

南京晓庄学院 2026 年五年一贯制 高职“专转本”考试大纲 及参考书目

根据省教育厅相关文件要求,2026 年五年一贯制高职“专转本”考试科目为 3 门(英语及两门专业科目),现将英语及各专业两门专业科目的考试内容、要求、参考书目等列出,供各位考生参考。

考试科目: 英语

【参考书目】无参考书目,英语二到三级水平。

【考试大纲】

(一) 考试范围

1.考查学生英语基础语法、词汇及其使用的能力。

2.英语阅读以一般性阅读材料(科普、文化、社会、常识、传记等)为主,主要考查学生的语篇理解、判断推理和信息转换的能力。

3.考查学生使用英语描述、论证和表达观点的能力,使用英语翻译简短汉语句子的能力。

(二) 考试题型

阅读理解、词汇和语法结构、完形填空、翻译、写作

一、 秘书学

专业科目一：秘书实务

【参考书目】不指定教材

【考试大纲】

（一）考试范围

1.秘书职场：了解中华人民共和国社会组织和组织结构；了解我国秘书机构的类型、基本职能和任务。

2.秘书角色认知：了解秘书的角色特点，掌握从仪容、仪表、言谈、形体方面塑造秘书个人职业形象。

3.办公室事务管理：了解办公室工作的主要内容、办公室事务管理的特征，熟知办公室各项事务（办公室布局及办公环境管理、办公效率和时间管理、办公用品和现金管理、值班管理、处理突发事件、印信管理、日常资料、名片、文件、邮件管理、保密工作、接打电话）的处理程序和处理方法。

4.接待工作：了解接待的各种礼仪，能够确定接待规格，并制作接待方案；掌握前台接待、中餐接待 西餐接待工作的内容、程序和方法。

5.调研工作：认识调研的重要性，掌握搜集调查研究的基本原则、基本程序和基本方法，能够写作相关调查材料。

6.会务工作：了解会议的特点和工作的流程，掌握会前、会中、会后组织会议的技巧和工作能力，能够写作会议文书和主持会议。

7.商务活动:了解商务活动工作的内容,掌握一般商务旅行、出国商务旅行、团体商务旅行、商务庆典、开放参观活动、新闻发布会、商务谈判、签字仪式的组织程序和实施方法。

(二) 考试题型

填空、选择、判断、实境题、综合题

专业科目二: 大学语文

【参考书目】不指定教材

【考试大纲】

(一) 考试范围

1.语文基础知识:语言知识、文学常识、文体知识辨析,重视文言文经典篇目的词语翻译。

2.阅读与分析:识记古今中外经典文章的作者、国别及文体,理解主旨及思想意义,理解篇目的结构及主要段落表达的思想与感情,领会主要写作方法。

3.写作能力:根据所给材料或者提示,写作记叙、议论文章,主要考核表述能力和语言应用能力。

(二) 考试题型

填空、单选、判断、阅读理解、文言文翻译、作文

二、国际经济与贸易

专业科目一：国际贸易学

【参考书目】《国际贸易学》（第四版），中国人民大学出版社，作者金泽虎，2022年出版。

【考试大纲】

（一）考试范围

1. **国际贸易导论**（国际贸易的含义与特点，国际贸易的历史、现状、理论、政策与措施，国际贸易的产生和发展，国际贸易的分类，国际贸易额、对外贸易额、贸易差额、国际贸易值、国际贸易量、贸易条件、国际收支、贸易收支、对外贸易依存度、国际贸易地理方向、国际贸易商品结构等国际贸易术语的确切含义）

2. **传统国际贸易理论**（绝对成本理论、比较成本理论、相互需求理论、要素禀赋理论等理论的假设前提、内容及其评价，里昂惕夫之谜及其解释）

3. **当代国际贸易理论**（需求偏好相似论、技术差距论、产品生命周期理论、产业内贸易理论、国家竞争优势理论、新新贸易理论等理论的背景、含义、内容、评价、比较等）

