

382 营养中级考试大纲

基础营养部分（基础知识）			
单 元	细 目	要 点	要求
一、蛋白质	1. 蛋白质的组分类	(1) 蛋白质的元素组成特点	
		(2) 蛋白质的分类	熟悉
	2. 消化、吸收与代谢	(1) 蛋白质的消化	熟悉
		(2) 蛋白质的吸收	熟悉
		(3) 氮平衡	熟悉
	3. 蛋白质的生理功能	蛋白质的生理功能	掌握
	4. 氨基酸与氨基酸代谢	(1) 氨基酸与分类	熟悉
		(2) 必需氨基酸的概念与种类	掌握
		(3) 氨基酸的模式	熟悉
		(4) 限制氨基酸	熟悉
		(5) 氨基酸的一般代谢	了解
		(6) 个别氨基酸的代谢	了解
	5. 食物蛋白质营养价值评价	(1) 蛋白质的含量	掌握
		(2) 蛋白质的消化率	掌握
		(3) 蛋白质的利用率	掌握
		(4) 氨基酸评分	熟悉
		蛋白质的互补作用	熟悉
	6. 蛋白质营养不良	(1) 蛋白质营养不良的概念与种类	熟悉
		(2) 常见营养缺乏病特点与临床表现	熟悉
	7. 人体蛋白质营养状况评价	营养状况评价	了解
	8. 蛋白质摄入量与食物来源	(1) 平均需要量与测定	了解
		(2) 推荐摄入量	熟悉
		(3) 食物来源	掌握
二、脂类	1. 脂类的分类	(1) 甘油三酯分布与特点	熟悉
		(2) 类脂的分布与特点	熟悉
	2. 消化、吸收与代谢	(1) 脂肪的消化与吸收	了解
		(2) 胆固醇的吸收与影响因素	熟悉
		(3) 血浆脂蛋白的代谢	了解
	3. 脂类的生理功能	(1) 脂肪的生理功能	掌握
		(2) 类脂的生理功能（磷脂与胆固醇）	熟悉
	4. 脂肪酸的分类与生理功能	(1) 脂肪酸的分类	熟悉

		(2) 必需脂肪酸的概念与生理功能	掌握
	5. 脂类的摄入量与食物来源	(1) 摄入量	熟悉
		(2) 食物来源	熟悉
三、碳水化合物	1. 分类与食物来源	(1) 碳水化合物的分类	熟悉
		(2) 食物来源	熟悉
	2. 消化、吸收与代谢	(1) 消化与吸收	了解
		(2) 代谢	
		①糖的分解代谢	熟悉
		②磷酸戊糖途径	了解
		③糖原的合成与分解	了解
		④糖异生	熟悉
	3. 生理功能	碳水化合物的生理功能	掌握
	4. 食物血糖生成指数	(1) 定义	熟悉
		(2) 血糖生成指数与血糖的关系	熟悉
		(3) 常见食物的血糖生成指数	了解
	5. 摄入量与食物来源	(1) 摄入量	熟悉
		(2) 食物来源	掌握
四、能量	1. 人体能量消耗素	(1) 基础代谢、基础代谢率及影响因素	掌握
		(2) 体力活动的能量消耗与影响因素	掌握
		(3) 食物特殊动力作用与三大营养素的 食物特殊动力作用能量消耗	掌握
		(4) 生长发育的能量消耗	了解
	2. 人体平均需要量的确定	(1) 直接法	了解
		(2) 间接法	了解
	3. 能量单位、来源与摄入量	(1) 能量单位	熟悉
		(2) 人体能量来源	掌握
		(3) 三大营养素的能量系数	掌握
		(4) 能量的摄入量	熟悉
五、矿物质	1. 矿物质概述	(1) 矿物质的定义与分类	熟悉
		(2) 矿物质的特点与共同功能	了解
	2. 钙	(1) 体内钙的含量与分布	熟悉
		(2) 吸收、代谢与调节 影响钙吸收的因素	熟悉
		(3) 生理功能	掌握
		(4) 缺乏与过量	熟悉
		(5) 营养状况评价	熟悉
		(6) 摄入量与食物来源	熟悉
	3. 磷	(1) 体内含量与分布	了解
		(2) 吸收与代谢	熟悉

