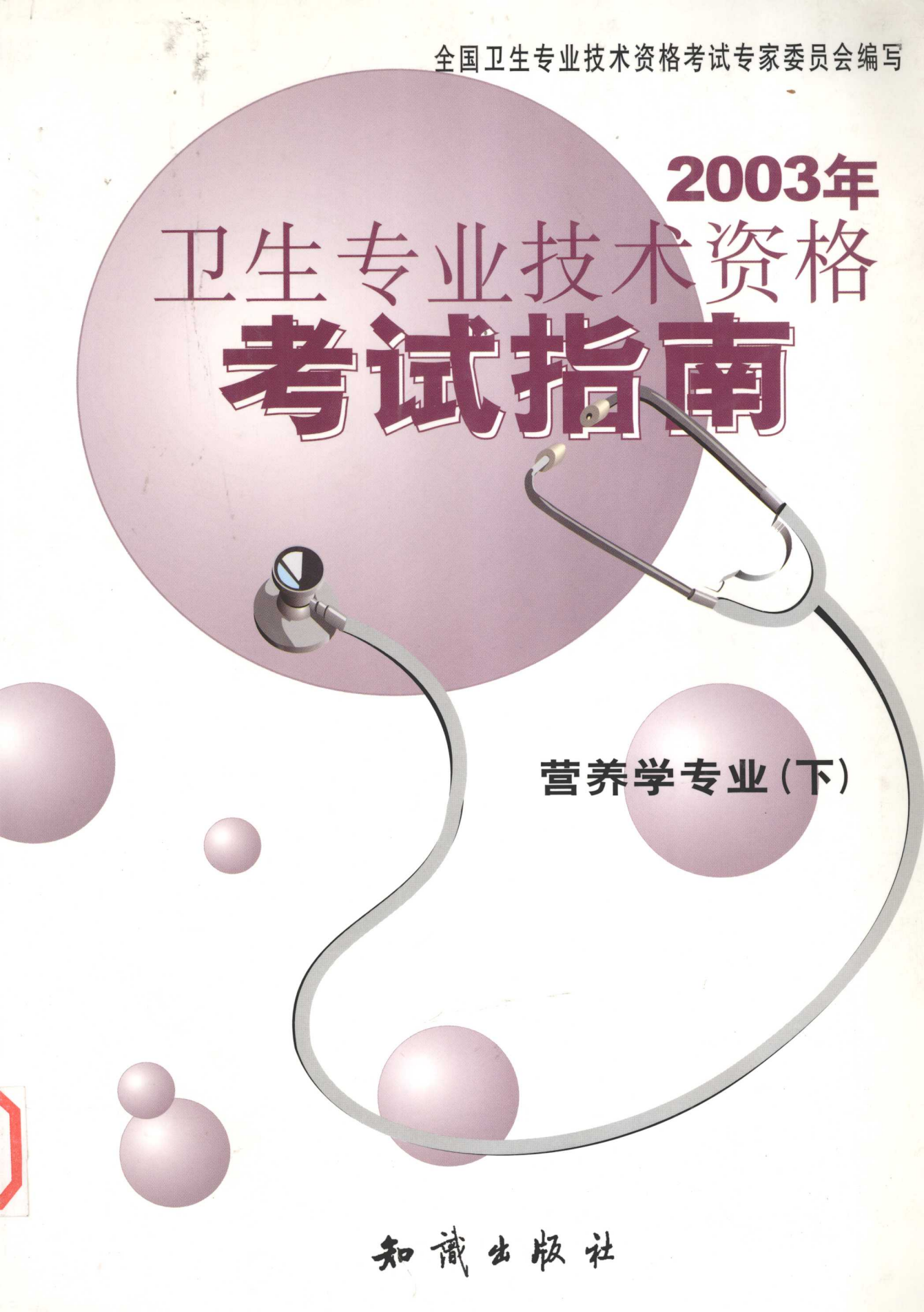


全国卫生专业技术资格考试专家委员会编写

2003年 卫生专业技术资格 考试指南



营养学专业(下)

知识出版社

R192

3

:2

全国卫生专业技术资格考试专家委员会编写

2003 年
卫生专业技术资格考试指南
营养学专业(下)