4. **贸易保护理论**（重商主义的背景、内容与评价，汉密尔顿的保护关税论，李斯特的幼稚产业保护理论，幼稚产业的判定标准，对幼稚产业保护理论的评价，凯恩斯超保护贸易理论产生的背景、内容和政策主张，对外贸易乘数理论的基本观点与

评价，发展中国家的贸易保护理论的内容，战略性贸易政策的理论基础、主要观点和评价，贸易保护理论的新发展)

5. 国际贸易与利益分配 (国际贸易利益的局部均衡分析，国际贸易利益的一般均衡分析方法，生产要素价格和收入的短期变动，生产要素价格均等与收入分配)

6. 国际贸易政策 (对外贸易政策的含义、类型和内容，制定对外贸易政策的目的，影响一国对外贸易政策的主要因素，自由贸易政策的演变，贸易保护政策的演变，比较二战后发达国家的对外贸易政策与发展中国家的对外贸易政策的差异)

7. 关税措施 (关税的含义、特征与作用，关税的种类与征收方法，关税的效应与最佳关税，关税水平与保护程度，海关税则与通关手续)

8. 非关税壁垒 (非关税壁垒的含义、特点和作用，非关税壁垒措施的种类，非关税壁垒的效应)

9. 鼓励出口和出口管制措施 (鼓励出口的主要措施，经济特区的产生与发展、基本类型，出口管制的目的、产品、方式和手段)

10. 贸易条约与协定 (贸易条约与协定的概念、种类，贸易条约与协定中适用的法律条款，关税与贸易总协定的产生、宗旨、内容、组织机构、作用及其局限，关贸总协定的多边贸易谈判，世界贸易组织的产生、协定、职能、机构和基本原则，世界贸易组织的特点，关贸总协定、世界贸易组织与中国)

11. 区域经济一体化（区域经济一体化的含义和形式，区域经济一体化的产生与发展，主要的区域经济一体化组织，区域经济一体化的影响、特点和理论）

12. 国际服务贸易（国际服务贸易的概念、状况和发展趋势，服务贸易壁垒与服务贸易自由化谈判，《服务贸易总协定》产生的历史背景、基本内容，与贸易有关的知识产权保护，国际工程承包的概念、种类，国际工程承包市场的地区特点和特点）

13. 国际要素流动与跨国公司（资本国际流动的形式、理论和经济效应，劳动力国际流动的主要形式、经济效应和发展趋势，技术国际转移的概念、特点、内容和方式，国际直接投资与国际贸易的替代效应，国际直接投资与国际贸易的互补效应，跨国公司的定义、特征和理论）

14. 国际贸易与经济增长（随时间变化的劳动增长与资本积累，罗伯津斯基定理，技术进步的类型，技术进步及一国的生产可能性曲线，经济增长的贸易效果，国际贸易对经济增长的影响）

（二）考试要求

重点掌握基本概念、基本原理，并且能运用基本原理解释、分析国际贸易领域的现实问题。

（三）考试题型

单项选择题、是非判断题、名词解释题、简答题、论述题、案例分析题

专业科目二：管理学

【参考书目】《管理学》，东南大学出版社，陈泉辛、严文燕、席佳蓓编著，2023年2月出版。

【考试大纲】

（一）考试范围

1. **管理概述**（管理的概念，管理的职能，管理的基本原则，管理的特性，管理者的概念、特点，管理者的分类，管理者的技能要求）

2. **管理思想的发展与演变**（亚当·斯密的劳动分工和“经济人”假设，古典管理理论三大代表人物及其理论，泰勒的科学管理理论主要内容、对泰勒科学管理理论的评价，法约尔一般管理理论的主要内容、对法约尔一般管理理论的评价，韦伯的行政组织理论，霍桑实验与人际关系学说，管理有规律管理无定式）

3. **组织环境**（组织的外部环境、组织的宏观环境、组织的任务环境、组织的内部物质环境、组织文化的概念、组织文化的特征、组织文化的构成、组织文化的功能）

4. **计划**（计划的概念、计划的重要性、计划的性质、计划的类型、影响计划有效性的因素、计划的表现形式、制订计划的原则）

5. **决策**（决策的概念、决策的特点、决策的类型、决策的过程、决策的影响因素、定性决策方法、古典决策理论、行为决策

理论、渐进决策理论)