		(3) 生理功能 (4) 摄入量与食物来源	
	4. 钠	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 缺乏与过量 (5) 摄入量与食物来源	掌握
	5. 钾	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 缺乏与过量 (5) 摄入量与食物来源	掌握
	6. 镁	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 摄入量与食物来源	熟悉
	7. 铁	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 影响铁吸收的主要因素 (3) 生理功能 (4) 铁缺乏与过量 (5) 摄入量与食物来源	熟悉
			熟悉
			了解
			熟悉
			掌握
	8. 锌	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 锌缺乏 (5) 摄入量与食物来源	熟悉
			熟悉
			掌握
			熟悉
	9. 硒	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 缺乏及过量 (5) 摄入量与食物来源	熟悉
			了解
			掌握
			熟悉
	10. 铜	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 铜缺乏 (5) 摄入量与食物来源	了解
			了解
			掌握
			了解
	11. 碘	(1) 体内含量与分布 (2) 吸收与代谢 (3) 生理功能 (4) 缺乏与过量 (5) 摄入量与食物来源	了解
			了解
			熟悉

	12. 铬	(1) 体内含量与分布	了解
		(2) 吸收与代谢	了解
		(3) 生理功能	熟悉
		(4) 铬缺乏	了解
		(5) 摄入量与食物来源	了解
	13. 氟	(1) 体内含量与分布	了解
		(2) 吸收与代谢	熟悉
六、维生素	1. 概述	(3) 生理功能	熟悉
		(4) 缺乏与过量	熟悉
		(5) 主要来源	熟悉
	2. 维生素 A	(1) 维生素的共同特点	掌握
		(2) 维生素的分类与命名	熟悉
		(3) 维生素缺乏的原因	熟悉
	3. 维生素 D	(1) 理化性质	熟悉
		(2) 吸收与代谢	掌握
		(3) 生理功能	掌握
	4. 维生素 E	(4) 缺乏与过量	掌握
		(5) 营养水平鉴定	熟悉
		(6) 摄入量与食物来源	熟悉
	5. 维生素 B ₁	(1) 理化性质	熟悉
		(2) 来源与体内代谢	掌握
		(3) 生理功能	熟悉
	6. 维生素 B ₂	(4) 缺乏与过量	掌握
		(5) 营养水平鉴定	熟悉
		(6) 摄入量与食物来源	熟悉
	7. 维生素 B ₆	(1) 分类与理化性质	了解
		(2) 吸收与代谢	熟悉
		(3) 生理功能	了解
		(4) 缺乏与过量	熟悉
		(5) 摄入量与食物来源	了解
		(1) 理化性质	了解
		(2) 生理功能	熟悉
		(3) 缺乏	了解
		(4) 营养水平鉴定	熟悉
		(5) 摄入量及食物来源	掌握
		(1) 理化性质	掌握
		(2) 生理功能	掌握
		(3) 缺乏	掌握
		(4) 营养水平鉴定	掌握
		(5) 摄入量及食物来源	掌握
		(1) 理化性质	了解
		(2) 生理功能	了解
		(3) 缺乏	了解

		(3) 缺乏 (4) 营养水平鉴定 (5) 摄入量及食物来源	
	8. 维生素 B ₁₂	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 缺乏 (4) 来源	熟悉
	9. 烟酸	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 缺乏 (4) 营养水平鉴定 (5) 摄入量及食物来源	掌握
	10. 维生素 C	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 缺乏与过量 (4) 营养水平鉴定 (5) 摄入量及食物来源	掌握
	11. 叶酸	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 缺乏 (4) 营养水平鉴定 (5) 摄入量及食物来源	熟悉
	12. 泛酸	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 食物来源	了解
	13. 胆碱	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 食物来源	了解
			熟悉
	14. 生物素	(1) 理化性质 (2) 生理功能 (3) 食物来源	了解
七、膳食纤维与水	1. 膳食纤维	(1) 可溶性膳食纤维种类 (2) 膳食纤维的理化性质 (3) 膳食纤维的生理功能	了解 熟悉 熟悉
	2. 水	(1) 人体内水的主要生理功能 (2) 人体水的需要量	熟悉 熟悉

