

<<公共营养师>>

图书基本信息

书名：<<公共营养师>>

13位ISBN编号：9787504570413

10位ISBN编号：7504570419

出版时间：2007-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：葛可佑

页数：372

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>

## &lt;&lt;公共营养师&gt;&gt;

## 前言

为推动公共营养师职业培训和职业技能鉴定工作的开展,在公共营养师从业人员中推行国家职业资格证书制度,中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准·公共营养师》(试行)(以下简称《标准》)制定工作的基础上,组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家,编写了公共营养师国家职业资格培训系列教程。

公共营养师国家职业资格培训系列教程紧贴《标准》要求,内容上体现“以职业活动为导向、以职业能力为核心”的指导思想,突出职业资格培训特色;结构上针对公共营养师职业活动的领域,按照职业功能模块分级别编写。

公共营养师国家职业资格培训系列教程共包括《公共营养师(基础知识)》《公共营养师(国家职业资格四级)》《公共营养师(国家职业资格三级)》《公共营养师(国家职业资格二级)》《公共营养师(国家职业资格一级)》5本。

《公共营养师(基础知识)》内容涵盖《标准》的“基本要求”,是各级别公共营养师均需掌握的基础知识;其他各级别教程的章对应于《标准》的“职业功能”,节对应于《标准》的“工作内容”,节中阐述的内容对应于《标准》的“能力要求”和“相关知识”。

本书是公共营养师国家职业资格培训系列教程中的一本,适用于对二级公共营养师的职业资格培训,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书,也是二级公共营养师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书在编写过程中得到了卫生部人才交流服务中心、中国营养学会等单位的大力支持与协助,中国疾病预防控制中心营养学博士韩军花、何梅、周昇异、向雪松,硕士付佳、李恒、付婷、徐爱萍等也为本书编写提供了帮助,在此一并表示衷心的感谢。

## <<公共营养师>>

### 内容概要

本书由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业标准·公共营养师》(试行)要求编写，是二级公共营养师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书介绍了二级公共营养师应掌握的能力要求和相关知识，涉及膳食营养素摄入量计算和评价、碘缺乏等营养不良症状和体征的判别、营养与食品安全知识咨询和教育、食谱营养评价和调整、食品营养价值分析、营养干预方案设计和实施、培训与管理等内容。

