

《营养与食品卫生学》临床执业护师综合笔试考试大纲 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/152/2021_2022__E3_80_8A_E8_90_A5_E5_85_BB_E4_c67_152904.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 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