

<<公共营养师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<公共营养师培训教材>>

13位ISBN编号：9787801219312

10位ISBN编号：7801219317

出版时间：2007-7

出版时间：军事医科

作者：国家劳动和社会保障教育培训中心 编

页数：423

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>

## <<公共营养师培训教材>>

### 内容概要

《公共营养师培训教材》在内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业技能为核心”的指导思想，突出职业培训特色；在结构上，针对食品企业公共营养师职业活动的领域，按照模块化的方式，分助理公共营养师(相当于国家职业资格三级)、公共营养师(相当于国家职业资格二级)、高级公共营养师(相当于国家职业资格一级)三个等级进行编写，内容涵盖了中西医营养卫生学的知识和技能。

## &lt;&lt;公共营养师培训教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 食品营养与健康第一章 食品营养学基础第一节 食品营养与健康的基本概念一、食品二、营养三、营养素四、营养学五、营养改善的途径六、营养产业七、健康第二节 中国营养科学发展简史一、中国传统营养学二、中国现代营养学三、中国的营养政策和法规第三节 人体需要的能量和营养素一、能量二、蛋白质三、脂类四、碳水化合物五、维生素六、矿物质七、水八、膳食纤维九、各种营养素之间的关系十、营养素的消化与吸收第四节 膳食营养素参考摄入量一、基本概念二、实际应用第五节 各类食物的营养价值一、植物类食物二、动物类食物三、调味品及其他四、保健(功能)食品五、营养强化食品六、转基因食品第六节 营养调查与营养监测一、营养调查二、营养监测第二章 营养与健康第一节 特殊人群的营养需要一、孕妇营养二、乳母营养三、婴幼儿营养四、学龄前儿童营养五、学龄儿童营养六、青少年营养七、老年人营养八、运动员营养第二节 特殊环境条件下的营养需要一、高温二、低温三、高原四、低照度五、航空与航天六、航海与潜水第三节 营养与亚健康一、亚健康的概念二、亚健康的产生原因三、亚健康的表现四、亚健康的营养调理第四节 营养与免疫一、人体免疫系统二、营养素与免疫第五节 营养与疾病一、营养缺乏病二、肥胖三、高血压四、动脉粥样硬化五、糖尿病六、癌症第六节 合理膳食一、居民膳食指南二、平衡膳食宝塔三、营养食谱编制四、加工烹调方法五、饮食的宜忌第三章 我国居民膳食营养与健康现状第一节 我国居民营养与健康状况明显改善一、居民膳食质量明显提高二、儿童青少年生长发育水平稳步提高三、儿童营养不良患病率显著下降四、居民贫血患病率有所下降第二节 居民营养与健康问题不容忽视一、城市居民膳食结构不尽合理二、一些营养缺乏病依然存在三、慢性非传染性疾病患病率上升迅速第三节 今后的改善措施一、加强政府的宏观指导二、加强对农业、食品加工、销售流通等领域的市场指导三、加强公众营养教育第四章 食品营养与国民健康和经济发展第一节 营养对国民健康及社会发展和社会稳定和谐的重要影响一、营养是健康的重要基石二、营养与健康影响民族素质的提高三、营养保健促进社会和谐和国民经济的发展第二节 我国2001~2010年食物与营养发展纲要一、食物与营养发展的基本情况二、食物与营养发展的指导思想、基本原则和目标三、食物与营养发展的重点领域、地区与群体四、促进食物与营养发展的政策措施第三节 以现代营养科学指导食品企业的发展一、中国食品工业的现状与发展前景二、中国营养产业的现状及发展前景三、中国餐饮企业的现状及发展前景第五章 食品添加剂第一节 食品添加剂的定义及分类一、食品添加剂的定义二、食品添加剂的分类三、常用的食品添加剂第二节 食品添加剂的作用和发展趋势一、食品添加剂的作用二、食品添加剂的发展趋势第三节 食品添加剂的安全评价一、食品添加剂的安全性二、食品添加剂的毒性第二篇 食品卫生与安全第六章 食品卫生安全学基础第一节 食品卫生与安全的基本概念一、食品卫生二、食品安全三、食品卫生学第二节 中国食品卫生安全学的萌芽和发展一、中国食品卫生学的产生和发展二、中国食品安全的现状和战略目标第三节 食品安全的重要性一、食品安全影响人类的健康生存二、食品安全影响企业的生存发展三、食品安全影响社会经济发展四、食品安全影响国际贸易五、食品安全极易受恐怖主义或犯罪分子的攻击六、保障食品安全是公共卫生的出发点和落脚点第七章 食物污染和食物中毒第一节 食物污染及其控制一、食物污染的概念二、生物性污染及其控制三、化学性污染及其控制四、物理性污染及其控制第二节 食物中毒及其预防一、食源性疾病与食物中毒二、食物中毒的概念三、细菌性食物中毒及其预防四、有毒动植物中毒及其预防五、霉菌毒素和霉变食物中毒及其预防六、化学物质中毒及其预防七、食物中毒时的处理及对策第八章 “从农田到餐桌”的食品安全管理第一节 无公害农产品、绿色食品、有机农产品一、“三品”农业的发展概况二、无公害农产品三、绿色食品四、有机农产品第二节 食品加工生产和销售的卫生安全管理一、食品加工生产的原料、水质、容器及包装材料卫生二、食品加工生产的卫生三、食品销售的卫生第三节 餐饮企业的卫生安全管理一、加工制作环境的卫生管理二、卫生管理的具体要求三、食物污染及其控制第四节 新技术、新工艺、新资源与食品的营养安全一、食品加工的新技术二、食品加工的新工艺三、食品加工的新资源第九章 食品安全的质量管理保障体系第一节 Qs 市场准入制一、QS市场准入制的概念二、企业申请QS认证的必备条件三、QS认证第二节 HACCP、ISO、GMP质量管理体系一、HAccP体系二、ISO质量体系三、GMP质量体系第三节 食品标签标注规定一、食品标签的标注二、营养标签的内容和制定的依据附录一 教学考试大纲第一编 助理公共营养师教学考试大纲第一部分 教学要求与重点教学内容第一章 食品营养学基础第一节 食品营养与