## &lt;&lt;公共营养师&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第1章 膳食调查和评价

## 第1节 食物摄入量调查

学习单元1 食物频率法调查表的设计

学习单元2 膳食调查——食物频率法

## 第2节 膳食营养素摄入量计算和评价

学习单元1 个体食物频率法调查资料的计算

学习单元2 群体食物频率法调查资料的计算

学习单元3 定量频率法摄入量的计算

## 第3节 食物频率法调查报告的撰写

学习单元1 膳食资料的分析 and 评价

学习单元2 撰写食物频率法调查报告

思考题

## 第2章 人体营养状况测定和评价

## 第1节 人体体格测量和监测

学习单元1 孕妇的体格测量

学习单元2 青少年身高和体重的监测

学习单元3 儿童身高和体重的监测

## 第2节 实验室指标收集和判断

学习单元1 血液中营养相关指标的分析

学习单元2 尿液中营养相关指标的分析

学习单元3 头发中营养指标的分析

## 第3节 营养不良的症状和体征判别

学习单元1 碘营养缺乏状况评价

学习单元2 硒营养缺乏状况评价

学习单元3 氟营养缺乏状况评价

学习单元4 氟过量评价

学习单元5 烟酸营养缺乏状况评价

学习单元6 个体营养状况综合评价

思考题

## 第3章 营养咨询和教育

## 第1节 营养与食品安全知识咨询

学习单元1 母乳喂养指导

学习单元2 人工喂养指导

学习单元3 孕妇营养状况评价

学习单元4 中老年人营养状况评价和指导

## 第2节 营养与食品安全知识教育

学习单元1 演讲的技巧

学习单元2 营养教育平面媒体材料制作

学习单元3 媒体教育资料的评价

思考题

## 第4章 膳食指导和评估

## 第1节 营养目标确定和食谱编制

学习单元1 婴儿营养需要估计

学习单元2 幼儿营养目标确定及食谱编制

学习单元3 孕妇营养素需要量确定及食谱编制

## <<公共营养师>>

学习单元4 乳母营养目标确定及食谱编制

第2节 食谱营养评价和调整

学习单元1 幼儿食谱营养评价和调整

学习单元2 老年人食谱营养评价和调整

思考题

第5章 食品营养评价

第1节 食品营养评价

学习单元1 食品营养标签的核对和评价

学习单元2 营养素补充剂评价

第2节 食品营养价值分析

学习单元1 谷类食品强化剂的选择

学习单元2 食品营养强化载体

第3节 食品营养资料编写

学习单元1 食品营养强化的研发资料编写

学习单元2 强化食品研发资料的编写

思考题

第6章 社区营养管理和营养干预

第1节 营养与健康信息收集

学习单元1 食品相关公共卫生突发事件信息收集

学习单元2 食物中毒事件信息上报程序

第2节 营养与健康档案建立和管理

学习单元1 社区人群营养与健康档案数据库建立

学习单元2 膳食与健康危险因素评估

第3节 营养干预方案设计和实施

学习单元1 营养干预措施的选择

学习单元2 30天运动与膳食结合的能量消耗和健身方案制订

学习单元3 营养干预计划和实施方案的制订

第4节 营养干预方案效果分析和评价

学习单元1 营养干预形成评价和过程评价

学习单元2 营养干预的效果评价

思考题

第7章 培训和管理

第1节 培训

学习单元1 专项公共营养师培训计划编制

学习单元2 公共营养师教学和培训

第2节 指导

学习单元1 公共营养师业务实习指导

学习单元2 案例教学法

思考题

## 章节摘录

2.工作程序程序1 选择合适的奶瓶根据婴儿大小选择奶瓶，出生至一周的婴儿可选择小号奶瓶（125 mL），较大的婴儿可选择大号奶瓶（250 mL），注意不要选择形状漂亮但不易清洗的奶瓶。

程序2 选择合适的奶嘴根据婴儿嘴巴的大小和发育需要选择合适的奶嘴，常规奶嘴有慢速、中速和快速之分，奶嘴上孔的数目和孔径决定流速的快慢；还有仿真奶嘴，即模仿母乳喂养过程中人乳头形状制作的；对特别小的婴儿和早产儿应选择早产儿奶嘴；对有唇裂和腭裂的婴儿，应选择裂腭奶嘴。

注意所选择的奶嘴应是宝宝喜欢和容易吸的奶嘴。

程序3 清洗和消毒容器和工具（1）洗涤通过热水、洗涤剂 and 清水清洗、淋洗，彻底清洗所有新买和用过的奶瓶、奶嘴、胶帽、胶垫圈、胶盖、量杯、漏斗、匙及刀等物品；用瓶刷擦洗奶瓶内面，洗掉全部奶渍；仔细擦洗颈部及螺纹处；用盐擦洗奶嘴的里面，挤压与揉搓奶嘴顶部，使盐与各处充分接触，这样揉擦可清除任何奶渍；在自来水下彻底冲洗奶瓶、奶嘴及其他有关器皿；用针清洁奶嘴的吸孔。

（2）消毒煮沸消毒，将洗净的用具放在水中，每样东西都要浸没在水中，然后煮沸25 min。

用消毒液浸泡消毒。

在大的容器中装满冷水，加入消毒药片或消毒水；然后放入各种器皿，让奶瓶装满水，这样不会向上浮起；轻轻摇晃罐中物品，直至见不到气泡为止；这些物品留在消毒器内的时间，至少要能达到消毒效果；然后，需要时再取出这些物品，用煮沸的水冲过，放在厨房纸巾上晾干。

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>