

图书基本信息

书名：<<2009-营养学-全国卫生专业技术资格考试指导>>

13位ISBN编号：9787117108751

10位ISBN编号：7117108754

出版时间：2008年11月

出版时间：人民卫生出版社

作者：全国卫生专业技术资格考试专家委员会

页数：585

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>

内容概要

《营养学(士、师、中级)》根据最新考试大纲中的具体要求,参考国内外权威著作,将考试大纲中的各知识点与学科的系统性结合起来,以便于考生理解、记忆。为了帮助广大考生做好考前复习工作,特组织国内有关专家、教授编写了《卫生专业技术资格考试指导》营养学部分。

书籍目录

第一篇 基础知识第一章 蛋白质第一节 蛋白质的组成与分类一、蛋白质的组成二、蛋白质的分类第二节 蛋白质的消化、吸收与氮平衡一、蛋白质消化二、蛋白质吸收三、氨基酸代谢池四、氮平衡第三节 蛋白质的生理功能一、构成人体组织的成分二、构成人体重要生理活性物质, 调节生理功能三、供给能量第四节 氨基酸与氨基酸代谢一、氨基酸二、氨基酸代谢第五节 食物蛋白质营养价值评价一、蛋白质的含量二、蛋白质消化率三、蛋白质利用率四、蛋白质的互补作用第六节 蛋白质营养不良与缺乏症一、蛋白质缺乏对机体的影响二、蛋白质缺乏病三、蛋白质摄入过多第七节 人体蛋白质营养状况评价一、膳食蛋白质摄入量二、身体测量与体格检查三、生化检验第八节 蛋白质摄入量及食物来源一、蛋白质摄入量二、食物来源第二章 脂类第一节 脂类的分类一、脂肪二、类脂第二节 脂类的消化、吸收与转运一、脂类的消化与吸收二、脂类的转运第三节 脂类的生理功能一、脂肪的功能二、磷脂的功能三、胆固醇的功能第四节 脂肪酸一、脂肪酸的分类、结构与理化特性二、必需脂肪酸第五节 摄入量与食物来源一、摄入量二、食物来源第三章 碳水化合物第一节 碳水化合物的分类与食物来源一、糖二、低聚糖三、多糖第二节 碳水化合物的消化吸收与代谢一、消化与吸收二、糖代谢第三节 碳水化合物的生理功能一、储存和提供能量二、构成机体组织与重要生命物质三、节约蛋白质作用四、抗生酮作用五、解毒作用第四节 血糖生成指数一、血糖二、血糖水平的调节三、血糖生成指数与血糖的关系第五节 摄入量与食物来源第四章 能量第一节 人体能量消耗一、基础代谢二、体力活动三、食物热效应四、生长发育的能量消耗第二节 人体能量平均需要量的确定一、直接法二、间接法第三节 能量来源与摄入量一、能量的单位二、能量的来源三、能量来源分配四、摄入量与食物来源第五章 矿物质概述第一节 钙一、含量与分布二、吸收、代谢与调节三、生理功能四、缺乏与过量五、营养状况评价六、摄入量与食物来源第二节 磷一、含量与分布二、吸收与代谢三、生理功能四、缺乏与过量五、摄入量与食物来源第三节 钠一、含量与分布.....第六章 维生素第七章 膳食纤维与水第二篇 人群营养第三篇 食品营养与食品卫生第四篇 临床营养

编辑推荐

《营养学(士、师、中级)》适用于报考营养学初级士、营养学初级师、营养学中级资格的人员。为保持知识的系统性,避免知识点不必要的重复,《营养学(士、师、中级)》未单独针对各层次的人员分别编写相应的内容,而是在各篇整合了针对所有层次人员所要求的知识,不同层次人员的阅读范围通过考试大纲来界定。

因此考生在阅读《营养学(士、师、中级)》时,应根据考试大纲的要求进行复习。

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>