废物的性质、来源、分类与特点；
- ②固体废物处理技术（压实、破碎、分选、脱水与干燥等方法）；
- ③固体废物资源化、综合利用与最终处置。

4. 噪声污染与防治

- ①环境噪声的主要特征、噪声源的概念及按噪声源来分类的各种噪声；
- ②噪声污染的控制技术（吸声、消声、隔声）；
- ③环境噪声的综合整治对策。

三、考试方式及题型

1. 闭卷考试，考试时长 150 分钟，考试总分 200 分。

其中大气污染及其防治占 25%，水污染及其防治 50%，固体废物的处理与处置 20%，噪声污染与防治 5%。

2. 题型包括：名词解释 30 分、填空题 20 分、选择题 45 分、简答题 60 分、应用题 25 分、计算题 20 分。

四、参考教材

《环境工程学》第三版 蒋展鹏主编 高等教育出版社





《植物保护技术》考试大纲

一、参考教材

冯艳梅、肖启明 主编，《植物保护技术（第三版）》高等教育出版社，2019年6月，第三版。

二、性质和任务

《植物保护技术》是高职院校植物保护等种植类专业主干课程教材，主要阐述植物保护涉及到的各类有害生物及其发生危害规律、预测方法、防治技术与策略，以及主要作物有害生物的综合治理和植物保护技术的推广与应用等方面的理论和知识。内容包括农业昆虫基础，植物病害基础，植物有害生物调查及综合防治技术，粮食作物、经济作物、果树、蔬菜的病虫草害防治，以及农田杂草防除等。

三、目的与要求

要求学生掌握主要植物有害生物的基本生物学特征、调查方法和重要农作物病虫草害的防治技术。具体要求：

1. 熟悉昆虫外部形态特征、生态习性，以及重要的农业昆虫类群；
2. 熟悉植物病害的概念，以及主要植物病原物的特征及其危害特点；
3. 了解植物有害生物发生流行规律、调查方法及综合防治技术；
4. 识别重要农作物病虫害及其防治技术；
5. 熟悉昆虫和植物病害标本的采集、制作。

四、考试方式及题型

闭卷考试，考试时长 150 分钟，考试总分 200 分。

题型包括：选择题、填空题、名词解释题、判断题和问答题。

五、考试内容

项目 1 农业昆虫基础

1. 昆虫外部形态特征识别；
2. 昆虫一生及其与环境的关系；
3. 农业昆虫主要类群；
4. 昆虫标本的采集与制作。





项目 2 植物病害基础

1. 植物病害概述；
2. 植物病原真菌及其病害特点；
3. 植物病毒及其病害特点；
4. 植物病原细菌及其病害特点；
5. 植物其他病原及其病害特点；
6. 植物病害的诊断；
7. 植物侵染性病害发生发展规律。

