

甘肃省高等教育自学考试 课程考试大纲

专业名称：护理（专科）

专业代码：520201

课程名称：营养学（03000）



甘肃省高等教育自学考试委员会 制定

2024年3月

课程性质与课程目标

一、课程性质

《营养学》是高等教育自学考试护理专业（专科）新开设的一门专业课程，旨在培养临床护理人才。学生对本课程的掌握，直接影响着护理学其他课程的研究。该课程为过程性考核课程，学分占比为 3 学分。本课程先导课程为《基础护理学》，同步课程为《外科护理学》、《内科护理学》、《妇产科护理学》、《儿科护理学》，后续课程为《临床护理实习、实训指导》。

《营养学》课程设计思路突出以学生为主体，紧紧围绕护理专业人才培养目标，准确把握本课程在护理专业课程体系中的定位和作用，强调打牢护理理论基础，科学安排各种教学活动和教学形式，有效利用案例教学、信息化教学等多种启发式教学方法与手段，建立科学有效的课程考核办法，确保课程教学的有效性、先进性和创新性。强化实践教学，重点培养学生的职业能力。

《健康营养学》第一篇第一～三章侧重在理论基础概述，第四～六章侧重在营养与健康相关理论阐述，为次重点内容。第三篇第七章讲述临床营养相关干预方法，也是次重点内容；第八章是重点章节，讲述常见慢性疾病的营养干预。第四篇营养学方法与应用，由于教材选用过程专家未采纳考纲编写者推荐的全国高等教育自学考试指定教材《营养学》（课程代码 03000 北京大学医学

出版社)，而是选用了《健康营养学》（书号9787117291873，人民卫生出版社），该教材难度较大，故而第四篇第九章、第十章、第十一章、第十二章、第十三章、第十四章节只作一般了解，不做考试要求，感兴趣同学可自行阅读。第五篇营养政策与法规部分，第十五章为营养立法，第十六章为营养政策与法规，是食品安全及营养相关法律法规及最新政策，需做一般了解。

二、课程目标

1. 基本知识目标:

- (1) 掌握人体所需各种营养素及其代谢的基本理论。
- (2) 理解合理营养的卫生要求与膳食要求。
- (3) 掌握不同生理与病理情况的营养需求。

2. 能力培养目标:

- (1) 了解营养学在医学中的重要地位;
- (2) 能够从事社区营养咨询、健康教育和干预工作;
- (3) 熟悉其研究内容和方法，能够胜任一般营养相关工作;
- (4) 具有继续研究自我提高的能力。

3. 情感态度与价值观目标:

- (1) 通过学习营养护理学理论课，充分意识到营养在临床疾病中的重要性;
- (2) 能够自觉运用所学其它科目的基础知识分析、理解营养学知识点及其作用的良好习惯;

- (3) 能够把所学的知识和技能初步应用具体的操作中去;
- (4) 培养实事求是的科学态度和敢于创新的科学精神, 具备用于钻研、善于合作、交流的协作意识;
- (5) 树立爱岗敬业的崇高使命感和责任感。

课程内容与考核要求

绪论

一、学习目的和要求

通过本课程学习, 了解营养学在医学中的重要地位; 熟悉其研究内容和方法。

二、课程内容

1. 营养学概念:

2. 医学营养学研究内容与方法: 基础营养学、社会营养学、妇幼及老年人营养学、临床营养学、食物营养学、营养流行病学等诸领域的主要研究内容和方法

三、考核知识点和考核要求

1. 营养学概念

识记: 营养学概念

2. 医学营养学的研究内容和方法

识记: 基础营养学、临床营养学、营养流行病学

领会: 医学营养学研究内容

应用: 医学营养学研究方法

第一篇营养学基础理论

第一章营养学基础

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解能量的单位，能量的来源于供能比；了解蛋白质和氨基酸分类、蛋白质食物来源及人体蛋白质营养状况评价方法；掌握氮平衡、蛋白质生理功能、蛋白质供给量、食物蛋白质营养价值评价方法作用。

