

## 卫生综合（科目代码 353）考试大纲

### I、考查范围

卫生综合的考查范围包括流行病学（约 20%）；卫生统计学（约 20%）；职业卫生与职业医学（约 20%）、环境卫生学（约 20%）、营养与食品卫生学（约 20%）。

### II、考查目的和要求

《卫生综合》是报考我校公共卫生与预防医学硕士初试考试的一门专业基础课，旨在考察考生对预防医学基础知识、基本理论和基本技能的掌握情况，以及利用所学知识解决实际问题的能力。要求考生能够系统掌握公共卫生与预防医学的基础知识、基本理论和基本技能，并能够利用所学知识解决问题。

### III、考查形式及试卷结构

1. 考试方式：闭卷，笔试
2. 考试时间：180 分钟
3. 试卷分值：300 分
4. 题型结构：

名词解释	75 分（25%）
单选题	100 分（34%）
简答题	75 分（25%）
论述题	50 分（16%）

## IV、考查内容

### 一、 流行病学

【考试目标】熟练掌握流行病学的基本理论、基本知识和基本技能；具备运用流行病学基本理论、基本知识分析问题和解决问题的能力。

【考试内容】流行病学的考试内容包括流行病学基础概念；疾病分布相关概念及描述方法；流行病学主要研究方法（现况研究、病例对照研究、队列研究、筛检和诊断性试验、临床试验）的设计与实施、资料的整理与分析、结果解读与解释、潜在偏倚与控制；病因相关概念及因果推断方法；循证医学与系统综述；能够基于研究问题设计实验进行假说验证。

### 二、 卫生统计学

【考试目标】熟练掌握卫生统计学的基本理论、基本知识和基本技能；具备运用卫生统计学基本理论、基本知识分析问题和解决问题的能力。

【考试内容】卫生统计学主要考核学生的统计思维能力，以及学生掌握医学科学研究中科研设计与数据分析的基本统计方法与技术的程度。考试内容包括统计学的基本概念、统计表与统计图、基本概率理论、定量资料与定性资料的统计学描述方法、参数估计与假设检验基础、 $t$  检验、方差分析、 $\chi^2$  检验、基于秩的非参数检验、直线相关与回归、生存分析、多重线性回归分析、logistic 回归分析、cox 回归分析、卫生统计常用指标、寿命表、调查研究设计、实验研究设计，要求在掌握卫生统计学方法理论基础还应该能够利用统计学知识解决医学研究以及预防工作实际问题。

### 三、 职业卫生与职业医学

【考试目标】熟练掌握职业卫生与职业医学的基本理论、基本知识和基本技能；具备运用职业卫生与职业医学的基本理论和基本知识分析问题和解决问题的能力。

【考试内容】职业卫生与职业医学的考试内容包括职业病的概念、特点、范围、诊断原则与处理原则；各种职业性有害因素对机体的影响，包括理化特性、接触机会、毒作用机理、影响因素、临床表现、诊断、处理、治疗以及预防控制措施；职业性肿瘤的种类、预防原则以及职业性致癌因素的作用特征、识别与判定；职业性有害因素的识别与评价；劳动过程对机体的影响以及职业工效学涉及的职业卫生问题；能够利用职业卫生与职业医学基础知识进行病例分析、诊断与处理。

### 四、 环境卫生学

【考试目标】熟练掌握环境卫生学的基本理论、基本知识和基本技能；具备运用环境卫生学的基本理论和基本知识分析问题和解决问题的能力。

【考试内容】环境卫生学的考试内容包括环境污染与健康的关系；大气污染对人体健康的影响，大气卫生标准的制定原则及方法；大气污染对健康影响的调查和

监测。水体的污染源和污染物、水体卫生防护、水体污染的卫生调查和监测；介水传染病、化学性中毒的危害和流行特点；饮用水污染事故的处理原则；饮用水常见的污染源和污染途径、氯化消毒原理及氯化消毒副产物的危害及防治措施；土壤污染的主要来源、污染方式及对人体健康的影响；生物地球化学性疾病的流行病学、主要表现、预防措施与治疗原则；室内空气污染及住宅小气候对健康的影响。公共场所卫生及化妆品对健康影响；环境质量评价；突发环境污染事件应急处理。

## 五、营养与食品卫生学

**【考试目标】**熟练掌握营养与食品卫生学的基本理论、基本知识和基本技能；具备运用营养与食品卫生学的基本理论和基本知识分析问题和解决问题的能力。

**【考试内容】**营养与食品卫生学包括营养学和食品卫生学两个部分。营养学考试内容主要有营养素的功能和代谢、营养学评价、参考摄入量和食物来源；膳食中生物活性成分的分类与功能；各种食物的营养价值特点及其营养价值评价；特殊生理条件和作业环境的人群营养需要特点及膳食指导原则；膳食指南、营养调查评价及监测及营养教育和标签等；与营养相关常见慢性疾病的关系及防治原则；营养学常用研究方法如营养调查、营养监测和营养干预、营养素参考摄入量、营养流行病学研究方法、分子营养学研究方法等。食品卫生学的考试内容包括食品中的污染物种类、特点及预防措施，以及与之相关的食源性疾病及其预防；食品添加剂、各类食品卫生的卫生与管理；食品新技术的卫生学问题；食品安全的毒理学评价及食品安全监督管理。