

<<营养学基础>>

图书基本信息

<<营养学基础>>

内容概要

本书是教育部“技能型紧缺人才培养培训工程”教材之一，主要设置了 营养素与热能、食物的营养价值、合理膳食、不同生理条件人群的营养、营养 调查及评价、营养不良与营养支持、营养与疾病、医院膳食管理等理论内容，并设计了一周食谱的制定与评价、糖尿病患者食谱编制等实践内容。本书内容结构严谨，版式生动新颖，各章有学习目标、链接、插图、小结、思考题，书后附有营养学基础教学基本要求、中国居民膳食营养素参考摄入量、食物成分表，便于参考使用。本书适合三年制高职(高中毕业起点)护理、助产、检验、药剂、卫生保健、康复、口腔工艺、影像技术等相关医学专业学生使用，也可作为其他相关专业、在职岗位培训及职业护士基础理论考试参考书。

<<营养学基础>>

书籍目录

第1章 绪论第2章 营养素与热能 第1节 蛋白质 第2节 脂类 第3节 糖类 第4节 热能 第5节 维生素 第6节 无机盐 第7节 营养素的需要量及供给量第3章 食物的营养价值 第1节 谷类食物 第2节 豆类及其制品、硬果类 第3节 蔬菜及水果 第4节 奶类及奶制品 第5节 畜禽肉主水产动物类 第6节 蛋及蛋制品 第7节 菌藻类 第8节 营养保健食品第4章 合理膳食 第1节 合理膳食的概念和要求 第2节 膳食指南和平衡膳食宝塔第5章 不同生理条件人群的营养 第1节 孕妇与乳母的营养 第2节 婴幼儿营养 第3节 老年人营养第6章 营养调查及评价 第1节 概述 第2节 营养调查内容和评价第7章 营养不良与营养支持 第1节 营养不良 第2节 营养支持第8章 营养与疾病 第1节 动脉粥样硬化 第2节 营养与糖尿病 第3节 营养与肥胖 第4节 营养和骨质疏松症第9章 医院膳食管理 第1节 医院膳食种类 第2节 医院膳食管理实习一 食谱编制实习二 糖尿病病人食谱编制附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 附录2 食物一般营养成分 (每100g食部) 营养学基础 (3年制) 教学基本要求

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>