项目 3 植物有害生物调查及综合防治技术

1. 植物有害生物调查；
2. 植物有害生物综合防治技术；
3. 农药的应用；
4. 农药的田间药效试验。

项目 4 粮食作物病虫害防治

1. 小麦主要病虫害防治技术；
2. 水稻主要病虫害防治技术；
3. 玉米主要病虫害防治技术。

项目 5 经济作物病虫害防治

1. 棉花主要病虫害防治技术；
2. 大豆主要病虫害防治技术；
3. 花生主要病虫害防治技术。

项目 6 果树病虫害防治

1. 苹果、梨病虫害防治技术；
2. 柑橘病虫害防治技术；
3. 桃病虫害防治技术；
4. 葡萄病虫害防治技术。

项目 7 蔬菜病虫害防治

1. 十字花科蔬菜病虫害防治技术；
2. 葫芦科蔬菜病虫害防治技术；





3. 茄科蔬菜病虫害防治技术；
4. 豆科蔬菜病虫害防治技术。

项目 8 农田杂草防除

1. 杂草的识别；
2. 除草剂的选择性与使用方法；
3. 农田杂草化学防除技术。





《市场营销学》考试大纲

一、参考教材

管理学，陈传明主编，高等教育出版社，2019年（马工程教材）。

市场营销学（第七版），吴健安、聂元昆主编，高等教育出版社，2022年。

二、考试方式及题型

闭卷考试，考试时长 150 分钟，考试总分 200 分。

题型包括：选择题、判断题、名词解释、简答题、分析题。

三、考试内容

（一）《管理学原理》考试内容

第一章 管理导论

考核知识点：1.管理的内涵；2.管理的本质；3.管理的基本原理与方法。

第二章 管理理论的历史演变

考核知识点：1.科学管理研究；2.一般管理研究；3.科层组织研究。

第三章 决策与决策过程

考核知识点：1.决策的概念和要素；2.决策与计划；3.决策的功能与任务；4.决策的分类及特征；5.决策过程模型；6.决策的影响因素；7.决策的准则。

第四章 环境分析与理性决策

考核知识点：1.环境分类；2.环境分析的常用方法；3.理性决策；4.行为决策；5.非理性决策。

第五章 决策的实施与调整

考核知识点：1.计划的本质与特征；2.计划的类型与作用；3.计划编制的过程与方法；4.目标管理；5.PDCA 循环；6.预算管理。

第六章 组织设计

考核知识点：1.组织设计的任务；2.组织设计的影响因素；3.组织设计的原则；4.组织的概念；5.组织结构设计的内容；6.组织的结构形式及其特点、优点；7.正式组织与非正式组织；8.管理幅度与管理层级、集权与分权、授权；9.





直线与参谋的整合。

第七章 人员配备

考核知识点：1.人员配备的任务、工作内容和原则；2.人员选聘的标准、途径和方法；3.人事考评的功能与要素；4.人事考评的方法与工作程序。

第八章 组织文化

考核知识点：1.组织文化的内涵与类型；2.组织文化的特征；3.组织文化的影响因素；4.组织文化的构成与功能；5.组织文化的塑造途径。

第九章 领导的一般理论

考核知识点：1.领导的内涵与特征；2.领导与管理；3.领导权力的来源和领导三要素；4.领导者特质理论；5.领导者行为理论；6.情境领导模型；7.领导者角色理论；8.权变领导理论。

第十章 激励

考核知识点：1.人性假设；2.激励机理；3.行为基础理论；4.过程激励理论；5.行为强化理论；6.激励方法。

(二) 《市场营销学》考试内容

第一章 理解市场营销

考核知识点：1.市场和市场营销的概念；2.市场营销管理及其哲学观念的演进；3.顾客感知价值；4.营销过程与管理。

第二章 市场营销环境

考核知识点：1.市场营销环境的含义及特点；2.微观营销环境及其构成因素；3.宏观营销环境及其构成因素；3.市场营销环境分析的基本方法与营销对策。

第三章 购买者市场分析

考核知识点：1.消费者行为及其研究内容；2.消费者购买决策过程及营销策略；3.消费者行为的影响因素及营销应用；4.消费者行为类型及营销策略；5.组织市场和组织用户购买行为。

第四章 目标市场营销战略

考核知识点：1.市场细分；2.目标市场战略的选择与类型；3.市场定位。





第五章 市场地位与竞争战略

考核知识点：1.竞争者识别与竞争战略选择；2.市场领导者战略；3.市场挑战者战略；4.市场追随者与市场利基者战略。

第六章 产品策略

考核知识点：1.产品及产品整体概念；2.产品分类及产品组合的相关概念；3.产品组合策略；4.产品生命周期各阶段的市场特点和营销策略；5.包装与包装策略；6.新产品的概念和新产品开发程序。