知识出版社

目 录

营养学专业资格考试大纲	791
初级士专业资格部分	793
初级师专业资格部分	805
中级专业资格部分	821
营养学专业资格考试题集	845
营养学专业资格考试练习题	861
营养学专业(初级士)	847
营养学专业(初级师)	861
营养学专业(中级)	871
营养学专业资格考试模拟题	882
营养学专业(初级士)	882
基础知识	882
相关专业知识	892
专业知识	901
专业实践能力	910
答案	918
营养学专业(初级师)	922
基础知识	922
相关专业知识	932
专业知识	942
专业实践能力	951
答案	960
营养学专业(中级)	964
基础知识	964
相关专业知识	971
专业知识	980
专业实践能力	988
答案	996
2001 年营养学专业资格考试试题	1000
营养学专业(初级士)	1000
基础知识	1000
相关专业知识	1010
专业知识	1020
专业实践能力	1030
营养学专业(初级师)	1039
基础知识	1039

相关专业知识	1049
专业知识	1059
专业实践能力	1069
营养学专业(中级)	1079
基础知识	1079
相关专业知识	1088
专业知识	1098
专业实践能力	1108
附件	1119
一、卫生专业技术资格考试答题卡	
二、卫生专业技术资格考试考生手册	

营养学专业资格 考试大纲

营养学专业初级士 资格部分

1941-1942
1943-1944

营养学基础部分

单 元	细 目	要 点	要求
一、能量与营养素	1. 营养学概述	(1) 营养与营养素的概念 (2) 营养素的消化吸收	掌握
	2. 蛋白质	(1) 蛋白质的元素组成 (2) 蛋白质的生理功能 (3) 氨基酸和必需氨基酸 (4) 氨基酸模式和限制氨基酸 (5) 蛋白质的消化吸收 (6) 食物蛋白质的营养价值 (7) 蛋白质的膳食参考摄入量 (8) 蛋白质的食物来源	掌握
	3. 脂类	(1) 脂类的分类和功能 (2) 脂类的消化、吸收 (3) 脂肪的膳食参考摄入量 (4) 脂肪的食物来源	掌握
	4. 碳水化合物	(1) 碳水化合物的分类 (2) 碳水化合物的生理功能 (3) 碳水化合物的消化吸收 (4) 碳水化合物的膳食参考摄入量 (5) 碳水化合物的食物来源	掌握
	5. 能量	(1) 能量的单位和来源 (2) 能量的消耗 (3) 能量的膳食参考摄入量	掌握
	6. 矿物质	(1) 概述 特点 常量元素与微量元素 主要作用 安全性（生理作用剂量带与毒害剂量带） (2) 钙、铁、碘、锌、硒 概念 特点 生理功能 吸收（影响因素）、代谢、排泄、储留 缺乏与过量 需要与膳食参考摄入量	掌握

单 元	细 目	要 点	要求
		食物来源 (3) 铜、钴、铬、钼 (特点与生理功能)	掌握
	7. 维生素	(1) 概述 特点 命名 脂溶性维生素与水溶性维生素 类维生素 维生素缺乏 维生素与其它营养素关系 (2) 维生素A、D、E、C、B1、B2、尼克酸、维生素B6、叶酸 概念与理化性质 吸收与代谢 生理功能 缺乏与过量 营养状况评价 供给量与食物来源	掌握
二、食物营养	1. 食物营养价值及其评定	(1) 食物营养价值概念 (2) 食物营养价值评定	掌握
	2. 谷类食品	(1) 谷类食品结构与营养素分布 (2) 营养成份 (3) 加工、烹调及储存对其营养素影响	掌握
	3. 豆类及其制品	(1) 豆类及其制品的营养价值 (2) 豆类食品的抗营养成分	掌握
	4. 蔬菜、水果	(1) 蔬菜、水果的营养成份 (2) 加工、烹调对其营养价值的影响	掌握
	5. 畜禽及鱼类	(1) 畜禽及鱼类的营养价值 (2) 加工及烹调对其营养价值的影响	掌握
	6. 奶及奶制品	(1) 奶的营养价值 (2) 奶制品的营养价值	掌握
	7. 蛋类及蛋制品	(1) 蛋及蛋制品的营养价值 (2) 加工、烹调对其营养价值的影响	掌握
三、合理膳食	1. 膳食结构	(1) 膳食结构的概念 (2) 膳食结构的类型	掌握
	2. 中国居民膳食指南与中国居民平衡膳食宝塔	(1) 膳食指南概念 (2) 中国居民膳食指南 (3) 中国居民平衡膳食宝塔	掌握

