

09年公卫执业医师笔试大纲营养与食品卫生学公卫执业医师
考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/627/2021_2022_09_E5_B9_B4_E5_85_AC_E5_8D_c22_627173.htm

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.碳水化合物与膳食纤维（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）矿物质的主要生理功能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）铁缺乏与缺铁性贫血（4）
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）食物来源三、维生素1.概述（1）特点（2）
分类（3）缺乏的原因与分类2.维生素A（1）理化性质（2）
生理功能（3）缺乏与过量（4）机体营养状况评价（5）参考
摄入量及食物来源3.维生素D（1）理化性质（2）吸收与代谢
（3）生理功能（4）缺乏与过量（5）机体营养状况评价（6
）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) 机体营养状况评价 (4) 参考摄入量及食物来源5. 维生素B1、维生素B2、维生素C、尼克酸、叶酸 (1) 理化性质 (2) 生理功能与缺乏 (3) 机体营养状况评价 (4) 参考摄入量及食物来源四、植物化学物1.植物化学物概述 (1) 概念与分类 (2) 生物学作用2.黄酮类化合物、硫化物、皂甙类化合物及异硫氰酸盐类化合物 (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.老年营养与膳食 (1) 生理特点及营养需要 (2) 膳食原则5.运动员营养与膳食 (1) 生理特点及营养需要 (2) 膳食原则七、营养与营养相关疾病1.动脉粥样硬化膳食原则2.高血压膳食原则3.糖尿病膳食原则4.肥胖膳食原则八、社区营养1.膳食营养素参考摄入量概念及内容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) 营养监测的分类 (5) 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、霉菌污染及预防（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）霉菌产毒特点、条件及食品卫生学意义（3）黄曲霉毒素的理化性质、毒性、产毒条件及其对食品污染的预防（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（以苯并（a）芘为例）对食品的污染、毒性及预防（3）杂环胺来源、毒性及预防4.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）常见人畜共患传染病及其病畜肉处理（3）常见人畜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）转基因食品的概念十一、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、副溶血性弧菌、肉毒梭菌、蜡样芽胞杆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) 毒草中毒：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. 其他霉变甘蔗中毒、发芽马铃薯中毒、四季豆中毒、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

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