

<<公共营养师>>

图书基本信息

书名：<<公共营养师>>

13位ISBN编号：9787504579836

10位ISBN编号：7504579831

出版时间：2009-8

出版时间：中国劳动

作者：杨月欣

页数：194

译者：人力资源和社会保障部教材办公室

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>

<<公共营养师>>

内容概要

《国家职业资格培训教程辅导练习》(以下简称《辅导练习》)是《国家职业资格培训教程》(以下简称《教程》)的配套辅助教材,每本《教程》对应配套编写一册《辅导练习》。

《辅导练习》共包括两部分: 第一部分: 鉴定指导。

此部分内容按照《教程》章的顺序,对照《教程》各章内容编写。

每章包括五项内容: 考核要点、重点复习提示、理论知识辅导练习题、专业能力辅导练习题、参考答案及说明。

——考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的考核重点,以表格形式叙述。表格由考核范围、理论知识考核要点及专业能力考核要点三部分组成。

——重点复习提示为《教程》各章内容的重点提炼,使读者在全面了解《教程》内容基础上重点掌握核心内容,达到更好地把握考核要点的目的。

——理论知识辅导练习题题型采用三种客观性命题方式,即判断题、单选题和多选题,题目内容、题目数量严格依据理论知识考核要点,并结合《教程》内容设置。

——专业能力辅导练习题题型按职业实际情况安排了实际操作题、模拟操作题、案例选择题、案例分析题、情景题、写作题等,部分职业还依据职业特点及实际考核情况采用了其他题型。

——参考答案及说明中,除答案外对题目还配有简要说明,重点解读出题思路、答题要点等易出错的地方,目的是完成解题的同时使读者能够对学过的内容重新进行梳理。

第二部分: 模拟试卷。

包括该级别理论知识考核模拟试卷和专业能力考核模拟试卷若干套,并附有参考答案。

理论知识考核模拟试卷体现了本职业该级别大部分理论知识考核要点的内容;专业能力考核模拟试卷完全涵盖了专业能力考核范围,体现了专业能力考核要点的内容。

本职业《辅导练习》共包括5本,即基础知识、国家职业资格四级、国家职业资格三级、国家职业资格二级和国家职业资格一级,本书是其中的一本,适用于对四级公共营养师的职业技能培训和鉴定考核。

本书在编写过程中得到了卫生部人才交流服务中心、中国营养学会和中国CDC营养与食品安全所的大力支持与协助,在此一并表示衷心的感谢。

编写《辅导练习》有相当的难度,是一项探索性工作。

由于时间仓促,缺乏经验,不足之处在所难免,恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

<<公共营养师>>

书籍目录

第一部分 鉴定指导 第一章 膳食调查和评价 考核要点 重点复习提示 理论知识辅导练习题 专业能力辅导练习题 参考答案及说明 第二章 人体营养状况测定和评价 考核要点 重点复习提示 理论知识辅导练习题 专业能力辅导练习题 参考答案及说明 第三章 膳食指导和评估 考核要点 重点复习提示 理论知识辅导练习题 专业能力辅导练习题 参考答案及说明 第四章 食品营养评价 考核要点 重点复习提示 理论知识辅导练习题 专业能力辅导练习题 参考答案及说明 第五章 社区营养管理和营养干预 考核要点 重点复习提示 理论知识辅导练习题 专业能力辅导练习题 参考答案及说明 第二部分 模拟试卷 理论知识考核模拟试卷(一) 理论知识考核模拟试卷参考答案(一) 理论知识考核模拟试卷(二) 理论知识考核模拟试卷参考答案(二) 专业能力考核模拟试卷(一) 专业能力考核模拟试卷参考答案及说明(一) 专业能力考核模拟试卷(二) 专业能力考核模拟试卷参考答案及说明(二)

章节摘录

第一部分 鉴定指导第一章 膳食调查和评价重点复习提示一、食物摄入量调查1.常见的膳食调查方法膳食调查最常见的方法有：称重法、记账法、询问法、频率法、膳食史法及化学分析法等。

2.称重法的概念称重法是对某一伙食单位(集体食堂或家庭)或个人一日三餐中每餐各种食物的食用量进行称重，计算出每人每日各种营养素的平均摄入量，调查时间为3~7天。

称重法具有相对准确、细致的优点，能实际称量食物份额的大小或重量，在个体和人数较少的时候，用称重法可以得到较准确的数据。

3.估计食物重量的意义在膳食营养调查中，正确地估计食物重量是计算各种食物摄入量的基础，重量估计错误将直接导致根据摄入的食物计算各类膳食营养素每日摄入量的错误，进而对个体或群体的膳食评价得出错误的结论。

掌握正确的估计各种食物的方法，对于保证膳食调查质量十分重要。

4.食物份的概念食物的份是指单位食物或常用单位量具中食物具体的数量份额。

应能正确地估计各种食物的重量，熟悉常见的“份”食物量。

容量指的是容器内所装的最大液体量，内容物的体积即为容器的容量。

膳食调查中最常用的称量器具有碗、盘、勺和杯等。

5.我国常用的食物成分表种类常用的有《中国食物成分表2002》和《中国食物成分表2004》，以及《食物营养成分速查》等。

前者多用于教学和科研，后者常用于宣教。

6.《中国食物成分表2002》的基本内容《中国食物成分表2002》的内容共分三个部分：使用说明、食物成分表和附录。

食物成分表又分为食物一般营养成分表、食物氨基酸含量表和脂肪酸含量表。

书中所列食物以原料为主。

附录部分收录了食物的血糖生成指数数据等资料。

<<公共营养师>>

编辑推荐

《公共营养师(国家职业资格四级)》：家职业技能鉴定考试指导，国家职业资格培训教程配套辅导练习国家职业技能鉴定推荐教程人力资源和社会保障部职业能力建设司组织评审认定

<<公共营养师>>

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>