2016年公卫执业医师《营养与食品卫生学》考试大纲已经公布，为帮助广大考生学习掌握，医学教育网小编在第一时间进行了整理和上传，请大家尽快进行大纲下载，希望对广大公卫执业医师考生有帮助，祝广大考生取得自己满意的成绩！

免费下载：2016年公卫执业医师《营养与食品卫生学》考试大纲.doc

|  |
| --- |
| 2016年公卫执业医师《营养与食品卫生学》考试大纲 |
| 单元 | 细目 | 要点 |
| 一、宏量营养素与能量 | 1.蛋白质 | （1）生理功能 |
| （2）必要的氮损失、氮平衡 |
| （3）氨基酸、必需氨基酸、限制氨基酸、氨基酸模式 |
| （4）食物蛋白质营养价值评价：蛋白质含量、蛋白质消化率、蛋白质利用率 |
| （5）人体蛋白质营养状况评价及缺乏症 |
| （6）蛋白质参考摄入量及食物来源 |
| 2.脂类 | （1）脂类的营养学意义 |
| （2）必需脂肪酸的定义及功能 |
| （3）膳食脂类营养价值评价 |
| （4）参考摄入量及食物来源 |
| 3.碳水化合物 | （1）碳水化合物分类及营养学意义 |
| （2）碳水化合物参考摄入量及食物来源 |
| （3）膳食纤维的定义、分类及生理功能 |
| 4.能量 | （1）能量单位和能量系数 |
| （2）人体一日能量需要量的确定 |
| （3）影响基础代谢的因素 |
| 二、矿物质 | 1.概述 | （1）矿物质的特点 |
| （2）常量元素与微量元素的概念 |
| （3）人体矿物质缺乏与过量的原因 |
| 2.钙 | （1）人体内的分布及生理功能 |
| （2）吸收及影响因素 |
| （3）缺乏与过量 |
| （4）参考摄入量及食物来源 |
| 3.铁 | （1）人体内存在的形式 |
| （2）影响吸收的因素 |
| （3）生理功能 |
| （4）缺乏与过量 |
| （5）营养状况评价 |
| （6）参考摄入量及食物来源 |
| 4.碘、锌、硒、氟 | （1）生理功能 |
| （2）缺乏与过量 |
| （3）参考摄入量及食物来源 |
| 2016年公卫执业医师《营养与食品卫生学》考试大纲 |
| 四、植物化学物 | 1.概述 | （1）概念与分类 |
| （2）生物学作用 |
| 2.类胡萝卜素、植物固醇、皂甙类化合物、芥子油苷、黄酮类化合物、蛋白酶抑制剂、单萜类化合物、有机硫化物及植酸 | （1）食物来源 |
| （2）生物学作用 |
| 五、各类食品的营养价值 | 1.食品营养价值 | （1）概念 |
| （2）评定食品营养价值的意义 |
| （3）营养质量指数 |
| 2.谷类食品 | （1）谷类的营养素分布特点 |
| （2）谷类食品的营养成分 |
| 3.豆类食品 | （1）大豆的营养成分 |
| （2）大豆中的非营养成分 |
| （3）豆制品的营养价值 |
| 4.蔬菜、水果 | （1）蔬菜的营养价值 |
| （2）水果的营养价值 |
| 5.动物性食品 | （1）畜、禽、鱼类食品的营养价值 |
| （2）奶及奶制品的营养价值 |
| （3）蛋类食品的营养价值 |
| 6.食品营养价值的影响因素 | （1）加工对食品营养价值的影响 |
| （2）烹调对食品营养价值的影响 |
| （3）贮存条件对食品营养价值的影响 |
| 六、特殊人群营养 | 1.孕妇营养与膳食 | （1）生理特点及营养需要 |
| （2）营养不良对母体和胎儿的影响 |
| （3）膳食原则 |
| 2.乳母营养与膳食 | （1）生理特点及营养需要 |
| （2）膳食原则 |
| 3.婴幼儿、学龄儿童及青少年营养与膳食 | （1）生理特点及营养需要 |
| （2）膳食原则 |
| （3）母乳喂养的优点 |
| （4）断奶过渡期喂养 |
| 4.老年营养与膳食 | （1）生理特点及营养需要 |
| （2）膳食原则 |
| 5.特殊生活和工作环境人群营养与膳食 | （1）高温、低温、高原环境人群：生理特点、营养需要、膳食原则 |
| （2）运动员：生理特点、营养需要、膳食原则 |
| 七、营养与营养相关疾病 | 1.动脉粥样硬化 | （1）与营养的关系 |
| （2）膳食原则 |
| 2.高血压 | （1）与营养的关系 |
| （2）膳食原则 |
| 3.糖尿病 | （1）与营养的关系 |
| （2）膳食原则 |
| 4.肥胖 | （1）与营养的关系 |
| （2）膳食原则 |
| 5.痛风 | （1）与营养的关系 |
| （2）膳食原则 |
