

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787561147955

10位ISBN编号：7561147953

出版时间：2009-3

出版时间：大连理工大学出版社

作者：刘爱月 编

页数：248

字数：357000

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>

<<食品营养与卫生>>

内容概要

《食品营养与卫生》是新世纪高职高专教材编委会组编的旅游与酒店管理类课程规划教材之一。

现代营养学的机体生理营养健康观念正在逐渐影响和改变着人们的生活饮食观，毫不怀疑地说，它的发展和应用对未来社会的作用和影响将是巨大的。为适应社会发展的需要，根据高职高专人才培养目标的要求，我们编写了本套教材，可作为高职高专食品专业、烹饪营养专业、餐旅专业的教材及营养配餐员的辅导教材，也可作为专业科研、技术人员的参考用书。

本套教材分《食品营养与卫生》与《食品营养与卫生实训及习题》两册。

《食品营养与卫生》包括基础营养知识、合理营养、特定人群的营养膳食、合理配膳、卫生学基础、食品卫生管理六个模块共十二章。

主要阐述了各类营养素的功能与各种食物的营养特点；合理的膳食指南与正确的食物加工；特定人群的营养膳食；食谱的编制；食源性疾病预防与食品卫生管理等内容。

《食品营养与卫生实训及习题》设置了各模块相应的实训项目，并附有大量习题。

本教材编写以素质为基础、以能力为本位，力争切实体现现代职业教育理念，并进行了一些新的尝试，体现了如下特点：

1.重视基础。

结合高职高专学生的认知规律，本教材在内容选取上对必需的基础知识、基本理论做了较系统的介绍，使学生能够从宏观的高度认识营养卫生学，为今后的进一步学习和发展打下良好的基础。

2.注重实践。

本教材加强了营养配餐设计及各类人群的营养与膳食等方面的指导，使内容更贴近社会生活。

3.新颖可读。

本教材提供了大量的案例及阅读资料，增加了饮食宜忌、饮食与疾病、减肥等现代营养学热门话题，提倡健康、文明的生活方式，同时也增强了教材的趣味性。

为了方便读者了解国家食品营养方面的政策，我们在书后还附有《中国居民膳食营养素参考摄入量》和最新出台的《中华人民共和国食品安全法》。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

模块1 基础营养知识

第一章 营养学基础

第一节 蛋白质

第二节 脂类

第三节 碳水化合物

第四节 热能

第五节 维生素

第六节 矿物质

第七节 水

第八节 各种营养素之间的关系

第二章 各类食物的营养特点

第一节 肉类食物的营养特点

第二节 水产品食物的营养特点

第三节 乳类食物的营养特点

第四节 蛋类食物营养特点

第五节 粮食的营养特点

第六节 蔬菜的营养特点

第七节 水果的营养特点

第八节 其他食物的营养特点

模块2 合理营养

第三章 合理膳食指南

第一节 膳食结构与人体健康

第二节 中国居民膳食指南

第四章 营养与合理加工

第一节 营养素在烹调加工过程中的变化

第二节 加工方法与营养

第三节 食物的感官性状与营养

模块3 特定人群的营养膳食

第五章 常见疾病的膳食

第一节 肥胖患者的膳食

第二节 心脑血管疾病患者的膳食

第三节 糖尿病患者的膳食

第四节 肿瘤患者的膳食

第六章 特定环境的膳食

第一节 特定温度作业人员的膳食

第二节 特定职业人员的膳食

模块4 合理配膳

第七章 营养食谱的制定

第一节 食谱编制概述

第二节 食谱编制的方法

第八章 营养食谱举例

第一节 不同年龄人群营养食谱

第二节 补充营养素的食谱

第三节 特殊疾病患者食谱

模块5 卫生学基础

<<食品营养与卫生>>

第九章 食品污染

第一节 食品污染概述

第二节 食品污染的危害及预防措施

第三节 食品添加剂

第四节 食品容器和包装材料

第十章 食品的腐败变质

第一节 食品腐败变质概述

第二节 食品腐败变质的控制措施

模块6 食品卫生管理

第十一章 食源性疾

第一节 食物中毒概述

第二节 细菌性食物中毒

第三节 有毒动植物食物中毒

第四节 化学性食物中毒

第五节 食物中毒事件的处理

第十二章 食品卫生管理

第一节 食品从业人员的卫生管理

第二节 食品原料的卫生管理

第三节 食品加工过程的卫生管理

第四节 食品营销过程的卫生管理

附录

参考文献

<<食品营养与卫生>>

章节摘录

版权页：插图：（五）储藏和输送设备的卫生管理1.橱柜、架子、推车等虽然不与食物直接接触，但却与餐盆、碗碟等食具直接接触，如不经常进行卫生消毒，则会间接地引起食物中毒和传染疾病，因而也应予以充分重视。

2.餐饮设备和餐具既要清洁又要卫生，二者不可缺一。

如果表面的脏物污垢容易去除，如果汁、果酱、残酒、汤水等，设备和餐具的清洁和消毒处理可以同时进行。

倘若脏物过于黏结，如油脂、牛奶、鸡蛋等，则必须先将脏物洗去，然后再进行卫生消毒处理。

3.设备的清洁卫生工作必须严格按照操作规程进行，由于各种设备有不同的特点，管理者在制定操作规程时应考虑以下几个方面：设备种类；清理时间；拆卸、洗刷、安装步骤；安装注意事项；洗刷、冲洗、消毒用的清洁剂和消毒剂的性质、数量和水温。

4.目前大多数酒店采用餐具煮沸消毒、蒸气消毒、漂白粉溶液消毒、新洁尔灭溶液消毒等方法。不论使用何种消毒方法，餐具经消毒后，应搁置在干净的架子上自然干燥，不能用抹布揩擦，以免重新污染。

5.管理人员必须明确，设备和餐具的卫生程度取决于管理者对员工的要求以及员工的具体工作。

制订设备卫生计划和各种设备洗涤操作规程并教育培训员工，是搞好设备、餐具卫生的关键。

第四节食品营销过程的卫生管理1.销售食品应有卫生许可证，从业人员持有当年有效的健康证及培训合格证方能上岗。

2.不销售各种过期、标志不全的食品。

产品说明书不得标注夸大或虚假的宣传内容，进口食品必须有中文标识，标明原产国及国内经销商或代理商的名称和地址。

3.销售需低温保存的食品应有冷藏设施，散装饮料有专人销售，有专用杯及消毒设施。

4.食品陈列要分类存放、生熟食分开，做到防蝇、防尘、防鼠、防潮。

5.出售直接入口食品先洗手消毒，并使用售货夹及无毒、清洁的运装材料，禁止使用废旧报纸运装食品。

货款、工具分开存放，所用工具使用前应彻底清洗消毒。

6.食品销售做到先进先售，定期检查食品有无过期。

销售食品必须无毒无害，禁止出售变质、生虫、掺假、掺杂、超过保存期和其他不符合食品卫生标准和规定的食品。

<<食品营养与卫生>>

编辑推荐

《食品营养与卫生》是新世纪高职高专旅游与酒店管理类课程规划教材。

<<食品营养与卫生>>

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>