第七章 品牌策略

考核知识点：1.品牌的含义与作用；2.品牌资产的构成与特征；4.品牌设计、组合与扩展；5.商标与品牌的关系。

第八章 定价策略

考核知识点：1.影响定价的主要因素；2.确定基本价格的一般方法；3.定价的基本策略；4.企业的价格调整及企业对价格变动的反应。

第九章 分销策略

考核知识点：1.分销渠道的职能和类型；2.分销渠道的设计与管理；3.批发商和零售商的基本类型；4.物流策略。

第十章 促销策略

考核知识点：1.促销与促销组合；2.广告媒体选择与广告设计原则；3.公共关系策略；4.人员推销策略；5.销售促进策略；6.互联网营销的主要形式。





《食品科学与工程综合》考试大纲

一、参考教材

马长伟、曾名勇 主编，2012年，食品工艺学，北京：中国农业出版社。

李宗军 主编，2014年，食品微生物学：原理与应用，北京：化学工业出版社。

夏延斌、王燕 主编，2015年，食品化学，中国农业出版社。

二、考试方式及题型

闭卷考试，考试时长 150 分钟，考试总分 200 分。

《食品工艺学》《食品微生物学》《食品化学》分别为 70 分、70 分和 60 分。

题型包括：名词解释、单选题、判断题、简答题、论述题。

三、考试内容

（一）《食品工艺学》部分

绪论

1. 食品工艺学的内容和任务；
2. 食品储藏加工的目的和类型；
3. 食品保藏的历史和发展。

第一章 食品的腐败变质及其控制

1. 引起食品腐败变质的主要因素及其特性；
2. 食品保藏的基本原理；
3. 栅栏技术；
4. 食品保存期限和食品标签。

第二章 食品的低温保藏

1. 食品低温保藏原理；
2. 食品冷却和冷藏；
3. 食品的冻结；
4. 食品的冻藏；





5. 食品的解冻。





第三章 食品罐藏

1. 食品罐藏的原理；
2. 食品罐藏；
3. 食品罐藏的基本工艺流程；
4. 罐藏食品的变质；
5. 罐藏新技术。

第四章 食品的干制保藏

1. 食品干制的原理；
2. 食品的干制过程；
3. 食品常用的干制方法；
4. 食品在干制过程的变化；
5. 干制品的包装和贮藏；
6. 干制品的干燥比和复水性；
7. 中间水分食品。

第五章 食品的腌制与烟熏

1. 食品腌制的基本原理；
2. 食品腌制剂及作用；
3. 食品常用的腌制方法；
4. 腌制品的食用品质；
5. 食品的烟熏。

第六章 食品的化学保藏

1. 概述；
2. 食品防腐剂；
3. 食品抗氧化剂。

第七章 食品的辐照保藏

1. 概述；
2. 食品辐照杀菌的基本原理；
3. 电离辐照杀菌作用的影响因素；
4. 辐照在食品保藏中的应用；





5. 辐照对食品品质的影响。

(二) 《食品微生物学》部分

第1章 绪论

1.1 微生物及起源和特点

1.1.1 微生物的概念

1.1.2 微生物的起源与进化

1.1.3 微生物的特点

1.1.4 微生物的命名

1.2 微生物的分类地位

1.3 微生物学科建立与发展历程

1.3.1 微生物学科

1.3.2 微生物学科发展历程

1.4 食品微生物学及其发展历程

1.4.1 食品微生物学

1.4.2 食品生物学历史

1.4.3 食品微生物学发展趋势

1.4.4 食品微生物学发展大事记

第2章 原核微生物的形态结构与功能

2.1 原核细胞型微生物概述

2.2 细菌

2.2.1 细菌的基本形态

2.2.2 细菌的大小

2.2.3 细菌的基本结构

2.2.4 细菌的特殊结构

2.2.5 细菌的生长繁殖

2.2.6 细菌的培养特征

2.3 古菌的形态结构与功能

2.3.1 古菌的细胞结构

2.3.2 古菌与细菌的主要区别

2.4 放线菌





2.4.1 放线菌的形态结构

2.4.2 放线菌的生长繁殖

2.4.3 放线菌的培养特征

2.5 蓝细菌

2.6 其他原核微生物

第3章 真核微生物的形态结构与功能

3.1 真核细胞型微生物概述

3.2 酵母菌

3.2.1 酵母菌形态与大小

3.2.2 酵母菌的细胞结构与功能

3.2.3 酵母菌的生长繁殖

3.2.4 食品中常见酵母菌及培养特征

3.3 丝状真菌

3.3.1 丝状真菌的细胞结构与功能

3.3.2 丝状真菌的繁殖方式

3.3.3 丝状真菌的培养特征

3.3.4 食品中常见的丝状真菌

3.4 蕈菌

第4章 非细胞型微生物的形态结构与功能

4.1 非细胞型微生物概述

4.2 病毒与亚病毒因子

4.2.1 病毒的结构与大小

4.2.2 病毒的增殖

4.2.3 病毒的分类与命名

4.2.4 亚病毒因子

4.4 人类与病毒共存

第5章 微生物的营养与生长繁殖

5.1 微生物细胞的化学组成

5.1.1 水分

5.1.2 矿质元素





- 5.1.3 有机物质
- 5.2 微生物的营养物质
 - 5.2.1 微生物营养要素
 - 5.2.2 微生物培养基
 - 5.2.3 微生物对营养物质的吸收
 - 5.2.4 生物的营养类型
- 5.3 微生物生长与繁殖
 - 5.3.1 微生物的生长与繁殖概述
 - 5.3.2 微生物的群体生长繁殖规律
- 5.4 微生物生长繁殖的控制
 - 5.4.1 影响微生物生长繁殖的因素
 - 5.4.2 微生物生长的控制方法

