2022年研究生招生专业课考试参考大纲

**考试科目名称：卫生综合**

|  |
| --- |
| 基本内容:  **科目一：流行病学**  **考试目标：**掌握流行病学研究方法的基本原理、设计原则及实施。能够运用流行病学的观点和方法，开展包括病因研究、人群健康和疾病调查及预防效果评价。  **考试内容**：流行病学的基本理论和原则，掌握疾病分布、病因与因果推断、流行病学常用的研究方法（横断面研究、病例对照研究、队列研究、实验流行病学、筛检）、偏倚和混杂的控制等。  **科目二：统计学**  **考试目标：**该科目要求学生理解并掌握基本和必要的卫生统计思想、概念和理论方法，包括基本理论和原理。具备科学正确灵活使用卫生统计方法解决实际问题的素养和能力。  考试内容：主要内容包括：卫生统计基本概念、统计描述、常见概率分布、抽样分布、估计和假设检验、数值变量变量常用统计分析方法、分类变量变量常用统计分析方法、直线回归和相关分析等、logistic回归内容。  **科目三：环境卫生学**  **考试目标：**熟悉对影响健康的环境因素、环境因素健康影响的特点及防控措施，灵活运用所学知识解决实际问题，并考察学生对环境卫生领域关注的热点问题的理解。  **考试内容：**大气卫生、水体卫生、土壤卫生、生物地球化学性疾病、环境污染性疾病、住宅与办公场所卫生、家用化学品卫生及自然灾害卫生等内容。  **科目四：职业卫生学**  **考试目标：**准确地掌握该门课程内容的基本概念和基本知识、熟悉职业环境中主要的对人群健康的影响因素、对健康损害的特点及识别、评价、预防和控制这些危害的原则和方法。  **考试内容：**概论、职业生理、职业心理与职业工效学、职业性有害因素与健康损害（物理性、化学性及生物性有害因素）  **科目五： 营养卫生学**  **考查目标：**营养卫生学的基本理论知识掌握情况，理论联系实际的能力，分析和处理各类与营养与食品卫生相关问题的能力。了解营养卫生学的研究方法、检测手段、前沿动态情况。  **考试内容：**营养学基础、食物中的生物活性成分、各类食物的营养价值、特殊人群的营养、公共营养、临床营养、营养与营养相关疾病、分子营养学与营养流行病学、食品污染及其预防、食品添加剂及其管理、各类食品卫生及其管理、食源性疾病及其预防、食品安全性风险分析和控制、食品安全监督管理等。  **科目六： 卫生毒理学**  **考查目标：**毒理学基本原理、概念等专业基础知识、毒物的ADME过程、毒性作用的影响因素、外源化学物质的毒性作用、毒理学试验方法。  **考试内容：**毒理学基本概念、毒物的ADME过程和蓄积作用、毒性作用的影响因素、一般毒性作用的概念及检测方法、致突变作用的类型、致突变作用的后果及基本检测方法、化学致癌的过程、化学致癌物的分类及致癌物筛查的基本方法、发育毒性和致畸作用实验与评价等。 |