公共卫生专业复试知识范围（二）

本专业考核范围主要包括：**毒理学基础、卫生统计学、流行病学、劳动卫生学、环境卫生学和营养与食品卫生学。**

适用范围为：100400 公共卫生与预防医学（学硕）营养卫生与重大慢病、职业卫生与环境卫生学和肿瘤预防与分子流行病学等 3 个方向。

一、流行病学

1. 掌握流行病学的定义、基本原理与方法分类；理解流行病学的应用；了解流行病学的学科特征。

2. 掌握常用疾病频率测量指标和定义，理解其应用

3. 掌握疾病分布的描述，熟悉常见疾病的分布特点以及影响因素。

4. 掌握流行病学方法分类，常见流行病学研究方法（现况研究、病例对照研究、队列研究和实验性研究）的基本原理、设计与实施要点、数据分析指标与方法、以及研究特点（优点和局限性）；熟悉其它流行病学研究如生态学研究、巢式病例对照研究等设计的方法、原理和基本特点。

5. 掌握实验性研究设计的基本原则；掌握筛检的概念，筛检试验方法评价的基本过程和评价指标、应用原则，筛检效果评价指标与筛检试验中可能发生的偏倚。掌握流行病学研究中误差的来源和分类、偏倚的概念、发生的原因和控制方法。

6.掌握突发公共卫生事件流行病学的定义；熟悉其分类、主要特征、以及流行病学调查方法与思路。

7.掌握分子流行病学的概念、特点，生物标志物的概念及其分类和用途；熟悉其与传统流行病学的区别与关系。

8.熟悉伤害、恶性肿瘤、心血管疾病、糖尿病等常见疾病的流行病学特征、预防策略与措施。

二、卫生统计学

1.掌握卫生统计学基本概念、基本指标和基本方法。熟悉卫生统计的基本步骤；掌握统计图表的制作要求和应用条件。

2.掌握不同类型资料（数值变量资料、无序分类变量资料和有序分类变量资料）的统计描述和统计推断方法。

3.掌握常用假设检验方法和应用条件，包括 t 检验、方差分析、秩和检验、线性相关回归等。

4.熟悉不同设计类型下的分析方法和基本分析思路；熟悉不同分析方法的应用条件；熟悉常用统计软件的应用，如 SPSS，SAS 等。

5.掌握实验设计三大要素、四大原则和常见的实验设计类型。熟悉调查设计中的常用抽样方法及误差估计方法，如简单随机抽样、系统抽样、整群抽样和分层抽样等。

三、毒理学基础

1.掌握毒理学主要的三个研究领域及各领域的研究重点，现代毒理学的重大毒理学相关公共卫生事件；了解传统毒理学与现代毒理学的区别和联系，毒理学的应用和未来发展趋势。

2.掌握外来化合物的生物转运和生物转化、外来化合物毒性影响因素、外来化合物的一般毒性及其评价、外来化合物特殊毒理学及其评价方法、危险度评价及毒理学安全性评价。

3.熟悉急性、亚慢性和慢性毒性实验概念、实验方法、实验设计原则等。

四、劳动卫生学

熟悉各种职业危害因素与作业人群健康的关联，掌握主要职业性有害因素的特性和人群接触特征，生产条件中各种职业有害因素影响健康的动态过程和效应，如职业病、职业特征、职业相关疾病。掌握主要职业有害因素测定及其危险度的评价方法，职业危害控制和职业性疾患预防的主要措施。具体如下：

1.职业性有害因素及其致病条件和发病特点， 职业性损伤与职业病， 职业病诊断原则及三级预防原则。生产性毒物进入体内的途径，以及在体内如何对机体产生毒性作用。掌握常见生产性毒物的存在状态、理化性质、接触机会，及其职业中毒的诊断与防治措施。

2.生产性粉尘的理化特性及其卫生学意义，粉尘的来源与接触机会、对人体健康的影响以及如何做好防尘措施。掌握尘肺发病的主要因素、病理改变、临床表现、诊断与鉴别诊断，以及尘肺的流行病学特点。

3.劳动生理与人类工效学，掌握劳动负荷评价、职业性肌肉骨髓疾患、肌电与肌肉疲劳。

4.高温作业、气象条件及其特点。掌握高温作业时机体的调节与适应，中暑的分类、致病因素与发病机制，防暑降温的主要措施。

5.生产性噪声与振动对机体的影响。听力损伤和噪声聋、局部振动病的临床特征、诊断原则与防护措施，对机体作用的影响因素及防护措施。

6.职业性有害因素评价的内容和方法，包括生产环境监测、健康监护、职业流行病学调查。职业性有害因素的危险度评价和危险度管理。

7.职业性肿瘤的病因与发病特点，以及预防原则。

五、环境卫生学

1.掌握环境卫生学的定义、研究内容及人与环境间的辩证统一关系；大气、水体、饮用水、土壤等介质中污染物的来源、转归，及其对健康的影响规律、研究方法和相关控制对策。

2.掌握环境及微量元素与人类健康间的关系；常见生物地球化学性疾病和环境污染性疾病的发病原因、流行病学特征、发病机制、临床特征和防治等相关知识。熟悉突发环境污染事件的概念、基本特征、危害及应急处理方法等相关知识。

3.掌握大气、地表水、饮用水、土壤、住宅及公共场所的卫生防护，及相关卫生标准概念、种类、制定原则和研究方法；污染的卫生调查、卫生监督和监测的内容和方法等。熟悉环境质量

评价的目的和种类、污染源的调查评价、环境质量及其与人群健康关系的评价方法等相关知识。

六、营养与食品卫生学

1.掌握营养学概述，各类营养素的基本概述、生理功能、营养学评价、需要量及食物来源；食物中的生物活性成分结构、分类及生物学作用。

2.掌握食物营养价值的评价指标及意义，不同生理时期及特定人群的营养需求特点及膳食原则，了解各类食品不同的营养特点及营养价值的影响因素；不同生理时期及特定人群的生理特点。

3.掌握公共营养概述、膳食营养素参考摄入量、膳食结构和膳食指南、营养调查与评价、营养监测和新食品原料。

4.掌握营养治疗流程、肠内营养禁忌症、脂肪制剂特点等；糖尿病等营养疾病基本概念、营养流行病学的特点和应用等基本理论；医院病人肥胖的诊断标准、动脉粥样硬化的危险因素、糖尿病的危险因素和临床表现等知识。

5.掌握食品的主要污染类型的判定标准、特点及预防措施，各类食品的主要卫生问题及主要防治措施。

6.掌握食源性疾病基本内容、细菌性食物中毒、真菌中毒、有毒动植物中毒、化学性食物中毒；食品安全性毒理学评价、营养毒理学、食品安全风险监测、食品安全风险评估。

7.掌握食品安全监督管理的概念、原则及内容，食品安全主要影响因素及我国食品安全标准体系和法律法规体系、良好生产规范（GMP）和危害分析与关键控制点（HACCP）体系等。

参考书目

1.《流行病学》（第 8 版），主编：詹思延，人民卫生出版社。

2.《卫生统计学》（第 8 版），主编：李晓松，人民卫生出版社。

3.《毒理学基础》（第 7 版），主编：孙志伟，人民卫生出版社。

4.《职业卫生与职业医学》（第 8 版），主编：孙贵范，人民卫生出版社。

5.《环境卫生学》（第 8 版），主编：杨克敌，人民卫生出版社。

6.《营养与食品卫生学》（第 8 版），主编：孙长颢，人民卫生出版社。