6. 目标与目标管理 (目标的特性、目标管理的概念、目标管理的特点、目标管理的过程、目标管理的优缺点)

7. 组织结构与组织设计 (组织的概念, 组织的分类, 直线型结构, 职能型结构, 直线职能型结构, 事业部结构, 矩阵型结构, 职位设计的含义、主要方法, 职位组合的含义、主要方法, 职位间的相互关系, 职位权力的分配, 职位间的差异, 组织设计的原则)

8. 组织变革 (组织变革的概念, 组织变革的外部动因、内部动因, 组织变革的方式, 组织变革的阻力)

9. 领导 (领导的含义, 领导的作用, 领导的权力, 勒温的领导风格理论, 李克特的领导风格理论, 布莱克和穆顿的管理方格理论)

10. 激励 (激励的定义, 激励的目标与作用, “经济人”假设, “社会人”假设, “自我实现人”假设, “复杂人”假设, X理论和Y理论, 内容型、过程型和行为改造型激励理论的代表性理论, 马斯洛的需要层次理论, 赫兹伯格的双因素理论, 弗鲁姆的期望理论, 亚当斯的公平理论, 斯金纳的强化理论)

11. 沟通 (沟通的定义, 沟通的过程, 沟通的类型)

12. 控制原理 (控制的含义, 影响控制的权变因素, 反馈控制, 同期控制, 预先控制)

13. 控制的过程与方法 (控制的过程, 有效控制的原则)

(二) 考试要求

重点掌握基本概念、基本原理,并且能够运用这些基本原理和概念来解释和分析组织管理中常见的一些管理案例。

(三) 考试题型

单项选择题、判断题、简答题、材料分析选择题、案例问答题、论述题

三、软件工程

专业科目一：C 语言程序设计

【参考书目】《C 程序设计》(第五版), 作者: 谭浩强, 出版社: 清华大学出版社

【考试大纲】

(一) 考试范围

1.C 语言的结构

- (1) 程序的构成, `main` 函数和其他函数;
- (2) 头文件, 数据说明, 函数的开始和结束标志;
- (3) 源程序的书写格式。

2.数据类型及其运算

- (1) C 语言基本数据类型及其定义方法;
- (2) C 运算符的种类、运算优先级;
- (3) C 表达式类型(赋值表达式, 算术表达式, 关系表达式, 逻辑表达式, 条件表达式, 逗号表达式);
- (4) 不同类型数据间的混合运算。

3.基本语句

- (1) 表达式语句, 空语句, 复合语句;
- (2) 数据的输入与输出, 输入输出函数的调用。

4.选择结构程序设计

- (1) 用 `if` 语句实现选择结构;
- (2) 用 `switch` 语句实现多分支选择结构;

(3) 选择结构的嵌套。

5. 循环结构程序设计

(1) for 循环结构;

(2) while 和 do while 循环结构;

(3) continue 语句和 break 语句;

(4) 循环的嵌套。

6. 数组的定义和引用

(1) 一维数组和二维数组的定义、初始化和引用;

(2) 字符串与字符数组。

7. 函数

(1) 函数的定义方法;

(2) 函数的正确调用;

(3) 函数的参数和返回值。

8. 指针

(1) 指针变量的定义与应用;

(2) 通过指针引用数组;

(3) 通过指针引用字符串。

(二) 考试要求

1. 熟练掌握结构化程序设计的方法, 具有较好的程序设计能力;

2. 掌握程序设计中简单的数据结构和算法;

3. 能够编写简单的 C 程序, 并具有基本的纠错和调试程序

的能力。

(三) 考试题型

选择题、填空题、程序阅读题、编程题

专业科目二：计算机基础理论

【参考书目】《大学计算机信息技术教程》(2023 版), 作者: 张福炎、孙志挥, 出版社: 南京大学出版社

【考试大纲】

(一) 考试范围

1. 信息技术概况;

2. 计算机组成原理: 计算机硬件的组成与分类、CPU 的结构、PC 机的主板、Cache 存储器与主存储器、PC 机 I/O 操作的原理、常用输入与输出设备、常用外存储器;

