

<<学前卫生学>>

图书基本信息

书名：<<学前卫生学>>

13位ISBN编号：9787309068788

10位ISBN编号：7309068785

出版时间：2012-5

出版时间：复旦大学

作者：麦少美//高秀欣

页数：151

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;学前卫生学&gt;&gt;

## 前言

为适应我国当前学前教育事业改革和发展的需要,适应我国师范教育改革的需要,我们以党的教育方针及教育要“面向现代化,面向世界,面向未来”为指导思想,根据教育部颁布的《幼儿园教育指导纲要》的精神,编写了本教材。

编写本教材本着科学性、思想性、系统性、实用性、时代性的原则。

在编写过程中参考了大量国内外权威资料,力求做到知识的准确无误;考虑到目前幼师学生的接受能力,力求做到内容的编排系统、有条理,通俗易懂,便于学生理解;根据托幼机构的实际需要,力求做到内容有较强的实用性和可操作性;从当前学前教育发展的趋势出发,增加了0~3岁儿童的解剖生理特点及保育的有关内容。

另外,本教材每章的前面都列有本章的学习要点,起到导读的作用,章节后面附有思考与练习,帮助学生复习巩固所学的知识,教材中的附加资料开拓了学生的视野并对教材的内容进行补充。

在编写教材的过程中,全国五年制幼儿师范学校的许多骨干教师,经过认真思考、反复讨论,提出了本教材的编写要求,制订了编写提纲,确定了具体的教材内容,并参与了编写及修改工作。

全书由麦少美主编,麦少美、高秀欣负责全书的统稿工作。

本书各章节编写分工如下:绪论、第六章第二节由青岛幼儿师范学校高秀欣编写;第一章由齐齐哈尔师范高等专科学校高庆春编写;第二章第一节、第三节、第六节、第七节由济南幼儿师范学校郑振芬编写;第二章第二节、第五节由内蒙古赤峰学院李方芹编写;第二章第四节由齐齐哈尔师范高等专科学校翟秀华编写;第二章第八节、第九节由新疆幼儿师范学校赖敏编写;第三章由贵阳幼儿师范学校李俊祺编写;第四章由潍坊幼教特教师范学校张素梅编写;第五章由宁波大学初等教育学院林剑影编写;第六章第一节由青岛幼儿师范学校王少娟编写;第七章由青岛幼儿师范学校麦少美编写;第八章由济南幼儿师范学校张升峰编写。

青岛幼儿师范学校张翠凤、济南幼儿师范学校郑振芬、潍坊幼教特教师范学校张素梅做了大量修改工作,在此一并表示感谢。

## &lt;&lt;学前卫生学&gt;&gt;

## 内容概要

全书共分八章。

第一章简要介绍人体的基本概况；第二章阐明人体八大系统及感觉器官的组成和主要功能，叙述学前儿童各系统及感觉器官的特点和保育要点；第三章介绍学前儿童生长发育年龄阶段的划分，重点叙述学前儿童生长发育的规律及影响因素，评价学前儿童生长发育的指标及测量方法；第四章阐述了学前儿童生活制度及保健制度；第五章讨论了有关营养学的基础知识及学前儿童营养需求的相关常识，提出学前儿童合理的膳食制度及饮食卫生要求；第六章介绍托幼机构安全教育的内容，提出相应的安全措施，并具体介绍了几种常见意外事故的处理方法；第七章重点叙述有关传染病的基础知识，简单介绍学前儿童常见的传染病、其他常见病的有关知识以及常用的护理技术；第八章阐述了学前儿童常见的心理问题及其预防措施。