单 元	细 目	要 点	要求
	3. 膳食调配和食谱编制	(1) 膳食调配 (2) 食谱概念与编制	掌握
	4. 合理的膳食制度	(1) 合理膳食制度的概念 (2) 合理膳食制度的要求	掌握
	5. 食物的合理烹调	(1) 食物的合理烹调 (2) 烹调对食物营养素含量影响及防止措施	熟悉
	6. 食品强化	(1) 食品强化的概念 (2) 食品强化的要求	熟悉
四、膳食参考摄入量	1. 膳食营养素参考摄入量的概念 (DRIs)	(1) 平均需要量 (EARs) (2) 推荐摄入量 (RNIs) (3) 适宜摄入量 (AIs) (4) 可耐受最高摄入量 (ULs)	掌握
	2. 中国居民膳食营养素参考摄入量	(1) 成年人膳食能量参考摄入量 (2) 成年人膳食蛋白质参考摄入量	熟悉
五、营养调查与评价	1. 营养调查的内容和方法	(1) 膳食调查 (2) 人体营养状况评价 (3) 营养不足或缺乏的临床检查 (4) 人体测量	掌握
	2. 营养调查结果的评价	(1) 生化检验参考指标临界值 (2) 营养缺乏症临床所见	熟悉

人群营养部分

单 元	细 目	要 点	要求
一、妊娠期妇女的营养和膳食	1. 孕期生理与代谢变化	(1) 代谢变化 (2) 循环系统变化 (3) 消化系统变化 (4) 泌尿系统变化 (5) 内分泌系统变化 (6) 血液系统变化 (7) 体重变化	掌握
	2. 孕妇营养对胎儿生长发育影响	(1) 对生长发育的影响 (2) 对脑与神经系统发育的影响 (3) 对畸形的影响	掌握
	3. 孕妇营养需要和合理膳食	(1) 能量 (2) 蛋白质 (3) 脂类 (4) 碳水化合物 (5) 无机盐及微量元素 (6) 维生素 (7) 膳食要求	掌握
	4. 妊娠合并症的营养防治	(1) 呕吐 (2) 贫血 (3) 高血压 (4) 糖尿病	掌握
二、乳母的营养与膳食	1. 产妇营养	(1) 分娩期的营养与膳食 (2) 产褥期营养与膳食	掌握
	2. 乳母的营养需要与合理膳食	(1) 乳母营养需要 (2) 膳食要求	掌握
	3. 营养对乳汁质量的影响	(1) 对乳汁分泌量的影响 (2) 对乳汁成分的影响	掌握
三、儿童青少年营养	1. 婴幼儿生长发育特点	(1) 体格发育 (2) 脑与神经系统 (3) 消化系统	掌握
	2. 婴幼儿营养需要与合理膳食	(1) 能量 (2) 蛋白质 (3) 脂类 (4) 碳水化合物 (5) 矿物质 (6) 维生素	掌握