3. 计算机软件: 计算机软件、操作系统、程序设计语言、计算机软件的理论基础、算法和数据结构的基本概念;

4. 计算机网络: 计算机网络的组成与分类、数据通信的基本概念、常用传输介质、计算机局域网、计算机广域网、数据传输与接入技术、网络互连协议 TCP/IP、因特网的组成、地址与域名系统、Web 的基本原理、网络信息安全的常用技术、计算机病毒防范;

5. 数字媒体及应用: 文本处理、数字图像表示及常用图像文件格式、数字声音、数字视频;

6.计算机信息系统与数据库基本概念。

(二) 考试要求

掌握信息技术概况；掌握数制的概念，二进制整数、十进制整数和十六进制整数的相互换算；掌握数值、西文字符和汉字在计算机内的表示；掌握计算机的基本工作原理；掌握计算机硬件系统的组成及各部分的功能；掌握微机常用硬件设备及其功能；掌握计算机软件系统的组成和分类；了解计算机常用软件；掌握数字媒体及应用；掌握计算机网络的功能、组成和分类；了解数据库和数据库管理系统。

(三) 考试题型

选择题、填空题、判断题、简述题

四、食品科学与工程

专业科目一：微生物学基础

【参考书目】《食品微生物学基础（第2版）》，杨玉红、洪剑锋主编，中国健康传媒集团/中国医药科技出版社，2024（全国高等职业院校食品类专业第二轮规划教材、全国高等职业院校食品类专业“十四五”规划教材）

【考试大纲】

（一）考试范围

1. 绪论：微生物及其分类地位、微生物的生物学特点、微生物学及其分支学科、微生物学发展史、食品微生物学的研究对象、内容与任务。

2. 原核微生物：细菌的形态和大小、细菌的细胞结构及其功能、细菌的繁殖与菌落形态特征、食品中常见的细菌、放线菌的形态特征、放线菌的繁殖、放线菌的菌落特征、放线菌常见类群。

3. 真核微生物：酵母菌的形态特征、酵母菌的细胞结构特征、酵母菌的繁殖、酵母菌菌落特征、霉菌的菌丝构成、霉菌的菌丝细胞结构、霉菌的繁殖和生活史、霉菌的菌落特征。

4. 非细胞型微生物：病毒的概念和特点、病毒的分类、病毒的基本形态和大小、病毒的基本结构与化学组成、病毒的增殖、噬菌体的概念及其主要类型、噬菌体的结构特点、温和噬菌体与毒性噬菌体、噬菌体与食品发酵工业的关系。

5. 微生物的营养：微生物细胞的化学组成、微生物生长的营养物质及其生理功能、微生物对营养物质的吸收、微生物的营养类型、培养基。

6. 微生物的生长与控制：微生物生长的概念及生长量的测定、微生物的生长规律、微生物生长繁殖的控制、工业生产上常用的微生物培养技术。

7. 微生物的遗传变异与菌种选育：微生物遗传变异的物质基础、微生物的基因突变、微生物的基因重组、微生物的菌种选育、微生物的菌种保藏及复壮。

8. 微生物与食品生产：食品工业中常用的细菌及其应用、食品工业中酵母菌及其应用、食品工业中的霉菌及其应用、微生物酶制剂及其在食品工业中的应用。

9. 微生物与食品变质：食品的微生物污染及其控制、微生物引起食品腐败变质的原理、微生物引起食品腐败变质的环境条件、食品腐败变质的症状、判断及引起变质的微生物类群、食品保藏中的防腐与措施。

10. 微生物与食品安全：食物中毒及其类型、引起食物中毒的病原微生物、食品安全标准中的微生物指标。

11. 食品微生物学实验：玻璃器皿的洗涤与包扎、显微镜的使用及微生物标本片观察、微生物染色技术、微生物形态的观察、培养基的配制与灭菌、微生物接种技术、微生物的分离和纯化、食品中菌落总数的测定。