医学伦理学

单 元	细 目	要 点	要求
医学伦理道德	1. 医患关系		了解
	2. 医疗行为中的伦理道德		
	3. 医学伦理道德的评价和监督		

人群营养部分（相关专业知识）

单 元	细 目	要 点	要求
一、公共营养	1. 前言	定义和研究范畴	了解
	2. 营养调查与监测	(1) 营养调查	掌握
		(2) 社会营养监测	了解
	3. 保证居民营养的政策与措施	(1) 中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔	掌握
		(2) 食品强化	熟悉
4. 膳食营养素膳食参考摄入量	(1) 定义和概念 (2) 确定营养素需要量和 DRIs 的方法 (3) 制订 ULs 的依据步骤及因素 (4) DRIs 的应用	熟悉 了解	
二、营养教育	1. 营养教育的有关概念	(1) 营养教育的范畴 (2) 营养教育“四有”的特点 (3) 营养信息交流 (4) 行为干预	了解
	2. 营养信息交流的理论及应用	(1) 交流的概述 (2) 营养教育的方式 (3) 营养教育方式与信息交流模式的关系	熟悉
	3. 营养信息交流技巧	(1) 提问技巧 (2) 反馈技巧 (3) 非语言交流 (4) 宣传技巧	了解
	4. 营养教育材料制作的步骤	营养教育材料制作的步骤	了解
三、不同生理人群营养	1. 孕妇营养	(1) 孕妇生理特点 (2) 孕期的营养需要 (3) 营养不良对孕妇和胎儿的影响 (4) 孕期膳食指南 (5) 妊娠合并症的营养治疗	熟悉 掌握
		(1) 产妇营养 (2) 泌乳生理 (3) 乳母的营养需要与合理膳食 (4) 增加母乳分泌量的方法	掌握
			了解
	2. 乳母营养		
		掌握	

	3. 婴儿营养	(1) 婴儿生理特点 (2) 婴儿营养需要 (3) 合理喂养 (4) 婴儿辅助食品 (5) 婴儿配方奶粉 (6) 早产儿的营养需要及喂养 (7) 常见营养缺乏病防治	掌握
	4. 幼儿营养	(1) 生理特点 (2) 营养需要 (3) 膳食原则 (4) 常见营养缺乏病防治	掌握
	5. 学龄前儿童的营养	(1) 生理特点 (2) 营养需要 (3) 膳食原则	掌握
	6. 儿童少年营养	(1) 生理特点 (2) 营养需要及常见营养问题 (3) 膳食原则及膳食指南 (4) 健康饮食行为	掌握
	7. 老年人营养	(1) 生理特点 (2) 营养需要 (3) 膳食原则及膳食指南	熟悉
			掌握
四、特殊条件人群营养	1. 高温环境营养	(1) 高温环境对人体生理与营养代谢的影响 (2) 高温环境作业人员的营养需要与保障	熟悉
	2. 低温环境营养	(1) 低温环境对生理与营养代谢的影响 (2) 低温环境工作人员营养需要及保障	了解
	3. 高原营养	(1) 高原环境的特点 (2) 高原环境对人体生理与营养代谢的影响 (3) 高原环境作业人员的营养需要与保障	了解
	4. 放射性工作人员营养	(1) 辐射对营养素代谢影响 (2) 营养对辐射损伤防护作用 (3) 放射性工作人员的营养保障措施 (4) 放射损伤的营养治疗	熟悉
	5. 航空航天营养	(1) 航空对人体的影响 (2) 飞行对营养代谢的影响 (3) 飞行员的营养需要与营养保障 (4) 航天特点及对人体影响 (5) 航天员的营养需要	了解
	6. 矿工营养	(1) 主要职业危害及其对机体的影响 (2) 矿工的合理营养及膳食	熟悉

	7. 航海和潜水人员营养	(1) 航海环境的特点 (2) 航海因素对营养代谢的影响 (3) 航海人员的营养需要与营养素建议摄入量 (4) 航海食品 (5) 潜水作业特点 (6) 潜水作业对潜水人员营养代谢影响 (7) 潜水人员的营养需要与营养素建议摄入量	了解
	8. 职业接触人员营养	(1) 职业接触特点 (2) 营养素与毒物的相互影响 (3) 铅作业人群的营养与膳食 (4) 苯作业人员的营养	熟悉
	9. 运动营养	(1) 体育运动与健康关系 (2) 合理营养与体能 (3) 运动员营养代谢及需要 (4) 运动员合理营养与饮食措施 (5) 不同专项运动员的营养需要与特点 (6) 运动员在比赛期间应注意的饮食问题 (7) 减体重时的膳食营养	熟悉