二、课程内容

第一节能量与宏量营养素

（一）能量：能量的概述；人体能量的消耗；膳食能量需要量及来源。

（二）蛋白质：

1. 概述：蛋白质的组成；氨基酸模式及蛋白质的分类。
2. 功能：蛋白质的功能有以下4点：人体的构成成分；构成人体重要的生物活性物质，参与生理功能的调节；供给能力；肽类的特殊生理功能。
3. 代谢：水解-分解-吸收-利用。
4. 氮平衡：概念；平衡公式。
5. 食物蛋白质的营养学评价：食物中蛋白质的含量；蛋白质的消化率：计算公式要牢记。
6. 蛋白质的参考摄入量及食物来源：中国居民膳食蛋白参考摄入量。
7. 蛋白质营养不良：蛋白质缺乏；蛋白质摄入过量。

（三）脂类：

1. 概述：脂质的分类：脂肪和类脂；脂肪、脂肪酸及其分类。

2. 功能：(1) 脂肪的功能：储存和供给能力、构成人体细胞和组织；润滑及保温；节约蛋白质；促进脂溶性维生素吸收；内分泌调节作用。(2) 磷脂的功能：能量供给；构成细胞膜；乳化作用；稳定蛋白质；改善心血管系统作用；改善神经系统功能。

3. 代谢：脂类、磷脂的代谢吸收。

4. 膳食脂肪的营养学评价及食物来源：脂肪的消化率；脂肪酸含量及比例；脂溶性维生素含量。

5. 之类的参考摄入量和食物来源：宏量营养素可接受范围；膳食之类的主要来源。

6. 脂类的缺乏和过剩：必需脂肪酸的缺乏；脂肪摄入过量。

(四) 碳水化合物：

1. 概述：碳水化合物的概念及分类：糖、寡糖、多糖；益生元：概念；血糖生成指数：概念；血糖负荷：概念。

2. 功能：提供能量；构成组织结构及生理活性物质；调节血糖；节约蛋白质和抗生酮作用；膳食纤维功能：促进排便、增加饱腹感、控制血糖、预防结肠癌。

3. 代谢：消化和吸收主要有两种形式：小肠消化吸收和结肠发酵。

4. 膳食脂肪的营养学评价及食物来源：来源有 5 大类：谷物、蔬菜、水果、奶和糖。

第二节 微量营养素

(一) 矿物质：

1. 概述：矿物质的分类及特点：现发现 20 多种矿物质。

2. 功能：构成组织结构的重要成分；多种酶的活化剂；维持机体的酸碱平衡及组织细胞的渗透压；维持神经肌肉兴奋性和细胞膜的通透性。

3. 常量元素：钙、磷、镁。

4. 微量元素：铁、锌、碘。

（二）维生素：

1. 概述：概念。

2. 分类：脂溶性维生素有维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K；水溶性维生素有维生素 B 族、维生素 C 等。

第三节食物中的生物活性成分（了解）

（一）植物化学物：

1. 概述：概念、分类及食物来源；生物活性作用：抑制肿瘤作用、抗氧化作用、免疫调节作用、抗微生物作用、降胆固醇作用。

2. 类胡萝卜素：结构与分类、生物学作用：对视觉系统的保护、抗氧化作用、对免疫功能的影响、抗癌作用。

3. 多酚类化合物：黄酮类化合物的结构与分类；黄酮类化合物的生物学作用。

4. 皂苷类化合物：结构分类、生物学作用。

5. 有机硫化物：结构与分类、生物学作用。

6. 其他植物化学物：植物固醇、蛋白酶抑制剂、植物雌激素、植酸。

（二）其他生物活性成分：辅酶 Q、硫辛酸、褪黑素、

第四节 水

(一) 概述:

(二) 生理功能: 人体组织的主要组成部分、参与人体代谢、调节体温、润滑作用。

(三) 水的需要量及来源: 水的需要量、影响水需要量的因素、水的来源。

(四) 水的缺乏与过量: 高渗性脱水、低渗性脱水、等渗性脱水。

三、考核知识点和考核要求

了解: 能量的来源与供能比; 宏量营养素的消化吸收和代谢; 微量营养素吸收与利用; 营养素的营养学评价; 其他生物活性成分。

识记: 能量的消耗; 宏量营养素的生理功能; 微量营养素参考摄入量及食物来源; 植物化学物的生物活性; 矿物质、常量元素和微量元素的概念, 必需微量元素的种类; 矿物质的生理作用, 钙、锌、铁、硒、碘、铜、铬、氟的生理功能。