第6章 微生物代谢

- 6.1 新陈代谢概论
 - 6.1.1 代谢的基本概念
 - 6.1.2 微生物代谢的酶学基础
- 6.2 分解代谢
 - 6.2.1 糖类的分解
 - 6.2.2 蛋白质和氨基酸的分解
 - 6.2.3 脂肪和脂肪酸的分解
- 6.3 合成代谢
 - 6.3.1 生物合成的三要素
 - 6.3.2 糖类的生物合成
 - 6.3.3 氨基酸的生物合成
 - 6.3.4 脂类的生物合成
 - 6.3.5 次级代谢物的生物合成
- 6.4 微生物的代谢调控
 - 6.4.1 酶活性调节
 - 6.4.3 代谢的人工控制与应用
- 6.5 微生物与合成生物学
 - 6.5.1 合成生物学概述





6.5.2 主要底盘微生物

6.5.3 细胞工厂的构建策略

第7章 微生物遗传变异与育种

7.1 微生物遗传物质

7.1.1 遗传物质基础的确定

7.2 微生物的基因结构

7.2.1 原核微生物的基因结构

7.2.2 真核微生物的基因结构

7.2.3 特殊遗传结构

7.3 微生物基因变异与遗传育种

7.3.1 基因突变

7.3.2 菌种分离筛选

7.3.3 菌种保藏

7.4 基因编辑原理与应用

7.4.1 基因编辑

7.4.2 基因编辑技术

第8章 微生物分类

8.1 微生物分类概述

8.2 原核微生物的分类系统概要

8.2.1 细菌的分类原则与层次

8.2.2 细菌的分类系统

8.3 真菌分类系统概要

8.3.1 真菌分类学的主要历史发展时期

8.3.2 真菌分类系统

8.3.3 酵母菌分类的研究历史

8.4 微生物鉴定

第9章 微生物生态学

9.1 生态学基本概念

9.1.1 生态学与生态系统

9.1.2 微生物生态学





- 9.1.3 种群和群落
- 9.1.4 环境梯度和耐受限度
- 9.2 微生物之间的相互关系
- 9.3 微生物生态学研究方法
 - 9.3.1 微生物纯培养
 - 9.3.2 活的但不可培养微生物
 - 9.3.3 基于分子生物学的方法
- 9.4 人体微生物与健康
 - 9.4.1 人体微生物分布
 - 9.4.2 肠道微生物与健康
 - 9.4.3 饮食与肠道微生物
 - 9.4.4 肠道微生物资源开发
- 9.5 群体感应及生物被膜
 - 9.5.1 群体感应系统
 - 9.5.2 生物被膜与食品生物环境

第 10 章 发酵食品微生物学

- 10.1 发酵食品概述
- 10.2 粮谷发酵食品与微生物
- 10.3 乳品发酵食品与微生物
- 10.4 果蔬发酵食品与微生物
- 10.5 畜禽肉发酵食品与微生物
- 10.6 水产品类发酵食品与微生物
- 10.7 食品微生物资源开发与利用
 - 10.7.1 食品微生物制剂
 - 10.7.2 益生菌、益生元、合生元、后生元等
 - 10.7.3 微生物食物资源

（三）《食品化学》部分

第一章 水

1. 水和冰的结构和性质；
2. 食品中水的存在形式；





3. 水分活度；
4. 等温吸湿线；
5. 冻藏与食品稳定性的关系；
6. 水分活度与食品的稳定性的。

第二章 碳水化合物

1. 食品中糖的分类和结构；
2. 单糖、双糖和多糖在食品应用方面的理化性质；
3. 非酶褐变：Maillard 反应、焦糖化作用；
4. 淀粉的物理、化学性质，淀粉的糊化与老化；
5. 果胶结构及分类，影响果胶形成凝胶的因素；
6. 功能性低聚糖的主要作用；
7. 膳食纤维的定义和主要作用。

第三章 脂类

1. 油脂的分类和功能；
2. 脂肪酸和脂肪的结构；天然脂肪酸具有的特点；
3. 油脂的晶体特性；塑性脂肪；
4. 乳浊液；乳化剂；
5. 油脂的劣变反应，如：油脂的氧化、水解；
6. 抗氧化剂；
7. 油脂的质量评价；
8. 油脂的精炼和加工。

