第一图书网, tushu007.com

<<营养与膳食>>

图书基本信息

书名：<<营养与膳食>>

13位ISBN编号：9787030274540

10位ISBN编号：7030274547

出版时间：2010-1

出版时间：科学出版社

作者：王翠玲，高玉峰 主编

页数：205

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

第一图书网, tushu007.com

前言

为适应卫生部护士执业资格及国家公共营养师考试大纲，进一步提高医学高职高专院校教材质量，更好地为全国卫生类高职高专院校教学的改革和发展服务，特组织有关教学改革学校的部分教师编写了本教材。
本教材为全国高职高专医药院校课程改革规划教材之一，共分6章。
绪论部分主要介绍了有关营养学的一些基本概念和本学科的发展史。
第1～4章为基础营养知识。
第5章和第6章则在前述基础知识的基础上进一步探讨医院膳食管理和临床常见疾病的营养。
本教材强调适应卫生职业教育、教学的发展趋势，体现“以就业为导向，以能力为本位，以发展技能为核心”的职业教育培养理念，理论知识强调“必需、够用”，强化技能培养、突出实用性，真正体现了以学生为中心的教材编写理念。
本教材在每一章正文内容之外设考点提示、链接、案例、重点提示、目标检测，在书后附实习指导、目标检测选择题参考答案、大纲，并配有课程全部教学内容的PPT课件。
整本教材特别突出科学出版社“案例版”教材的编写理念，符合全国职业教育教学的现状和要求。
由于编者水平有限，本书从形式到内容上均可能存在一些不足之处，希望使用本教材的师生和读者能提出宝贵意见，以便在今后再版时加以改进和提高。
本教材在编写过程中得到了各参编教师所在院校及科学出版社工作人员的大力支持和帮助，在此一并致谢。

内容概要

本教材为全国高职高专医药院校课程改革规划系列教材之一。
为突出“以就业为导向，以能力为本位，以发展技能为核心”的职业教育培养理念，本教材在编写过程中紧扣国家公共营养师考试大纲，注重学科新进展。
本书共分6章。
绪论主要介绍了有关营养学的一些基本概念和本学科的发展史。
第1章至第4章为基础营养知识。
第5章和第6章则在前述基础知识的基础上进一步探讨医院膳食管理和临床常见疾病的营养。
本次编写注重立体教材建设，特在每一章正文内容之外设考点提示、链接、案例、重点提示、目标检测，在书后附有营养素缺乏症的精制彩图及实习指导、目标检测题参考答案和教学基本要求，并配备课程全部教学内容的PPT课件。

<<营养与膳食>>

书籍目录

绪论　一、营养学的基本概念及研究内容　二、营养与健康　三、营养学的发展史　四、营养学在医学中的重要地位　五、我国营养工作的重点 第1章 营养素与能量　第1节 蛋白质　一、概述　二、蛋白质的生理功能　三、蛋白质组成及必需氨基酸　四、蛋白质的分类　五、蛋白质的消化、吸收和代谢　六、氮平衡的基本概念及其意义　七、食物蛋白质的营养学价值评价　八、人体蛋白质营养状况评价及与蛋白质有关的疾病　九、蛋白质的参考摄入量与食物来源　第2节 脂类　一、概述　二、脂类的分类与生理功能　三、必需脂肪酸　四、脂类的消化、吸收与代谢　五、脂类的参考摄入量与食物来源　第3节 糖类　一、概述　二、糖类的分类与生理功能　三、食物的血糖指数　四、糖类的消化、吸收　五、糖类的参考摄入量与食物来源　第4节 能量　一、概述　二、人体能量消耗　三、能量供给　四、参考摄入量和食物来源　第5节 矿物质　一、概述　二、常量元素　三、微量元素　第6节 维生素　一、概述　二、脂溶性维生素　三、水溶性维生素　第7节 水　一、概述　二、生理功能　三、水的种类　四、缺乏与过量　五、来源和需要量　第8节 膳食纤维　一、概述　二、生理功能　三、推荐参考摄入量与食物来源　第9节 植物化学物　一、概述　二、植物化学物的生理功能 第2章 合理营养　第1节 食品概念及分类　第2节 各类食品的营养价值　一、谷类　二、豆类及其制品　三、蔬菜、水果类　四、畜、禽、鱼类　五、蛋类　六、乳及乳制品　七、油脂、坚果类　八、其他加工食品　第3节 平衡膳食与膳食指南　一、膳食结构　二、平衡膳食　三、中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔 第3章 不同生理条件人群的营养　第1节 孕妇与乳母的营养　一、孕妇营养　二、乳母营养　第2节 婴幼儿营养　一、婴儿营养　二、幼儿营养　第3节 儿童和青少年营养　一、儿童的营养　二、青少年营养　第4节 中年人与老年人营养　一、中年人的营养　二、老年人的营养 第4章 营养调查及评价　一、营养调查及评价概述　二、食谱编制　三、膳食调查　四、体格检查　五、生化测定　六、营养调查的综合评价 第5章 医院膳食管理 第6章 常见疾病的营养治疗 实习 附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量 附录2 食物一般营养成分(每100g食部) 营养与膳食教学大纲 目标检测选择题参考答案