领会: 能量的单位; 氨基酸、必需氨基酸和限制氨基酸的概念; 氮平衡和蛋白质互补作用的概念及营养学意义; 蛋白质营养不良; 膳食纤维、血糖生成指数。

应用: 各类维生素缺乏或过量分别有哪些影响; 影响膳食中铁、钙、锌吸收的因素。

第二章各类食物的营养价值

一、学习目的和要求

通过本章学习, 了解食品分类和各类食物的主要营养成分; 熟悉谷类、豆类、蔬菜水果、动物性食品的营养价值;

掌握食品营养价值和营养质量指数的概念以及营养价值的评价指标。

二、课程内容

第一节食物营养价值的评价及意义

（一）食物营养价值的评价及常用指标

1. 营养素的种类及含量；
2. 营养素质量；
3. 营养素在加工烹饪过程中的变化；
4. 食物抗氧化能力；
5. 食物血糖生成指数；
6. 食物中的抗营养因子。

（二）评价食物营养价值的意义

第二节各类食物的营养价值

（一）谷类、薯类及杂豆类

（二）大豆类及其制品

（三）蔬菜水果类

（四）畜、禽、水产品

（五）乳及乳制品

（六）蛋类及其制品

（七）坚果类

第三节食物营养价值的影响因素

（一）加工对食物营养价值的影响

（二）烹饪对食物营养价值的影响

（三）保藏对食物营养价值的影响

三、考核知识点和考核要求

1. 食物营养价值的评价及意义

识记：营养素的种类及含量、营养素质量、营养素在加工烹调过程中的变化、食物抗氧化能力、食物血糖生成指数。

领会：评价食物营养价值的意义。

2. 各类食物的营养价值

识记：谷类、薯类及杂豆类营养、大豆及其豆制品营养价值；谷粒营养素分布规律，谷类蛋白质、脂肪和碳水化合物组成特点；蔬菜、水果、乳及乳制品、蛋及蛋制品水产品、坚果类的不同营养价值；水果种类及营养素含量特点。

3. 食物营养价值影响因素

领会：加工、烹饪、储藏对食物的影响。

应用：食物营养价值的的评价指标是哪些；油炸食物对健康产生哪些影响；蔬菜、水果的合理选择。

第三章食品营养与安全

一、学习目的和要求

通过本章学习，了解碳保健食品的要求；熟悉食品营养强化的意义与目的；掌握各种食品营养强化、营养补充剂、食品保健。

二、课程内容

第一节食品营养强化

（一）概述

（二）食品营养强化的基本要求和注意事项

（三）种类

(四) 保持营养强化剂的稳定和强化方法

第二节 营养补充剂

(一) 概述

(二) 营养补充剂的基本要求和注意事项

(三) 种类

第三节 保健食品

(一) 概述

(二) 保健食品功效成分和药食两用材料

(三) 种类分类

(四) 保健食品的功能

(五) 保健食品与药品和一般食物的区别

第四节 特殊医学用途配方食品

(一) 概述

(二) 分类

(三) 特定全营养配方食品

第五节 食品卫生学问题及新技术

(一) 食品污染

(二) 食品添加剂

(三) 转基因食品

第六节 食源性疾病

(一) 概念及分类

(二) 人手共患传染病

(三) 食物过敏

(四) 食物中毒

第七节 常见食物中毒的防治

- (一) 细菌性食物中毒
- (二) 真菌性食物中毒
- (三) 有毒动植物性食物中毒
- (四) 化学性食物中毒
- (五) 食物中毒的调查与处理

三、考核知识点和考核要求

了解：保健食品的要求及特殊医学用途配方食品的适用人群。

领会：各种食品营养强化、营养补充剂、保健食品、医学特殊用途食品的概念及内涵；

识记：食品营养强化；营养补充剂的主要目的；使用营养强化剂的要求、应用方法和注意事项；食品污染的种类、来源及预防措施。

应用：食物中毒的调查处理程序。

第二篇 营养与健康

第四章 合理营养与膳食指南

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解能量的参考平衡摄入量、熟悉膳食结构、掌握平衡膳食宝塔及应用内容。