第四章 蛋白质

1. 氨基酸、肽和蛋白质的结构、分类和一般性质；
2. 蛋白质的变性（变性对蛋白质功能性质的影响、常见的引起蛋白质变性因素）；
3. 蛋白质的食品功能性质（与水的相互作用、凝胶形成、织构化、乳化性质、起泡性质、风味结合作用等）；
4. 加工对蛋白质物理、化学和营养价值的影响（热处理、低温处理、脱水与干燥、辐射、碱处理）。





第五章 酶

1. 酶的化学本质，酶活力单位；
2. 固定化酶；
3. 内源酶对食品品质的影响；
4. 酶促褐变的概念和机理，酶促褐变的控制；
5. 食品中重要的酶，如：淀粉酶、果胶酶、蛋白酶、脂肪酶、脂肪氧合酶、葡萄糖氧化酶等酶在食品加工中的应用。





《运动技能》考试大纲

一、考试要求

社会体育指导与管理专业专升本分武术、跆拳道两个方向进行考试，要求：

（一）考生掌握武术或跆拳道运动项目的基本功；

（二）武术方向考生掌握武术五种基本步型、三种基本手型、五种手法、五种步法，并能独立编创、完成一套武术动作；

（三）跆拳道方向考生掌握跆拳道运动技能中双飞踢、下劈腿、后横踢、前横踢、后旋踢、旋风踢、后踢技术，以及脚靶组合技术。

二、考试内容与分值

分武术、跆拳道两个方向分别进行。报考武术方向的考生只需测试武术方向考试内容，报考跆拳道方向的考生只需测试跆拳道方向考试内容，两个方向分值均为 200 分。

（一）武术方向考试内容与分值

- | | |
|----------------|-------|
| 1.左右正踢腿、左右仆步抡拍 | 20 分 |
| 2.腾空飞脚、旋风脚 | 40 分 |
| 3.拳术套路 | 140 分 |

（二）跆拳道方向考试内容与分值

- | | |
|----------|-------------------------------|
| 1.横叉、竖叉 | 20 分 |
| 2.双飞踢 | 40 分 |
| 3.脚靶组合技术 | 140 分（共测试 2 个组合技术，每个组合各 70 分） |

三、考试方法与评分标准

（一）武术方向考试方法与评分标准

- 1.左右正踢腿、左右仆步抡拍

（1）左右正踢腿

考试方法：考生上场行抱拳礼，听到信号后原地快速完成左右正踢腿。

评分标准：姿势正确、方法清楚、用力顺达、快速有力。踢腿时，摆动腿挺膝伸直、足跟过肩，脚尖勾起绷落；收髋猛收腹，踢腿过腰后加速，要有寸劲。





10 秒钟完成踢摆 18 次为满分 10 分，踢摆次数在规定时间内每减少 1 次扣 1 分，依次类推（详见表 1）。凡摆动腿未挺膝伸直、支撑腿未挺直、上体未正直、摆动腿足跟未过肩达两条及以上不计算有效个数。

表 1 左右正踢腿评分标准

考试内容	个数	分数	个数	分数
左右正踢腿 (10 秒钟)	18	10	12	4
	17	9	11	3
	16	8	10	2
	15	7	9	1
	14	6	8	0
	13	5		

(2) 左右仆步抡拍

考试方法：考生上场行抱拳礼，听到信号后原地快速完成左右仆步抡拍。

评分标准：姿势正确、方法清楚、用力顺达、快速有力。向上抡臂时要贴近耳，向下抡臂时要贴近腿；右仆步抡拍时眼随右手，左仆步抡拍时眼随左手；以腰带臂，快速连贯。每击扣地面为 1 次，10 秒钟完成左右抡拍 12 次为满分 10 分，抡拍次数在规定时间内每减少 1 次扣 1 分，依次类推（详见表 2）。凡左右仆步未屈蹲完整、未完成拍地、抡臂不完整不计算有效个数。

表 2 左右仆步抡拍评分标准

考试内容	个数	分数	个数	分数
左右仆步抡拍 (10 秒钟)	12	10	6	4
	11	9	5	3
	10	8	4	2
	9	7	3	1
	8	6	2	0
	7	5		

2.腾空飞脚、旋风脚

(1) 腾空飞脚

考试方法：考生上场行抱拳礼，听到信号后原地启动完成助跑腾空飞脚。

评分标准：姿势正确、方法清楚、用力顺达、快速有力、有明显腾空，击拍脚脚面绷平，在空中的最高点完成击响动作必须连续快速、准确响亮，在空中上体正直，微向前倾。采用 10 分制打分，最后折合为 20 分，即分值*2=腾空飞脚最后得分，分数至多可到小数点后 1 位（详见表 3）。