章节摘录

插图：（五）我国居民每日膳食营养素参考摄入量（dietary reference intakes，DRIS）为了能衡量人们所摄取的营养素是否适宜，并帮助个体和群体制订膳食计划，也为食品的生产、加工、分配、食品强化以及人群的营养教育提供科学依据，营养学家通过研究提出了适用于不同年龄、性别及劳动强度、生理状态人群的膳食营养素参考摄入量。
1.需要量与供给量 （1）营养素的需要量：是指针对健康的个体而言用于维持机体正常生理功能所需要的各种营养素的数量。
由于每个人的生理状况、劳动强度和环境条件的不同，对营养素的需要量也不相同，即使处在同一状态的不同个体，需要量也有差异。
营养素的需要量可通过动物实验、人体代谢研究、人群观察研究和随机性临床实验研究来确定，它是制订膳食营养素供给量和膳食营养素参考摄入量的基础。
（2）营养素的供给量（recommended dietary allowances，RDA）：是指在生理需要量的基础上，综合考虑人群个体差异、应激状态、烹调损失、食物消化率、营养素间的相互影响以及社会条件、经济条件而提出的一日膳食中应供给的能量和各种营养素种类和数量的建议。
供给量是针对群体而言，是在营养素需要量的基础上，为确保满足群体中绝大多数个体需要而提出的一个较安全的数量。
由于存在个体差异，供给量比需要量更充裕。
为了帮助人们合理的摄入各种营养素，许多国家制订了本国的推荐营养素供给量标准，并且每4～5年修订一次。
我国于1938年，由中华医学会公共卫生委员会制定了“中国人民最低营养需要量”；其后，中国营养学会于1952年提出了营养素的供给量，并于1955、1962、1967、1981及1988年先后进行了5次修订。

编辑推荐

《营养与膳食(案例版)》：案例教学，突出技能：教材延续我社独创案例版编写模式，寓实践于课堂理论教学之中，全面提高学生实践能力，弥补传统教学之缺憾，致力于培养实用型、技能型人才。
紧扣大纲，直通执考：紧扣护士执业资格考试大纲，全面覆盖知识点与考点。
相关教材正文中凡是涉及执考考点的段落，均做了考点提示。
“ 目标检测 ”采用历年护士执业资格考试真题及高仿真模拟试题，搭建执业证书绿色通道。
链接互动，彩色印刷：涉及形态学的科目及《基础护理技术》等科目采用全彩色印刷，另有部分科目采用双色印刷，版面新颖、活泼，图文并茂，重点突出，适应学生阅读习惯。
增设“ 链接 ”，提升学习兴趣，开阔学生视野。
配套课件，教学相长：全部教材配套PPT教学课件，全面提高教学效果。
《营养与膳食(案例版)》供临床医学、护理、涉外护理、助产、检验、药学、药剂、卫生保健、康复、口腔医学、口腔工艺技术、医疗美容技术、社区医学、眼视光、中医、中西医结合、影像技术等专业使用。

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