第一图书网, tushu007.com

<<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：9787802457713

10位ISBN编号：7802457718

出版时间：2011-7

出版时间：军事医科

作者：中国食品工业协会营养指导工作委员会

页数：392

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

内容概要

《公共营养师培训教材(第3版)》包括“食品营养与健康”和“食品卫生与安全”等6章，特别强调了食品安全与营养的问题；本教材包括“从农田到餐桌”的全过程食品安全与营养问题，特别突出了食品工业企业的食品安全与营养问题。
它是为食品企业培训营养师的需要编写的，也可供食品企业的其他生产经营管理人员学习参考。
为了帮助教员和学员掌握教与学的要点，编者们另外编写了《营养师教学考试大纲》，分别注明了助理营养师、营养师和高级营养师不同的培训内容和要求，以便于因材施教和成绩考核。

本教材还比较全面地收录了我国有关食品营养与卫生安全方面的法律、法规等重要文件和资料，供教学人员和食品企业生产经营管理人员学习参考。

第一图书网, tushu007.com

<<公共营养师培训教材>>

书籍目录

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
 第二节 中国营养科学发展简史
 第三节 人体需要的能量和营养素
 第四节 膳食营养素参考摄人量
 第五节 各类食物的营养价值
 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 特殊环境条件下的营养需要
 第三节 营养与亚健康
 第四节 营养与免疫
 第五节 营养与疾病
 第六节 合理膳食
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
 第二节 居民营养与健康问题不容忽视
 第三节 今后的改善措施
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经济发展和社会稳定和谐的重要影响
 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
 第一节 食品添加剂的定义和分类
 第二节 食品添加剂的作用和发展趋势
 第三节 食品添加剂的安全评价
第六章 食品卫生与安全
 第一节 食品卫生安全学基础
 第二节 食物污染与食物中毒
 第三节 “从农田到餐桌”的食品安全管理
 第四节 食品安全的质量管理保障体系
附录一 公共营养师历届习题
附录二 中华人民共和国食品安全法
附录三 附表
附录四 中国食品工业协会营养指导工作委员会简介
参考文献

章节摘录

第六节 营养调查与营养监测　　营养调查（nutritional survey）是了解人群或个体膳食营养素摄人情况、机体的营养状况以及营养缺乏或过剩引起的疾病发病情况，以便及时发现问题，提出针对性营养改善措施，为进一步营养监测和营养政策研究提供依据。
新中国成立以来，我国分别在1959年、1982年、1992年和2002年开展了四次全国性营养调查。
　　营养监测（nutritional surveillance）是指长期动态监测人群的营养状况，同时收集分析影响人群营养状况的有关环境条件、社会经济等方面的资料，预测人群营养状况在可预见的将来可能发生的动态变化，探讨从政策上、社会措施上改善人群营养状况的途径。
我国已经建立了中国食物与营养监测系统，开展了儿童营养监测与改善项目。
　　营养调查与营养监测既有联系又有区别，两者均为公共营养的主要工作内容和方法。
前者主要是用自然科学手段调查研究以个人为基础的人群营养素摄人情况和人体营养状况，因而可以说是从微观角度了解分析人群的营养状况；后者侧重于从环境条件和社会经济条件方面，调查研究人群的营养状况，是宏观的营养信息分析和社会性营养措施的制定与执行工作。
　　一、营养调查　　营养调查一般包括膳食调查、体格检查、实验室检查或生化检查，在此基础上，对被调查的人群或个体的营养状况、存在问题以及改进措施进行研究分析。
营养调查除了特殊安排外，应包括调查范围内全体居民，按居民地址、职业、性别、年龄、经济生活水平、就餐方式等按比例分层抽样调查，应在调查年份每个季节各调查一次，至少要在夏秋和冬春进行两次以反映季节特点，每次膳食调查应为3-5天，其中不包含节假日，周末可有可无。
营养调查工作需要科学周密的计划、各级领导和调查对象的大力支持与配合以及工作人员认真负责的态度与熟练的专业技术水平，以确保高质量、高水平地完成工作。
　　（一）膳食调查　　膳食调查是根据规定时间内调查对象平均每日摄人的食物品种与数量，计算出能量与各种营养素摄入量的一种调查方法，并用相应的膳食营养素参考摄人量评价其达标情况，包括每人每日能量与各种营养素摄入量占供给量的百分比，蛋白质、脂肪、碳水化合物所产生的能量占总能量的百分比，蛋白质来源于动物性食物、植物性食物的比例，动物性食物来源的脂肪比例。
具体方法有称量法、记账法、询问法与化学分析法。
　　1.称量法称量法是称量被调查单位或个人在规定时间内所食各种食物的重量，计算能量和各种营养素摄入量的方法。
除指定单位外，一般需要抽样以确定具有代表性的伙食单位；调查时间3-7天，不应包括重大节假日；调查时应注意不要随意改变调查单位的伙食供应，所用衡器均需事先校准；调查时应称取各种食物的毛重、可食部分生重、食物熟重及剩余食物重，计算各种食物生熟比，同时记录就餐人数，计算每日每人实际食物摄入量。
此外，还应观察记录烹调方法。
最后按照食物成分表或采用有关计算机软件对膳食质量进行评价。
　　如被调查单位人员劳动强度、性别、年龄等组成不同，则不能以人数的平均值作为每人每日营养素摄入水平，必须用混合系数（又称折合系数）的折算方法才能算出相应“标准人”的每人每日营养素摄入量。
混合系数的计算方法是将轻体力劳动者的成年男子作为“标准人”，以“标准人”的能量推荐量作为1.0，再将不同年龄、性别、工种及不同生理状况人的能量推荐量与“标准人”的能量推荐量比较折算出系数，各类人群的人数分别乘以各自系数，其总和除以总人数，即为混合系数。
　　称量法的优点是能准确反映调查对象的食物摄取情况，也能看出一日三餐食物分配情况，适合团体、家庭、个人的膳食调查。
缺点是花费人力和时间较多，不适合大规模的营养调查。
　　……

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