

<<营养学基础>>

图书基本信息

书名：<<营养学基础>>

13位ISBN编号：9787030208903

10位ISBN编号：7030208900

出版时间：2008-1

出版时间：科学

作者：于珺美

页数：139

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>

## &lt;&lt;营养学基础&gt;&gt;

## 内容概要

本书是教育部普通高等教育“十一五”国家级规划教材之一。

为适应生物-心理-社会医学模式转变和系统化整体护理方式的发展，本书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、常见疾病的营养治疗、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。

在第一版的基础上，增加了水、学龄前儿童的营养、中国居民膳食营养素参考摄入量、食物中蛋白质营养价值的评价、营养与恶性肿瘤、营养与骨质疏松症等内容。

本书结构严谨，版式生动新颖，各章有学习目标、链接、小结、目标检测，书后附有教学基本要求、中国居民膳食营养素参考摄入量、食物一般营养成分，便于参考使用。

本书适合高专、高职护理、涉外护理、助产、检验、药学、药剂、卫生保健、康复、口腔医学、口腔工艺技术、医疗美容技术、社区医学、眼视光、中医、中西医结合、影像技术等专业使用，也可作为其他相关专业、在职岗位培训及执业护士基础理论考试的参考书。

## &lt;&lt;营养学基础&gt;&gt;

## 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 能量 第5节 维生素 第6节 无机盐 第7节 水第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 畜禽肉及水产动物类 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 中国居民膳食营养素参考摄入量 第3节 中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔 第4节 食谱编制第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 学龄前儿童的营养 第4节 老年人的营养第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 常见疾病的营养治疗 第1节 胃肠道疾病的营养治疗 第2节 心血管疾病的营养治疗 第3节 肝、胆、胰疾病的营养 第4节 代谢性疾病的营养治疗 第5节 肾脏疾病的营养治疗 第6节 肿瘤疾病的营养治疗第9章 医院膳食管理 第1节 医院膳食的种类 第2节 医院膳食管理实习 实习1 一周食谱制定与评价 实习2 糖尿病患者食谱的编制主要参考文献附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量附录2 食物一般营养成分(每100g食部) 营养学基础(高专、高职)教学基本要求目标检测选择题参考答案



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>