表 3 腾空飞脚评分标准

等级 (分值范围)	评价标准
优 (10-8.6 分)	凡符合起跳脚先着地，且其余三点（左腿屈膝，连续击掌、拍脚，摆动腿脚尖过肩）符合三点技术要求。
良 (8.5-7.6 分)	凡符合起跳脚先着地，且其余三点（左腿屈膝，连续击掌、拍脚，摆动腿脚尖过肩）符合两点技术要求。
中 (7.5-6 分)	凡符合起跳脚先着地，且其余三点（左腿屈膝，连续击掌、拍脚，摆动腿脚尖过肩）符合一点技术要求。
差 (6 分以下)	凡起跳脚未先着地，且其余三点（左腿屈膝，连续击掌、拍脚，摆动腿脚尖过肩）均不符合技术要求。

(2) 旋风脚

考试方法：考生上场行抱拳礼，听到信号后原地启动完成助跑旋风脚。

评分标准：姿势正确、方法清楚、用力顺达、有明显腾空。拍脚快速有力、准确响亮、脚高过肩、旋转度数超过 360 度；抡臂、踏跳、转体、里合等环节协调一致。采用 10 分制打分，最后折合为 20 分，即分值*2=旋风脚最后得分，分数至多可到小数点后 1 位（详见表 4）。

表 4 旋风脚评分标准

等级 (分值范围)	评价标准
优 (10-8.6 分)	动作标准、协调，起跳高度高，摆腿脚尖超过肩部且速度快，击响声音大，空中姿态舒展大方，转体度数超过 360 度。
良 (8.5-7.6 分)	动作协调，起跳高度良好，摆腿脚尖超过肩部，速度良好，有击响，空中姿势良好，转体度数小于 360 度，大于 270 度。
中 (7.5-6 分)	起跳高度一般，摆腿脚尖达肩部，速度一般，有击响，空中姿势一般，转体度数小于 270 度大于 180 度。
差 (6 分以下)	起跳未腾空，踢腿时速度慢且脚尖未达肩部，无击响，空中姿态差，转体小于 180 度。

3. 拳术套路

考试方法：考生着武术比赛服装、武术鞋或运动鞋（考生身上任何部位不准佩戴配饰，女生头上只允许扎黑色头绳）候考，听到点名后上场行抱拳礼，开始演练套路。

评分标准：考生根据规则要求自行编排并独立完成全套动作，套路动作必须包括五种武术基本步型、三种基本手型、五种手法、五种步法，时间不少于 1 分钟。考官根据考生的动作质量、演练水平和难度进行综合评定，采用 10 分制打分，最后折合为 140 分，即分值*14=拳术套路最终得分，分数至多可到小数点后 1 位。

(1) 动作质量的评分标准（5.0 分）

运动员现场完成套路时，动作规格与要求不符，一次扣 0.1 分，在一个动作中连续出现两个以上错误，应累计扣分（详见表 5）；出现移动、晃动、跳动、





遗忘，每一次扣 0.1 分，附加支撑一次扣 0.2 分，倒地扣 0.3 分（注：动作规格错误内容及扣分标准参照《2005 年国际武术竞赛规则》）。

表 5 拳术套路动作规格错误扣分内容

分类	动作	扣分内容
腿法	正踢腿	支撑腿弯曲、摆动腿弯曲
	前扫腿	支撑腿大腿高于水平；扫转腿脚掌离地；扫转腿弯曲
	后扫腿	扫转腿掌离地；扫转腿弯曲
	跌叉	竖叉前脚内扣触地；两腿未成一直线
跳跃	弹腿、踹腿	未由屈到伸；低于水平
	腾空飞脚、旋风脚、腾空摆莲	击响腿脚尖未过肩；击拍落空
	侧空翻	空中腿明显弯曲
	旋子转体	转体时上体高于水平 45 度；空中腿明显弯曲
步型	弓步	前腿膝部未达脚背；屈蹲腿未达水平；后脚跟离地；后脚尖未内扣
	马步	上体明显前倾；屈蹲腿未达水平；两脚间距离过小；脚跟离地；脚尖外展
	虚步	屈蹲腿未达水平；屈蹲腿脚跟离地
	仆步	屈蹲腿未全蹲；仆腿未伸直；仆腿全脚掌未内扣着地
	歇步	歇步两腿未交叉靠拢；臀部未贴靠小腿；坐盘两大腿未盘叠交叉；臀部未贴及地面或前脚离地