食物营养与食品卫生部分（相关专业知识）

单 元	细 目	要 点	要求
一、食物营养	1. 食物营养价值评定及意义	(1) 营养价值的评定 (2) 营养价值评定的意义	熟悉
	2. 谷类	(1) 谷类结构及营养素分布 (2) 谷类营养成分 (3) 加工、烹调对营养素的影响	掌握
	3. 豆类及其制品	(1) 大豆的营养成分 (2) 大豆中的抗营养因子 (3) 营养价值	掌握
	4. 蔬菜、水果	(1) 营养成分 (2) 加工、烹调对营养素的影响	掌握
	5. 畜肉、禽肉、水产品	(1) 畜肉的营养价值 (2) 禽肉的营养价值 (3) 水产品的营养价值	掌握
	6. 奶及其制品	(1) 奶的营养价值 (2) 奶制品的营养成分	掌握 掌握
	7. 蛋类	(1) 蛋的结构及营养价值 (2) 加工、烹调对营养素的影响	掌握

	8. 其他	(1) 油	掌握
		(2) 酒类	熟悉
		(3) 茶、咖啡	了解
		(4) 调味品	
二、食物中毒	1. 概述	(1) 定义 (2) 分类 (3) 特点	掌握
	2. 细菌性食物中毒	(1) 沙门菌属食物中毒 (2) 葡萄球菌食物中毒 (3) 副溶血性弧菌食物中毒 (4) 肉毒毒素中毒 (5) 椰毒假单胞菌食物中毒	掌握
	3. 霉菌毒素性食物中毒	(1) 赤霉病麦中毒 (2) 霉变甘蔗中毒	熟悉
	4. 有毒动植物性食物中毒	(1) 河豚鱼中毒 (2) 毒蕈中毒 (3) 含氰苷类食物中毒 (4) 四季豆中毒	掌握
	5. 化学性食物中毒	(1) 有机磷农药中毒 (2) 亚硝酸盐中毒	掌握
	6. 食物中毒的预防措施和调查处理	(1) 预防措施 (2) 调查处理	熟悉
三、食品卫生与管理	1. 食品的微生物污染及其预防	(1) 食品的细菌污染与腐败变质 (2) 霉菌与霉菌毒素对食品的污染及其预防 (3) 防止食品腐败变质的措施	熟悉
	2. 食品的化学性污染及其预防	(1) 农药残留 (2) 有害金属对食品的污染 (3) N-亚硝基化合物和杂环胺化合物的污染及其预防	熟悉
	3. 食品容器及包装材料设备的食品卫生	食品容器及包装材料设备的食品卫生	了解
	4. 食品添加剂	(1) 定义 (2) 分类 (3) 食品添加剂的卫生要求 (4) 几种常用食品添加剂	熟悉
	5. 食品卫生监督管理	(1) 概念 (2) 食品卫生法律法规 (3) 食品卫生标准 (4) GMP 与 HACCP	了解

临床营养部分（专业知识与专业实践能力）

3-专业知识；4-专业实践能力

单元	细 目	要 点	要求	科目
一、概述	1. 临床营养的概念	(1) 临床营养的目的、作用和意义 (2) 临床营养的工作内容和方法 (3) 营养不良的定义和分类	掌握	3
	2. 住院病人营养状况的调查和评价	(1) 膳食调查与评价 (2) 人体测量 (3) 实验室检查 (4) 综合评定	掌握	4
二、医院基本膳食	1. 概述	(1) 医院基本膳食的定义 (2) 医院基本膳食的种类	掌握	3
	2. 普通膳食	(1) 定义 (2) 适用范围 (3) 饮食原则和要求	掌握	3
	3. 软饭	(1) 定义 (2) 适用范围 (3) 饮食原则和要求	掌握	3
	4. 半流质膳食	(1) 定义 (2) 适用范围 (3) 饮食原则和要求	掌握	3
	5. 流质膳食	(1) 定义 (2) 适用范围 (3) 饮食原则和要求	掌握	3
三、治疗、试验和代谢膳食	1. 治疗膳食	(1) 定义 (2) 常用治疗膳食和使用范围	掌握	3
	2. 试验膳食	(1) 常用定义、特点和使用范围 (2) 隐血试验膳食 (3) 肌酐试验膳食	熟悉	3
	3. 代谢膳食	(1) 甲状旁腺功能试验膳食 (2) 肾上腺皮质功能代谢膳食	熟悉	3
四、消化系统疾病与饮食营养	1. 概述	(1) 消化系统的基本组成和功能 (2) 营养素的吸收 (3) 消化道疾病的共同病理生理特点	熟悉	3
	2. 返流性食管炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	3. 胃炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 急性胃炎的饮食治疗 (4) 慢性胃炎的饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4