(二) 考试题型

单选题、判断题、名词解释题、问答题、实验题

专业科目二：食品营养学

【参考书目】《食品营养学》(第四版)王莉主编,化学工业出版社,2022

【考试大纲】

(一) 考试范围

1.食品营养学的基本概念、研究内容和研究方法。

2.人体消化系统组成和消化活动的特点;碳水化合物、蛋白质、脂肪等六大类营养素的消化与吸收。

3.碳水化合物的分类、生理功能、供给量及食物来源;食品加工对碳水化合物的影响,碳水化合物的营养学特性及其与糖尿病和血糖生成指数的关系;膳食纤维的概述及主要成分、生物学意义及食物来源。

4.蛋白质的分类及生理功能;蛋白质在体内的动态变化、氮平衡及影响蛋白质在体内利用效果的因素;食物蛋白质营养价值评价;蛋白质和氨基酸在食品加工时的变化;蛋白质的推荐摄入量和食物来源;必需氨基酸和非必需氨基酸以及限制性氨基酸。

5.脂类的生理功能;脂类的化学组成及其特征;脂类在食品加工、保藏中的营养问题;脂类的供给和食物来源。

6. 维生素的概述；水溶性维生素和脂溶性维生素相关内容；维生素类似物；食品加工中维生素损失的一般情况。

7. 水的生理功能，人体对水的需要与水平衡；矿物质的概述及重要矿物质代表；食品加工对矿物质含量的影响以及科学应用矿物质。

8. 能量来源及能值，影响人体能量需要的因素，能量的供给与食物来源。

9. 膳食营养素参考摄入量的基本概念；膳食结构与膳食类型，居民营养状况调查；膳食指南与膳食平衡宝塔，营养食谱的设计。

10. 孕妇的营养与膳食；哺乳期妇女的营养与膳食；儿童和青少年的营养；老年人的营养与膳食；特殊环境人群的营养与合理膳食；糖尿病患者的营养与合理膳食；膳食营养与心脑血管疾病；膳食营养与肥胖病；膳食营养与恶性肿瘤。

11. 食品营养价值的评价及意义；谷类食品的结构、营养价值及食品加工对营养价值的影响；豆类及其制品的营养价值；蔬菜、水果的营养价值及食品加工对营养价值的影响；畜、禽肉类及水产品的营养价值；乳及乳制品的营养价值；蛋类及蛋制品的营养价值。

12. 功能性食品的科学概念；功能性食品常见基料；功能性食品开发；中国功能性食品的法制化管理。

13. 食品营养强化及食品新资源的开发与利用。

(二) 考试题型

单项选择题、填空题、名词解释、简答题、计算题、论述题

五、地理信息科学

专业科目一：地理信息系统基础

【参考书目】《地理信息系统》(第二版), 汤国安等 编著, 科学出版社(2015年出版)

《地理信息系统教程》(第二版), 汤国安 主编, 高等教育出版社(2019年出版)

【考试大纲】

(一) 考试范围

1. 绪论

掌握: 地理信息、地理信息系统的基本概念、特点及 GIS 的基本功能。

理解: 地理信息系统的构成, 地理信息系统的应用。

了解: 地理信息系统的发展、地理信息系统学科关系。

2. 空间信息基础

掌握: 地理信息数字化描述方法。

理解: 常规地理空间信息描述法, 空间数据类型及空间数据关系。

了解: 元数据。

3. 空间数据结构

掌握: 栅格数据结构的概念、特点, 矢量数据结构的概念和特点, 栅格数据和矢量数据的异同点。

理解: 栅格数据压缩的方法, 矢量数据结构的类型, 拓扑数

据结构的概念及拓扑表达。

了解：矢量转栅格，栅格转矢量的方法。矢栅一体化、镶嵌数据结构的概念。

4.空间数据库

理解：空间数据库的概念、特点，数据模型，面向对象空间数据库的概念及应用案例。

了解：空间数据库中空间数据分层组织、分区组织的概念和方法；矢量和栅格结构的空间数据的组织与管理方法。

5.空间数据的采集和处理

掌握：数据源的种类及不同类型数据源的特点，不同类型的数据源数据采集的方法、数据编码方法。野外实测数据采集方法。

理解：图形数据和属性数据的组织方式。常见的空间数据编辑方法。空间数据质量评价指标体系。

了解：空间数据投影转换、数据格式转换、拓扑编辑的概念及方法，空间数据质量精度分析的方法。

6.空间分析原理和方法

掌握：遥感影像数据来源，不同类型遥感影像时间分辨率、空间分辨率，基本分析方法，及基本应用。空间分析模型的基本概念，栅格数据分析的基本模式、矢量数据空间分析的基本方法，以及空间分析方法的应用案例。