二、课程内容

第一节 合理营养

- (一) 合理营养与平衡膳食
- (二) 膳食结构与健康
- (三) 中国居民膳食结构与营养健康现状

第二节膳食指南

(一) 发展简史

(二) 居民膳食指南

(三) 平衡膳食宝塔与算盘

三、考核知识点和考核要求

了解：中国居民平衡膳食餐盘与算盘；食物的份量。

识记：膳食结构类型及其与健康的关系；

应用：轻体力劳动成年人群的膳食能量参考摄入量、劳动强度分级依据。

第五章特殊人群营养与健康

一、学习目的和要求

通过本章学习，了解特殊人群特殊生活和工作环境暴露，以及特殊职业暴露对人体生理和代谢的影响；掌握特殊生理人群、特殊生活和工作环境人群、特殊职业人群膳食和营养建议；熟悉特殊人群特殊职业接触对营养和代谢的影响。

二、课程内容

第一节特殊生理人群营养与健康

(一) 孕妇的营养与健康：生理特点、营养需求、孕期营养对母体及胎儿的影响、孕期膳食指南。

(二) 乳母营养与健康：乳母膳食中能量、蛋白质、维生素在乳汁中的有效转换率。

(三) 婴幼儿营养与健康

(四) 儿童青少年营养与健康

(五) 老年人营养与健康

第二节特殊生活和工作环境人群营养与健康

(一) 高温环境人群的营养与健康

(二) 低温环境人群的营养与健康

(三) 高原环境人群的人群与健康

第三节特殊职业人群营养与健康

(一) 脑力劳动者的营养与健康

(二) 接触化学毒物人群的营养与健康：化学毒性的危害。

(三) 接触电离辐人群的营养与健康：电辐射对人体生理营养代谢的影响；特定营养对电辐射身体的保护作用，电辐射人群的营养建议。

三、考核知识点和考核要求

了解：特殊人群特殊生活和工作环境暴露，以及特殊职业暴露对人体生理和代谢的影响；孕妇营养缺乏症、胎儿宫内发育不良、先天畸形、低体重儿、巨大儿等。

识记：特殊生理人群、特殊生活和工作环境人群、特殊职业人群膳食和营养建议。

领会：特殊人群特殊职业接触对营养和代谢的影响；乳母营养状况对乳汁中维生素和微量元素含量的影响，乳母膳食中钙、铁、碘与婴儿营养的关系。

应用：从机体生理变化角度，比较高温环境人群和低温环境下人群营养需求和膳食原则的差异；从大脑营养代谢特点分析脑力劳动者膳食应该注意哪些问题。

第六章中医食养基础（不做考试要求）

一、学习目的和要求

通过本章学习，了解传统中药升降浮沉、归经、毒性等药性理论；熟悉饮食的养身作用；掌握中医食养的概念以及各类食物的功能。

二、课程内容

第一节中意食养理论

第二节饮食的养生作用

第三节中医食养的原则

第四节食养原料的性能功用

第三篇营养与疾病

第七章临床营养干预方法

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解特殊医学用途配方食品的特点；熟悉营养教育与营养咨询如何展开，熟悉医院膳食的种类特点以及适应证；掌握营养教育与营养咨询的概念以及两者之间的区别；掌握肠内营养、肠外营养各自的特点及适应证、禁忌证。