单 元	细 目	要 点	要求
		(7) 水电解质	掌握
	3. 婴儿喂养	(1) 母乳喂养 (2) 人工母乳 (3) 混合喂养	掌握
	4. 断奶期食品	(1) 断奶期的概念 (2) 断奶食品添加依据 (3) 断奶食品添加原则和次序	掌握
	5. 幼儿营养与膳食	(1) 生长发育特点 (2) 营养与膳食	掌握
	6. 婴幼儿常见营养缺乏病防治	(1) 佝偻病 (2) 缺铁性贫血 (3) 营养不良 (4) 锌缺乏 (5) 维生素A缺乏	掌握
	7. 儿童青少年营养	(1) 学龄前儿童生长发育和营养要求 (2) 学龄儿童营养需要与合理膳食 (3) 青少年营养需要与合理膳食	掌握
四、老年人营养	1. 老人生理与代谢特点	(1) 基础代谢 (2) 细胞功能与体成分改变 (3) 各器官功能改变	掌握
	2. 老年人营养需要	(1) 营养需要特点 (2) 膳食要求	掌握
五、特殊职业环境人群营养	1. 高温环境人群营养	(1) 高温环境作业人员的生理与营养代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	掌握
	2. 低温环境人群营养	(1) 低温环境下作业人员的生理与代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	熟悉
	3. 高原环境人群营养	(1) 高原环境下人群的生理与代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	熟悉
	4. 放射线作业人员营养	(1) 放射线作业人员的生理与代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	掌握
	5. 铅作业人员的营养	(1) 铅作业人员的生理与代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	掌握
	6. 苯作业人员的营养	(1) 苯作业人员的生理与代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	熟悉
	7. 汞作业人员的营养	(1) 汞作业人员的生理与代谢特点 (2) 营养需要与膳食要求	熟悉

单 元	细 目	要 点	要求
	8. 运动员营养	(1) 运动员生理代谢特点 (2) 营养需要 (3) 合理膳食	熟悉

临床营养部分

单 元	细 目	要 点	要求
一、医院基本膳食	1. 膳食与营养治疗	(1) 医院基本膳食定义 (2) 医院基本膳食种类	掌握
	2. 普通膳食	(1) 普食定义 (2) 适用范围 (3) 营养需要量 (4) 主副食品选择 (5) 膳食食物宜忌	掌握
	3. 软饭	(1) 软饭定义 (2) 适用范围 (3) 营养需要量 (4) 主副食品选择 (5) 膳食食物宜忌	掌握
	4. 半流质膳食	(1) 半流质定义 (2) 适用范围 (3) 营养需要量 (4) 主副食品选择 (5) 膳食食物宜忌	掌握
	5. 流质膳食	(1) 流质定义 (2) 5种流质膳食和使用适应证	掌握
二、治疗、试验和代谢膳食	1. 治疗膳食	(1) 治疗膳食定义 (2) 各种常见治疗膳食 低脂肪膳食 低盐膳食 无盐膳食 低钠膳食 高蛋白膳食 低蛋白膳食 高食物纤维膳食 低胆固醇膳食	掌握

单 元	细 目	要 点	要求
	2. 试验膳食	(1) 试验膳食定义 (2) 隐血试验膳食 (3) 无肌酐试验膳食 (4) 氮平衡试验膳食	掌握
	3. 代谢膳食	(1) 检测甲状旁腺功能试验膳食 低钙、正常磷代谢膳食 低蛋白、正常钙、磷代谢膳食 限磷代谢膳食 (2) 检测肾上腺皮质功能代谢膳食 钾钠平衡试验膳食 称重膳食	掌握
	4. 特用膳食	(1) 特用膳食定义 (2) 各种特用膳食	掌握
三、消化系统疾病膳食治疗	1. 胃肠疾病膳食治疗	(1) 胃肠生理功能 (2) 胃炎膳食治疗 (3) 溃疡病膳食治疗 (4) 腹泻膳食治疗 (5) 溃疡性结肠炎膳食治疗 (6) 吸收不良综合征膳食治疗 (7) 便秘膳食治疗	掌握
	2. 肝胆胰疾病膳食治疗	(1) 肝炎膳食治疗 (2) 肝硬化膳食治疗 (3) 脂肪肝膳食治疗 (4) 肝性脑病膳食治疗 (5) 胆囊炎和胆石症膳食治疗 (6) 胰腺炎膳食治疗 (7) 肝豆状核变性膳食治疗	熟悉
四、循环呼吸系统疾病膳食治疗	1. 心血管系统疾病膳食治疗	(1) 冠心病膳食治疗 (2) 高血压膳食治疗 (3) 脂血症膳食治疗 (4) 心肌梗塞膳食治疗 (5) 心力衰竭膳食治疗	掌握
	2. 肺部疾病膳食治疗	(1) 肺部疾病营养原则 (2) 肺部疾病膳食治疗	掌握
五、泌尿系统疾病膳食治疗	1. 肾脏疾病膳食治疗	(1) 急性肾炎膳食治疗 (2) 慢性肾炎膳食治疗 (3) 肾病综合征膳食治疗	掌握

