

2005年公共卫生执业助理医师考试大纲 - 营养与食品卫生学
PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/14/2021_2022_2005_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_14703.htm

一、营养学基础

- 1.蛋白质 (1)蛋白质的生理功能、缺乏症、食物来源及膳食参考摄入量 (2)必需氨基酸、氨基酸模式、蛋白质的互补作用 (3)食物蛋白质营养价值评价
- 2.脂肪 (1)脂肪的生理功能 (2)必需脂肪酸的生理功能及来源 (3)动脉粥样硬化与脂类的关系
- 3.碳水化合物 (1)碳水化合物的生理功能、食物来源及在膳食中的供热比例 (2)膳食纤维的生理功能
- 4.矿物质 (1)矿物质的概念、生理功能 (2)钙、铁、碘、锌、硒的生理功能、来源及供膳食参考摄入量
- 5.维生素 (1)维生素的分类及特点 (2)维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素C及尼克酸的生理功能及缺乏症、食物来源和膳食参考摄入量
- 6.能量 (1)能量单位及能量系数 (2)人体的能量消耗 (3)三大营养素的供热比例

二、各类食物的营养价值

- 1.植物性食物的营养价值 (1)谷类的营养价值及其特点、加工烹调对其营养价值的影响 (2)豆类及豆制品的营养价值 (3)蔬菜、水果的营养特点
- 2.动物性食品的营养价值 (1)肉类的营养价值及其特点 (2)奶类的营养特点及其特点 (3)蛋类的营养价值及其特点 (4)鱼类品营养价值及其特点

三、合理营养

- 1.概念 (1)合理营养的概念 (2)膳食营养素参考摄入量
- 2.膳食结构与膳食指南 (1)膳食结构的概念、类型 (2)中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔
- 3.食物的合理烹调 (1)食物烹调的意义 (2)合理烹调的要求

四、特殊人群的营养

- 1.孕妇、乳母的营养 (1)孕妇的营养需要与合理膳食 (2)乳母的营养需要与合理膳食
- 2.婴幼儿的营养 (1)婴儿的营养需要与合理喂养

(2)幼儿及儿童的营养特点与合理膳食 3.老年营养 (1)老年人的营养需要 (2)老年人的膳食特点

五、营养调查 1.概述 (1)营养调查的目的 (2)营养调查的内容 2.膳食调查 (1)常用的膳食调查方法 (2)称重法和记账法的优缺点 (3)膳食调查结果评价

六、食品卫生学总论 1.食品污染 (1)食品污染的概念和分类 (2)食品污染对人体健康的影响 2.食品的细菌污染与腐败变质 (1)食品的细菌污染及评价指标 (2)食品腐败变质的原因和条件、鉴定指标、卫生学意义 3.食品保藏 (1)低温保藏食品的原理、方法和食品卫生要求 (2)高温保藏食品的原理、方法和食品卫生要求 (3)脱水保藏食品的原理、方法和卫生要求

转贴于：
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