	4. 消化性溃疡	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	5. 吸收不良综合征	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	6. 脂肪痢	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	7. 肠炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	8. 便秘	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	9. 肠道易激综合征	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	10. 憩室病	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			熟悉	3
			掌握	4
	11. 脂肪肝	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	12. 肝硬化	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	13. 肝功能衰竭与肝性脑病	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	14. 胆囊炎和胆石症	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	15. 胰腺炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
五、呼吸系统疾病与 饮食营养	1. 肺炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	2. 急性支气管炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4

	3. 慢性支气管炎	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	4. 哮喘	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
	5. 慢性阻塞性肺部疾病	(1) 病因、发病机制 (2) 病理变化、对营养代谢的影响 (3) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	4
六、心血管系统疾病与饮食营养	1. 高脂血症	(1) 定义及分类 (2) 饮食营养因素与高脂血症的关系 (3) 饮食治疗	掌握	3
				4
	2. 动脉粥样硬化	(1) 病因及发病机制 (2) 饮食营养因素与动脉粥样硬化 (3) 饮食治疗	掌握	3
				4
	3. 心肌梗死	(1) 病因及发病机制 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	4. 充血性心力衰竭	(1) 病因及发病机制 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	5. 高血压	(1) 病因及发病机制 (2) 饮食营养因素与高血压 (3) 饮食治疗	掌握	3
				3
				4
七、泌尿系统疾病与饮食营养	1. 急性肾小球肾炎	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	2. 慢性肾小球肾炎	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	3. 肾病综合征	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	4. 肾盂肾炎	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	5. 急性肾功能衰竭	(1) 分期及临床特点 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	6. 慢性肾功能衰竭	(1) 分期及临床特点 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	7. 透析治疗	(1) 透析的概念、透析对营养代谢的影响 (2) 血液透析与饮食治疗 (3) 腹膜透析与饮食治疗	掌握	3
八、内分泌、代谢性疾病与饮食营养	1. 糖尿病	(1) 定义、分型以及诊断标准 (2) 2型糖尿病的发病机制 (3) 饮食营养因素与糖尿病关系 (4) 糖尿病的代谢变化	掌握	3

		(5) 临床表现与主要并发症 (6) 饮食治疗原则 (7) 食品交换份的概念和应用 (8) 血糖生成指数的概念和应用 (9) 糖尿病酮症酸中毒与饮食治疗 (10) 妊娠糖尿病与饮食治疗 (11) 糖尿病肾病与饮食治疗	掌握	4
	2. 痛风	(1) 痛风的概念、病因 (2) 发病机制和嘌呤的代谢 (3) 痛风的诱发因素和主要临床表现 (4) 饮食治疗原则 (5) 常用食物的嘌呤含量与食物选择	熟悉	3
			掌握	4
	3. 肥胖	(1) 概念 (2) 肥胖的评价指标和诊断标准 (3) 病因 (4) 饮食营养因素与肥胖的关系 (5) 主要临床表现 (6) 肥胖的主要并发症 (7) 饮食治疗	熟悉	3
			掌握	
			熟悉	
			掌握	
			熟悉	4
			掌握	
	4. 代谢综合征	(1) 概念 (2) 饮食营养因素以及生活方式与代谢综合征	熟悉	3
	5. 原发性骨质疏松症	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	6. 甲状腺功能亢进	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	7. 甲状腺功能减退	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	8. 单纯性甲状腺肿	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	了解	3
				4
	9. 低血糖	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	10. 肾上腺皮质增多症	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	了解	3
				4
	11. 原发性慢性肾上腺皮质功能减退症	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	了解	3
				4
	12. 嗜铬细胞瘤	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	了解	3
				4
九、血液系统疾病与	1. 缺铁性贫血	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4