(2) 演练水平的评分标准 (3.0 分)

演练水平的评分包括演练水平等级的评分和套路编排的评分。

①演练水平等级的评分标准 (2.0 分)：按劲力、协调、节奏、风格，将评分标准分为 4 档，其中：2.0 分-1.8 分为好；1.70 分-1.4 分为良好；1.3 分-1.0 分为一般；0.9 分-0.1 分为差。

②套路编排的评分标准 (1.0 分)：运动员完成套路时，要求有以下动作：直摆性腿法（正踢）、屈伸性腿法、扫转性腿法各一种（每缺少一种扣 0.1 分）、腾空飞脚（缺少扣 0.2 分）、旋风脚+马步（缺少扣 0.3 分）、腾空摆莲+马步（缺少扣 0.2 分）、旋子转体 360°或侧空翻（缺少扣 0.8 分）。

(3) 难度的评分标准 (2.0 分)

①根据表 6“难度内容及分值确定标准”内确定的难度分值计算难度得分。

表 6 拳术套路难度内容及分值确定标准

分类	分值	内容	备注
腿法	0.1	正踢腿	必选
	0.1	前扫 360 度	必选其中一种
	0.1	后扫 360 度	
	0.2	腾空飞脚	必选
跳跃	0.3+0.2	旋风脚 360+劈叉	必选
	0.2+0.1	腾空摆莲 360 度+弓步	必选
	0.8	侧空翻	必选其中一种
	0.8	旋子转体 360 度	

②根据表 7“难度完成不符合规定的确认标准”，运动员现场完成的动作难度





如不符合规定要求，则不计算动作难度加分。

表 7 拳术套路难度完成不符合规定的确认标准

分类	内容	不符合规定的确认
腿法	正踢腿	摆动腿脚尖未触及额头
	前扫 360 度	扫转度数不足
	后扫 360 度	
	腾空飞脚	起跳前助跑超过 4 步；未腾空；击响腿的腿高未达水平
跳跃	旋风脚 360+劈叉	两腿依次落地；附加支撑、倒地
	腾空摆莲 360 度+弓步	两脚依次落地；脚移动、跳动；附加支撑、倒地
	侧空翻	起跳超过 4 步；手撑地
	旋子转体 360 度	起跳前助跑超过 4 步；转体度数不足
	腾空摆莲 360 度	起跳前助跑超过 4 步；转体度数不足；外摆腿腿高未达水平
	旋风脚 360 度	起跳前助跑超过 4 步；转体度数不足；里合腿腿高未达水平

（注意事项：跳跃动作转体双脚落地或跳跃动作转体落地接马步、跌竖叉均以起跳时两脚之间连线和落地时两脚之间连线的夹角来计算转体度数；跳跃动作转体单脚落地，均以该脚起跳时和落地时脚尖与脚跟连线的延长线的夹角来计算转体度数；扫转性腿法的扫转度数，均以扫转腿的脚的起止转动度数来计算扫转度数。）

③考生必须根据规定选做难度，确认难度完成程度参照《武术竞赛规则》。

（4）考生未在规定时间内完成套路，在 10 分制评分中扣除应扣分数。拳术套路时间少于规定时间 2 秒（含 2 秒）扣 0.1 分，2 秒以上 4 秒以内（含 4 秒）扣 0.2 分，以此类推。

（二）跆拳道方向考试方法与评分标准

1. 横叉、竖叉

考试方法：考生上场行跆拳道礼，听到信号后两手在体前扶地或侧举或叉腰，两腿伸直（横叉左右；竖叉前后）分开，两大腿内侧充分接触地面形成直线，脚内侧着地。

评分标准：横叉、竖叉累计计分，满分为 20 分，男子横叉、竖叉离地累计未超过 5 公分为满分，超过 25 公分记为 0 分；女子横叉、竖叉离地累计 0 公分为满分，超过 20 公分记为 0 分；男子、女子均为每增加 1 公分扣 1 分（详见表 8）。





表 8 跆拳道男子、女子横叉、竖叉评分标准

公分	分数		公分	分数	
	男	女		男	女
0	20	20	13	12	7
1	20	19	14	11	6
2	20	18	15	10	5
3	20	17	16	9	4
4	20	16	17	8	3
5	20	15	18	7	2
6	19	14	19	6	1
7	18	13	20	5	0
8	17	12	21	4	
9	16	11	22	3	
10	15	10	23	2	
11	14	9	24	1	
12	13	8	25	0	

