

<<营养学>>

图书基本信息

书名：<<营养学>>

13位ISBN编号：9787117149679

10位ISBN编号：7117149671

出版时间：2011-12

出版时间：人民卫生出版社

作者：全国卫生专业技术资格考试专家委员会

页数：562

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>

<<营养学>>

内容概要

为了帮助广大考生做好考前复习工作，特组织国内有关专家、教授编写了《2012全国卫生专业技术资格考试指导》营养学部分。

全国卫生专业技术资格考试专家委员会编著的《营养学(适用专业营养师中级)》根据最新考试大纲中的具体要求，参考国内外权威著作，将考试大纲中的各知识点与学科的系统性结合起来，以便于考生理解、记忆。

本考试指导适用于报考营养学初级士、营养学初级师、营养学中级资格的人员。

为保持知识的系统性，避免知识点不必要的重复，本书未单独针对各层次的人员分别编写相应的内容，而是在各篇整合了针对所有层次人员所要求的知识，不同层次人员的阅读范围通过考试大纲来界定。

因此考生在阅读本书时，应根据考试大纲的要求进行复习。

<<营养学>>

书籍目录

第一篇 基础知识

第一章 蛋白质

第一节 蛋白质的组成与分类

一、蛋白质的组成

二、蛋白质的分类

第二节 蛋白质的消化、吸收与氮平衡

一、蛋白质消化

二、蛋白质吸收

三、氨基酸代谢池

四、氮平衡

第三节 蛋白质的生理功能

一、构成人体组织的成分

二、构成人体重要生理活性物质, 调节生理功能

三、供给能量

第四节 氨基酸与氨基酸代谢

一、氨基酸

二、氨基酸代谢

第五节 食物蛋白质营养价值评价

一、蛋白质的含量

二、蛋白质消化率

三、蛋白质利用率

四、蛋白质的互补作用

第六节 蛋白质营养不良与缺乏症

一、蛋白质缺乏对机体的影响

二、蛋白质缺乏病

三、蛋白质摄入过多

第七节 人体蛋白质营养状况评价

一、膳食蛋白质摄入量

二、身体测量与体格检查

三、生化检验

第八节 蛋白质摄入量及食物来源

一、蛋白质摄入量

二、食物来源

第二章 脂类

第一节 脂类的分类

一、脂肪

二、类脂

第二节 脂类的消化、吸收与转运

一、脂类的消化与吸收

二、脂类的转运

第三节 脂类的生理功能

一、脂肪的功能

二、磷脂的功能

三、胆固醇的功能

第四节 脂肪酸

<<营养学>>

一、脂肪酸的分类、结构与理化特性

二、必需脂肪酸

第五节 摄入量与食物来源

一、摄入量

二、食物来源

第三章 碳水化合物

第一节 碳水化合物的分类与食物来源

一、糖

二、低聚糖

三、多糖

第二节 碳水化合物的消化吸收与代谢

一、消化与吸收

二、糖代谢

第三节 碳水化合物的生理功能

一、储存和提供能量

二、构成机体组织与重要生命物质

三、节约蛋白质作用

四、抗生酮作用

五、解毒作用

第四节 血糖生成指数

一、血糖

二、血糖水平的调节

.....
第四章 能量

第五章 矿物质

第六章 维生素

第七章 膳食纤维与水

第二篇 人群营养

第一章 公共营养

第二章 营养教育

第三章 不同生理人群营养

第四章 特殊条件人群营养

第三篇 食品营养与食品卫生

第一章 食物营养

第二章 食物中毒及其预防

第三章 食品卫生与管理

第四篇 临床营养

第一章 概述

第二章 医院基本膳食

第三章 治疗、试验和代谢膳食

第四章 消化系统疾病与饮食营养

第五章 呼吸系统疾病与饮食营养

第六章 心血管系统疾病与饮食营养

第七章 泌尿系统疾病与饮食营养

第八章 内分泌、代谢性疾病与饮食营养

第九章 血液系统疾病与饮食营养

第十章 外科疾病与饮食营养

<<营养学>>

第十一章 肿瘤与饮食营养

第十二章 传染病的营养治疗

第十三章 儿科疾病与饮食营养

第十四章 肠内与肠外营养支持

第十五章 食物过敏与食物不耐受

营养学初级（士）考试大纲

营养学初级（师）考试大纲

营养学中级考试大纲

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>