二、课程内容

第一节营养教育与咨询

（一）临床上营养教育与咨询的现状：营养教育、营养咨询的现状。

（二）如何开展营养教育与营养咨询。

（三）开展营养教育与营养咨询的意义与作用。

第二节医院膳食

（一）概述：调整液体膳食、调整能量膳食、调整碳水化合物

物、调整蛋白质、调整脂肪、调整矿物质饮食。

(二) 基本膳食: 普通膳食、软食、半流质膳食、留置膳食的概念、特点以及其适应人群禁忌人群。

(三) 治疗膳食: 高能量高蛋白饮食、低蛋白质膳食、限碳水化合物膳食、限脂肪膳食、限脂肪限胆固醇饮食、高钙饮食、高钾饮食、高纤维膳食和低纤维膳食等。

(四) 试验膳食: 了解。

第三节 肠内营养

(一) 概述: 概念、发展等。

(二) 肠内营养的临床应用: 适应证、禁忌证。

(三) 肠内营养制剂: 要素型、非要素型、组件型制剂、疾病专用型制剂。

(四) 肠内营养的给予方式: 给予途径、输注方式。

(五) 肠内营养的并发症及防治: 胃肠道并发症、代谢并发症、感染方面、机械性并发症。

(六) 肠内营养的监测以及规范化应用。

第四节 肠外营养

(一) 概述: 概念、发展等。

(二) 肠外营养的临床应用: 适应证、禁忌证、停用指征。

(三) 肠外营养制剂: 要素型、非要素型、组件型制剂、疾病专用型制剂。

(四) 肠外营养的给予方式: 给予途径、输注方式、注意事项。

(五) 肠外营养的并发症及防治: 静脉导管相关并发症、代

谢并发症、脏器功能损害。

(六) 肠外营养的监测及规范化应用。

三、考核知识点和考核要求

了解：特殊医学用途配方食品的特点。

领会：营养教育与营养咨询如何展开；医院膳食的种类特点以及适应证。

识记：营养教育与营养咨询的概念以及两者之间的区别；掌握肠内营养、肠外营养各自的特点及适应证、禁忌证。

应用：选择肠内营养物质应考虑哪些因素；肠外营养的并发症及其相应处理措施。

第八章常见慢性病的营养干预

一、学习目的和要求

通过本章学习，了解常见慢性病的营养代谢特点；熟悉常见慢性病的膳食指导；掌握常见慢性病的营养治疗原则。

二、课程内容

第一节慢性阻塞性肺疾病

(一) 概述：慢阻肺的概念。主要症状、诊断等。

(二) 营养代谢特点：能量摄入不足；机体能量消耗和分解代谢增加；药物影响。

(三) 临床营养治疗原则：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素与矿物质、水、膳食纤维、产热营养素比例、其他。

第二节高血压

(一) 概述：定义、临床特点、诊断。

(二) 营养代谢特点：与钠钾钙离子及其他矿物质有关。

(三) 营养治疗原则：低盐低钠饮食、适当增加钾钙摄入、控制能量、营养护理等。

(四) 膳食指导：宜选食物、少选或禁忌食物。

第三节 冠心病

(一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。

(二) 营养代谢特点：胆固醇和低密度脂蛋白胆固醇；脂肪；碳水化合物及膳食纤维。

(三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则及膳食指导。

第四节 脑卒中

(一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。

(二) 营养代谢特点。

(三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则。

(四) 膳食指导。

第五节 慢性肝炎

(一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。

(二) 营养代谢特点。

(三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则。

(四) 膳食指导。

第六节 消化性溃疡

(一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。

(二) 营养代谢特点。

(三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则。

(四) 膳食指导。

第七节 炎症性肠病

- (一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。
- (二) 营养代谢特点。
- (三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则。
- (四) 膳食指导。

第八节 糖尿病

- (一) 概述：糖尿病概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。
- (二) 营养代谢特点。
- (三) 临床营养治疗原则：能量系数、治疗原则、护理原则。
- (四) 膳食指导。

第九节 痛风

- (一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。
- (二) 营养代谢特点：尿酸及嘌呤带血异常、宏量营养素代谢异常、维生素代谢。
- (三) 临床营养治疗原则：适宜能量、适宜蛋白质、低脂饮食等治疗原则、护理原则。
- (四) 膳食指导。

第十节 骨质疏松

- (一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。
- (二) 营养代谢特点：蛋白质、钙及维生素 D、其他微量元素的代谢。
- (三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则。
- (四) 膳食指导：合理搭配、选择食物。

