2027年卫生综合（代码353）考试大纲

Ⅰ考试目标

卫生综合考试范围为流行病学、卫生统计学、环境卫生学和营养与食品卫生学。要求考生系统掌握上述四门课程的基本理论、基本知识和基本技能，能够运用所学的基本理论、基本知识和基本技能综合分析、判断和解决有关理论问题和实际问题。

Ⅱ考试形式和试卷结构

一、试卷满分及考试时间

本试卷满分为300分，考试时间为180分钟。

二、答题方式

答题方式为闭卷、笔试。

三、题型结构

试卷由五部分构成:单选题（60分）、名词解释题（60分）、简答题（100分）、论述题（40分）、分析计算题（40分）

Ⅲ 考查内容

一、流行病学

1. 掌握流行病学的定义；流行病学的研究方法；流行病的重要观点。熟悉流行病学的应用。

2. 掌握疾病频率测量常用指标：发病率、患病率、死亡率、病死率、生存率的概念、计算及应用；熟悉罹患率、续发率、感染率等疾病频率测量指标的概念及应用。

3. 掌握疾病分布的描述（三间分布）；掌握流行强度的概念及应用。熟悉影响疾病分布的因素。

4. 掌握病因及病因模型的定义、因果关系的推断过程。熟悉病因研究的方法、因果关联的推断标准。

5. 掌握现况研究：普查和抽样调查的概念、特点、目的、设计与实施、资料的整理与分析、结果的解释等；熟悉现况研究的偏倚来源及控制方法。

6. 掌握队列研究的概念与基本原理、设计与实施要点、数据分析。熟悉队列研究的类型、特点。了解队列研究的优点及局限性、偏倚的来源及质量控制方法。

7. 掌握病例对照研究的概念与基本原理、设计与实施要点、数据分析。熟悉病例对照研究的类型、特点。了解病例对照研究的优点及局限性、偏倚的来源及质量控制方法。

8. 掌握实验流行病学的概念、特点、类型；掌握临床实验设计与实施要点。熟悉现场试验和社区干预试验设计与实施。了解实验流行病学的优缺点、偏倚来源及控制方法。

9. 掌握筛检的概念、目的和实施原则；掌握筛检与诊断试验设计与实施要点、评价指标（真实性、可靠性）。了解筛检与诊断试验的提高效率的方法及偏倚来源。

10. 熟悉传染病的传染过程、流行过程及影响因素；了解传染病预防策略与措施。

11. 掌握疾病监测的概念、方法。熟悉疾病监测的目的、基本程序及应用。

二、卫生统计学

1. 掌握卫生统计学中的基本概念、卫生统计常用指标。

2. 掌握不同类型变量（定量变量、定性变量）的统计描述方法；掌握统计图表的制作要求和应用条件。

3. 掌握常见概率分布（二项分布、 Poisson 分布和正态分布）特点和应用。

4. 掌握参数估计的基本思想，以及总体均数和总体率的估计方法；掌握假设检验的基本思想和基本步骤。

5. 掌握常用假设检验方法和应用条件，主要包括 t 检验、 χ^2 检验、方差分析、秩和检验、线性回归与相关等。

6. 掌握生存分析方法和应用条件，熟悉随访资料分析方法。

7. 掌握调查设计中常用抽样方法，如简单随机抽样、系统抽样、整群抽样和分层抽样，以及多阶段抽样的内容，具体内容包括相关概念、抽样操作方法以及样本量估计方法等。

8. 掌握实验设计的要素、原则和常见的实验设计类型。

9. 掌握寿命表的相关概念。了解简略现时寿命表的编制方法。

10. 熟悉常用统计软件的应用，如 SPSS 等。

三、环境卫生学

1. 掌握环境卫生学定义，研究对象，环境的分类。掌握环境卫生学研究内容。

2. 掌握人与环境的辩证统一关系；环境改变与机体反应的基本特征；环境污染与健康；环境与健康的研究方法。

3. 掌握大气污染物的种类；影响大气污染物浓度的因素；大气污染对人体健康的影响；大气污染对健康影响的调查和监测。

4. 掌握水体的污染主要来源；水体污染的自净和污染物的转归；水体污染的危害；水体污染的卫生调查、监测和监督；水环境功能区划。

5. 掌握集中式给水的净化与消毒；集中式给水的卫生调查、监测和监督。

6. 掌握土壤的污染、自净及污染物的转归；土壤污染对健康的影响；土壤卫生监测。

7. 掌握碘缺乏病、地方性氟中毒、地方性砷中毒的流行病学特征，临床表现，预防措施，及治疗原则。

8. 掌握环境污染性疾病概念及特征；慢性甲基汞中毒、慢性镉中毒发病原因、临床表现及防治原则。

9. 掌握室内空气污染对健康的影响及其控制对策；室内空气污染对健康影响的调查。

10. 掌握环境质量评价的概念，目的，种类，内容和方法；环境质量现状评价程序。

11. 掌握突发环境污染事件的定义，基本特征，分类；突发环境污染事件的危害。

四、营养与食品卫生学

1. 掌握营养与食品卫生学的概念、研究内容和方法。

2. 掌握合理营养和合理膳食的概念和要求；膳食营养素参考摄入量的概念和应用。

3. 掌握蛋白质、脂类、碳水化合物的基本概念、分类、生理功能及食物来源；食物蛋白质营养学评价及蛋白质缺乏对人体健康的影响。掌握能量消耗的内容及热能供给量及适宜比例。

4. 掌握各种矿物质和维生素的生理功能、缺乏或过量对人体健康的影响以及食物来源；熟悉钙、铁吸收和代谢。

5. 掌握食物的分类、食物的营养价值概念及各类食物的营养价值。掌握食物营养价值的评价及意义。熟悉加工、烹调、保藏等因素对各类食品的营养价值的影响。

6. 掌握食品污染的概念、分类和危害。掌握食品的微生物污染及其预防；食品的腐败变质以及防止食品腐败变质的措施。掌握有毒金属污染食品的途径及预防措施；熟悉有害金属（汞、镉、砷、铅）对人体健康的危害。掌握N-亚硝基化合物、多环芳烃化合物、杂环胺类化合物、丙烯酰胺的食物污染来源及其预防措施。

7. 掌握食品添加剂定义及使用的基本要求，重点掌握抗氧化剂、防腐剂的定义、种类和使用。

8. 掌握食源性疾病和食物中毒的概念。掌握细菌性食物中毒的概念和防治原则，重点掌握沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌的食物中毒的流行病学特点、临床表现和预防措施。掌握亚硝酸盐中毒的原因、中毒机制、临床表现和急救治疗。