

<<营养指导师>>

图书基本信息

书名：<<营养指导师>>

13位ISBN编号：9787504567482

10位ISBN编号：7504567485

出版时间：2007-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：柳启沛 主

页数：77

字数：80000

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>

<<营养指导师>>

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 and 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。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

<<营养指导员>>

内容概要

本辅导练习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——营养指导员（国家职业资格二级）组织编写，是《1+X职业技术·职业资格培训教材——营养指导员（国家职业资格四级三级二级）》（以下简称《教材》）的配套用书，为读者学习《教材》核心内容，检验所学知识与技能提供有益的帮助。

本辅导练习按章进行编写，每一章与《教材》中的相关内容对应，提供有针对性的辅导练习题。辅导练习题配有答案，便于读者检验和巩固所学的内容。

为方便读者熟悉营养指导员（国家职业资格二级）的鉴定考核形式，本辅导练习最后设置了职业技能鉴定考试简介，并提供知识考核模拟试卷、技能考核模拟试卷及其答案或评分细则，以便读者对自己学习、掌握知识和技能的总体情况有一个正确的认识。

本辅导练习可作为营养指导员（国家职业资格二级）职业技能培训与鉴定考核辅导用书，也可供全国中、高等职业院校相关专业师生，以及相关从业人员参加岗位培训使用。

<<营养指导师>>

书籍目录

第一篇 食物选择 第1章 食品新资源 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第2章 保健食品 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第3章 植物化学物 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第二篇 食谱编制 第4章 营养缺乏病人的合理营养与膳食 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第5章 常见病病人的合理营养与膳食 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第三篇 营养评价 第6章 营养调查与评价 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第7章 营养监测 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第四篇 营养教育 第8章 营养教育与教育手段 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第9章 食物营养规划与营养改善 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第10章 食品安全与管理 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第11章 食物与营养的政策和法规 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 营养指导师(国家职业资格二级)职业技能鉴定考试简介 知识考核模拟试卷(一) 知识考核模拟试卷(一)答案 知识考核模拟试卷(二) 知识考核模拟试卷(二)答案 技能考核模拟试卷 技能考核模拟试卷答案

章节摘录

插图：1.食品新资源：是指新发现、新引进、新研制的无食用习惯或仅在个别地区有食用习惯，符合食品基本要求的物品。

2.叶蛋白：也称维生素-蛋白质胶，一种植物食品新资源，其蛋白质含量丰富，氨基酸组成齐全且配比合理，有较高的生物学价值。

此外，胡萝卜素、叶黄素、维生素E、K、C和B族维生素含量也较高。

在我国资源丰富。

常见的有大豆叶粉、荷叶粉、艾叶粉等。

3.低聚糖：又称寡糖，是指2~10个单糖通过糖苷链连接形成的直链或分支链的一类低度聚合糖。

低聚糖分为功能性低聚糖和普通型低聚糖两大类。

功能性低聚糖已开发成功的有低聚果糖、大豆低聚糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、帕拉金糖、甲壳低聚糖、低聚木糖、乳酮糖、低聚乳果糖、低聚龙胆糖等10余种。

（六）简答题新资源食品作为新的食品，为了保证其安全性，按国家《食品新资源卫生管理办法》的规定，新资源食品（含以此为原料的食品），必须经过严格的毒理试验，并向所在地省级卫生行政部门提出申请，经受理申请的卫生行政部门审查后，报国家卫生部审批后方可进行生产销售，并禁止以任何形式宣传或暗示其疗效。

<<营养指导师>>

编辑推荐

《营养指导师(国家职业资格2级)》由中国劳动社会保障出版社出版。

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>