单 元	细 目	要 点	要求
		(4) 肾功能衰竭膳食治疗 (5) 透析膳食治疗 (6) 肾移植后膳食治疗	掌握
	2. 尿路结石膳食治疗	(1) 尿路结石膳食分类 (2) 尿路结石膳食治疗	掌握
六、内分泌疾病膳食治疗	1. 糖尿病膳食治疗	(1) 病因及临床分型 (2) 营养需要量 (3) 膳食营养原则 (4) 膳食治疗计算步骤 (5) 注意事项及并发症	掌握
	2. 其他内分泌疾病饮食治疗	(1) 痛风及高尿酸血症饮食治疗 (2) 甲亢饮食治疗 (3) 肥胖饮食治疗 (4) 甲状腺机能减退 (5) 骨质疏松症饮食治疗	掌握
七、外科和创伤患者膳食治疗	1. 外科疾病膳食治疗	(1) 外科营养重要性 (2) 术前营养改善 (3) 术后营养代谢 (4) 术后各种常见手术营养治疗	掌握
	2. 烧伤营养治疗	(1) 烧伤营养代谢 (2) 烧伤营养需要 (3) 烧伤营养治疗	掌握
八、传染病膳食治疗	1. 肠传染病膳食治疗	(1) 传染性肝炎膳食治疗 (2) 伤寒膳食治疗 (3) 痢疾膳食治疗	掌握
	2. 结核病营养治疗	(1) 肺结核膳食治疗 (2) 其他部位结核营养治疗	掌握
九、肿瘤膳食治疗	1. 膳食营养与肿瘤	(1) 膳食营养与肿瘤 (2) 膳食营养防治肿瘤	掌握
	2. 肿瘤营养治疗	(1) 消化系统肿瘤膳食治疗 (2) 放疗和化疗患者膳食治疗	掌握
十、儿科病膳食治疗	1. 儿科基本和治疗膳食	(1) 儿科疾病基本膳食 (2) 儿科疾病治疗膳食 (3) 儿科各种治疗奶类	掌握
	2. 儿科疾病膳食治疗	(1) 小儿糖尿病膳食治疗 (2) 婴儿腹泻膳食治疗 (3) 小儿心衰膳食治疗	掌握

单 元	细 目	要 点	要求
		(4) 急性肾炎膳食治疗 (5) 肾病综合征膳食治疗 (6) 苯丙酮尿症膳食治疗	掌握
十一、肠内营养治疗	1. 肠内营养基础	(1) 肠内营养定义及种 (2) 肠内营养适应证及注意事项	掌握
	2. 管喂养营养治疗	(1) 管喂流质膳食 (2) 混合奶 (3) 匀浆膳食 (4) 要素膳食 (5) 并发症处理和喂养方式	掌握
十二、肠外营养治疗	1. 肠外营养基础	(1) 肠外营养定义 (2) 肠外营养液要求	掌握
	2. 肠外营养治疗	(1) 肠外营养适应证和并发症 (2) 肠外营养置管和注意事项	掌握
十三、营养咨询, 营养评价和危重病人营养治疗	1. 营养评价	(1) 人体测量 (2) 实验室检查 (3) 综合营养评价	掌握
	2. 营养咨询	(1) 营养咨询 (2) 营养病历书写	掌握
	3. 危重患者营养治疗	(1) 危重病人营养治疗原则 (2) 多器官功能衰竭营养治疗	掌握

营养管理部分

单 元	细 目	要 点	要求
一、膳食管理	1. 营养科管理	(1) 营养科组织形式 (2) 人员组成及任务 (3) 厨房卫生要求	掌握
	2. 配膳设施及管理	(1) 建筑设计及设施 (2) 强化对从业人员的食品卫生知识培训 (3) 加强重点环节的卫生管理	掌握
	3. 物资和财务管理	(1) 物资管理 (2) 财务管理	熟悉
二、食品卫生管理	1. 食源性疾病的	(1) 食品的细菌污染及腐败变质 (2) 霉菌与霉菌毒素污染 (3) 农药及化学物质污染 (4) 有毒金属污染 (5) 食品容器及包装材料污染	掌握