

<<营养指导师（下册）>>

图书基本信息

书名：<<营养指导师（下册）>>

13位ISBN编号：9787504558275

10位ISBN编号：7504558273

出版时间：2006-11

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：353

字数：497000

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

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

<<营养指导师（下册）>>

内容概要

本套教材由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——营养指导师（国家职业资格四级三级二级）组织编写。

本套教材从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握营养指导师的核心内容与技能有直接的帮助和指导作用。

本套教材在编写中根据本职业的工作特点，以能力培养为根本出发点，采用模块式的编写方式。教材分为上下两册，本教材为下册，内容包括食谱编制（食谱编制的基本原则和方法、特殊人群的营养与膳食、营养缺乏病人的合理营养与膳食、常见病病人的合理营养与膳食、食物的合理烹调加工、食品的合理储存），营养评价（营养调查与评价、营养监测），营养教育（营养教育与教育手段、膳食结构与膳食指南、饮食行为与健康、食物营养规划与营养改善、食品安全与管理、食物与营养的政策和法规、餐饮业卫生要求与管理、食物中毒及其预防）。

本教材可作为营养指导师（国家职业资格四级三级二级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中、高等职业技术学院相关专业师生，以及相关从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

书籍目录

第二篇 食谱编制 第6章 食谱编制的基本原则和方法 6.1 食谱编制的基本原则 6.2 食谱编制的基本方法 第7章 特殊人群的营养与膳食 7.1 孕妇 7.2 乳母 7.3 婴儿 7.4 幼儿 7.5 学龄前儿童 7.6 学龄儿童 7.7 青少年 7.8 老年 第8章 营养缺乏病人的合理营养与膳食 8.1 蛋白质与能量营养不良 8.2 维生素缺乏病 8.3 微量元素缺乏病 第9章 常见病人的合理营养与膳食 9.1 消化性溃疡 9.2 肝胆疾病 9.3 糖尿病 9.4 肥胖病 9.5 心脑血管疾病 9.6 骨质疏松症 9.7 痛风 9.8 恶性肿瘤 第10章 食物的合理烹调加工 10.1 烹调加工的目的和作用 10.2 烹调加工对食物营养素含量的影响 10.3 烹调加工对食品卫生质量的影响 10.4 合理烹调加工方法 第11章 食品的合理储存 11.1 食品常用的储存方法 11.2 食品储存对食物营养的影响 11.3 食品储存对食品卫生质量的影响 11.4 各类食品的储存 第三篇 营养评价 第12章 营养调查与评价 12.1 概述 12.2 调查的实施与质量控制 12.3 膳食调查方法与评价 12.4 营养状况的人体测量与评价 12.5 营养状况的实验室检查与评价 12.6 营养缺乏病的临床体征检查 第13章 营养检测 13.1 营养监测目的和方法 13.2 营养监测数据的收集和分析利用 13.3 营养监测系统的建立 第四篇 营养教育 第14章 营养教育与教育手段 14.1 营养教育的概念 14.2 讲授技巧 第15章 膳食结构与膳食指南 15.1 膳食结构 15.2 中国居民膳食指南 第16章 饮食行为与健康 16.1 概述 16.2 影响饮食行为的因素 16.3 健康饮食行为的培养 第17章 食物营养规划与营养改善 17.1 食物营养规划 17.2 营养改善项目 第18章 食品安全与管理 18.1 概述 18.2 食品安全的主要危害因素 18.3 食品安全问题产生的主要环节 18.4 食品安全管理 第19章 食物与营养的政策和法规 19.1 概述 19.2 中国的食物与营养政策和法规现状及发展方向 第20章 餐饮业卫生要求与管理 20.1 餐饮场所环境要求 20.2 餐饮业从业人员个人卫生素质要求 20.3 食品与原料采购、运输与储存卫生要求 20.4 食品及其原料储存卫生要求 20.5 食品加工和供应卫生要求 20.6 洗刷消毒的卫生要求 第21章 食物中毒及其预防 21.1 食物中毒的概念、特点和分类 21.2 细菌性食物中毒 21.3 有毒动植物中毒 21.4 化学性食物中毒 21.5 食物中毒的调查与处理

章节摘录

第9章常见病病人的合理营养与膳食常见病的合理营养是指根据人体在疾病时的代谢变化对营养素需要的不同，采用合理营养与膳食的方法来调整人体生化代谢，提高人体对疾病的抵抗能力，预防疾病的进一步发展，防止疾病的并发症，促使疾病的早日康复。

它也是疾病治疗中的一个重要组成部分。

9.1 消化性溃疡 消化性溃疡主要指发生在胃和十二指肠球部的慢性溃疡。

发病因素与环境、精神、饮食、药物和化学品、吸烟等其他因素有关，近来的研究认为消化性溃疡与幽门螺旋杆菌的感染有密切的关系。

其发病的机制较为复杂，迄今尚未完全明了，比较明确的是本病是胃和十二指肠局部黏膜损害（致溃疡）因素和黏膜保护（黏膜抵抗）因素之间失去平衡所致，当损害因素（主要是胃酸、胃蛋白酶的消化作用）增多和（或）保护因素（主要是黏液——黏膜屏障）削弱时，就可出现溃疡。

典型的消化性溃疡的临床症状：绝大多数患者伴有长期性、周期性和节律性的上腹疼痛。

胃溃疡疼痛一般常在进食后0.5~1.5h左右发生，至下次餐前已消失；十二指肠溃疡则是空腹痛和夜间痛。

<<营养指导师（下册）>>

编辑推荐

《营养指导师(国家职业资格4级3级2级)下册》可作为营养指导师（国家职业资格四级三级二级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中、高等职业技术学院相关专业师生，以及相关从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

<<营养指导师（下册）>>

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>