

353·江南大学硕士研究生入学考试业务课考试大纲

科目代码： 353

科目名称： 卫生综合

一、主要考核内容

(一) 流行病学

1、流行病学的概念，流行病学研究的基本方法及其应用范围，流行病学的病因概念，流行病学病因判断的标准。

2、五个发病指标和四个死亡指标的英文、定义、计算公式、用途和应用注意事项，描述疾病分布常用的指标及疾病的三间分布。

3、现况调查的概念和分类，结合实例熟悉现况调查的设计、存在的偏性及其控制方法。队列研究的概念、种类、资料分析方法、优缺点、可能存在的偏倚及其控制方法。病例对照研究的定义、特点和用途，研究疾病与暴露因素的关联性与关联强度的分析方法。

4、临床流行病学研究中偏倚的分类及其概念，如何控制选择偏倚、信息偏倚和混杂偏倚。

5、传染流行过程、传染源、病原携带者、传播途径、医源性传播、垂直传播、人群易感性、疫源地等概念，传染病流行过程的三个基本环节。

6、疾病监测、主动监测、被动监测的概念，慢性病的三级预防措施。

7、临床疗效研究的特点，随机对照试验选择研究对象的原则，RCT中常用的对照，RCT的偏倚及其控制，影响预后的因素，预后研究中常见的偏倚及其控制方法。

8、筛检、灵敏度、特异度、假阴性率、假阳性率、正确诊断指数、阳性预测值、阴性预测值，筛检评价指标的计算以及提高筛检试验效率的办法。

9、循证医学、meta 分析的定义，循证医学的基础，循证医学的特点，meta 分析中常见的偏倚。

(二) 卫生统计学

1、统计学基本概念：总体与样本、同质与变异、变量的类型、参数与统计量、概率、小概率事件及其原理。

2、描述定量资料集中趋势的算术均数、几何均数、中位数的计算方法和适用条件；描述定量资料离散趋势的极差、四分位数间距、方差、标准差和变异系数的计算方法和适用条件；掌握常用统计图表的制作方法。

3、相对数（频率、强度和比）及常用指标、应用相对数的注意事项；标准化率的概念与计算。

4、三个常用概率分布（正态分布、二项分布和 Poisson 分布）的概念、特征和图形；医学参考值的计算。

5、均数及频率抽样误差的概念和标准误的计算；总体均数 95% 和 99% 置信区间的计算及适用条件；正态近似法计算总体概率的 95% 和 99% 置信区间及适用条件；标准差与均数

标准误的区别。

6、假设检验的基本思想与步骤；样本均数与总体均数比较的 t 检验、成组 t 检验、配对 t 检验、t 检验的应用条件；I、II 类错误和检验效能。

7、方差分析的基本思想；变异和自由度的分解方法（完全随机设计、随机区组设计）；方差分析的应用条件。

8、卡方检验的基本原理及其应用条件；四格表、配对四格表和行（列表的卡方检验；不同设计类型的秩和检验的实施方法及其应用条件。

9、散点图与线性关系；Pearson 积差相关、Spearman 等级相关的应用条件，相关系数的计算与假设检验；回归分析的基本思想与方法；与回归有关的基本概念；回归系数检验的意义与方法；相关与回归分析的区别与联系。

10、实验设计：实验设计的基本要素、基本原则；几种常用设计方法及其应用，调查设计：常用的调查与抽样方法、调查表的制定与考评。

（三）环境卫生学

1、环境卫生学的研究对象和内容。

2、生物地球化学性疾病、水体富营养化、生物浓（富）集作用、LD50、Zac、Zch、剂量-反应关系、生物半减期、协同作用的概念。

3、环境与健康的关系及相应的研究方法。

4、环境及其与人的辩证统一关系；环境污染对健康影响的特点；影响环境污染物健康损害的因素。

5、环境污染物对健康的影响。

6、二氧化硫、氮氧化物、颗粒物、光化学烟雾、多环芳烃、二噁英等对健康的影响；常用的室内空气质量评价标准；饮用水的基本卫生要求及细菌学指标，水污染与疾病，饮用水的净化和消毒方法，饮用水氯化消毒的原理，影响氯化消毒效果的因素。

7、环境污染的来源及评价；环境卫生的标准。

（四）营养与食品卫生学

1、营养与食品卫生学的定义、研究内容与方法。

2、蛋白质、脂类、碳水化合物的基本概念，食物蛋白质营养学评价的方法，必需脂肪酸和膳食纤维的种类及生理功能，热能消耗的内容及热能供给量及适宜比例；各类矿物质和维生素的生理功能以及缺乏或过多对人体健康的影响；各类矿物质的吸收、代谢和食物来源。

3、植物化学物的定义和分类。

4、各类食品的营养价值。

5、公共营养的概念。

6、孕妇、乳母、特殊年龄人群的特殊营养需求。

7、食品污染的基本概念及分类；水分活度、菌落总数、大肠菌群最近似数、食品的腐败变质的基本概念；食品腐败变质的鉴定指标及防止措施；N-亚硝基化合物、多环芳烃化合物、杂环胺类化合物的食物来源及其预防措施。

8、食品添加剂的定义和使用要求；抗氧化剂、护色剂、防腐剂的定义。

9、超高压食品和微波食品的卫生学问题。

10、蔬菜、水果、肉类、鲜奶、食用油脂的主要卫生问题。

11、食源性疾病、食物中毒的基本概念；细菌性食物中毒的防治原则；沙门菌食物中毒的诊断和治疗；副溶血性弧菌的病原学特点；金黄色葡萄球菌食物中毒流行病学特点、临床表现及诊断和治疗；肉毒梭菌食物中毒的中毒机制；河豚中毒的预防措施；毒蕈中毒有毒成分的来源及流行病学特点及中毒症状；化学性食物中毒流行病学特点及临床特效解毒剂。

12、食品安全风险评估的定义。

13、食品安全标准的定义；食品中有害有毒物质限量标准的制定。

（五）毒理学基础

1、毒理学概述、毒理学简史、毒理学研究方法、毒理学应用及毒理学展望。

2、毒物和毒效应、剂量和剂量-反应关系、选择性毒性、靶器官和高危人群、生物标志、毒性参数和安全限值。

3、化学毒物在体内的生物转运、化学毒物在体内的生物转化。

4、毒物的 ADME 过程与靶器官、靶分子的反应、细胞调节功能障碍、修复障碍、毒物毒作用的表现遗传机制。

5、毒作用影响因素-化学物因素、机体因素、暴露因素、环境因素及化学物的联合作用。

6、一般毒性作用、急性毒性作用、局部毒性作用、短期、亚慢性和慢性毒性作用。

7、外源化学物致突变的类型、外源化学物致突变作用的机制及后果、机体对致突变作用的影响。

8、化学致癌过程、化学致癌机制、化学致癌的分子事件、化学致癌物的分类。

9、发育毒性与致畸性、已知的人类发育毒物或致畸物、致畸（发育毒性）作用机制。

10、呼吸毒理学、心血管毒理学、骨骼毒理学。

二、主要参考范围

请参考相应的本科专业通用教材。