理解：空间叠加（置）分析、缓冲区分析、网络分析的基本

概念，及空间分析方法的基本应用。DEM 的基本概念。空间插值的概念。

了解：DEM 的类型及一般分析方法。

7.地理信息系统可视化及产品输出

理解：空间信息输出的方式，GIS 产品的类型，可视化表达的原则及常见可视化表达的方法。

了解：电子地图的概念、基本特征，VR 技术的概念。

8.地理信息系统设计与标准化

理解：GIS 设计概述，设计与开发步骤、GIS 需求分析的概念和内容。

了解：GIS 标准化的概念及内容。

9.地理信息系统的发展

了解：网络 GIS 和三维 GIS 的基本概念。

(二) 考试题型

名词解释、判断、选择、简答、论述

专业科目二：人文地理学

【参考书目】《人文地理学》(第二版)，赵荣等著，高等教育出版社(2006年出版)

【考试大纲】

(一) 考试范围

1.绪论

掌握：人文地理学的定义、研究主题和学科特性。

理解：现代人文地理学的研究任务。

了解：西方人文地理学和中国人文地理学发展过程中主要人物及其主要代表作和贡献。

2.人文地理学的研究主题与基本理论

掌握：各类文化区的特征及区别；各种文化扩散类型的特征及区别；环境决定论、可能论、适应论、生态论、文化决定论及和谐论的主要观点及其优缺点。

理解：文化区的概念；文化与地理环境的相互关系。

了解：文化整合、文化景观的内涵。

3.人文地理学的研究方法

理解：人文地理学研究主要方法论的内涵。

了解：人文地理学研究的一般程序；人文地理学主要研究方法的内涵。

4.人口、人种和民族

掌握：人口转变的定义，布莱克的人口转变五阶段模式；人口与发展的关系，适度人口内涵；世界人口分布特征及一般规律；人口迁移空间规律及人口迁移机制。

理解：人口增长过程的阶段特征；人口分布的影响因素；人口迁移的内涵；人种与地理环境的关系；民族的概念及特征。

了解：世界种族的划分类型；世界主要民族的分布、民族的迁移与集聚过程、民族的变化与整合过程；民俗的内涵及其与

环境的关系。

5.农业的起源和发展

掌握: 农业发展三个阶段(原始农业、传统农业及现代农业)的基本特征; 农业区位论的研究假设、研究方法、杜能农业圈层分布特征、农业区位论的研究意义及缺陷。

理解: 农业形成与发展对自然和社会的影响。

了解: 东西方传统农业的区别; 美国殖民农业、传统农业(旱作、地中海及游牧业)、现代农业(种植园、谷物农业、牲畜育肥、乳品、市场园艺和大牧场业)的主要特征, 主要种植作物及分布区域; 小麦、水稻、玉米, 棉花、糖类及畜牧业的主要生产布局区域。

6.工业的出现与工业区位

掌握: 主要工业分布影响因素及影响方式; 韦伯工业区位论的主要观点及缺陷。

理解: 第二产业定义及其空间分布特征。

了解: 工业革命的前提和基础, 工业革命产生与初期发展, 及工业生产扩散和继续发展的主要特征; 第一产业中伐木业、捕捞业及采矿业的分布特征; 第三、四和第五产业的类型及特征; 其他工业区位论的主要观点、工业分布的新变化特征及当前全球经济空间格局特征。