第十一节慢性肾衰竭

(一) 概述：概念、发病机制、病因、临床表现、诊断等。

(二) 营养代谢特点：蛋白质、脂肪、糖、水电解质、钙磷代谢紊乱。

。

(三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则。

(四) 膳食指导：指导原则、指导处方。

第十二节肥胖

(一) 概述：概念、流行病学、发病机制、病因、临床表现、诊断等。

(二) 营养代谢特点：能量、脂肪和碳水化合物、蛋白质。

(三) 临床营养治疗原则：治疗原则、护理原则、睡眠。

(四) 膳食指导：宜食食物、忌食食物及少食食物。

三、考核知识点和考核要求

了解：常见慢性病：慢阻肺、高血压、糖尿病、痛风的营养代谢特点。

领会：常见慢性病：糖尿病、高血压、慢阻肺、消化性溃疡、肝病、肠炎、骨质疏松、肥胖等疾病的膳食指导。

识记：常见慢性病营养治疗原则。

应用：为骨质疏松患者制定营养治疗方案时需要注意什么事项；了解身边一位肥胖患者的饮食情况，给予其减重建议。

第四篇营养方法与应用（整体不做考试要求）

第九章营养流行病学

第十章分子营养学

第十一章营养调查
第十二章营养监测
第十三章营养改善
第十四章现代技术与营养
第五篇营养政策与法规
第十五章营养立法

一、学习目的和要求

通过本章学习，了解新《中华人民共和国食品安全法》两点；熟悉我国食品安全法规的发生发展；掌握《中华人民共和国食品安全法》主要内容。

二、课程内容

第一节《中华人民共和国食品安全法》相关知识

- (一) 食品安全法的产生和发展
- (二) 食品安全法的主要内容

第二节新食品安全法解读

- (一) 食品安全工作的新理念
- (二) 推进食品安全社会共治
- (三) 完善统一权威的监管体制
- (四) 实施最严格的监管制度
- (五) 强化企业主体责任
- (六) 强化地方政府属地管理责任
- (七) 有的放矢，开展专项治理活动
- (八) 打造职业化检查员队伍
- (九) 关于加快完善食品安全法法规制度

保持严惩重处犯罪高压态势。

三、考核知识点和考核要求

了解：新《中华人民共和国食品安全法》两点；《中华人民共和国食品安全法》主要内容。

识记：我国食品安全法规的发生发展。

领会：国务院那些部门负责食品安全监管工作。

应用：哪些人员不得从事接触直接入口食品工作。

第十六章 营养政策与法规

一、学习目的和要求

通过本章学习，了解特殊医学用途配方食品注册管理办法的基本内容；熟悉我国目前主要营养政策的发展重点和具体实施策略；掌握我国目前主要营养政策的基本原则。

二、课程内容

第一节《中国食物与营养发展纲要（2014-2020年）》相关知识

（一）总体要求：指导思想、基本原则、发展目标

（二）主要任务

（三）发展重点：产品、人群、地区等

（四）政策措施

第二节《国民营养计划（2017-2030年）》相关知识

（一）总体要求：指导思想、基本原则、发展目标

（二）完善实施策略：标准体系、建设能力、监测及评估、产业发展等。

（三）开展重大行动：生命早期、学生、老年人、临床营养

行动、pink 地区干预、吃动平衡。

(四) 加强组织实施: 强化领导、保障经费、广泛宣传、加强国际合作。

第三节 《特殊医学用途配方食品注册管理办法》相关知识

(一) 《特殊医学用途配方食品注册管理办法》总则

(二) 特殊医学用途配方食品的分类: 适用于不同人群。

(三) 发展特殊医学用途食品的重要性: 改善营养不良引起的疾病及其他危险因素。

(四) 特殊医学配方食品立法展望

三、考核知识点和考核要求

了解: 特殊医学用途配方食品注册管理办法的基本内容。

识记: 我国目前主要营养政策的发展重点和具体实施策略

领会: 我国目前主要营养政策的基本原则。

应用: 结合自身对营养学的思考, 理解《中国食物与营养发展纲要(2014-2020年)》。

考核目标

本考试大纲在考核目标中，按照识记（ I ）、领会（ II ）、简单运用（ III ）和综合运用（ IV ）四个层次规定其应达到的能力层次要求，这四个能力层次是递进等级关系。四个能力层次的含义分别是：