本书是五年制幼儿师范学校及中等职业学校学前教育专业专用教材，也可作为幼儿教师培训教材，并适合从事幼教专业的人员及学前儿童家长学习、参考。

## &lt;&lt;学前卫生学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 人体概述第二章 学前儿童生理解剖特点及保育要点 第一节 运动系统 第二节 循环系统  
第三节 呼吸系统 第四节 消化系统 第五节 泌尿系统 第六节 神经系统 第七节 感觉器官 第八  
节 内分泌系统 第九节 生殖系统第三章 学前儿童的生长发育 第一节 生长发育概述 第二节 学前儿  
童生长发育的规律 第三节 影响学前儿童生长发育的因素 第四节 学前儿童生长发育的指标及测量  
评价第四章 学前儿童生活保健制度 第一节 学前儿童生活制度 第二节 托幼机构的卫生保健制度第  
五章 学前儿童营养卫生 第一节 营养学基础知识和学前儿童的营养需要 第二节 学前儿童的膳食  
第三节 托幼机构饮食卫生要求第六章 托幼机构安全教育及常见意外的处理 第一节 安全措施和安全  
教育 第二节 常见意外的处理第七章 传染病及常见疾病的预防和处理 第一节 传染病概述 第二节  
学前儿童常见传染病 第三节 学前儿童常见病 第四节 常用护理方法第八章 学前儿童常见心理问题  
附录一 常用食物成分表附录二 7岁以下儿童体重和身高评价标准附录三 托儿所、幼儿园建筑设计规范  
主要参考文献

## &lt;&lt;学前卫生学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.含亚硝酸盐和多环芳烃致癌物的食品在腌腊制品、烘烤和熏制的鱼肉中亚硝胺和多环芳烃等物质含量较高，经常食用会导致肝癌、食道癌、胃癌等。

3.天然有毒食物 发绿发芽的马铃薯含有毒物龙葵素，食用后会引发恶心、呕吐、腹痛、腹泻、脱水等中毒症状。

捕蝇蕈、斑毒蕈、白帽蕈等百余种毒蕈都含有天然毒素，食用后可导致神经麻痹、胃肠道等中毒症状。

4.被农药、化肥等污染的食物 农药残留量大的蔬菜、水果，食用后会引发农药中毒。

5.无生产许可证、无保质期的食物 无食品卫生生产许可证的企业生产的熟食、点心、饮料等；无保质期或超过食品保质期的食品；使用不符合国家卫生标准的食品添加剂、食品防腐剂的食品。

（二）食品的烹调制备 食物的烹调制备要避免有害物质的产生或去除有毒有害物质。

1.避免发芽马铃薯中毒 生芽的马铃薯在芽及芽根处含有龙葵素毒素，因此，食用发芽的马铃薯可引起中毒。

中毒症状为恶心呕吐、腹痛腹泻，严重者体温升高、昏迷。

凡已生芽过多及皮肉大部分已变紫色的马铃薯就不能食用。

生芽较少，可挖掉芽和芽根，以及附近的皮肉，将削好的马铃薯在冷水中浸泡30分钟后煮熟煮透。

2.避免扁豆中毒 若炒煮时间不够，扁豆中所含的皂素未被破坏，可引起中毒。

中毒症状为恶心、呕吐。

烹调时，要使扁豆原有的绿色消失，无生味，皂素即可被破坏。

3.避免豆浆中毒 生豆浆含有皂素、抗胰蛋白酶等有害物质，对胃肠道黏膜有刺激性，可引起呕吐、腹泻。

购回的豆浆需经煮开后，才能给婴幼儿食用。

生豆浆有“假沸”现象，当加热至80℃左右时即出现泡沫，此时有害物质尚存。

煮豆浆时，容器内的豆浆不可盛得太满。

泡沫上溢时，立即改用小火慢煮，待泡沫消失后，豆浆就已烧开。

煮开后不要再加入生豆浆。

4.烹调制备食物要避免采用烘烤、烟熏的方法 这类方法会使食物中的蛋白质、脂肪和糖类焦化，产生致癌物质。

5.避免用铁制炊具或容器制作或盛放酸性食物 如用铁器盛醋、酸梅汤、山楂汁等食物，因酸能溶解大量的铁，食用后可导致呕吐、腹痛、腹泻等中毒症状。

（三）食物的贮存 托幼机构食堂的食物贮存是指为了防止食物腐败变质，延长食物可供食用的期限，对食物采取的各种加工措施。

1.应注意避免以下有利于细菌生长繁殖需要的条件（1）温度。

引起食物中毒的细菌在37℃左右的温度下生长繁殖最快。

温度由37℃降到15℃时，细菌繁殖的速度下降，但低温不能杀死细菌。

食物在冷冻时，细菌保持休眠状态，暂时停止生长和繁殖。

夏天，在通风差的厨房里，气温可高达30~40℃，所以细菌性食物中毒多发生在夏季。

## <<学前卫生学>>

### 编辑推荐

《全国学前教育专业(新课程标准)"十二五"规划教材:学前卫生学(第2版)》是五年制幼儿师范学校及中等职业学校学前教育专业专用教材,也可作为幼儿教师培训教材,并适合从事幼教专业的人员及学前儿童家长学习、参考。

<<学前卫生学>>

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>