饮食营养	2. 再生障碍性贫血	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	3. 溶血性贫血	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	4. 急性白血病	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	5. 过敏性紫癜	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	了解	3
				4
十、传染病与饮食营养	1. 病毒性肝炎	(1) 病因及发病机制 (2) 临床表现 (3) 饮食治疗	掌握	3
				4
	2. 肺结核	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	3. 伤寒与副伤寒	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	4. 细菌性痢疾	(1) 病因及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
十一、儿科疾病与饮食营养	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	掌握	3
	2. 小儿糖尿病	(1) 概述及临床表现 (2) 营养治疗	掌握	3
				4
	3. 婴儿腹泻	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	4. 小儿心衰	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	5. 急性肾炎	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	6. 肾病综合征	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
			熟悉	4
	7. 苯丙酮尿症	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
	8. 半乳糖血症	(1) 概述及临床表现 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4
十二、肿瘤与饮食营养	1. 营养与肿瘤的关系	(1) 热能、营养素与肿瘤 (2) 饮食致癌的可能机制 (3) 常用抗癌食物 (4) 预防癌症的膳食措施	熟悉	3
			了解	3
			熟悉	3
				4
	2. 营养与肿瘤的关系	(1) 热能、营养素与肿瘤 (2) 饮食致癌的可能机制 (3) 常用抗癌食物 (4) 预防癌症的膳食措施	熟悉	3
				4
	3. 营养与肿瘤的关系	(1) 热能、营养素与肿瘤 (2) 饮食致癌的可能机制 (3) 常用抗癌食物 (4) 预防癌症的膳食措施	熟悉	3
				4
	4. 营养与肿瘤的关系	(1) 热能、营养素与肿瘤 (2) 饮食致癌的可能机制 (3) 常用抗癌食物 (4) 预防癌症的膳食措施	熟悉	3
				4

	2. 化疗病人与饮食营养	(1) 化疗对病人营养状况的影响 (2) 化疗病人的营养支持	熟悉	3
				4
	3. 放疗病人与饮食营养	(1) 放疗对病人营养状况的影响 (2) 放疗病人的营养支持	熟悉	3
				4
十三、外科疾病的营养治疗	1. 外科营养的重要性	(1) 蛋白质缺乏的影响 (2) 术前营养不良的原因及饮食处理 (3) 术后营养供给	掌握	3
	2. 各种常见病术后的营养治疗	(1) 口腔疾病术后 (2) 扁桃体切除术后 (3) 全喉切除术后 (4) 一般腹部术后 (5) 直肠、肛门术后 (6) 胃大部切除术后 (7) 小肠切除术后 (8) 肝胆手术后 (9) 胰腺手术后 (10) 妇产科术后 (11) 颅脑手术后 (12) 心外科术后 (13) 胸外科术后	掌握	4
			了解	
			了解	
	3. 烧伤	(1) 营养代谢特点 (2) 营养需要 (3) 饮食治疗	掌握	3
				4
	4. 肾移植	(1) 术后前期的营养治疗 (2) 术后恢复期的营养治疗 (3) 术后合并肾功能不全的营养治疗	掌握	4
十四、肠内及肠外营养支持	1. 肠内营养支持	(1) 肠内营养的概念 (2) 肠内营养支持的适应证、禁忌证及并发症 (3) 常用肠内营养制剂的使用方法 (4) 肠内营养的监控	掌握	3
			掌握	4
	2. 肠外营养支持	(1) 肠外营养的概念 (2) 肠外营养支持的适应证、禁忌证及并发症 (3) 常用肠外营养制剂 (4) 肠外营养支持营养液的配制与实施方法 (5) 肠外营养的监控	掌握	3
				4
十五、食物过敏与食物不耐受	1. 食物过敏	(1) 定义及原因 (2) 分类及临床表现 (3) 营养防治措施	掌握	3
				4

	2. 乳糖不耐受	(1) 病因及分类 (2) 饮食治疗	掌握	3
				4
	3. 其他食物不耐受	(1) 常见原因 (2) 饮食治疗	熟悉	3
				4