## &lt;&lt;公共营养师培训教材&gt;&gt;

健康的基本概念第二节 中国营养学简述第三节 人体需要的能量和营养素第四节 膳食营养素参考摄入量第五节 各类食物的营养第六节 营养调查与营养监测第二章 营养与健康第一节 特殊人群的营养需要第二节 合理膳食第三章 我国居民膳食营养与健康状况第四章 营养健康与社会和谐和经济发展第一节 营养对国民健康及社会经济发展和和谐社会稳定和谐的重整影响第二节 我国2001~2010年食物与营养发展纲要第三节 以现代营养科学指导食品企业的发展第五章 食品添加剂第六章 食品卫生安全学基础第一节 食品卫生与安全的基本概念第二节 中国食品卫生安全学的萌芽和发展第三节 食品安全的重要性第七章 食物污染与食物中毒第一节 食物污染及其控制第二节 食物中毒及其预防第八章 “从农田到餐桌”的食品安全管理第一节 无公害农产品、绿色食品、有机食品第二节 食品加工生产的卫生安全管理第三节 新技术、新工艺、新资源与食品的营养安全第九章 食品安全的质量管理保障体系第一节 Qs市场准入制度第二节 HACCP、ISO、GMP质量管理体系标准第三节 食品标签标注规定第二部分 理论练习题及答案第三部分 技能操作试题及答案第二编 公共营养师教学考试大纲第一部分 教学要求与重点教学内容第一章 营养与健康第一节 特殊环境条件下的营养需要第二节 营养与亚健康第二部分理论练习题及答案第三部分技能操作题及答案第三编高级公共营养师教学考试大纲第一部分教学要求与重点教学内容第一章 营养与健康第一节 营养与免疫第二节 营养与疾病第二部分理论练习题及答案第三部分技能操作题及答案第四编 理论模拟试题及答案附录二 附表附表1 中国居民体重代表值附表2 中国居民膳食能量推荐摄入量(RNI)附表3 中国居民膳食蛋白质推荐摄入量(RNI)附表4 中国居民膳食脂肪适宜摄入量(AI)附表5 中国居民膳食常量和微量元素推荐摄入量(RNI)或适宜摄入量(AI)附表6 中国居民膳食脂溶性维生素和水溶性维生素摄入量(RNI)或适宜摄入量(AI)附录三 中国食品工业协会营养指导工作委员会简介附录四 参考文献

<<公共营养师培训教材>>

编辑推荐

《公共营养师培训教材》适用于对助理公共营养师、公共营养师和高级公共营养师的岗位培训，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

<<公共营养师培训教材>>

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>