7.聚落与城市化

掌握: 城市、城市化的概念; 城市化进程的阶段特征、城市

化的机制；城市地域结构形成的动力作用特征，城市内部三大地域结构模型的主要特征。

理解：城市体系的概念及等级规律。

了解：集镇、乡村常见类型的特征；当代世界城市化特征，城市区位与环境的关系。

8.语言类型与语言景观

掌握：汉语七大方言的空间分布。

理解：语言传播的影响因素及作用特征。

了解：语言的本质属性、社会功能；语言扩散及其结果；世界范围内主要地名景观的人文与地理寓意。

9.宗教地理与宗教景观

掌握：主要宗教的分布区域。

理解：宗教仪礼、习俗与地理环境的关系。

了解：原始宗教的特征，世界三大宗教的基本常识；主要宗教景观的特征、对地理环境的间接影响及地域差异。

10.旅游地理

掌握：旅游客源地、目的地、交通连接及旅游者的定义；旅游客源地和目的地的关系。

理解：旅游地文化的基本特征；旅游开发的区域影响。

了解：古代旅游特征；世界旅游资源的主要空间分布特征，世界主要旅游目的地国家的旅游资源。

11.政治与全球政治地理格局

掌握：国家的定义和基本特征；克莱因综合国力方程内容。

了解：国家中心性区域类型及其特征，国家权力要素类型及其特征；当代全球政治地理格局阶段特征及全球政治地理格局主要学说的主要观点。

12.人类行为与行为空间

掌握：购物活动行为空间的影响因素及作用；人类迁移活动的行为空间特征。

理解：普雷德行为矩阵的主要观点。

13.人文地理学所面临的问题

掌握：经济全球化的内涵。

理解：文化本土化与全球化的关系；地理环境、区域文化与区域经济发展的关系。

了解：人口迅速增长及其引发的问题；人与环境的可持续发展问题；文化全球化的定义、表现形式及形成原因；文化本土化的含义及表现形式。

（二）考试题型

选择、判断、名词解释、简答、论述

六、应用化学

专业科目一：有机化学

【参考书目】：《有机化学》 田厚伦 主编，史达清 主审，化学工业出版社。

【考试大纲】

（一）考试范围

1. 有机化合物的结构（第一章）

2. 烃和卤代烃（第二章至第七章）：

烷烃的系统命名、结构和性质；

烯烃的命名、结构、性质；

炔烃的结构、命名、性质；

二烯烃的分类、命名及共轭二烯烃的性质；

脂环烃的命名、性质（卤代、加成）；

苯的结构、芳烃的命名、苯及同系物的化学性质、苯环上亲电取代反应的定位规律；

卤代烃的分类、命名、化学性质及亲电取代反应机理；

3. 醇、酚、醚（第八章）：

醇的结构和命名、醇的物理性质、醇的化学性质（与活泼金属反应、与氢卤酸反应、氧化与脱氢、脱水反应）；

酚的分类、命名和化学性质（弱酸性、与三氯化铁的显色反应、苯环上的溴代反应）

4. 醛、酮、醌（第九章）：

醛、酮的结构、分类和命名、化学性质（与氢氰酸、亚硫酸氢钠、氨的衍生物的加成反应、卤仿反应、氧化反应和还原反应）

5.羧酸及其衍生物（第十章）

羧酸的结构、命名和性质（酸性、羧酸衍生物的生成）；羧酸衍生物的命名、化学性质；

6.立体化学（第十二章）：

烯烃的顺反异构（产生的条件、顺/反标记法、E/Z 标记法）；
构象异构的书写（乙烷的纽曼投影式、环己烷及取代环己烷的构象）；

手性碳原子、手性分子、含有一个和两个手性碳原子的化合物；

对映异构体的构型表示法（R/S）

7.有机含氮化合物（第十三章）

胺的分类、命名、化学性质、重氮盐的性质及应用

8.糖类化合物（第十五章）

单糖的结构、性质

（二）考试题型

命名或根据名称写结构式、选择题、完成反应方程式、用化学方法鉴别化合物、推断题、完成转化（合成题）等。

专业科目二：无机化学

【参考书目】:《无机化学》许虹 主编, 化学工业出版社。

【考试大纲】

(一) 考试范围

1.物质的量的概念及计算, 摩尔体积的计算、会用物质的量进行有关化学方程式的计算。(第一章)