| 八、公共营养 | 1.膳食营养素参考摄入量（DRIs） | 概念及内容 |
| 2.营养调查与营养监测 | （1）概念 |
| （2）营养调查内容及结果的分析评价 |
| （3）膳食调查方法及优缺点 |
| （4）营养监测的资料来源与监测指标 |
| 3.合理膳食 | （1）膳食结构类型 |
| （2）中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔（2007年版） |
| 4.食品强化 | （1）概念与目的 |
| （2）强化的要求 |
| 九、食品污染及其预防 | 1.食品的细菌、真菌污染及预防 | （1）食品菌相、菌落总数及大肠菌群的概念及食品卫生学意义 |
| （2）真菌产毒特点、条件及食品卫生学意义 |
| （3）黄曲霉毒素的理化性质、毒性、产毒条件、对食品的污染及其预防措施 |
| （4）食品腐败变质的概念、原因、化学过程及鉴定指标 |
| （5）食品腐败变质的卫生学意义及处理原则 |
| （6）防止食品腐败变质的措施 |
| 2.食品的农药残留及预防 | （1）食品中农药残留的来源 |
| （2）食品中有机磷、氨基甲酸酯类、拟除虫菊酯类及有机氯农药残留的毒性 |
| （3）控制农药残留的措施 |
| 3.N-亚硝基化合物、多环芳烃、杂环胺、氯丙醇及丙烯酰胺对食品的污染及预防 | （1）N-亚硝基化合物的分类、来源、毒性及预防 |
| （2）多环芳烃对食品的污染、毒性及预防 |
| （3）杂环胺来源、毒性及预防 |
| （4）氯丙醇对食品污染的来源、毒性及预防 |
| （5）丙烯酰胺对食品的污染、毒性及预防 |
| 4.有毒金属的污染及其预防 | （1）有毒金属污染食品的途径、毒作用特点及预防措施 |
| （2）汞、镉、铅及砷的毒性及允许限量标准 |
| 5.食品添加剂 | （1）定义、使用要求及卫生管理 |
| （2）我国常用的食品防腐剂、抗氧化剂、发色剂、漂白剂、甜味剂、着色剂的种类 |
| 十、各类食品的卫生及管理 | 1.植物性食品的卫生及管理 | （1）粮豆类食品的主要卫生问题及管理 |
| （2）蔬菜、水果的主要卫生问题及管理 |
| 2.动物性食品的卫生及管理 | （1）肉类的腐败变质及处理 |
| （2）常见人兽共患传染病及其病畜肉处理 |
| （3）常见人兽共患寄生虫病及其病畜肉处理 |
| （4）鱼类的主要卫生问题及鱼类保鲜 |
| （5）奶与奶制品的卫生问题及鲜奶的消毒 |
| 3.加工食品的卫生及管理 | （1）酒的分类、卫生问题及处理 |
| （2）食用油脂的卫生问题及处理 |
| （3）罐头食品的卫生问题及处理 |
| 4.转基因食品的卫生及管理 | （1）转基因食品的概念 |
| （2）转基因食品的卫生及管理 |
| 十一、食物中毒及其预防 | 1.食源性疾病与食物中毒 | （1）食源性疾病及食物中毒的概念 |
| （2）食物中毒的分类 |
| （3）食物中毒的发病特点及流行病学特点 |
| 2.细菌性食物中毒 | （1）流行病学特点、发病原因 |
| （2）沙门菌、变形杆菌、葡萄球菌肠毒素、副溶血性孤菌、肉毒梭菌、蜡样芽胞杆菌、李斯特菌食物中毒的常见食品、中毒症状及预防处理原则 |
| 3.有毒动、植物中毒 | （1）河豚鱼中毒：有毒成分、中毒机制、中毒症状及预防措施 |
| （2）鱼类引起的组胺中毒：有毒成分、中毒机制、中毒症状及预防措施 |
| （3）毒蕈中毒：有毒成分、中毒症状、急救与治疗原则 |
| （4）含氰苷类植物中毒：有毒成分、中毒机制、中毒症状、急救治疗及预防 |
| 4.化学性食物中毒 | 亚硝酸盐、砷、有机磷农药中毒的症状、急救治疗及预防措施 |
| 5.其他 | 霉变甘蔗、发芽马铃薯、四季豆、鲜黄花菜中毒的原因、症状、处理与预防 |
| 6.食物中毒调查处理 | （1）食物中毒的诊断及处理总则 |
| （2）食物中毒的调查处理程序 |
| 十二、食品卫生监督管理 | 1.食品卫生标准 | （1）概念、性质及意义 |
| （2）制定依据及主要技术指标 |
| （3）食品安全风险评估 |
| （4）人体每日容许摄入量（ADI）的概念 |
| （5）食品中有毒物质限量标准的制定步骤 |
| 2.食品生产加工过程的安全管理 | （1）GMP的概念、特点及目标 |
| （2）HACCP系统的概念、特点 |
| （3）HACCP系统的内容 |
| 3.食品安全性毒理学评价 | （1）食品安全性毒理学评价的实验内容 |
| （2）不同受试物选择毒性试验的原则 |