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：9787534558207

10位ISBN编号：7534558204

出版时间：2008-2

出版时间：王灿楠、 封苏琴 凤凰出版传媒集团，江苏科学技术出版社 (2008-02出版)

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

内容概要

《营养与膳食》内容简介：为适应国家卫生部对护理专业教学改革的要求和当代护理临床对护理人才的需求，通过近三年的社会调研，对护理岗位进行了详细的调研和分析，确立了高职高专护理专业教改的目标、原则、步骤和措施，组织国内一流护理临床专家和相关领域的权威教授编写了这套教材。

<<营养与膳食>>

书籍目录

第1章 绪论第一节 营养与膳食的概念与内容第二节 营养与膳食的发展简史第三节 中国居民营养与膳食现状第四节 学习营养与膳食的要求思考题第2章 营养素与能量第一节 蛋白质一、蛋白质的生理功能二、必需氨基酸三、食物蛋白质营养价值的评价四、食物来源及推荐摄人量第二节 脂类一、脂类的生理功能二、必需脂肪酸三、食物脂类营养价值的评价四、食物来源及推荐摄入量第三节 碳水化合物一、碳水化合物的生理功能二、膳食纤维三、食物来源及推荐摄入量第四节 能量一一、能量单位与能量系数二、人体能量的消耗三、食物来源及推荐摄人量四、能量与健康第五节 无机盐及微量元素一、钙二、铁三、锌四、硒第六节 维生素一、维生素A二、维生素D三、维生素E四、维生素B1五、维生素B2六、维生素C七、维生素PP八、叶酸思考题第3章 食物的营养价值与合理膳食第一节 食物的营养价值一、植物性食物二、动物性食物三、其他食品第二节 合理膳食与膳食结构一、合理膳食的概念和基本要求二、膳食结构类型三、中国居民膳食指南四、中国居民平衡膳食宝塔第三节 营养调查与评价及食谱的编制一、营养调查二、膳食调查三、营养状况的体格检查四、实验室检查和临床体征五、营养状况评价六、食谱的编制思考题不同生理人群的营养与膳食第一节 孕妇、乳母的营养与膳食一、孕妇的营养与膳食二、乳母的营养与膳食第二节 婴幼儿营养与膳食一、婴幼儿的生理特点二、婴幼儿的营养需要三、婴幼儿的膳食第三节 儿童、青少年营养与膳食一、营养需要二、膳食原则第四节 中、老年营养与膳食一、中年人营养与膳食二、老年人营养与膳食思考题医院营养膳食第一节 医院营养膳食一、基本膳食二、治疗膳食三、诊断试验膳食第二节 医院营养室一、医院营养室的职责与工作制度二、医院营养室管理第三节 护理人员与病人的膳食管理一、护理人员在膳食管理中的作用二、护理人员在病人的膳食管理中的工作三、护理人员对病人的膳食指导思考题常见疾病的营养与膳食第一节 婴儿腹泻的营养与膳食一、概述二、营养原则三、营养与膳食四、食谱举例第二节 心血管疾病的营养与膳食一、高脂血症二、冠心病三、高血压病第三节 胃肠道疾病的营养与膳食一、消化性溃疡二、腹泻三、便秘第四节 肝胆系统疾病的营养与膳食一、肝炎二、肝硬化三、胆囊炎第五节 肾脏疾病的营养与膳食一、肾炎二、肾衰第六节 内分泌系统疾病的营养与膳食一、糖尿病二、甲状腺功能亢进症三、痛风第七节 外科疾病的营养与膳食一、肿瘤二、烧伤三、手术思考题实习实习一人体营养状况评定实习二膳食计算实习三流质饮食的配制实习四糖尿病病人的食谱设计与评价附录附录一《营养与膳食》课程标准附录二《中国营养学会制订的膳食营养素推荐摄入量附录三 常用食物成分表(食部100g)节选附录四 常用食物胆固醇含量表附录五 各章节思考题参考答案参考文献

章节摘录

版权页：营养与膳食是生命科学的一个分支，属于应用性很强的营养学范畴，我们的祖先很早就认识到饮食营养在卫生保健中的重要作用。
早在2000多年以前，我国最古老的医学书籍《黄帝内经》中就有关于食医和养生的记载。
多年来，营养学的发展经历了古典营养学和近代营养学两个阶段。
古典营养学阶段主要限于食物营养作用的经验汇总和立足于阴阳五行学说的抽象演绎。
在食物的营养作用经验汇总方面，我国有几十部食疗本草与食物本草类食物药理学著作。
早在2000多年前，最早的医书《黄帝内经·素问》中即总结出“毒药攻邪，五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补益精气”，说明药物的作用多用于攻邪，而对于补益机体精气，还得依赖于五谷、五果、五畜和五菜等日常生活所必需的食物，提出了各种食物的不同营养功能与平衡膳食的概念。
《神农本草经》将365种药分为上、中、下三品，其中上品者大都为食药，即我们今天所说的日常食物。
唐朝《千金方》中有食治篇，分水果、蔬菜、谷类、鸟兽四门。
明朝李时珍《本草纲目》在1982种药物中，谷物、水果、蔬菜、野菜等食物有300多种，动物性食物有400多种，并详细说明何种可食，何种不可食。
近代营养学阶段从文艺复兴、产业革命开始，逐渐形成了近代营养学的理论基础。
1913年前后，我国营养学者开始进行食物营养成分分析，发表人群营养状况调查报告；1927年开始创办了《中国生理学》杂志，开始刊载营养学论文；1938年中华医学会公共卫生委员会组织营养委员会制订了“中国人民最低营养需要量”。

编辑推荐

《营养与膳食》：以就业为导向全新的教育理念和课程设置，培养全面贴近临床护理工作、符合就业要求的护理人才。
以市场需求为依据菜单式的教学课程，订单式的教学方式，模块化的教学内容，保障高素质、高技能的护理专业人才培养，全面适应市场的需求。
以服务为宗旨服务于护理工作，服务于护理人才，服务于护理市场。
以人为本立足护理专业的自身特点，加强个性化的培养，加强人文教育和专业教育的有机结合。
权威完善的教学体系国家卫生部的全面支持，三年的改革调研，上百位临床专家和教授的智慧结晶，形成了国内全面领先的高职高专护理专业教学体系。

第一图书网, tushu007.com

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