

2005年公共卫生执业医师考试大纲 - 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\\_14733.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/14/2021_2022_2005_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_14733.htm)

一、宏量营养素与能量

1. 蛋白质 (1)生理功能 (2)缺乏症 (3)必要的氮损失、氮平衡 (4)氨基酸、必需氨基酸、限制氨基酸、氨基酸模式 (5)食物蛋白质营养价值评价：蛋白质含量、蛋白质消化率、蛋白质功效比值、生物学价值、蛋白质净利用率、氨基酸评分 (6)膳食参考摄入量及食物来源
2. 脂类 (1)膳食脂肪的营养学意义 (2)脂肪酸分类及功能 (3)营养价值评价 (4)膳食参考摄入量
3. 碳水化合物 (1)分类及营养学意义 (2)膳食纤维：定义、来源与生理功用 (3)膳食参考摄入量
4. 能量 (1)能量单位、能量系数 (2)宏量营养素适宜供能比例 (3)影响能量需要量的因素

二、矿物质

1. 概述 (1)矿物质的概念 (2)微量元素的概念 (3)矿物质的主要生理功能
2. 钙 (1)钙在人体的分布及生理功能 (2)钙的吸收与代谢 (3)膳食参考摄入量与食物来源
3. 铁 (1)铁的体内存在形式 (2)影响铁吸收的因素 (3)铁缺乏与缺铁性贫血 (4)膳食参考摄入量与食物来源
4. 碘、锌、硒 (1)生理功能 (2)吸收、代谢 (3)碘、锌、硒缺乏 (4)膳食参考摄入量及食物来源

三、维生素

1. 概述 (1)特点 (2)分类 (3)维生素的缺乏与不足 (4)维生素与其他营养素的关系
2. 维生素A (1)理化性质 (2)生理功能 (3)缺乏及过量 (4)营养状况鉴定 (5)膳食参考摄入量及食物来源
3. 维生素D (1)理化性质 (2)生理功能与缺乏 (3)营养状况鉴定 (4)膳食参考摄入量及食物来源
4. 维生素E (1)理化性质 (2)生理功能 (3)营养状况鉴定 (4)膳食参考摄入量及食物来源
5. 维生素B1 (1)理化性质 (2)生理功能与缺乏 (3)营养状况鉴定

定 (4)膳食参考摄入量及食物来源 6 . 维生素B2 (1)理化性质 (2)生理功能与缺乏 (3)营养状况鉴定 (4)膳食参考摄入量及食物来源 7 . 维生素C (1)理化性质 (2)生理功能与缺乏 (3)营养状况鉴定 (4)膳食参考摄入量及食物来源 8 . 尼克酸 (1)理化性质 (2)生理功能与缺乏 (3)营养状况鉴定 (4)膳食参考摄入量及食物来源 9 . 叶酸 (1)理化性质 (2)生理功能与缺乏 (3)营养状况鉴定 (4)膳食参考摄入量及食物来源

四、各类食品的营养价值

1 . 概念 (1)食品营养价值的概念 (2)食品营养价值的评定及意义

2 . 谷类食品 (1)谷类食品的营养素分布特点 (2)谷类食品的营养价值 (3)加工、烹调、储存对其营养价值的影响

3 . 豆类食品 (1)营养价值 (2)抗营养因素

4 . 蔬菜、水果 (1)营养价值 (2)加工、烹调、贮存对其营养价值的影响

5 . 动物性食品 (1)鱼、肉、蛋类食品的营养特点 (2)奶类食品的营养特点

五、特殊人群的营养

1 . 孕妇营养 (1)营养需要 (2)孕期营养对胎儿的影响

2 . 乳母营养 (1)营养需要 (2)营养对泌乳的影响

3 . 老年营养 (1)生理代谢特点 (2)营养需要

4 . 高温、低温环境人群营养 (1)高温环境人群营养需要及膳食 (2)低温环境人群营养需要及膳食

5 . 职业接触有毒(害)物质人群营养 (1)铅作业人群营养需要及膳食 (2)苯作业人群营养需要及膳食

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](http://www.100test.com)