

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_ti2020/15/2021_2022__E5_85_AC_E5_85_B1_E5_8D_AB_E7_c22_15855.htm

一、绪论 1.营养与食品卫生学的概念 (1)营养与食品卫生学的定义、内容 (2)营养与食品卫生学在预防医学中的地位 2.我国营养与食品卫生学的发史及当前的工作重点 (1)建国以来我国营养与食品卫生工作的主要成就 (2)我国当前营养与食品卫生工作的重点 二、人体需要的营养素及热能 1.蛋白质 (1)蛋白质的生理功能、缺乏症、食物来源及供给量 (2)说明必需氨基酸的种类和蛋白质的互补作用 2.脂肪 脂肪的营养意义、必需脂肪酸的生理功能及动脉粥样硬化与脂类的关系 3.碳水化合物 (1)碳水化合物的生理意义、食物来源及在膳食中的供热比例 (2)膳食纤维的生理意义 4.无机盐 (1)无机盐的生理意义及钙的生理功能、来源的供给量 (2)微量元素铁、碘、锌的生理功能、来源及供给量 5.维生素 维生素的分类及维生素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、食物来源和供给量 6.人体热能消耗、食物来源及供给量 (1)热能的计量单位及三大营养素的生热系数 (2)人体热能消耗的主要方面 (3)热能的食物来源、三大营养素的供热比例及供给量标准 三、各类食物的营养价值 1.植物性食物的营养价值 (1)人类粮食在我国居民膳食中的地位 (2)谷类的营养价值及在加工烹调中受到的影响 (3)豆类及豆制品的营养价值 (4)蔬菜、水果的营养特点 2.动物性食物的营养价值 (1)肉类的营养价值 (2)奶类的营养特点 (3)蛋类的营养价值 (4)鱼类及水产品的营养特点 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