识记（ I ）：要求考生能够识别和记忆营养学主要内容，如定义、特点、原则、规律、模型、原理等，并能做出正确的表述、判断和选择。

领会（ II ）：要求考生能够全面领悟和理解营养学基本概念和基本原理，能掌握和分析有关概念和原理的区别与联系，并能根据考核的不同要求，对营养学基本问题做出正确的判断、解释和说明。

简单运用（ III ）：要求考生能够根据已掌握的营养学知识，分析营养学学科基本问题，得出正确判断或结论，并能正确地把分析过程表达出来。或者能运用本课程个别知识点，简要分析和解决我国营养学学科范畴活动中存在的一些简单问题。

综合运用（ IV ）：要求考生能够综合运用营养学基本概念和基本原理，分析和解决我国营养学学科活动过程中存在的一些比较复杂的理论和实际问题。或者能

综合运用本课程多个知识点，综合分析和解决比较复杂的问题。

需要特别指出的是，试题的难易程度与能力层次高低不是一个概念。试题难易程度是指思维过程的复杂程度和分析处理的简繁、技巧。能力层次体现的是对营养学概念和营养学学科活动规律的理解程度，以及对营养学学科范畴活动规律的综合运用能力，在各个层次中，有不同难易度的试题，切勿混淆。

相关说明与实施要求

一、制定自学考试大纲的目的及其作用

《营养学》是护理专业自学考试的过程性考核课程，学分占比为 3 学分。自学考试大纲是根据护理专业自学考试课程设置计划要求，结合自学考试特点而确定的考试纲要。其目的是对个人自学、社会助学和课程考试命题进行指导和规定，帮助考生顺利完成自学考试。

营养学自学考试大纲的制定，明确了课程学习内容、深度及广度，规定了营养学考试范围和标准。因此，考试大纲是编写自学考试教材和辅导用书的依据。是社会助学组织进行自学辅导的依据，是自学者学习教材、掌握课程、选定知识范围、明确掌握内容和程度的依据，也是自学考试进行命题的依据。

二、自学要求

自学者应当依据大纲规定的考试内容、范畴和考核目标，认真学习和领会指定教材的相关内容，对应考者进行有效辅导，把握好助学方向。

三、自学方法指导

本课程主要包含营养学基本理论、基本方法、基本概念以及，常用知识与技能。在自学中除了要识记和领会基本概念、基本理论以外，还要结合工作实际情况应用所学知识。

四、应考指导

本课程对于未在相关营养学岗位及临床相关护理专业工作过的自学应考者，应在学习过程中主动观摩或参与营养

学相关护理工作，以便深刻理解各知识点在实际工作中的实际应用情况。

五、助学建议

在助学活动中，助学者应当依据大纲规定的考试内容和考核目标，认真学习和领会指定教材的内容，对应考者进行有效辅导，把握好助学方向。

助学者应当正确引导应考者处理学习知识和提高能力之间的关系，使应考者能将知识转化为实际应用能力。

助学者应指导应考者系统全面地学习教材，掌握全部考试内容和考核知识点，在此基础上突出重点内容，切忌盲目猜题压题。

六、命题考试的规定

(1) 本大纲各章所规定的基本要求，知识点及其细目都属于考核内容。考试命题既要覆盖到各章，又要避免面面俱到。要注意突出课程的重点、章节的重点，加大重点内容的覆盖度。

(2) 命题不应有超出大纲中考核知识点范围的题，考核目标不得高于大纲中所规定的相应的最高能力层次。命题着重考核自学者对基本概念、基本知识和基本理论是否了解或掌握，对基本方法是否会用或熟练。

(3) 合理安排反映不同能力层次的试题。在一份试卷中对不同能力层次要求的分数比例约为：识记占 20%，领会占 30%，简单应用占 30%，综合应用占 20%。

(4) 合理安排难度结构，做到难易适中。试题难易分

为易、较易、较难、难四个等级。每份试卷中四种难易度试题的分数比例一般为：易占 20%，较易占 30%，较难占 30%，难占 20%。

(5) 本课程考试采用的题型主要有：名字解释题、单项选择题、多项选择题、简答题、论述题、案例分析题等。