

<<营养与配餐>>

图书基本信息

书名：<<营养与配餐>>

13位ISBN编号：9787313067128

10位ISBN编号：7313067127

出版时间：2011-5

出版时间：上海交通大学出版社

作者：孙耀军，邹建 主编

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>

## <<营养与配餐>>

### 内容概要

营养与配餐是营养配餐员和公共营养师的核心技能。

本书依据国家职业标准编写、突出“工学结合”，教育理念，注重职业技能培养，突出职业技能鉴定的指导，从人才培养与社会需求相结合的角度出发，将营养理论与营养应用实践有机结合，侧重于营养技能的培养。

旨在通过本书学习，使学生掌握核心职业能力，取得相应等级的职业资格证书。

## &lt;&lt;营养与配餐&gt;&gt;

## 书籍目录

- 绪论
- 第一章 人体营养需求与来源
  - 第一节 蛋白质
  - 第二节 脂类
  - 第三节 碳水化合物
  - 第四节 矿物质
  - 第五节 维生素
- 第二章 营养与配餐基础
  - 第一节 营养素需要与供给
  - 第二节 平衡膳食理论
  - 第三节 食物成分表
  - 第四节 膳食指南和平衡膳食宝塔
- 第三章 营养调查与分析
  - 第一节 膳食调查及分析
  - 第二节 体格测量及评价
  - 第三节 实验室检查及分析
- 第四章 营养食谱制订
  - 第一节 营养食谱编制——计算法
  - 第二节 营养食谱编制——食物交换份法
  - 第三节 营养食谱编制——计算机软件应用
  - 第四节 营养素核算与食谱调整
  - 第五节 集体用餐食谱编制
- 第五章 健康人群的食谱设计
  - 第一节 孕妇的食谱设计
  - 第二节 哺乳期妇女的食谱设计
  - 第三节 婴儿营养需要与喂养
  - 第四节 幼儿食谱设计
  - 第五节 儿童(幼儿园)食谱设计
  - 第六节 青少年(中小学)营养食谱设计
  - 第七节 老年人营养食谱设计
- 第六章 特殊人群的食谱设计
  - 第一节 高温环境作业者的营养与膳食
  - 第二节 低温环境作业者的营养与膳食
  - 第三节 低压环境作业者的营养与膳食
  - 第四节 噪音与震动环境作业者的营养与膳食
  - 第五节 接触有害物质作业者的营养与膳食
  - 第六节 粉尘环境作业者的营养与膳食
  - 第七节 电离辐射环境作业者的营养与膳食
  - 第八节 运动员食谱设计
- 第七章 慢性疾病患者的食谱设计
  - 第一节 肥胖患者的营养与膳食
  - 第二节 糖尿病患者的营养与膳食
  - 第三节 肿瘤患者的营养与膳食
  - 第四节 心血管疾病患者的营养与膳食
- 第八章 营养膳食制作

<<营养与配餐>>

第九章 营养配餐的质量控制

第十章 药膳在营养配餐中的应用

第十一章 营养咨询与健康教育

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>