2.化学反应速率的概念及反应速率方程, 能定性分析影响化学反应速率的因素(温度, 浓度, 催化剂)。(第三章)

3.化学平衡的概念及简单的计算, 平衡常数的意义、平衡常数表达式的书写规则, 化学平衡应用; 平衡移动原理——吕·查德里原理; 掌握影响化学平衡移动的因素并能判断平衡移动方向(浓度、压力、温度、催化剂)。(第三章)

4.电解质的分类, 强电解质溶液, 酸碱理论, 水的解离平衡, 溶液的酸碱性和 pH, 一元弱酸、弱碱的解离平衡, 盐类的水解, 影响水解平衡的因素, 盐溶液 pH 的简单计算。(第四章)

5.原子核外电子的运动状态和排布, 元素周期律, 元素周期表结构, 元素分区, 元素某些性质在周期表中的递变规律。(第六章)

6.共价键的形成, 价键理论的要点, 共价键的特征, 共价键的类型; 离子键的形成和特征; 分子间作用力及氢键(第七章)

7.氧化数、氧化还原反应的基本概念, 氧化还原电对, 常见的氧化剂和还原剂, 原电池的组成、电池符号、原电池的电动势, 能斯特方程的写法, 会用能斯特方程进行电极电势的有关计算;

电极电势应用（判断氧化剂还原剂强弱，判断反应进行的方向及进行的程度），会进行简单的计算。（第八章）

8.配位化合物的基本概念，配位化合物的组成，配位化合物的命名，配位化合物的性质。（第九章）

（二）考试题型

选择题、填空题、判断题、简答题、计算题等。

七、视觉传达设计

专业科目一：素描

【参考书目】《素描》主编：王大治，江西美术出版社，出版日期：2015年07月，ISBN:978-7-5480-6282-0

【考试大纲】

1.考察学生的艺术修养与艺术创作力。

2.着重考察考生的审美能力、观察能力、造型能力、表现能力和技法运用能力。

3.基础造型能力与基础设计评判的能力考核。

【考试内容和形式】

1.考试目的

考察考生的造型基础能力、构图能力，对人物形象的结构和特征的把握能力以及艺术表现力。

2.考试内容和形式

素描头像（提供图片）。考生按照试题要求，依据所提供的图片，完成一幅素描试卷。

3.考试要求

构图合理，造型严谨，比例准确，塑造深入，有一定的艺术表现力。表现方法不作统一限制，不得标有与画面无关的任何标记。

4.考试用具和材料

(1)试卷纸为八开铅画纸(考场提供)。

(2)绘画工具为铅笔或炭笔(考生自备)。

5.考试时间：1.5 小时。

专业科目二：色彩

【参考书目】《色彩》主编：王洁，江西美术出版社，出版日期：2017 年，ISBN:978-7-5480-5876-2

【考试大纲】

1.考察学生的艺术修养与艺术创作力。

2.着重考察考生的审美能力、观察能力、造型能力、表现能力和技法运用能力。

3.基础造型能力与基础设计评判的能力考核。

【考试内容和形式】

1.考试目的

考察考生的艺术修养、审美能力，对色彩的感受能力、认识能力、组织能力，运用色彩塑造形体的能力以及色彩技法运用能力和艺术表现力。

2.考试的内容和形式

色彩静物（提供图片）

考生按照图片中规定的静物组合用品，默画出一幅色彩静物画。（静物组合中物品为生活中常见蔬菜、陶瓷器皿、玻璃器皿、瓜果、花卉、食品、饮料、厨具、生活日用品、文具教具、各色衬布等）。

3. 考试要求

构图完整，造型严谨；色彩关系准确，色调和谐，色彩丰富，塑造充分；有一定的艺术表现力，表现手法不限；符合试题要求，不得擅自更改试题内容。卷面不得喷涂任何上光或固定材料，不得标有与画面无关的任何标记。

4. 考试用具和材料

(1) 试卷纸为八开铅画纸(考场提供)。

(2) 绘画工具为水彩或水粉(考生自备)。

5. 考试时间：2 小时。