

<<营养配膳与制作>>

图书基本信息

书名：<<营养配膳与制作>>

13位ISBN编号：9787030244246

10位ISBN编号：7030244249

出版时间：2009-5

出版时间：科学出版社

作者：邓红 主编

页数：202

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;营养配膳与制作&gt;&gt;

## 前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,在20世纪80年代才形成规模发展,并取得了显著成绩,积累了许多成功的经验。

但另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与结合市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,形成内容领先、思路创新、突出实训、成系配套的特点。

## <<营养配膳与制作>>

### 内容概要

本书是营养领域的一个重要分支，是营养理论与烹饪实践紧密结合的一门学课，以“营养为本，烹饪为用”为理念，形成了自身的理论架构、体系和科目特色，其内容坚持科学性，突出应用性，强调实践性，体现先进性。

全书共分为五章，第一章从食品营养价值的评价内容来阐述菜点的营养成分标示及评价；第二章介绍应用营养理论、原则及方法指导菜点设计与烹制；第三章侧重反映膳食调查的实施和膳食质量评价；第四章详细说明针对不同人群的营养需求编制平衡膳食食谱；第五章介绍不同餐饮模式的营养配膳。

<<营养配膳与制作>>

书籍目录

序言前言第一章 食品营养价值评价 第一节 预包装食品的营养标签 第二节 食品原料营养价值的评价 第三节 菜点的营养价值第二章 营养菜点的设计与制作 第一节 营养菜点的设计原则与方法 第二节 脂类营养菜点的设计与制作 第三节 矿物质类营养菜点的设计与制作 第四节 维生素类营养菜点的设计与制作 第五节 特殊营养菜点的设计与制作第三章 膳食调查与评价 第一节 膳食调查 第二节 膳食评价 第三节 营养咨询第四章 营养食谱编制 第一节 营养成分计算法编制食谱 第二节 食物交换份法编制食谱第五章 不同餐饮模式的配餐 第一节 营养套餐的设计与烹制 第二节 学生营养午餐的设计与烹制 第三节 中式筵席的营养设计原则与方法附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 附录2 各类食物营养成分附录3 部分食物血糖生成指数 (GI) 主要参考文献

## <<营养配膳与制作>>

### 章节摘录

插图：第一章食品营养价值评价第二节食品原料营养价值的评价必备知识（一）食品原料营养价值的概念食品原料营养价值是指原料所含营养成分的种类，含量，相互间的比例，消化吸收和利用，以及色香味等化学物质、植物化学物和抗营养因子这类非营养成分的构成和含量等方面满足机体需要的程度。

食品原料的全面营养价值评价包括对原料中营养素的种类、数量及质量的综合分析，如食物所含营养素的种类是否齐全，含量是否充足，存在形式如何，消化吸收及利用率，相互之间的影响，功能成分的含量等。

食物原料营养素的种类和含量通过《中国食物成分表2002》及《中国食物成分表2004》可获得，而营养素质量一般需要进行动物和人体实验，根据生长、代谢、生化等指标才能得出结果。

（二）《中国食物成分表》的应用食物成分表是对食物成分数据的记载，最新的版本有《中国食物成分表2002》、《中国食物成分表2004》。

《中国食物成分表》的内容分为中英文使用说明、食物描述、食物成分表、附录和食物图片。

其中食物成分表又分为食物一般营养成分表和食物氨基酸、脂肪、叶酸、碘及大豆异黄酮含量表，2002版食物成分表所列食物以原料为主，2004版以包装食品为主。

附录部分收录了食物血糖生成指数、中国膳食营养素参考摄入量、食物名称中英和中拉文对照表。

## <<营养配膳与制作>>

### 编辑推荐

《营养配膳与制作》为高等教育“十一五”规划教材·高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列之一

<<营养配膳与制作>>

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>