2. 双飞踢

考试方法：考生上场行跆拳道礼，听到信号后原地快速连续使用双飞踢击打沙袋。

评分标准：以右架预备姿势为例，重心移至左腿，右腿提膝大腿带动小腿向前横踢，动作不停，在右脚落地的同时，迅速起左腿横踢。两脚不可同时着地，两腿交替连贯进行，两臂协调摆动，准确、有力、符合双飞踢技术标准的击打，方被视为有效击打。以 20 秒钟内完成的次数确定成绩，男生 70 个为满分，女生 65 个为满分（详见表 9）。如出现以下情况，视为动作未完成：踢击沙袋部位男子低于 0.9 米标志线，女子低于 0.7 米标志线；没有击打动作或击打动作不明显；未使用脚背击打。

表 9 跆拳道男子、女子双飞踢评分标准

个数	分数		个数	分数		个数	分数	
	男	女		男	女		男	女
70	40.0		46	23.0	23.0	22	11.0	11.0
69	39.0		45	22.5	22.5	21	10.5	10.5
68	38.0		44	22.0	22.0	20	10.0	10.0
67	37.0		43	21.5	21.5	19	9.5	9.5
66	36.0		42	21.0	21.0	18	9.0	9.0
65	35.0	40.0	41	20.5	20.5	17	8.5	8.5
64	34.0	39.0	40	20.0	20.0	16	8.0	8.0
63	33.0	38.0	39	19.5	19.5	15	7.5	7.5





个数	分数		个数	分数		个数	分数	
	男	女		男	女		男	女
62	32.0	37.0	38	19.0	19.0	14	7.0	7.0
61	31.0	36.0	37	18.5	18.5	13	6.5	6.5
60	30.0	35.0	36	18.0	18.0	12	6.0	6.0
59	29.5	34.0	35	17.5	17.5	11	5.5	5.5
58	29.0	33.0	34	17.0	17.0	10	5.0	5.0
57	28.5	32.0	33	16.5	16.5	9	4.5	4.5
56	28.0	31.0	32	16.0	16.0	8	4.0	4.0
55	27.5	30.0	31	15.5	15.5	7	3.5	3.5
54	27.0	29.0	30	15.0	15.0	6	3.0	3.0
53	26.5	28.0	29	14.5	14.5	5	2.5	2.5
52	26.0	27.0	28	14.0	14.0	4	2.0	2.0
51	25.5	26.0	27	13.5	13.5	3	1.5	1.5
50	25.0	25.0	26	13.0	13.0	2	1.0	1.0
49	24.5	24.5	25	12.5	12.5	1	0.5	0.5
48	24.0	24.0	24	12.0	12.0			
47	23.5	23.5	23	11.5	11.5			

3.脚靶组合技术

考试方法：同组次考生一次性临场随机抽取五个规定组合动作中的两个组合进行统一测试，指定专门考务人员持靶，每个组合踢击两次。考生上场行跆拳道礼，听到信号后按组合序号依次完成组合动作。

评分标准：组合动作包含双飞踢、下劈腿、后横踢、前横踢、后旋踢、旋风踢、后踢等主要腿法。

指定组合：预备姿势统一采用左架站立；

组合一：前横踢——后横踢——双飞踢——旋风踢；

组合二：反击后横踢——下劈迎击——后旋踢；

组合三：交叉步后横踢——高位横踢——后旋踢——左腿后踢；

组合四：左腿前横踢——虚晃撤步——右腿后横踢——旋风踢；

组合五：后踢迎击——前横踢进攻——旋风踢中上段连击。

根据表 10 中组合完成的五个因素综合评定考生成绩，两个组合分别示分，采用 70 分制评分，两个组合合计 140 分，取评委平均分为最终成绩，分数至多可到小数点后 1 位；如考生出现失误可申请重测一次，出现第二次失误，扣除 10 分，第三次失误记 0 分，因持靶考务人员造成的失误不计算在内。





表 10 跆拳道组合靶技术评分标准

等级 得分	评分因素				
	动作路线	动作速度	击打效果	空间距离	动作衔接与协调
60-70 分	优	优	优	优	优
50-59 分	良	良	良	良	良
40-49 分	一般	一般	一般	一般	一般
30-39 分	差	差	差	差	差
30 以下	很差	很差	很差	很差	很差

