

<<烹饪营养与卫生学习指导与训练>>

图书基本信息

书名：<<烹饪营养与卫生学习指导与训练>>

13位ISBN编号：9787040234978

10位ISBN编号：7040234971

出版时间：2008-6

出版时间：张怀玉 高等教育出版社 (2008-06出版)

作者：张怀玉 编

页数：144

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>

## 前言

本书是根据高等教育出版社出版的面向21世纪全国中等职业教育烹饪专业国家规划教材《烹饪营养与卫生》（第二版）编写的同步助学用书，是在《烹饪营养与卫生演练和测试》（第一版）的基础上修订而成。

本书共分为两部分：第一部分为教材内容的学习指导与训练。

根据教学目标，按照教学顺序，以节为单位，以多种形式设问，以便复习巩固所学内容。

尤其是讨论题与日常生活和人体健康密切相关，直接涉及学生的知识水平和分析解决实际问题的能力。

每节中还增加了【课外小知识】栏目，目的是加强学生对所学内容的理解并拓展知识，提高对所学知识的利用能力。

第二部分为测试题。

测试题按难易程度分为3级，内容由注重知识到注重能力逐渐过渡，每级3套共有9套题，内容涵盖教材所有章节，难度指数为0.5~0.7，达到继续高等职业教育入学考试水平。

本书的特点是训练题内容丰富，测试题题型规范。

全书力图体现以素质教育为主导，知识与能力并重，理论与实践兼顾的编写思想。

本书采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并赢取大奖。

## <<烹饪营养与卫生学习指导与训练>>

### 内容概要

《烹饪营养与卫生学习指导与训练（第2版）（烹饪专业）》共分为两部分：第一部分为教材内容的学习指导与训练。

根据教学目标，按照教学顺序，以节为单位，以多种形式设问，以便复习巩固所学内容。

第二部分为测试题。

测试题按难易程度分为三级，每级三套共有九套题，内容由注重知识到注重能力逐渐过渡。

书后附有参考答案。

《烹饪营养与卫生学习指导与训练（第2版）（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业及相关专业的学生用书，也可作为参加烹饪高职考试学生的复习用书及相关行业岗位培训辅助用书或自学用书。

《烹饪营养与卫生学习指导与训练（第2版）（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《烹饪营养与卫生学习指导与训练（第2版）（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并赢取大奖。

书籍目录

第一章 营养学概述第一节 糖类第二节 脂类第三节 蛋白质第四节 无机盐第五节 维生素第六节 水第七节 热能第八节 食物的消化与吸收第九节 合理营养与平衡膳食第十节 烹调中的营养保护第十一节 几种人群的膳食特点第十二节 不同国家的膳食营养结构特点第二章 食品卫生第一节 微生物概述第二节 食品污染第三节 食品腐败变质及其控制措施第四节 霉菌毒素的污染及预防措施第五节 化学农药污染与残留第六节 金属毒物和其他化学物质污染第七节 食品包装材料和容器的卫生第八节 食品添加剂第九节 食物中毒第十节 细菌性食物中毒第十一节 有毒动、植物食物中毒第十二节 化学性食物中毒第十三节 食物中毒的一般急救处理及调查第三章 各类食品的营养价值及其卫生第一节 谷类食品的营养价值及其卫生第二节 豆与豆制品的营养价值及其卫生第三节 畜禽肉的营养价值及其卫生第四节 蛋与蛋制品的营养价值及其卫生第五节 乳类的营养价值及其卫生第六节 水产品类的营养价值及其卫生第七节 食用油脂及其卫生第八节 调味品及其卫生第九节 冷饮食品及其卫生第十节 酒类与非酒精饮料及其卫生第十一节 罐头食品及其卫生第十二节 蔬菜、水果与食用菌及其卫生第十三节 糖果、糕点及其卫生第四章 食品卫生管理第一节 食品卫生法与饮食卫生“五四”制第二节 饮食企业的卫生要求第三节 食品贮存、运输、销售过程的卫生要求第四节 食品从业人员的职业道德测试题 级A卷 级B卷 级C卷 级A卷 级B卷 级C卷 级A卷 级B卷 级C卷参考答案

### 章节摘录

插图：生物的细胞分裂、分化、生长发育等所有生命活动都是基因表达调控的结果。

所谓基因表达，是指按基因组中特定的结构基因上所携带的遗传信息，经转录、翻译等一系列过程，指导合成具有特定氨基酸顺序的蛋白质分子而发挥特定生物学功能的过程。

并非基因组中所有的基因都能够在细胞中表达，而是根据机体的不同发育阶段、不同的组织细胞以及不同的功能状态，选择性、程序性地在特定细胞内表达特定数量的特定基因，这就是基因表达的调控。

基因表达的调控是一个多水平多层面的复杂过程，而营养素对基因的调控有直接和间接作用。

营养素的直接作用大约80%出现在转录水平。

营养素的间接作用则可出现在基因表达的各个水平，如可通过能量、氨基酸、维生素A等各种营养素的供给及通过激素或其他能激活信号传导系统的介导物质而发挥作用。

编辑推荐

《烹饪营养与卫生学习指导与训练(第2版)(烹饪专业)》：中等职业教育国家规划教材配套教学用书

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>